

# 健康豆陣

New Grain Varieties Developed

# 薏起麥動

## 摘要

國人健康消費意識提升，對於優質蛋白質與保健功效的機能性國產雜糧需求更顯殷切。為此，臺中區農業改良場積極投入大豆、小麥與特色雜糧研發，陸續育成高蛋白的大豆台中1號，可磨製中高筋麵粉的小麥台中選2號，佔國內栽培品種達9成以上，及具備保健功效的薏苡台中5號與蕎麥台中7號等，並已授權予業者推廣栽培，栽培地區遍布全國，期待持續研發推廣，以提高國內雜糧與糧食自給率，並對國人健康有所助益。

The recent demand for excellent proteins and healthful domestic grains has seen evident growth. The Taichung DARES has in recent years invested in the R and D of soybeans, wheat and other grains. The results include the Taichung No.1 soybean variety, Taichung Selection No.2 wheat variety, and Taichung No.5 barley variety, and Taichung No.7 buckwheat variety. The new varieties have now been cultivated around the island. They will increase the self-sufficiency rates of domestic food.

## 前言

國產雜糧對於減少進口雜糧的依賴，並增強國家糧食自給率具有重要意義。在全球供應鏈可能遭遇極端氣候、疫情及戰爭衝擊，擁有穩定的國產雜糧供應能有效降低供應的風險。特別是許多雜糧作物能在乾旱或水資源匱乏的情況下仍維持穩定生長，可節省水資源並提高糧食生產效能的作物特性。

隨著國人健康消費意識提升，具優質蛋白質與保健功效的機能性雜糧更顯其重要性，與進口農產品相比，國產雜糧擁有新鮮保存較多營養成分，衛生安全有保障，食物里程短、低碳足跡等優點。為此，臺中區農業改良場積極投入大豆、小麥與特色雜糧研發，陸續育成高蛋白質（40%）的大豆台中1號，可磨製中高筋麵粉，磨製之麵粉

粗蛋白質含量約12 - 12.5%的小麥台中選2號，佔國內栽培品種9成以上，及具備保健功效，亦為藥膳或食物療法中之重要材料的薏苡台中5號與種子富含保健成分芸香苷含量達820毫克/100公克的蕎麥台中7號等，並已授權予業者推廣栽培，栽培地區遍布全國，期待持續研發推廣，以提高國內雜糧與糧食自給率，並對國人健康有所助益。

### 質秋作品種的大豆“台中1號 - 9月豆”

臺中農改場自103年起配合大糧倉計畫，推廣中部沿海地區大豆產業，期間於104年及105年9月分別遭逢杜鵑及梅姬等颱風侵襲，災害損失率高達95%。為避開颱風災害，開啟中部地區大豆適栽品種選育工作，於110年育成大豆台中1號，為國內第一個秋作單季選育植株，具豐產（產量2.5公噸/公頃）、生長勢強、不裂莢、耐莖潛蠅及紫斑病等特性，可延至9月中旬播種，降低颱風豪雨損害。臺中農改場利用高蛋白質（40%）、低油脂（14.6%）及小粒型等特性，成功鏈結後端加工並擴散應用為黃豆芽、植物奶、植物肉、發酵類及機能性蛋白脆片等多元產品。

臺中農改場致力於大豆、小麥及特色雜糧的研發，提升品種的營養價值與保健效益，提高國內糧食自給率。



大豆台中1號於田間栽培情形。



大豆台中1號種子。



小麥台中選2號金黃麥穗。

## 「麥」力演出的小麥“台中選2號”

台中選2號自72年育成推廣近41年，為國內小麥主要栽培品種，具半矮性（90公分）、豐產（每公頃產量3,000公斤以上）、耐倒伏、抗銹病等特性，生育日數130天，適合於冬季裡作（11月），排水性佳之砂質壤土田區種植，磨製之麵粉粗蛋白質含量約12 - 12.5%，主要栽培地區為金門縣、臺中市大雅區、彰化縣大城鄉、雲林縣麥寮鄉及臺南市學甲區等地，除金門縣生產之小麥作為釀酒用途外，其餘則為磨製麵粉供製作歐式麵包或中式麵條，少量則作為磨製麥粒飯、釀造醬油與精釀啤酒使用。



脱殼後之小麥粒。

## 具備保健功效的薏苡“台中5號”

薏苡是一種具有硬殼的穀類作物，脱殼後的籽實稱為薏仁，為傳統保健食品，亦為藥膳或食物療法中之重要材料，近年來逐漸受消費者喜愛。臺中農改場106年育成的薏苡台中5號，植株約150公分，較台中3號矮化10%，更適合機械採收，種子為卵形且種殼硬度中等，有利脱殼調製，後端擴散應用。後端擴散應用除紅薏仁完整粒，另開發雪花片、薏仁棒、飲品、雜糧飯等多元保健營養產品。



薏苡台中5號結實情形。



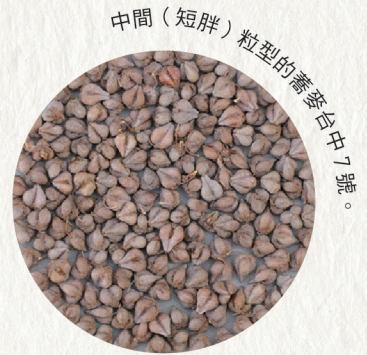
薏苡的種子經脱殼取得紅薏仁。



蕎麥‘台中7號’開花植株。

### 脫殼率高、耐倒伏的蕎麥“台中7號”

蕎麥為蓼科蕎麥屬一年生草本植物，屬內可分多樣栽培種，常見的栽培種有二，一為普通種，另一為韃靼種，因韃靼種蕎麥粉末具有苦味，故亦被稱之為苦蕎，臺中農改場113年育成的蕎麥台中7號即屬於苦蕎種，此品種播種後37天開花，80天即可成熟收穫，具早熟特性，植株直立強悍耐倒伏，每公頃產量達1,950公斤，種子屬中間（短胖）型，粒徑達3.2公厘，種仁碾製率達45.5%，較現有品種台中2號增加7.7%。種子富含保健成分芸香苷含量達820毫克/100公克，可擴散應用為茶飲，或穀物食品原料，並極具開發為保健營養食品潛力。主要栽培地區為花蓮縣玉里鎮、臺南市學甲區、彰化縣大城鄉等地區。



### 結語

臺中農改場將持續致力於大豆、小麥及特色雜糧的研發，提升品種的營養價值與保健效益，進一步提高國內糧食自給率。隨著高蛋白大豆、小麥及具保健效果的薏苡與蕎麥品種的推廣，將為國人帶來更豐富的健康選擇。未來將加強與業界合作，推動這些功能性雜糧的普及與應用，授權予業者推廣栽培，期待持續研發推廣，栽培地區遍布全國，以提高國內雜糧與糧食自給率。 