

多用途的資源植物—樹豆

文／圖 江瑞拱

一、分布與概況

樹豆別名有木豆、柳豆、白樹豆、埔姜豆等稱呼，為直立分枝多年生灌木，其原產地有原產於印度，亦有學者認為原產於非洲的埃及與東非之間。根據Burkill氏(1935)記載，埃及在公元前2000年已有栽培，因當時埃及及熱帶亞洲、敘利亞等地有貿易交往之故。史前時代傳抵印度，在西印度為一重要的豆類食物。

在熱帶及亞熱帶樹豆栽培頗廣，以南緯 30° 到北緯 30° 都有栽培，一般都把它當作穀物，或當作綠色蔬菜，亦當作家畜飼料。據資料顯示，其主要生產地為南亞的印度、緬甸、非洲的烏干達、馬拉威、拉丁美洲的多明尼加、委內瑞拉與波多黎各等國。印度的樹豆產量占全球總產量的91%，每個國家的平均產量從最低的（緬甸）每公頃670公斤，到最高的（波多黎各）每公頃1130公斤之間。然而來自不同地方的特別田間報導其產量為每公頃3000公斤到4000公斤之間。台灣地區據高雄農改場之試驗（1985）秋作白色本地種之產量可達每公頃3666公斤。樹豆在台灣引進的年代不詳，但長久以來各地均有零星栽培於家園，田埂邊或山坡地，至今可算是很本土化的豆科植物，一向都種植於較貧瘠的土地，其分布以原住民同胞種植者較平地為多。

我國進口雜糧中，大豆所占數量極多，樹豆在中南美、印度及非洲各國為主要的食

糧與飼料，事實上樹豆足以替代本省所需之大豆，且可在山坡地大量栽培。茲值因應加入WTO在作物選擇及土地利用均覺困擾之際，適逢政府少量多樣化措施之推展，樹豆應該是值得利用且具有潛力的明星作物。

二、是多用途的植物

(一)供食用或家畜飼料

樹豆鮮豆及乾豆營養成分高，可供人類食糧及家畜飼料，其吸收率也高。在人類食用方面除可供榨油之外，鮮莢或鮮仁作為毛豆替代品，鮮仁炒食燉煮，鮮美可口，乾豆炒熟食用製作果品或泡水後烹煮均可。其榨油或作為其他加工後之副產品可充當牲畜飼料，仍屬良好的動物所需蛋白質來源。

(二)供牧草用

在美國及澳洲，把樹豆作為牧草，於適當時期收割為乾草並混合糖蜜作青貯草料，若在莢果發育後，作草料時，其收割高度應予提高，始能保持嫩度。

(三)供綠肥用

樹豆可當綠肥使用，宜採密植，並須在莖葉幼嫩時翻埋土中，與一般豆類綠肥比較，始花期植株已高，加之木質化程度較高，翻埋後腐熟較緩，對於耕作較為不易為其異處。

(四)供保健藥用

根為解毒、解熱、消炎等藥。葉浸服或浸劑可治咳嗽、腹瀉、耳痛等。種子味甘微