

植物種苗電子報

發行人：郭華仁

執行編輯：謝舒琪

編譯：呂子輝

台灣大學農藝學系種子研究室

種苗品種

- [白色秋葵「楊貴妃」](#)
- [AAS優勝：F1番茄「Terenzo」](#)
- [AAS優勝：F1番茄「Lizzano」](#)
- [日本農業研究機構成果發表：番薯](#)

白色秋葵「楊貴妃」

日本山陽種苗公司推出老祖母的種子，是山口縣北浦地區世代傳承栽種的秋葵地方品種，目前正以「楊貴妃」的商標申請登錄當中。所以稱爲「楊貴妃」是因爲這種秋葵果實看起來白中透淡綠；風味獨特、黏稠滑順。其特色爲：

- 口感極佳。
- 黏性高。
- 水煮後呈淡綠色，可促進食慾。
- 比起稜角明顯的品種，表面平滑容易入口。
- 嘗過一次，欲罷不能。
- 富含維他命 B1、B2、C。
- 山口縣地方品種。

- 體型大但口感柔軟。
- 適合製作沙拉或涼拌。



種子零售價：每袋 15 粒裝，一袋 280 日圓（未稅）。購買以 20 袋為一單位。

呂子輝編譯

資料來源：Sanyo植物生技研究所www.sanyoseeds.co.jp

AAS優勝：F1番茄‘Terenzo’



‘Terenzo’為高產的Tumbler類型紅色櫻桃番茄，多產且具整齊的矮性生長與蔓延習性。圓形果實為近似1¼英吋、重約0.7盎司(約21.8克)的標準番茄櫻桃尺寸。所測出的糖份Brix為6%，保證是個香甜美味的番茄。株高只有16至20英吋，緊實的品種非常適合當作露臺型番茄，種植在吊籃或容器中。非常容易栽種，有限型叢生番茄品種只需一些照護即能結果，而且抗裂性也非常出色。‘Terenzo’整個炎夏都可大量長出美味果實。該植物由Pro-Veg Seeds Ltd所育成。

資料來源：<http://www.all-americaelections.org/Winners.asp>

AAS優勝：F1番茄‘Lizzano’



‘Lizzano’是個健壯的半有限型番茄品種，矮性，在露臺容器或吊籃中具有極佳的生長蔓延習性。於花園中，儘管此番茄具有極佳的緊實性與生長一致的特性，但增加一些立柱更有助於生長。植物高約 16 至 20 英吋，持久且極富吸引力，因密實，寬只有 20 英吋。預計為多產且高品質、亮紅色以及小型櫻桃大小的果實。果實小，約 1 英吋，重量約 0.4 盎司(約 12.4 公克)。大量著果，可多次採收，有益於業餘栽培者。評審注意到與其他品種相比，該品種的食用品質、產量以及植物習性都比較好。‘Lizzano’是市場首見能抗蕃茄晚疫病的半有限型櫻桃番茄品種。該抗病植物可持續生長一直到生長季後期。播種後約 105 天或移植 63 天後即可採收。由Pro-Veg Seeds Ltd公司所育成。

資料來源：<http://www.all-americanselections.org/Winners.asp>

日本農業研究機構成果發表：番薯

一. 分量大小恰恰好，美味的番薯‘姬綾香’

外型嬌小，平均一個的重量大約是目前市場薯類主力商品‘紅東’或‘高系 14’的六成重。總收成量與上述兩品種相較之下略少，不過一次就能食用完畢。份量 200 公克以下的小番薯收成量相當多。經蒸煮或烤後，果肉綿密、滑潤好入口，此外份量 50 公克左右的小番薯也絲毫沒有纖維過粗的問題，相當好吃。經調理後，變黑氧化情形少，肉色鮮艷亮黃。對於立枯病、番薯蔓割病、以及黑斑病等抵抗力強，相較於‘紅東’或‘高系 14’，對病害抵抗力佳。栽種適合地區為日本全國進行番薯栽種地皆可。目前於埼玉縣試作中。

品種名	いも 収量 (kg/a)	平均 一個重 (g)	蒸しいも		焼き いも 食味	サツマイモ ネコブ センチュウ 抵抗性	病害抵抗性		
			肉質	食味			立枯 病	つる 割病	黒斑 病
ひめあやか	199	143	やや粘	上	上(上)*	やや弱	やや強	やや強	やや強
ベニアズマ	250	276	やや粉	上	やや上	やや弱	やや強	やや弱	やや弱
高系14号	240	222	中	中	中	やや弱	弱	中	中

注)*：焼きいもの()内は50g以下のいもの評価。

「ひめあやか」の収量、食味、病虫害抵抗性

二. 醇厚的甘甜，適合製作甜點與烤番薯的‘紅遙’

糖分含量，特別是麥芽糖分含量多，呈現醇厚甘甜風味的品種。外型成紡錘狀，外觀良好。蒸烤等加熱過後的果肉肉質，若番薯是剛挖掘出土較為粉散，若是放置幾天貯藏過後，肉質綿密，甜度也隨之提高。滑嫩口感容易下嚥。作為烤番薯或天婦羅使用相當美味，利用本品種的

滑嫩口感，最佳加工方式為製作成甜點。目前已經開發作為番薯糕點以及羊羹材料使用。對於包囊線蟲抵抗力、立枯病抗病性等都較‘高系 14’優秀。目前於鹿兒島縣、大分縣、千葉縣與茨城縣等地進行生產作業。

品種	(mg/gFW)				
	果糖	ブドウ糖	ショ糖	麦芽糖	合計全糖量
べにはるか	1.4	2.5	24.9	116.7	145.6
高系14号	2.7	3.3	18.3	92.5	116.8
ベニアズマ	2.4	3.5	34.6	102.3	142.8

全糖、麦芽糖が多く上品な甘さ

三. 貯藏後更加美味的紫芋頭‘Purple Sweet Road’

富含花青素，蒸烤過後肉質呈現紫色。收成後立即食用口感極差，不過貯藏一段時間後，口感變得較為美味。外型為紡錘狀，表皮為深紅紫色，形狀、大小等外觀十分良好。且收成量極佳，較‘紅東’多。雖然對於番薯蔓割病抵抗力強，不過對於黑斑病或包囊線蟲等抵抗力就較為普通。而對於立枯病的抵抗力更是虛弱，於易發生立枯病的地區種植需特別注意。此外，採收期間若發生濕害容易導致芋頭腐壞，因此須避免於排水不良的農地栽種。

品種名	いもの		いも収量 (kg/a)	蒸しいも		サツマイモ ネコブ センチュウ 抵抗力	病害抵抗性		
	形状	外觀		肉質	食味		立枯病	つる病	黒斑病
パープルスイートロード	紡錘形	上	417	やや粉	中	中	弱	やや強	中
ベニアズマ	長紡錘形	やや上	269	粉	やや上	中	中	中	やや弱
種子島紫	紡錘形	中	161	中	中	やや強	-	中	-

「パープルスイートロード」の特性

四. 芋頭的豐富風味，製作獨特的日本燒酒‘齋勝’

品種‘齋勝」與‘小金千貫’品種製成的日本燒酒口感上略有不同，澱粉含量高，令人期待。使用本品種製作的燒酒飄散著馥郁的芋香，入喉甘甜與濃厚韻味為其特徵，是十分具獨特性的日本燒酒。比起‘小金千貫’，澱粉含量多出 2%，因此可提淬出更多高純度酒精。收成量與‘小金千貫’不相上下，而對於包囊線蟲的抵抗力與收成後貯藏性來說都比‘小金千貫’佳。外觀良好，凹凸較少，因此對於外觀修整等具有節省許多不必要步驟的優點。目前於鹿兒島縣、宮崎縣等地進行生產中。

品種名	純アルコール 取得量 (L/原料t)	焼酎の官能評価		
		味	香り	概評
ときまさり	231	1.4	1.0	軽快な甘みと コクがある。 芋の香りが強い。
コガネセンガン	214	2.0	2.0	甘みがうすい。 芋の香りがうすい。

焼酎の官能評価は、1（良）～3（悪）とした3点法による平均点

呂子輝編譯

資料來源：日本種苗新聞 第 1995、96 合刊號 2010 年 8 月 11 日

電話：02- 3366 4770

傳真：02- 2365 2312

本版網址：<http://e-seed.agron.ntu.edu.tw/0138/10138.pdf>