

# 萵苣新品種「桃園1號」 及「桃園2號」生育特性介紹

台北分場 副研究員兼分場長李阿嬌 02-26801841

萵苣新品種「桃園1號」及「桃園2號」為本場於2004年春夏季，由「福山」萵苣與種原代號「T0T423」萵苣雜交之優良後裔，經品系觀察試驗、品系比較試驗等各級試驗選拔而來，於2010年9月通過植物品種權申請。萵苣新品種「桃園1號」為半結球型葉用萵苣，子葉綠色，胚軸帶紫紅色，葉姿半直立，葉色濃綠，葉形倒卵圓形，葉緣齒狀無缺刻，葉片大，葉質地脆，耐熱性中等，適種期為秋季至翌年春季。株高23.7公分，春作之單株重為213.2公克，秋作之單株重為

195.4公克。萵苣新品種「桃園2號」亦為半結球型葉用萵苣，子葉淡綠色，葉姿半直立，葉色淡綠偏黃，葉形倒卵圓形，葉緣齒狀無缺刻，葉片大，葉質地脆，耐熱性中等，適種期為秋季至翌年春季。株高約24.2公分，春作之單株重為234公克，秋作之單株重為174.8公克。由成分分析比較結果得知，萵苣桃園1號及桃園2號之總膳食纖維、維生素A、 $\beta$ 胡蘿蔔素、維生素C及總類黃酮含量均高於對照品種福山萵苣（表1）。

表1. 萵苣新品種桃園1號及桃園2號與對照品種之成分分析比較

| 品 種    | 總膳食纖維<br>(g/100g) | 鐵<br>(mg/100g) | 維生素A<br>(IU/100g) | $\beta$ 胡蘿蔔素<br>(ug/100g) | 維生素C<br>(mg/100g) | 總類黃酮<br>(mg/g QUE) |
|--------|-------------------|----------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------------|
| 桃園1號   | 1.99              | 0.81           | 1608.67           | 1293.00                   | 11.93             | 8.30               |
| 桃園2號   | 1.98              | 0.91           | 1333.00           | 799.70                    | 10.82             | 7.70               |
| 福山(對照) | 1.74              | 1.57           | 1196.67           | 718.07                    | 8.55              | 6.77               |



▲萵苣新品種桃園1號田間生育情形



▲萵苣新品種桃園1號田間單株生育情形





▲ 萵苣新品種桃園2號田間生育情形



▲ 萵苣新品種桃園2號田間單株生育情形

## 野薑花的多樣化利用

台北分場 副研究員吳安娜 02-26801841分機103

薑花 (*Hedychium coronarium* Koening) 屬薑科 (Zingiberacea) 蝴蝶薑屬，原產東亞及馬來西亞，1900年引進台灣。薑花花型大，富含香氣，白色薑花因常見於台灣山林野澗，故通常以野薑花稱之，其花色素白，型似蝴蝶，又名白蝴蝶薑，以切花栽培與造園景觀利用為主，一般花期7月至10月，株高約1~1.5 m，是台灣重要的祭祀花卉及香花植物。目前栽培的薑花除了白花外，還有紅花蝴蝶薑、淡黃蝶薑、佳娜蝶薑及本場選育的雜交蝶薑品種，現在本場亦新研發出矮性適合盆栽利用之新品種「桃園1號」與切花觀賞利用之「桃園2號」，使薑花的花色與栽培利用更多選擇。

野薑花是少數可全株開發利用的花卉，除庭園景觀、切花與盆花觀賞用途外，植株各

部位均可利用開發成為具地方特色的農特產品。野薑花的花清香宜人，根莖葉亦有特殊香氣，均可抽取精油與香露作為美容清潔用品之香味添加劑材料，目前在台灣坊間亦已有多樣的野薑花清潔美容用品問世；未開展的花苞香氣較淡可作為一般蔬菜、食用花卉



▲ 野薑花醃漬嫩筍是色香味十足的開胃小菜



▲ 矮性野薑花新品種「桃園1號」的花



加工利用，如做成香味四溢的正宗蛋「花」湯或川燙冰鎮後與各種生食蔬菜做成涼拌花苞料理、沖泡成鎮定安神的野薑花茶、加工烘培製成野薑花餅乾、或調製成野薑花果醬、涼餡點心等等；野薑花的葉子有特殊香氣，是傳統客家人喜愛用來包粽子、蒸粿的葉材；另外其嫩薑筍色澤紅潤，經糖醋醃漬成粉嫩鮮脆的開胃小菜，別有一番風味；野薑花根莖與食用薑均有驅風寒的作用，代替食用薑入湯調味，可去除魚肉腥味而無噏辣味，本場鑒於薑花的根莖香味特殊，將其開發製成方便使用之風味料理調味粉，並已將該製造技術非專屬授權移轉給瑞芳地區農會，目前已有野薑花粽產品生產販售，其風味獨特有別於新竹縣內灣鄉與新北市雙溪區傳統的薑花粽，適合自用或作為餽贈親友的地方伴手禮。另外薑花調味粉亦適合作為肉類烹調前醃料、湯品調味甚至於茶品調味使用，均有特殊風味，有待有興趣的廠商生產開發。另外在夏威夷的茂伊人利用根莖乾燥磨粉加入按摩油中作為身體美容用品，故野薑花也有潛力發展出各式的美容產品。野薑

花的根莖、葉和花均有多樣用途，值得食品、美容廠商與本場合作開發。

野薑花容易栽培，在台灣中低海拔的風土適應性強，在水邊半遮陰處生長更佳，仲夏開花最盛，在炎炎夏日裡除可以帶給人芬芳舒壓的香氣外，在景觀利用上，亦能營造清涼舒服感覺，故在花蓮、宜蘭、嘉義等縣有不少以野薑花為主體的休閒農場，業者除了提供消費者野薑花觀賞、聞香和採收體驗外，亦摘取野薑花植株各部位作為特色風味餐提供旅宿民眾選擇，而本場轄區內的新竹縣內灣鄉和新北市雙溪區更是以野薑花粽、野薑花水餃聞名的地方，野薑花實在是地方休閒農場多樣化農特產品開發與景觀利用極佳的植物材料。

野薑花是個好香、好漂亮又好好吃的植物，現在有較矮性的品種，也誠心推薦給喜歡種花的民眾，不妨在家裡的庭園或照得到陽光的陽台種一盆野薑花，在台灣溼熱的夏季，一定能給你一些芬芳清涼的感覺，或者砌上一壺清涼的野薑花茶犒賞一下辛苦的自己。



▲本場開發的薑花調味粉香味獨特，適合作為風味餐料理使用



▲野薑花的花蜜及果凍可開發成特色伴手禮