



圖2. 高雄1號－菊島之華

## 南瓜「高雄1號－菊島之華」新品種介紹

◎文／施純堅 圖／吳倩芳

### 前言

南瓜別名為麥瓜、番瓜、倭瓜、金冬瓜、飯瓜，臺灣慣稱「金瓜」，種類繁多(圖1)且品種歧異度大，概分為黑子南瓜(*Cucurbita ficifolia* Bouche)、印度南瓜(*C. maxima* Duchesne.)、墨西哥南瓜(*C. maxima* Duchesne.)、美國南瓜(*C. pepo* L.)及中國南瓜(*C. moschata* (Duchesne) Poir)等5種，目前較常栽培的食用南瓜有中國南瓜、墨西哥南瓜及美國南瓜等3種。臺灣地區則以中國南瓜栽培較多，幼果即可食用，但大多以採老熟果為主，品質與風味較佳；墨西哥南瓜與美國南瓜若採嫩果，則稱為夏南瓜(summer squash)，若採老熟果，則稱冬南瓜(winter squash)。臺灣全年都有生產，盛產期為3至10月，主要產地為嘉義、花蓮、臺東及屏東等，103年栽培面積約3,576公頃左右，年產量約57,319公噸，栽培面積有逐年增加的趨勢。

本場致力於瓜果菜類品種改良，成果豐碩亮眼，以澎湖分場為南瓜育種基地，研究團隊歷經8年，繼育出品質鮮甜細緻，深受農民與消費者喜愛的澎湖1號－菊島之蜜(蜜姐)及澎湖2號－菊島之春(春哥)後，再度推出具有栗子南瓜口感、果形扁圓(車輪型)討喜的高雄1號－菊島之華(圖2)。



圖1. 南瓜種類繁多

### 品種特性介紹

南瓜高雄1號屬於中國型南瓜，生長勢極強，栽培容易，果型扁圓似車輪形狀，有別於目前臺灣流行品種，坊間生產者戲稱為「車輪牌」，品種辨識度高，有利行銷。高雄1號定植至始花日約45天，果實成熟日數約55天，嫩果果皮綠色(圖3A)，具琥珀色花斑，老熟果米黃色(圖3B)；果皮光滑可食，果型端正美麗，具淺溝，果肉為誘人的深橙色(圖3C)，果肉厚約3.5公分，果重1.7~2.4公斤，可溶性固形物17.0~19.0 °Brix，肉質鮮甜，細緻綿密，有栗子南瓜口感。此品種在臺灣西部各地農友試作結果，消費者反應良好，深受農友喜愛。露地栽培(圖4)每公頃產量22.3公噸，簡易網室棚架栽培(圖5)每公頃產量可達26.3公噸；果實形狀與果肉品質適合食用及做成冷凍南瓜塊，具有拓展國內外市場的潛力。



圖3. 高雄1號幼果(A)、老熟果(B)及誘人的深橙色果肉(C)

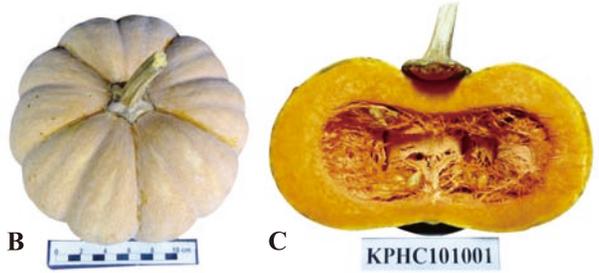


圖4. 高雄1號露地栽培植株生長情形



圖5. 南瓜高雄1號設施棚架栽培植株生長與結果情形

### 食用多樣化

南瓜高雄1號「菊島之華」除了傳統吃法外，食用方式多樣化(圖6)，可製成南瓜派、南瓜蛋糕、沙拉及南瓜牛奶等，本(105)年3月9日下午假農委會召開新品種發表與南瓜製品品嚐會，與會19家媒體記者與來賓品嚐本品種不同製品後，讚不絕口。本場也將此品種介紹予食品廠商及飲茶店作為原料，試作冰淇淋、冰棒及南瓜拿鐵等南瓜相關產品，結果風評頗佳，由此可見，南瓜高雄1號在食用方面可開發更多元的產品。

### 結語

南瓜是世界性蔬菜之一，由於栽培容易、貯藏性良好，具調節夏季蔬菜供需的功能，且產品利用性高，又具有機能性，是具有發展潛力的瓜類蔬菜之一。本場育成的新品種「高雄1號-菊島之華」即具上述優良特

色，預計推廣種植後可獲消費者、農友的喜愛，成為市場主流品種之一，歡迎有意願承接的業者前來洽談授權事宜，讓本品種儘速量產供產業運用。

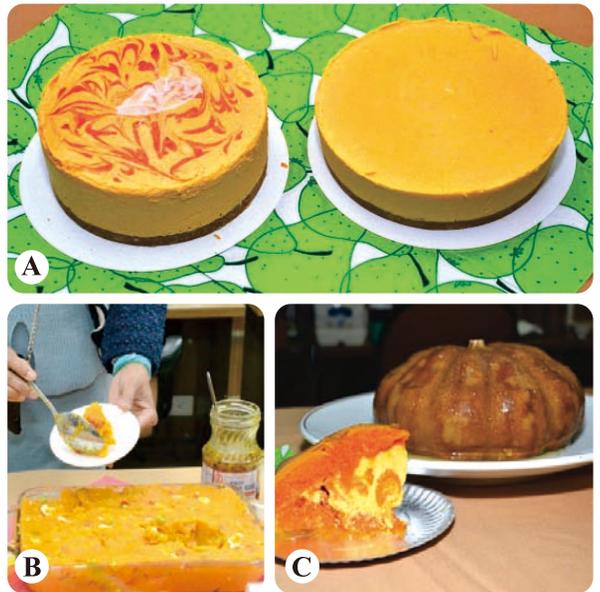


圖6. 高雄1號菊島之華食用多樣化— (A)南瓜蛋糕；(B)南瓜沙拉；(C)南瓜派。