

愛玉

類別：特用作物

學名：*Ficus pumila L. var. awkeotsang (Makino) Corner*

英名：Jelly fig

別名：枳仔、愛玉子、草實子

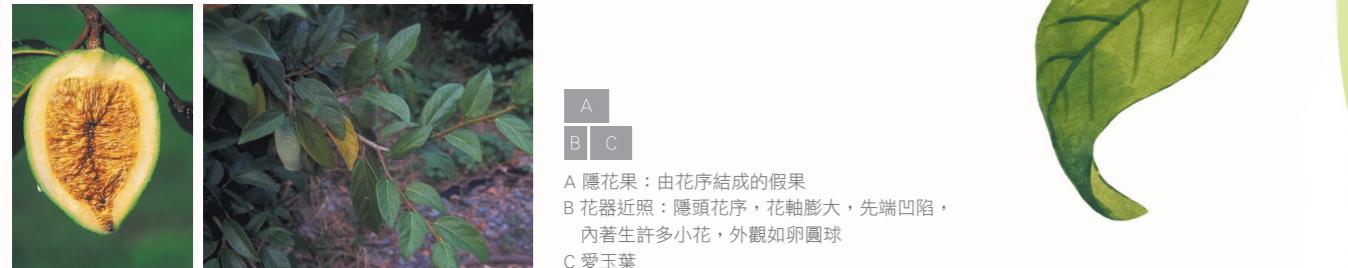
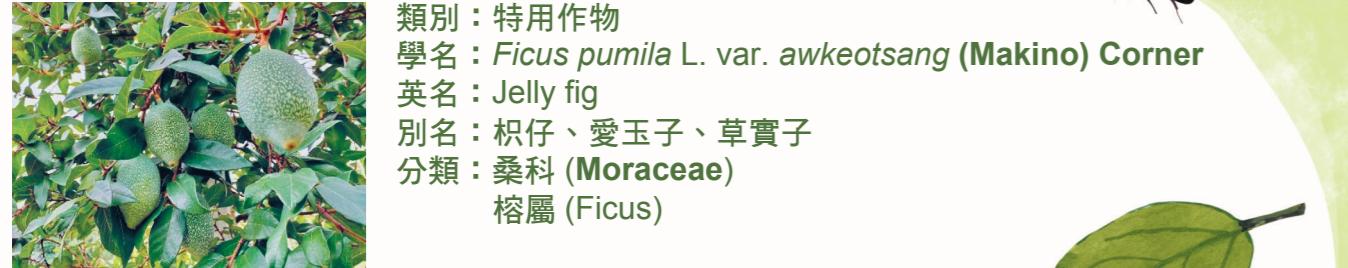
分類：桑科 (*Moraceae*)

榕屬 (*Ficus*)



主要特徵

愛玉為臺灣特有變種，攀緣性藤本植物，花器為隱頭花序，腋生。長倒卵球形，隱花果，表面被白色斑點，成熟漸呈深紫色。愛玉的授粉過程需要依賴授粉小蜂-愛玉小蜂的幫忙，兩者為互利共生的關係。因此同一花序中有單性花，雄花、雌花及蟲癟花（當昆蟲產卵於花中時，植物產生保護性反應，生長出特殊組織將其包覆，稱為蟲癟花）。種籽多生於肉質的花托壁上。



生產概況

愛玉子為臺灣特有變種，分布於中低海拔800-1,800公尺山區，過去以林班地野生採集方式為主，之後因林相變更、水土保持等因素，產地產量銳減。由於熱量低且富含膳食纖維，市場消費需求大，農民開始嘗試在低海拔山坡地及平地栽種，但因品系或栽培管理方式不佳，落果嚴重，品質不穩定，影響產業發展。苗栗區農業改良場針對相關問題深入研究，目前收集愛玉子雌雄品系共115種，已完成栽培管理及授粉小蜂繁殖保育等技術，開發出一套可供低海拔量產的模式。同時開發出高產量之優良雌品種，與終年可供愛玉小蜂繼代棲生之優良雄品系。

作物主要產期

愛玉果實全年皆可採收，主要產季集中於8-10月。果實發育完全約90-130天，成熟果實深綠色，果實偏軟。

原生種採收期有2個時段，分別為每年2-3月及8-9月；苗栗區農業改良場之改良品種「苗栗1號」及「苗栗2號」採收期則在每年6-9月。

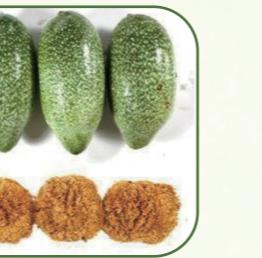
重要品種（或分群）

原生種



過去以林班地野生採集方式為主，之後因林相變更、水土保持等因素，產地產量銳減。果實闊橢圓球形，尾端突出。結果期3-4月，採收期8-9月。

苗栗1號



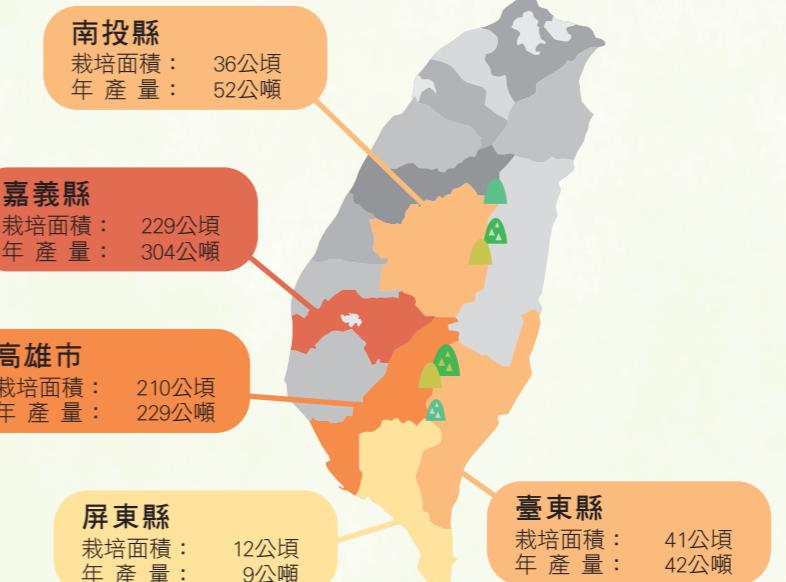
年產量為一般野生種的3倍。枝條呈下垂伸展型，側枝著生密度高。果實長橢圓球形，尾端尖形。結果期3-4月，採收期6月底開始採收，屬早生品種。

苗栗2號



年產量為一般野生種的3倍。枝條呈下垂伸展型，側枝著生密度高。果實長橢圓球形，尾端尖形。結果期3-4月，採收期6月底開始採收，屬早生品種。

產地、面積、產量圖

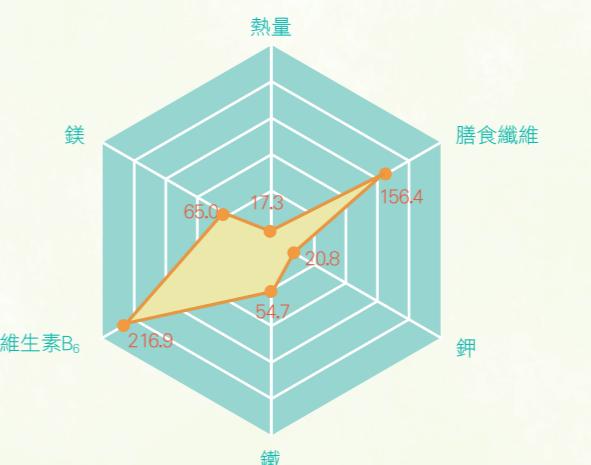


資料來源：
行政院農業委員會農情報告資源網 (106-108年平均值)

營養成分

屬於堅果及種子類，富含果膠及果膠酯酶，一碗清爽愛玉凍，加上蜂蜜、檸檬汁，熱量低、具膳食纖維，廣受女性的喜愛，是一道盛夏清涼飲品。

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克愛玉中所含重要營養素的比例。
(鉀採用參考值，其餘採用建議值)

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

- 種子挑選：買種子回家自己洗出的話，要注意種子的色澤，即新鮮度。若種子顏色變太深，打成愛玉凍的效果會降低。
- 即食品：真正的愛玉凍口感偏軟Q，靜置一段時間會出水，泡水時浮於水面；而假的愛玉多是用果凍粉製成，靜置時不會出水縮小，泡水時沉於水中。

保存方法

- 種子：放置於乾燥環境或以厚塑膠袋包裝綁緊置於陰涼乾燥空間。
- 即食品：新鮮愛玉凍要盡快食用完畢，否則會漸漸出水，形體變小至最後呈液狀。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1. 幼苗期 → 2. 授粉

愛玉繁殖可分為有性繁殖及無性繁殖兩種，有性繁殖即是利用種子播種，但生長緩慢且雌雄株難辨，一般栽培不採用此法。商業栽培多採用無性繁殖法，以扦插法為主，約3個月即可移植至田區栽培。

- 愛玉雌花之隱頭花序在發育成熟後，會在果實尾部裂開一個小孔，並散發出特殊氣味，吸引小蜂，全身沾滿雄花花粉的小蜂飛入後，會落在雌花上，即完成授粉。授粉後，雌果內部會膨大，形成種子，也就是愛玉種籽。
- 愛玉雄花之隱頭花序內有雄花及蟲癟花。雄花發育成熟後，開裂產生花粉，愛玉小蜂飛出一定會經過雄花，身上就會沾到花粉，待飛入雌果中接觸雌花，即完成授粉。蟲癟花是提供小蜂寄生的地方，寄生後的小蜂由雄果提供孵化後代的場所及養分，而被小蜂寄生的雄果，也能順利著果而不掉落下來。

3. 果實期 ←

愛玉隱花果發育約可分5期，若能掌握好在果實發育至第4期時採收，可達到最佳經濟效益。

(1) 隱花果授粉期

雌花果內雌花發育，等待小蜂協助授粉。



(2) 果實鮮重增加期

小蜂完成授粉，此時果實體積及鮮重快速生長。



(3) 種籽發育期

此時種籽快速發育，果膠含量上升，果膠酯酶活性上升，含水率下降。



(4) 種籽成熟期

此階段種籽含水量增加，果膠酯酶大量作用，外果皮產生膠狀物質，果實呈紅紫色，並裂成2-4瓣，果實乾燥不易。



結果期

採收期

4. 採後處理

採收後處理可分為四個步驟：

(1) 清洗

果實採下後，利用大量流水清洗以去除乳汁。

(2) 削皮

可利用水果刀或削皮機進行削皮，建議在採收後3天內進行，避免果實軟化，增加處理難度。

(3) 烘乾

將削好的果實縱剖一刀，以日光或烘乾機烘乾果皮。烘烤溫度不宜過高，以免酵素失去活性。待種籽脫水後，翻面再烘。

(4) 保存

烘乾後將果實放置於乾燥環境，或以厚的塑膠袋包裝綁緊，放置於陰涼乾燥的空間。



削去果蒂



削皮



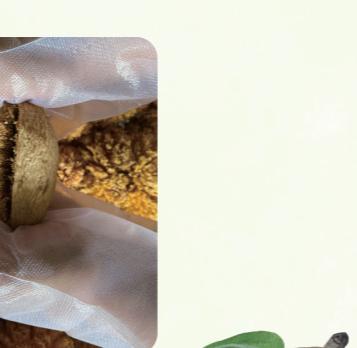
剖開果實



果實送進烘乾機



翻出愛玉種籽



待果實乾燥

小知識

愛玉的授粉過程需要依賴授粉小蜂-愛玉小蜂的幫忙，兩者為互利共生的關係。從雄果飛出來的愛玉小蜂，在鑽出果實的過程中，會沾滿雄花花粉，待飛入雌果時接觸到雌花，則完成授粉。當果實成熟後，即是可以在洗出愛玉的愛玉籽；如果飛入雄果，也能在雄果內產卵，達成小蜂的傳宗接代。



愛玉凍

果汁機版

材料：愛玉種籽、煮沸過之冷開水或礦泉水（1公克愛玉種籽需40-80倍的水）

器材：果汁機、容器



1



2



靜置10分鐘，待完全凝結即完成愛玉凍，可放入冰箱冷藏。品嚐時可加入黑糖水（或蜂蜜）及檸檬汁，風味更佳。

消費Q&A

Q1. 如何分辨真假愛玉凍呢？

A1. 天然的愛玉凍，因為是由愛玉種籽搓洗出來的緣故，凍內會有一絲絲的種籽種皮或花被等物質，而呈現混濁狀。

愛玉凍利用酵素與二價陽離子鍵結形成凝膠，因此無法久放，一旦酵素失去活性，鍵結就會消失使凍體崩散，大約放置3小時後就會開始滲水，稱為離水現象。人工合成的愛玉，則為清澈的凍體，放10幾個小時都不會出水。

方法	真愛玉	假愛玉
肉眼觀察	混濁(花被/種皮) 3小時後出水	透明 不會出水
滾水加熱	不會溶解	馬上溶解
凝固測試	不會凝固	再度凝固
品嚐口感	軟Q	脆

Q2. 如何提高製作愛玉凍的成功率呢？

A2. (1) 因為各區水質不一樣，也可以改用礦泉水試試，好水富含礦物質，愛玉結成果凍狀的效果更好。

(2) 用果汁機搓洗愛玉籽，注意以低速攪拌，避免愛玉籽破碎，會打不出愛玉膠質！

(3) 打好的愛玉漿有泡泡是正常的，用棉布袋過濾時注意先排除袋內多餘空氣，可以稍微減少愛玉凍的泡泡。