

## 適合夏季生產小胡瓜品種～ 高雄3號(夏青)新登場！

◎文・圖／劉敏莉

### 前言

小胡瓜是最能代表夏季的食物之一，可炒食、煮湯、涼拌、醃漬等多種食用方法，它含豐富的營養成分之中，如：維他命C，具有美白、抗氧化的效果；豐富的纖維質，加上本身的水分多多，可以預防便秘、促進體內環保，讓腸道內腐敗物質排出以及黃瓜酶含有相當強的生物活性，可以促進人體的新陳代謝。

小胡瓜最適宜生長溫度為20～30℃。當生長環境的溫度高於35℃，會造成生理失調，影響小胡瓜雌雄花的著生及果實形狀和品質。結果期遇到高溫會影響品質和導致商品性下降，如果柄變長、橫徑變小、果長縮短、尖尾瓜、蜂腰瓜等畸形瓜比率增加，並易形成苦味瓜(圖1)。對高溫的忍受力範圍為35～40℃，不同品種間會有差異。由於全球暖化及氣候變遷加劇，在這日益暖化環境



圖1. 高溫期的小胡瓜易有果長縮短、尖尾瓜情形產生。

下，夏季小胡瓜的生產遭遇高溫，成為作物生產限制的因素。

有鑑於此，本場於民國95年開始著

手進行適合網室設施夏季生產專用小胡瓜品種的計畫，希望選育具有耐熱、生長勢強、高雌性及兼具口感脆、無澀味特性的品種。

### 特性與栽培

經過多年努力，於民國102年選育出適合於夏季栽種新品種－高雄3號(商品名：夏青)。小胡瓜高雄3號具有早花、口感脆甜、適合全果食用，耐夏季濕熱環境及高產特性，為一個符合全食物消費趨勢、具發展前景的品種(圖2～3)。「夏青」可作為水果、涼拌和炒食等食用方式，可因應採收規格不



圖2. 高溫期田間生長表現優於其他品種



圖3. 高雄3號(夏青)具有早花特性

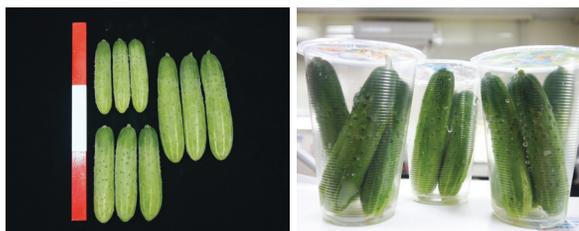


圖4.「夏青」可依鮮食水果(右)或炒食蔬菜(左)的不同用途來採收



圖5. 高溫期夏青(左)與主要栽培品種果實之比較

同而有不同食用方式(圖4)。當採收12~15公分的果長時，因其脆、清甜及不含青澀的口感，可當水果直接食用；採收17公分以上時，則可以不用削皮，直接切塊炒食，正搭上全食物食用觀念的潮流。

目前高屏地區主要栽培品種於夏季生產時，易產生果實的授粉不良、果實尖尾及彎曲情形，高雄3號(夏青)除了本身具有的優異食用品質外，它的生長勢強，適應高溫環境的特性，夏季著果率高及果實不易彎曲的優點(圖5)，所以適合在夏季生產，以下提供幾點栽培時須注意的事項：

- 1.小胡瓜高雄3號耐熱性佳，適合於高屏地區春夏季的高溫期種植，中北部地區建議於夏作種植。
- 2.栽培方式建議以鋸管拱形架搭配瓜網或傳統交叉竹架栽培，行株距1.1公尺×0.5公尺，以簡易設施栽培，以預防瓜螟、瓜實

- 蠅、病毒媒介昆蟲及病毒病危害。在溫度較低時，建議利用有保溫功能溫室設施栽培。
- 3.整枝方式：高雄3號屬於非停心型且主蔓4~5節及子蔓著生瓜條，為避免影響植株的生長勢，主蔓20公分以下的側芽及果實應儘早去除，同時固定綁好，主蔓20公分以上的側蔓可留2節後摘心。
- 4.小胡瓜高雄3號對於各項小胡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。

## 結語

蔬果中含有對抗疾病的珍寶—植化素，它讓每種植物擁有特殊顏色，更是植物用來保護自己的特別物質。植化素能讓植物本身美麗、健康、有活力，更棒的是對我們有相同幫助，而植化素多存在於果皮中。高雄3號(夏青)是適合全果食用的小胡瓜，正符合現今流行連果皮一起食用的“全食物”飲食潮流(圖6)。夏青小胡瓜果實表面有一層白粉狀的東西，我們稱之為「果粉」，是小胡瓜防止水分蒸發的自然現象，所以能有更長的保存期限喔!在這提供小胡瓜的選購及貯藏要訣：選購綠色有光澤，瓜身直長，或尾端微彎，表面有一顆一顆疣狀突起，用手觸摸會感覺刺刺的，就是代表新鮮。貯藏方式，以報紙包裹後再放入塑膠袋內，放入冰箱的冷藏室即可。



圖6. 小胡瓜高雄3號(夏青)果實