

大豆



類別：食用作物-豆菽類
學名：Glycine max (L.) Merr.
英名：soybean
別名：黃豆、黑豆
分類：豆科(Fabaceae)大豆屬(Glycine)

A B
C D
A 大豆
B 大豆莢
C 花色為白色植株
D 花色為紫色植株

主要特徵

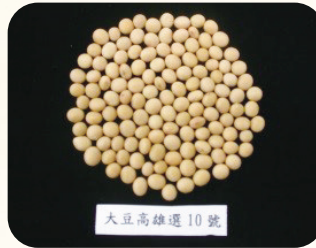
大豆為一年生草本植物，因營養價值高且容易取得，成為日常食品中蛋白質的主要來源，有「豆中之王」的稱號。大豆果實呈橢圓形或球形，種皮依顏色不同可分為黃豆、黑豆、青皮豆及褐色的茶豆等，臺灣消費市場以黃色種皮最為普遍，故消費者大多俗稱「黃豆」。

大豆除作為糧食直接食用外，亦應用於食品供應鏈的各個領域，從畜牧業所需的動物飼料，至食品業使用的加工原料等；在工業上則為生產肥皂、甘油、硬化油等的重要原料。

重要品種（或分群）

臺灣大豆品種改良始於1950年代，有地方品種選拔、國外引種、誘變及雜交育種等方式，目前各地栽培主要品種，有黃豆高雄選10號、花蓮1號、臺南10號、青仁黑豆臺南3號、臺南11號及黃仁黑豆臺南5號等品種。

高雄選10號



黃豆，籽粒種皮黃色，植株對溫度較敏感，對日照鈍感，易感染白粉病。

臺南3號



青仁黑豆，籽粒種皮黑色，子葉綠色，品質優良，加工新鮮度及食味均優於進口黑豆，另兼具夏季綠肥栽培的多重用途。

臺南5號



黃仁黑豆，種皮黑色，子葉黃色，籽粒大、產量高，蛋白質含量高、蔭油加工品質佳，適合雲嘉南地區各期作栽培。

臺南10號



食用級大豆，蛋白質含量40%以上，適合做為豆腐、豆漿、豆麥醬油及味噌等使用，且因種皮黃色，為味噌業者的最愛。

臺南11號



青仁黑豆，籽粒種皮黑色，子葉綠色，產量高，抗氧化能力、異黃酮及花青素含量高於臺南3號，且抗白粉病。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

原產於中國東北，在中國栽培歷史悠久，根據詩經記載，推測公元前 11 世紀在華北地區已有栽培，此後逐漸傳入華中及華南，成為中華民族重要的糧食作物。臺灣早期栽培品種為福建及廣東引進之青皮豆、烏豆、珠仔豆等，種子小、產量低，經濟價值不高。1950年以後開始推動大豆改良，陸續由美國、日本、加拿大、泰國及菲律賓等國引進世界各地大豆種源，經馴化日本品種選出三國、十石、和歌島，美國品種選出百美豆、愛家豆及多生豆作為栽培品種。爾後各試驗機關及學校陸續推出許多新育成品種，其蛋白質及脂質含量，普遍高於進口商品大豆及食用大豆，遂成為主要栽培品種。

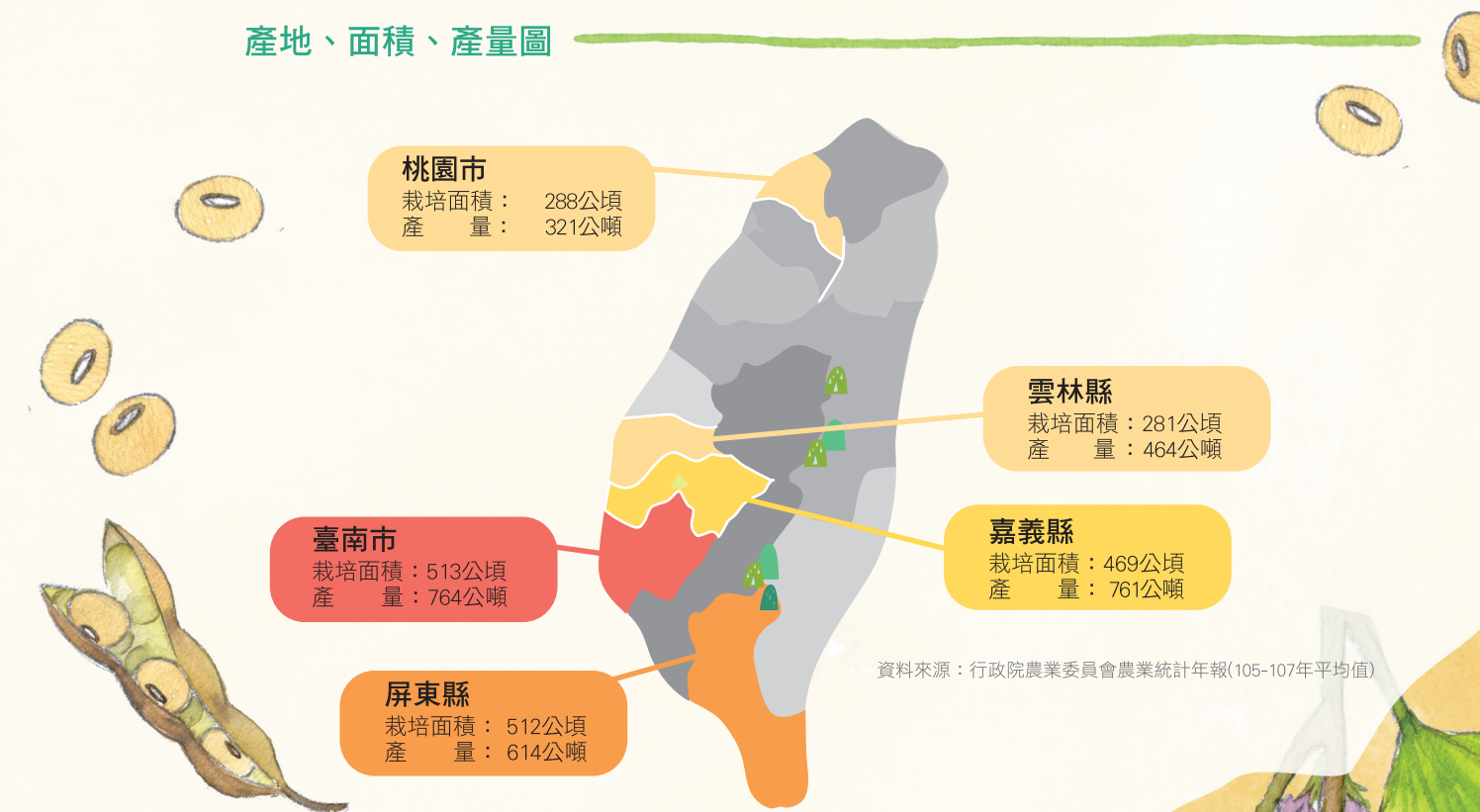
生產概況

1960年代臺灣大豆栽培面積及產量分別達到59,665公頃及75,226公噸最高峰，此後因受生產成本偏高而致國外廉價大豆大量進口影響，栽培面積及產量逐年遞減，2007-2012年每年栽培面積只有68-123公頃，年產量在141-220公噸左右，相較於每年需從美國、巴西及阿根廷等國進口200多萬公噸的量，自給率不到0.01%。而行政院農業委員會基於氣候變遷下之糧食供應安全、農業生產結構調整及休耕地活化利用等諸多因素考量，自2016年開始推動「大糧倉計畫」，積極推動獎勵契作大豆生產，將大豆列為進口替代作物品項之一，計畫實施後至2018年，國產大豆栽培面積已上升至3,000多公頃。

作物主要產期

大豆原生於中國東北，適合溫暖的氣候，在臺灣主要有春、秋兩作，其中8月下旬的秋作，比較適合臺灣環境。

產地、面積、產量圖



國產農漁畜產品教材-2020.12出版

編撰單位：行政院農業委員會高雄區農業改良場
撰稿者：張心瑜、吳昭慧(臺南區農業改良場) / 插畫與版面設計：染渲插畫

行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE EXECUTIVE YUAN

廣告

