

食用油							
報告編號	題名	研究者	資料來源	緒言頁次	總括頁次	備註	中譯字數
R1-4	◎本島產落花生油ニ就キテ	早川政太郎 松木秀雄	臺灣總督府研究所報告 第1回；頁45-68 (1911年12月著)	45 第1行	67-68 (結論)		611

本島的土質適於落花生的栽種，因此全島盛行栽種落花生，其生產量可觀

### 結論

花生油是不乾燥性油，不僅在工業上用途廣泛，也大量提供為食品消費。本來本島的土質就適於栽種落花生，因此農家必定會進行栽種，每年的收穫量都有增加的趨勢。有如此豐富的製油原料，若稍加改良製油方法製出品質良好的成品，將可進一步提升其移出或輸出量，相信在未來成為本島的一項工業也並非難事。

綜合以上所述，對本島產的四種落花生進行的試驗結果顯示，二花豆、老公豆的含油量最多，前者種子果實（去外殼及外皮的產物）含有四五·八〇%，後者含有四一·二五%；鴛鴦豆含有四三·一六%，雖然含油量比老公豆還大，但因落花生豆收穫量僅及其他三種的四分之一，因此沒有製油的價值。至於大花豆的含油量雖較其他三種少，但是當二花豆、老公豆缺乏或是價格提升時可做為替代品使用。

二花豆、老公豆這兩種落花生可作為製油用，去除外殼及外皮後，僅將種子果實放入壓榨機壓榨時可知，二花豆的流出油量較老公豆多；但保留外殼及外皮進行大規模壓榨時，老公豆流出油量反較二花豆為多，這是因為二花豆的外皮殼量比老公豆多，而油份會被外皮殼吸收所造成的結果。因此製油使用二花豆時應儘可能除去外皮殼後再行壓榨。

比較使用舊製油方法和使用水壓器法的流出油量發現結果沒有太大的差異。如此看來，在流出油量上舊製油法並不亞於水壓器法。部分改良舊法的缺點及填補部分缺失後，若可維持低廉的製產費，舊製油製花生油可成為本島人最適當的農家副業。