

如何控制澎湖地區溫室洋香瓜品質

／ 施 純 堅

近年來，國人生活品質提高，高品質的溫室洋香瓜已漸受消費者喜愛，而澎湖洋香瓜口碑不錯，正是拓展澎湖園藝事業之最佳時機。其下，就如何提高澎湖洋香瓜品質，加以介紹：



高級溫室洋香瓜

品種特性

品種特性對品質的影響最直接，近年來育種成果非常輝煌，品種很多，選擇性增大，在澎湖地區曾引進東寶、西魯必亞(Siluvia)、奈魯(Nile)、安地斯((Andes)、雅魯絲(Earl's)等品種進行適應性試驗，發現以安地斯(Andes)及雅魯絲(Earl's)等品種之表現最佳。前者雖然不是溫室專用之品種，但有生產穩定之最大優點，肉質細緻，糖度高，網紋細密，果形優良。後者是目前最盛行之溫室用品種，網紋明顯，果型優美及糖度高，但肉質比安地斯品種略粗。

種植時期

洋香瓜喜歡高溫多日照，植株生長旺盛，果實發育良好；但若低溫與低日照時期，則生育軟弱，果實生長無法達到標準要求(1,400g-1,600g/每粒)。但高品質（指糖度累積）之獲得，則非要較低夜溫之配合不可！因此，在澎湖地區，除了夏作的糖度無法達到標準外，春作及秋冬作均可以，因為這段期間的日夜溫差較大。

資料顯示，春作（2至3月上旬種植，

5至6月上旬採收）之果實糖度與大小等品質，均比秋冬作（9月至10月下旬種植，12月至翌年1月底採收）為佳。故在植株生育與果實發育初期（果實授粉至20天生長發育最旺盛），應選擇高溫多日照，而果實糖份形成期則配合低夜溫的時期，以利糖度之累積。它可能是澎湖洋香瓜優良品質的主要原因。

結果節位與結果節位以上葉片數

溫室洋香瓜為求高品質，往往採母蔓整枝法，每株僅留一粒果實，但是結果節位對果實的大小有著極密切的關係。資料顯示，結果節位在12節位時，其果形接近正圓形（果實之縱徑與橫徑相等）；結果節位愈低，則果實之橫徑比縱徑為大，果實呈扁圓形；若結果節位愈高，則果實之縱徑比橫徑為大，果實呈長圓形，所以控制結果的位置，便可以控制溫室洋香瓜之果形。一般溫室洋香瓜最佳之果形是縱徑比橫徑稍長一點點的形狀。

結果節位以上的葉片數究竟該留幾片才是最適當？根據資料顯示，澎湖地區春作溫室洋香瓜，結果節位以上的葉



高級溫室洋香瓜與分級包裝

結果後期，去除結果節位以下之葉片，以利通風，減少病蟲害。

片，每 5cm^2 (平方公分)的葉面積可以生產1公克的果實重量，每 500cm^2 的葉面積可以生產1度的糖度。假設每單一葉片之葉面積控制在 $450\sim 500\text{cm}^2$ ，那麼要生產標準果實（果重1,400至1,600公克，糖度15度），則需要13~15葉片數。所以春作時，結果節位則以上葉片數留14片為宜。

栽培介質與土壤水分

栽培介質之好壞，直接影響洋香瓜之生長與果實品質。根據試驗，以蝦殼為主要配方製成之堆肥，對洋香瓜生長與品質之效果優於市售的任何堆肥，且成本低廉，已受瓜農採用；植株栽培床之形式也是影響品質因素之一，根據試驗，以離地式高床較傳統式地床為佳。

水分管理可能也是影響洋香瓜品質之重要因素，授粉到結果之20天期間，正是洋香瓜果實發育旺盛時期，供應充足之水分及養分有利果實發育。但是等到果實發育末期，尤其是果實採收前10至14天左右，則應實施斷水，使栽培介質漸次乾燥，以利果實糖度之提高。當開始斷水之後，切忌再灌水，以免果實因突然吸收過多水分，而發生裂果，眼睜睜看著辛苦成果毀於一旦。

結語

為提高溫室洋香瓜品質，應從品種、種植時期、斷水、栽培介質、設施栽培、施肥技術、結果位置與葉面積等加以配合控制，以栽培高品質溫室洋香瓜。