

第一個臺灣原生山藥之雜交育成新品種 「桃園5號-金豐」誕生 - 突破野生馴化栽培瓶頸，黏度口感測試居冠

新埔工作站 龔財立 03-5894949 分機 11
農業推廣課 賴信忠 03-4768216 分機 410

本場第一個臺灣原生山藥之雜交育成新品種「桃園5號-金豐」來了！金豐山藥突破過去臺灣山藥仰賴野生馴化栽培的瓶頸，以新品種的優異條件，經品評測試黏度口感居冠，無論色澤、香氣與風味均廣受好評。本場歷時10年育成「桃園5號-金豐」山藥新品種，未來可望提供消費者適合熟食入菜的高品質山藥、生鮮保健山藥食材，取代進口山藥，滿足消費市場對頂級山藥的需求，預期將創造全新產值，成為山藥界的「新黃金」！

臺灣過去的山藥品種都是由引入品種或栽培地方種中篩選而來，金豐山藥是第一個臺灣原生山藥之雜交育成新品種，利用較複雜的雜交方法，將父本「好口味」和母本「高產量」的優點加成，故育種的時間較一般育種長約2至3年。新品種經食品工業發展研究所分析，具有保健功能的機能性成分膽鹼，含量17.09 mg/100 g，高於對照品種花蓮3號含量13.62 mg/100 g，而花蓮3號與進口日本山藥為同類山藥；此外，「桃園5號-金豐」食用口感極佳，極適合熟食入菜。新品種山藥塊莖富含黏質素，黏度高，其黏度單位達87.2，比花蓮3號黏度單位72.8高出19.8%。本品種薯形平直整齊且塊莖直徑較大，可方便消費者料理，並提升可食部位利用率，且營養成分高，適合製作山藥養生料理及機能性高端加工產品。

109年臺灣山藥栽培面積464公頃，北部地區以新北市為大宗，主要栽培馴化野生種，俗稱條薯的基隆山藥，產區分布於雙溪區、貢寮區、平溪區及三芝區，供鮮食料理用，產期約於10月至12月間。基隆山藥較適應北部地區之土壤，因此，本場積極廣泛蒐集相關野生種原，以食

味感官佳、黏度高、豐產且適合鮮食料理用山藥為品種改良目標，進行選育工作。歷經10年終於育成適合熟食兼生鮮食用的新品種。

109年臺灣生鮮山藥年消費量約1.8萬公噸，自給率84%，進口量2,724公噸，主要進口國為日本。目前生鮮山藥一般市場零售價格約每公斤100元，日本進口山藥零售價位約每公斤200元，金豐品種預計走高價位區隔路線，預期售價將高於進口日本山藥。隨著國內外保健機能性食材市場版圖不斷擴大，山藥產品未來市場潛力十分可期。桃園5號-金豐將以新竹縣以北為其主要推廣栽培地區，期能有效擴展山藥新產區，提供北部休耕地轉作新選擇。此新品種現正申請我國植物品種權中，預計取得植物品種權後即可技轉推廣給農友栽培。期望透過金豐山藥「高品質」與「高產量」的優勢，發揮新農業政策精神，提升農民收益！

《山藥新品種「桃園5號-金豐」具備以下特點》



▲「山藥新品種桃園5號-金豐」葉呈戟形，相當特別。



▲「山藥新品種桃園5號-金豐」。



▲「山藥新品種桃園5號-金豐」渾圓的地下塊莖。

(接下頁)