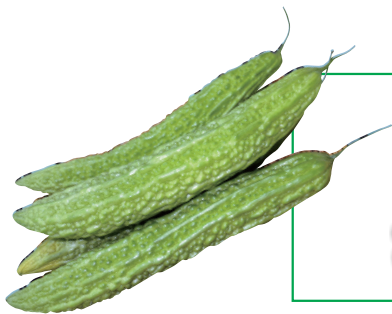




苦瓜新品種「高雄1號—長青」介紹

◎文·圖／黃祥益

前言

苦瓜是國內重要的瓜類蔬菜，依據農業統計年報調查，100年台灣地區苦瓜栽培面積1,633公頃，全年產量約30,035公噸，產值為11億8,126萬元。主要產地以屏東縣685公頃最多，占41.9%，其次為彰化、台中、高雄及嘉義等縣市。主要栽培品種為白皮大苦瓜，占市場交易量的64.5%，其次是綠皮大苦瓜占11.6%，其他種類則為23.9%。南部地區全年可栽培苦瓜，但由於夏季高溫多雨管理較困難、品質不穩定、價格較低，高屏地區農民多將產期調整為秋、冬季，主要產期由10月下旬至翌年5月份，此段時期雖然產量較低，但是無颱風、豪雨等災害，病蟲害管理遠較夏季容易，平均交易價格可高於春、夏季達到2~6成，並且可避免與中部產期重疊造成產銷問題。由於南部地區秋、冬季栽培時，常因低溫造成雄花發育差、花粉活力低、授粉不良，進而使產量降低。為改善此問題，本場特別將提升苦瓜耐寒性列為育種的重要目標。自94年起進行相關的試驗，利用耐寒性較強的長形

綠皮種苦瓜與大米苦瓜進行雜交，經歷6年時間，於民國100年育成耐寒性佳的苦瓜「高雄1號」(圖1)，並於101年4月取得植物品種權，商品名稱「長青」，目前已公告非專屬授權技術移轉，將本品種移轉業界生產應用。本文就該品種之品種特性及栽培上注意要點說明，提供業界及農民栽培之參考。



圖1. 苦瓜「高雄1號」植株

品種特性

苦瓜高雄1號為一代雜交品種，株型為蔓性，分枝多，生育強健，結果性強，子、孫蔓結果。主蔓綠色，節間長度約8.3公分。葉片為綠色，具有深缺裂，葉片大小及葉柄長度均為中等。雌、雄花均為鮮黃色，上午開花。果實鮮綠色(圖2~3)，高溫期色澤會轉淡；果形為國內少見的長形果，果肩平齊，果底為圓鈍形，果長約40公分，果寬約6公分，平均

果重約550公克(表1)。果面具珍珠型果瘤，果肉薄，苦味中，無澀味。春作定植至開花約需35天，秋作定植至開花約需47天，雌花始花節位為子蔓18-25節。秋、冬作之結果性較一般大果瘤類型(粗米種)及白皮種苦瓜

表1. 春作及秋作苦瓜高雄1號及大長苦瓜開花及果實園藝性狀比較¹

品系	始花日數 ²		果 實 特 性						產量 ³ (kg/0.1ha)
	雄花	雌花	果色	果形	長徑 (cm)	寬徑 (cm)	單果重 (g)	果肉厚 (cm)	
春 作									
高雄1號	30.5	30.0	綠	長形	37.8	6.0	561	1.5	962
大長苦瓜(CK)	36.0	32.0	綠	長形	40.7	4.4	389	1.0	700
秋 作									
高雄1號	44.5	47.0	綠	長形	40.0	5.7	534	1.4	1,223
大長苦瓜(CK)	31.0	36.2	綠	長形	41.4	4.6	387	1.1	1,011

¹ 98年品系比較試驗資料。² 定植至50%植株開花之天數。³ 產量之調查期，春作為民國98年2月17日定植，4月9日至5月9日採收。秋作民國98年9月7日定植，產量調查期間98年11月10日至12月25日採收。

強，且在寒流過後生育恢復速度快，不論新梢或雌、雄花均能快速恢復生育。

在食味品質方面，苦瓜高雄1號在不同季節的果實品質均有穩定且優良的表現(表2)。其苦味中等，沒有大部份綠皮種苦瓜(如大長苦瓜及珍珠苦瓜)會出現的澀味，且具有強回甘味，是本品種較其他綠色品種具有競爭優勢的特點之一。果肉質地清脆爽口，生食或熟食都非常適合。



圖2. 苦瓜「高雄1號」之果實外觀



圖3. 苦瓜「高雄1號」之果實橫剖面

栽培注意事項

以國內苦瓜品種而言，除山苦瓜之外，不同苦瓜類型間栽培管理技術大同小異，仍須注意個別品種的特性，以下列出苦瓜高雄1號栽培注意事項，提供栽培參考。

- 一、苦瓜高雄1號於高屏地區全年可種植，中部地區建議於春作種植，2~3月播種，3~4月定植。惟本品種在南部地區高溫下綠色果皮顏色變淡，呈現淡綠色澤。
- 二、苦瓜為蔓性植物建議以棚架栽培(圖4)，行距4~5公尺，株距 2.1~2.4公尺

(7~8台尺)，單行植，避免生育中期即發生枝蔓過密的情況。

- 三、由於本品種為子、孫蔓結果，建議利用母蔓摘心技術，促進子蔓發育，以提早開花結果，提昇早期產量。
- 四、南部地區春、秋、冬季種植建議以設施栽培，以預防瓜螟、瓜實蠅、病毒媒介昆蟲(粉蝨、蚜蟲、薊馬等害蟲)及病毒病危害，同時在冬季有保溫功能。夏季高溫期則建議以露地栽培避免高溫影響著果率。中部地區，在溫度較涼爽地區栽培，建議利用設施栽培。
- 五、由於苦瓜高雄1號為一代雜交品種，籲請農友每次栽培必須重新購買種子，不可自行留種子，自行留種必定會產生後代分離的情形，也就是一般農友所稱的「反種」現象。
- 六、苦瓜高雄1號對於各項苦瓜病蟲害均不具抗性，與現有栽培品種相似，其防治方法請參考植物保護手冊推薦方法實施。

推廣展望

苦瓜是國人日常飲食重要瓜類蔬菜，受限於栽培者及消費者偏好，使國內苦瓜市場長期以白皮大苦瓜為主，也因此造成苦瓜在不同季節的供銷及價格差異極大，

期望藉由苦瓜高雄1號的育成推廣，提高綠皮種苦瓜的消費量，同時也增加台灣苦瓜品種的多樣性。另外，期望藉由此品種的生產讓冬季苦瓜不論在品質或產量能更穩定、更提升。

表2. 苦瓜高雄1號與對照品種大長苦瓜及月華之耐逆境及食味品質比較

品種	耐寒性	耐熱性	果 實 品 評 ¹			
			苦味 ²	澀味 ³	回甘味 ⁴	質地 ⁵
			春 作			
高雄 1 號	--	中	3	1	4	4
大長苦瓜(CK1)	--	中	5	4	2	5
月華(CK2)	--	中	2	1	1	2
秋 作						
高雄 1 號	強	--	3	1	4	4
大長苦瓜(CK1)	強	--	5	4	2	5
月華(CK2)	弱	--	3	1	2	2

¹ 果實品質以鮮果切片生食品評。

² 苦味等級區分：0.(無)、1.(微苦)、2.(弱)、3.(中)、4.(強)、5.(極強)。

³ 澀味等級區分：0.(無)、1.(微澀)、2.(弱)、3.(中)、4.(強)、5.(極強)。

⁴ 回甘味等級區分：0.(無)、1.(微甘)、2.(弱)、3.(中)、4.(強)、5.(極強)。

⁵ 質地等級區分：1.(極軟)、2.(軟)、3.(中)、4.(脆)、5.(硬)。