

紅蔥頭



類別：蔬菜類
學名：*Allium ascalonicum*
英名：Shallot, Eschalot, Dried shallot bulb
別名：分蔥、珠（朱）蔥、油蔥、大頭蔥、火蔥
分類：石蒜科（*Amaryllidaceae*）
蔥屬（*Allium*）

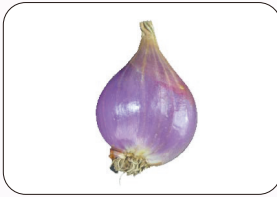
A B
C D
A 紅蔥頭田
B 新鮮紅蔥頭近照
C 紅蔥頭花
D 紅蔥頭

圖片來源
A：王曉琪、B：林盈秀
C：黑面琵鷺保育學會、紅雀、D：陳惠玲

主要特徵

紅蔥頭為多年生草本鱗莖植物，植株可高至30公分，葉綠色，中空圓筒型，先端漸尖。開花為繖形花序，白綠色小花聚成團狀，鱗莖基部容易連生成群生狀，成熟時鱗莖外皮為紅色薄膜。
蔥屬植物是我們日常生活不可或缺的食材，其中最常使用的為洋蔥、青蔥及紅蔥頭。紅蔥頭取自珠蔥的蔥屬植物之地下鱗莖，但珠蔥的上半段就像我們平常的青蔥一樣，也是可以食用的。因為平常不易看到野生的紅蔥頭，所以常會跟大蒜搞混。大蒜與紅蔥頭雖同樣取自地下鱗莖，但卻是兩種不同的植物；紅蔥頭外皮偏紫紅色，味道較不刺鼻，也較有甜味。

重要品種（或分群）



西螺（印尼早生種）

植株較高，蔥管葉色較綠，較早熟。鱗莖外膜橘紅色，結球鱗瓣飽滿。辛香味較不濃郁，口感像洋蔥。



安南（臺南本地種）

蔥管黃綠色，植株較低，約晚熟7-10天。鱗莖外膜外層橘紅，內層紫色，鱗瓣瘦長。辛香味濃郁，較辛辣。

圖片來源：<https://www.shallot.com.tw/news/html/?142.html>

品種來源

原產地與臺灣發展演變

紅蔥頭在學術上稱為「分蔥」，是洋蔥的近緣物種或變種，原產於敘利亞；中國栽培歷史悠久，公元650年，唐本草即有記載；此外日本與亞洲各國皆有栽培，甚至歐洲、美國與西非等地亦廣泛栽培，為世界性的蔬菜之一，被全球化栽培與食用的歷史比青蔥（green onion）還早。臺灣大多於清明節採收，並貯存到端午節包肉粽時使用新鮮紅蔥頭來爆香，所以又稱為「五日節蔥」。
為了與蒜頭區分，臺南紅蔥頭就叫「蔥頭」，但臺灣多數農業從業人員所說的蔥頭是指洋蔥，分蔥英文為shallot。臺灣在十七世紀就有紅蔥頭的生產紀錄，部分可能是荷蘭人從歐洲或東南亞引進，至今臺南市安南區仍保有世代留傳的蔥頭種原。

生產概況

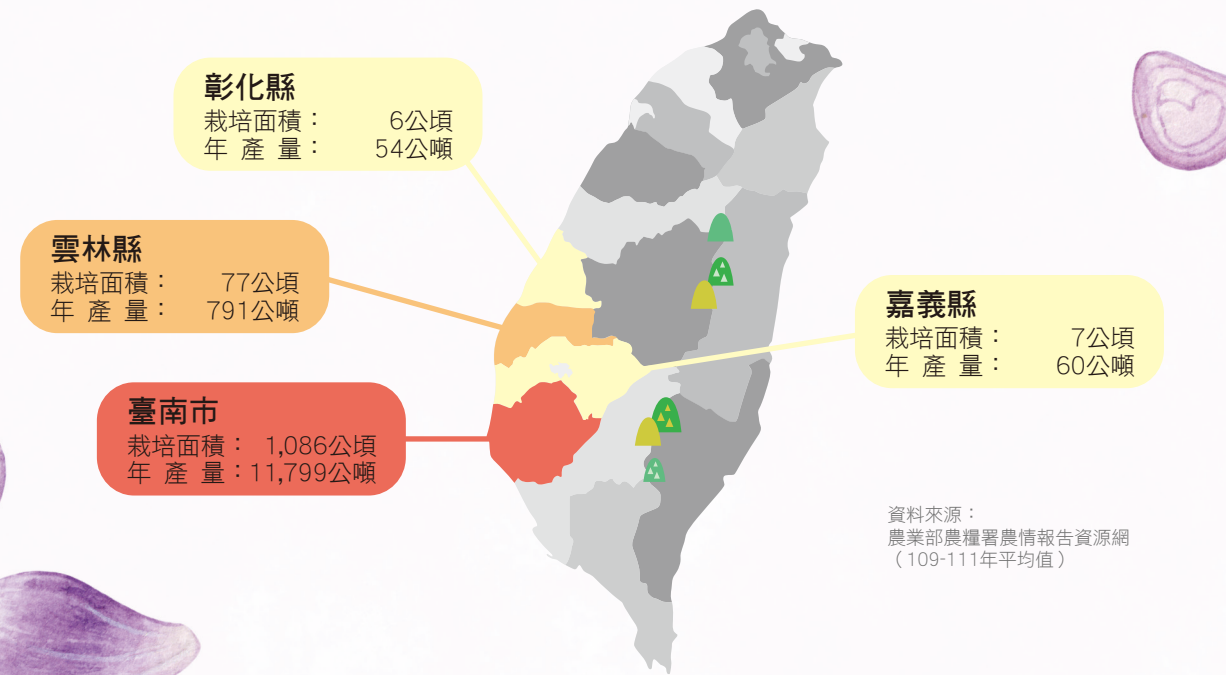
根據農業部農糧署農情報告資源網，民國109-111年臺灣紅蔥頭之平均生產面積為1,176公頃，產量為12,707公噸，主要產地依序為臺南市、雲林縣及嘉義縣，三者合計約占全臺總產量的99.6%，其他地方則為零星種植。

作物主要產期

以安南種為例，紅蔥頭播種栽植的時間為10月至翌年3月，收成期為2-3月，4-5月綠肥期，6-9月淹水期。

產地、面積、產量圖

根據農業部農糧署農情報告資源網，紅蔥頭的產地主要集中在臺南市，民國109-111年平均栽培面積為1,086公頃，平均產量為11,799公噸，其次為雲林縣與嘉義縣，面積分別為77公頃與7公頃，產量為791公噸與60公噸。



在地狀況

臺南市因氣候與土壤條件合適，為臺灣紅蔥頭最大產地，其中又以七股區為最大產區，民國111年種植面積約為483公頃，產量約為7,418公噸。七股常見的冬天作物，有大蒜跟以「安南種」為主要品種的紅蔥頭。由於紅蔥頭的植栽特性，每年6-9月會淹水形成暫時性濕地，成為過境鳥類非常重要的停棲地，在非種植期間蔚為另一特殊景觀。紅蔥頭收成需要以人力拔起，放在田間曝曬幾日後，去除根莖葉後裝袋販售。



紅蔥頭田

人工採收紅蔥頭

淹水期間形成水鳥們的天堂

綠肥—太陽麻

圖片來源：王曉琪、林坤慧、陳惠玲

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

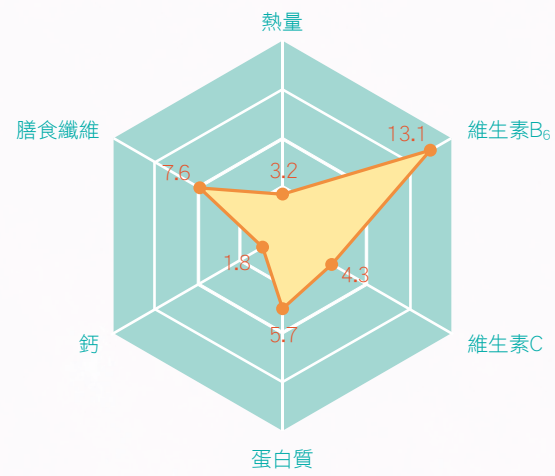
編撰單位：農業部生物多樣性研究所
撰稿者：黃瑋婷 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告

營養成分

根據衛生福利部食品藥物管理署食品營養成分資料庫資料，100公克紅蔥頭之熱量約75卡，含有豐富的維生素C以及維生素B₆，也有豐富的礦物質。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）每日攝取量標準為100，每100公克紅蔥頭中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

1. 外皮：光滑，沒有發霉、腐爛或發黑。
2. 外觀：飽滿、不乾扁。如果萎縮、脫水，代表不新鮮。
3. 無芽眼、未發芽：和洋蔥、蒜頭一樣，保存不當也會發芽，口感風味都會下降。

保存方法

1. 常溫保存
將紅蔥頭用網袋盛裝，直接吊掛於陰涼通風處。保持乾燥約能保存1-3個月。
2. 冷凍保存
將紅蔥頭清洗乾淨後去皮、切片，平鋪於保鮮袋中冷凍保存，但切開後的紅蔥頭會漸漸失去風味，建議1個月內食用完畢。
3. 製成蔥油保存
切薄片後，以中小火油炸至金黃酥脆後撈起，與蔥油一起放涼，再一起或分別裝罐冷藏或冷凍存放。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1. 鱗莖繁殖

播種約在8月，但以9-11月最佳，因為紅蔥頭的鱗莖喜歡冷涼的氣候，繁殖適溫約15-22℃。將鱗莖埋入土中，約3、4個星期即可採收上方的蔥葉，且可以重複採收，但會越來越細。

2. 採收

農曆年後，約2、3月開始停止澆水，等葉片逐漸黃化，表示鱗莖快進入休眠期，葉片枯萎後就可以採收，採收後放置田間曝曬幾天，去除根莖葉。

3. 綠肥期

在非種植期間，農民會種綠肥，讓農地有足夠的養分，供給下次種植紅蔥頭使用。



鱗莖繁殖選擇肥大飽滿的球莖，並將半透明的鱗莖皮稍微剝除，可幫助嫩芽快點長大。



以5-7公分的間距，種在田間。



停止澆水，葉片逐漸枯黃。



待養分逐漸回到鱗莖後即可採收。



種植太陽麻當綠肥。



栽培生產曆

月份	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
播種栽植												
收成												
綠肥												
淹水												

此圖表以安南種為例

小知識

紅蔥頭、洋蔥傻傻分不清？

洋蔥的品種眾多，紅蔥頭很容易被誤認為是小一號的紅洋蔥；它們不僅長得相像，都披著紫紅色層次感的外衣，在分類上非常相近；在料理上也都是不可或缺的好幫手。即使洋蔥與紅蔥頭有這麼高的相似性，但如果細心察看，會發現它們還是有不同的迷人之處。首先是生長方式，洋蔥是一種鱗莖，它的鱗葉會一層層包裹成一球體；而紅蔥頭則是群生，外觀比較像蒜頭。味道上，洋蔥較為嗆辣，紅蔥頭較為甜而細緻，可用在醋醬或沙拉中，或是慢烤、燉菜等料理方式中，它的甜味可以提升一道菜的風味。

料理食譜

自製油蔥酥

材料：紅蔥頭1斤、一般食用油300毫升



消費Q&A

Q1. 紅蔥頭發芽了還能吃嗎？

A1. 紅蔥頭發芽後還是可以食用。如果真的吃不完，可以將發芽的紅蔥頭種植於土壤中，長出來的蔥葉與蔥白還能當蔥利用，亦稱為「珠蔥」，地下部位亦可再繁殖成紅蔥頭使用。



國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部生物多樣性研究所
撰稿者：黃瑋婷 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告