



24 高雄區農技報導

中華民國八十七年三月 第廿四期

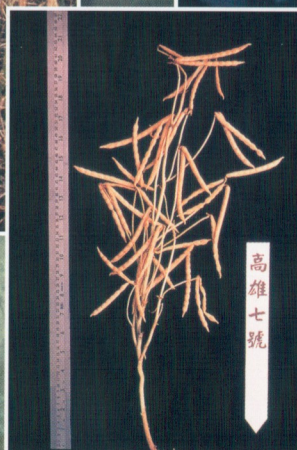
紅豆新品種「高雄7號」



紅豆新品種高雄7成熟期之田間生育情形(品系名：KA77-03-161)



紅豆新品種高雄7號開花期(品系名：KA77-03-161)



紅豆新品種高雄7號之成熟植株形態

發行單位：
高雄區農業改良場

紅豆新品種「高雄7號」

● 鄭文吉 陳玉如 徐錦泉 ●

前言

國內紅豆生產早期多分佈在山地零星栽培，到民國50年代，利用二期稻作收穫後水田試種紅豆成功以後，在屏東地區逐漸發展成為經濟栽培作物。早期栽培品種因品質較差，在國際市場難以抗衡，為改善此一缺點，高雄區農業改良場自民國57年起即致力於紅豆品種改良工作，除產量與品質並重外，也特別兼顧為配合省工栽培及機械收穫所應具備的農藝性狀，諸如提高植株起莢位、抗倒伏、成熟整齊(落葉性佳)等，均為重要之選育指標，歷年來陸續育成推廣高雄選1號、高雄2號、高雄3號、高雄5號及高雄6號。目前本省推廣栽培之紅豆品種以民國82年育成之高雄6號為主，此品種在產量、農藝性狀及品質等各方面大致已受到肯定，惟在以機械化整地做畦栽培的嘉南地區，農民普遍反應仍有植株起莢位過低，較難利用機械收穫的缺陷，因此亟待育成起莢位較高，更能適於機械收穫之豐產質優品種。另外，由於近年來國民生活水準提高，對於食品要求也更趨多樣化，然而過去所育成推廣的紅豆品種均未達到大粒型的標準，因

此有需要另行選育大粒型的紅豆品種，以因應消費者與食品加工業者需要。紅豆新品種「高雄7號」，便是在這個目標下所產生的。

育成經過

高雄7號係利用雜交育種法，以自日本引進的美甘大納言與高雄場選育之優良品系KS540為親本，於民國77年秋裡作進行人工雜交，於78年春作起繁殖，78年秋裡作及79年春作、秋裡作(F₂~F₄)以混合法實施後代分離與培育，於79年秋裡作(F₄)進行單株選拔，80年秋裡作參加株行試驗。根據其田間所表現之株形、起莢位、抗倒伏性、落葉性、耐病性及室內調查之子實產量、粒形、種皮色、千粒重等重要性狀資料，選拔為優良品系，並賦予KA77-03-161之品系代號，自民國81年起參加各級產量及相關之試驗，至86年秋裡作完成育種程序。於87年1月3日，在來自農委會、農林廳及其他農業學術研究機構十餘位專家學者的審核通過命名為「高雄7號」。

品種特性

1. 植株型態：由於栽培方式不

同，株高在高屏地區為47～55公分，嘉南地區為33～40公分。起莢位離地面高度在高屏地區為11～19公分，嘉南地區為9.8～11.3公分。

2. 種子：圓筒形，種皮鮮紅色，種皮率平均9.7%，種臍白色，千粒重高屏地區約171～177公克，嘉南地區約151～162公克，屬大粒型，容重量825～832公克/公升。
3. 生長習性：播種後約6天發芽，32～38天始花，53～70天止花，抗倒伏，屬有限生長型。
4. 生育日數：85～90天。
5. 成熟性：屬中熟種，成熟度整齊一致。
6. 病蟲害發生程度：白粉病與薊馬之發生情形與高雄6號相近，栽培時仍需注意防範。
7. 子實產量：每公頃產量2,124～3,034公斤。

高雄7號之優劣點

一. 優點：

1. 植株高度及起莢位均較過去推廣品種為高，株型直立不徒長，落葉性佳，易於利用機械收穫，尤其對於採行整地作畦方式栽培的嘉南地區，更可彌補過去品種因植株過矮不利於機收作業的缺陷。
2. 本品種適於撒播栽培，可達省工栽培之目的。
3. 子實千粒重約170公克，大於

高雄6號，且外觀品質及加工適合性均良好，適宜加工作為休閒食品，以因應不同的消費需求，達到少量多樣化的目標。

- 二. 缺點：豆類花薊馬仍為影響產量之重要因素，而本品種不具抗蟲性栽培時需注意防治。

栽培管理要點

一. 適栽地區及土壤：

適於高屏、嘉南地區秋作或秋裡作，排水良好，富含有機質之坵質壤土、壤土及砂壤土等地栽培。

二. 播種適期：

高屏地區9月下旬至10月中旬。嘉南地區9月中旬至10月上旬。

三. 播種與密度：

高屏地區秋裡作不整地撒播栽培可於水稻收穫前或收穫後進行，播種量每公頃70～80公斤，水稻收穫同時切碎稻稈覆蓋田面以覆蓋種子並增加土壤有機質，種子撒播後每隔12～16行稻樁左右開一小溝以增進覆蓋與灌排水功能，隨即灌水維持12小時至24小時後排乾。嘉南地區秋作整地栽培時必須開溝築畦，溝寬約20公分，畦面80公分，每畦種2行，株距15公分，每穴3株。

四. 施肥：

每公頃施用臺肥39號複合肥料每公頃約300～400公

斤，並於播種後20天及開花初期，各施用尿素30～40公斤為追肥。

五.除草、灌排水、病蟲害防治及收穫等作業，均按紅豆一般慣行方法進行。

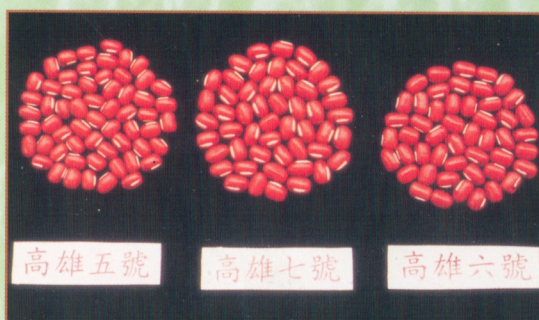
展望

本省農業面對國內外客觀環境的變遷，不久加入世界貿易組織以後，勢必將受到市場開放的衝擊。為提昇競爭力，今後猶待努力有效降低生產成本，並提昇品質以為因應。另一方面，由於國民生活水準提昇，對於食品要求也更趨多樣化，因此除了加工製成豆餡供為糕餅原料外，以整粒紅豆為食用對象的各種休閒食品如紅豆湯、甘納豆等，也成為另一種新興的消費方式。然而現有栽培品種中尚無大粒型品種，因此有必要選育子粒更大、品質更佳的新品種，以因應消費者及加工業者需求。高雄7號的命名問世，恰可解決目前所

遭遇的問題，其優良農藝性狀及特大的粒型等有利條件，對於強化省產紅豆的競爭力必更有所助益。



紅豆新品種高雄7號之種子形態



高雄7號、高雄5號與高雄6號之種子形態比較

表1、高雄7號與高雄5號、高雄6號平均農藝性狀及產量表現

品系名稱	生育 日數	株高 (cm)	起莢位 (cm)	單株 莢數	千粒重 (g)	公頃 產量 (kg)	硬 粒 率 (%)	種 皮 率 (%)	製餡 倍數	豆餡 色澤
高屏地區										
高雄7號	90	51.1	17.6	9.4	176	2,822	0.1	9.5	3.20	2.5
高雄6號	89	48.5	13.8	10.4	162	2,786	0.2	9.4	3.02	2.8
高雄5號	88	44.7	13.7	9.6	145	2,594	0.4	9.6	2.99	2.5
嘉南地區										
高雄7號	89	37.1	10.5	6.4	158	2,124	0.1	9.9	3.19	2.6
高雄6號	88	38.2	7.2	9.6	154	2,133	0.8	9.7	2.97	2.5
高雄5號	88	33.7	5.6	9.1	136	2,112	0.3	9.8	3.21	2.8

資料來源：84及85年區域試驗