

# 葉用豌豆新品種 — 台中十五號

豌豆原產於亞洲西南部或歐洲一帶，相傳由荷蘭人引入台灣，故又名荷蘭豆。在台灣係一種重要的冬季蔬菜，其用途繁多，頗富經濟價值，除供作綠肥、飼料及糕餅等食品加工原料外，其嫩莢、嫩梢、青豆及豆芽均可當作蔬菜。

蔬菜用豌豆之品種依用途之不同，可分為嫩莢用、嫩豆用、甜豆用、葉用及豆芽用等五種類型。在台灣上述各類型均有栽培，由於其產區主要集中在中部地區，故豌豆品種改良被農業委員會台中區農業改良場列為一項重要研究工作。該場近年曾選育出嫩莢用豌豆台中十一號及台中十二號、甜豌豆台中十三號、嫩豆用台中十四號等新品種，均獲農民廣為採用。至於葉用品種，係專供採摘植株的嫩梢供食用，其產品俗稱豌豆苗、豌豆鬚、豌豆尖，味甚清香，色澤青翠誘人，為國人所獨鍾之葉用蔬菜之一，自古即有栽培。台灣於民國40年代始有葉用豌豆之栽培，惟數量極少，

直到民國60年代才有較大面積之經濟栽培。近年因需求量增多，故栽培面積遞增，估計目前每年之栽培面積約有400公頃。因豌豆適於冷涼的氣候生長，故秋冬季在平地可栽培，春夏季則需要在高山冷涼地區才可生產。12～3月為盛產期，4～6月及10～11月次之，7～9月為淡產期，有時甚至缺貨。目前春夏作以南投縣仁愛鄉及信義鄉，秋冬作則在南投縣之埔里鎮、魚池鄉及台中縣之后里鄉一帶栽培較多。一般在低溫期栽培產量較多，品質較佳；高溫期栽培則反之。任何豌豆品種均可供採收豌豆苗，惟經濟栽培時，須選具有下列特性的品種，(1)嫩梢肥大味佳(2)晚開花(3)分枝力強(4)抗病性強(5)豐產(6)長蔓性(7)葉綠色或深綠色。

本場於民國62年曾進行引種試驗，結果發現自日本引進之黑目（原名Wusui）雖為嫩豆用種，但其豆苗栽培表現優良，故加以推廣，目前該品種已成為台灣葉用豌豆栽培之主力品種。由於

該品種之豆苗大小、抗白粉病性及豐產性等尚有提昇之空間，故本場仍擬定品種改良計劃，其育種目標即在選育豐產、豆苗肥大、抗白粉病之新品種，俾供推廣栽培，期能增加農民收益。

本場於民國 80 年以 80-73 為母本與黑目相雜交。母本 80 - 73 為黑目×Mexique 之 F6 代選系，蔓性，晚花，莖葉粗大，分枝極多，葉濃黃綠色，惟嫩葉不耐濕，易腐；本系統抗白粉病，其抗病性屬於單因子隱性遺傳，係由 Mexique 轉移而來。父本黑目係由日本引進，原名 Wusui，蔓性，晚花，分枝力強；葉綠色，中等大，葉片耐濕性強；豆苗豐產，肥大味佳；惟植株不抗白粉病。

本雜交組合採用系譜法進行育種，為加速世代之演進，在 F<sub>1</sub> ~ F<sub>4</sub> 時，每年培育 2 個世代。之後於民國 83 年由其雜交後代，選出抗白粉病、莖葉粗大、晚花及分枝多之優良品系台中苗系 7 號，並經過初級及高級品系比較試驗、區域試驗及重要園藝特性檢定等試驗，於民國 92 年 12 月 11 日經行政院農業委員會蔬菜新品種登記命名審查會議審查通過，正式命名為豌豆台中十五號，並准予推廣。此外，為便於推廣起見，給予商業名稱「綠寶」，希望成為綠葉蔬菜中

之瑰寶。

台中十五號屬蔓性，分枝力強；豆苗栽培時，始收期株高約 40 公分，始收主蔓節位 11-14 節，終期株高約 60 公分；採種栽培時，主蔓第 23.2 節左右起開始開花，花白色，株高約 131.2 公分。秋冬作播種後 30-40 天可開始採摘豆苗，全生育日數約 100 天。豆苗莖粗、葉大形、濃黃綠色，品質良好。由於單苗重較對照品種「黑目」增大 12.2%，故可提高採收效率，並迎合市場之需求。秋冬作每十畝地平均豆苗產量為 1,344 公斤，較「黑目」增產 21.2%。本品種抗白粉病，可節省噴藥防治成本及避免藥害及殘毒情形發生。本品種每公頃平均種子產量為 2.1 公噸，僅較「黑目」減少 5.4%。雖然採種量略低於「黑目」，然而由於本品種具有豆苗產量高，外形肥



▲ 台中十五號之田間生育情形

---

大，植株抗白粉病等優良特性，對於提高臺灣葉用豌豆單位面積產量及增加農民收益將有很大助益。

台中十五號之栽培方法可依照一般葉用豌豆之方法實施，惟須注意下列各要點：

- (1)播種期：平地為 10 月～1 月，山地為 2 月～9 月。為求能連續供應市場需要，宜分期播種。
- (2)土地選擇：土質以砂質壤土或粘質壤土為最適宜，但因豌豆根部分佈深且廣，相當耐旱，故亦適於山坡石礫地栽培。豌豆不耐水濕，應選排水良好的土地栽培；如土壤偏酸，宜以石灰中和酸性；又豌豆最忌連作，故應與他科作物輪栽。
- (3)播種量：每十公畝地播種量在秋冬作約 12 公斤，春夏作約 23 公斤。
- (4)種植方式：秋冬作一般行整地作畦栽培，畦寬 1.2 公尺（連畦溝），每畦播種 2 行，行距 40 公分，穴距 20 公分，每穴播 4 粒種子。
- (5)施肥方法：每十公畝地肥料用量為堆肥 1000 公斤，氮素 30 公斤，磷酐 12 公斤，氧化鉀 20 公斤。堆肥於整地前均勻撒佈後，以耕耘機打入土壤中混合。磷肥（過磷酸鈣）於播種前全量 100% 乙次做基肥使用。氮肥可分為四

次，即基肥 20%（硫酸銨），一追 30%（尿素），二追 30%（尿素），三追 20%（尿素）。鉀肥亦分成四次，即基肥 30%（氯化鉀），一追 30%（氯化鉀），二追 20%（氯化鉀），三追 20%（氯化鉀）。基肥於播種前施用，並宜與土壤充分混合。一追於播種後第 20—30 日，二追於播種後第 40—50 日，三追於播種後第 60—65 日施用。

- (6)灌排水：豌豆最忌潮濕，因過於潮濕將影響生育，容易引起根部腐爛及發生病害。但土地過於乾燥，發育亦難繁盛。故應酌量灌水，使土地保持濕潤狀態，以利莖葉生長。
- (7)病蟲害防治：本品種抗白粉病，故生育期間可免噴藥防治白粉病，以節省生產成本。如發生葉枯（斑）病、薊馬、甜菜夜蛾、蚜蟲、夜盜蟲及葉潛蠅等病蟲為害時，可參照植物保護手冊，於病蟲害發生初期或於採收後，選用低毒性農藥防治。
- (8)採收：當豆蔓主枝長到 11～14 節時，可開始採摘上部嫩梢；主枝採收後會發生分枝，可陸續再採摘分枝之嫩梢。惟每分枝應留基部 2～3 節，以便能繼續產生分枝。一般用手採摘豆蔓上端的一心二葉（即含幼嫩心葉及二片展開的複葉）。一般秋冬作自播種

後30~40天可行第一次採收，約隔15天之後可行第二次採收，以後每隔10天左右可陸續採收1次。

根據農業試驗所分析台中十五號之營養成分結果，每100公克豆苗含有粗蛋白質5.16公克，粗脂肪0.78公克，粗纖維1.02公克，碳水化合物3.97公克，灰分1.28公克，抗壞血酸164.7毫克，鈣57毫克及其他礦物質和維生素。由此可知，豆苗之營養很豐富，尤其含有大量的維他命C。此外，吃多油膩食物，胃感不適時，吃了豆苗自能開胃助消化。在選購時，以豆苗肥大，每蔓2個葉節，新鮮幼嫩，一折即斷，無枯萎或腐爛者為佳。豆苗適於炒食或煮食，在清炒時，應將豆苗之葉柄及卷鬚摘掉，洗淨，並滴乾水分。熱鍋多些油，加入

少量鹽、味精及酒等調味料，大火猛炒1/2-1分鐘，趁熱食之，百吃不厭。



▲ 豆苗大小之比較，黑目(左)、台中十五號(右)



▲ 白粉病抗病性之比較(田間自然發病)  
黑目(左)、台中十五號(右)



▲ 白粉病抗病性之比較(田間接種檢定)  
台中十五號(左)、黑目(右)