



高品質

溫室洋香瓜

栽培關鍵技術



文/圖 施純堅

前言

近年來，國人生活及消費品質日漸提高，對農產品之要求已由量的需求轉變為質的要求，高品質的溫室洋香瓜已漸受消費者喜愛，成為餽贈親友的伴手禮之一。只要管理得當，確保產品的品質與安全，農家收益頗高。澎湖地區日照充足，氣候乾燥，日夜溫差大，適合以簡易設施栽培洋香瓜(圖1)。本文特介紹簡易溫室洋香瓜栽培的關鍵技術，供農民參考。

慎選優良品種與栽培時期

選擇栽培品種的原則，除了注重品種適應性之外，當以消費者為導向。本場澎湖分場曾引進國內私人公司育成的品種，如愛人、朱芬、淑芬及國外公司育成的品種，如雅露舒系列(Ear1's)的安地斯(Andes)、雅露舒1號，早春晚秋系及匠(春秋系)等品種，進行適應性試驗。結果顯示，以國內私人公司的愛人品種及國外公司育成的雅露舒1號及匠(春秋系)等品種之表現最佳。

愛人品種雖然不是網紋非常明顯突出(圖2)，但是植株強健，生產穩定，果型優良，糖度高，肉質細緻多汁，口感佳。而雅露舒1號(圖3)等品種與愛人品種最大不同是網紋非常明顯，而且均勻分布在果實上，果型外觀非常優美，而果肉品質相差不大。

澎湖地區以春秋兩季最適合栽培。春作1月上旬定植，5~6月採收；秋作9月中旬定植，12~1月採收。栽培管理容易，採收時間正好配合重大節慶，售價可以提高。

結果節位的選定與葉片數量決定果實的品質，溫室普遍採用母蔓整枝立體式栽培法。隨著植株的生長，引蔓向上，並隨時摘除子蔓，以利母蔓生長。當母蔓第12~14節位產生雌花時，進行人工授粉。每天上午室內溫度25~30℃時，為適合的授粉時機。待果實發育至雞蛋大小時，再進行疏果工作，只留下1粒生長發育最佳的果實，其餘及早摘除，以利果實的發育。

資料顯示，留果節位以第12~14節為



圖1.簡易溫室洋香瓜栽培情形



圖2.愛人品種的網紋較稀疏不明顯



圖3.果型與網紋明顯漂亮的雅露舒1號



圖4.結果蔓上的葉片發生黃化的程度，是判斷溫室洋香瓜成熟度的指標。



圖5.溫室洋香瓜腔室內斟入適量白蘭地酒，品嘗果肉香甜與入口即化的感覺，更可以聞到淡淡的撲鼻酒香。

佳，節位太低，果實易成為矮胖型(縱徑<橫徑)；節位太高，則為長橢圓形(縱徑>橫徑)。果實比例不好，外觀品質欠佳。最佳的果徑是縱徑16~17cm，橫徑15~16cm(果重約1,500~1,600公克)。

葉面積(葉片數)影響光合作用產物的製造量，進而決定果實的生長發育與品質。資料顯示，約每5cm²的葉面積可以生產1公克的果重，每500cm²的葉面積可以生產1度的糖度。因此，要生產一般標準果實(果重1,500公克，糖度13度以上)，在正常葉片大小(1枚葉片的葉面積約500cm²)下，結果節位上下的葉片數需要13~14枚。

採收指標的判定

成熟度夠的洋香瓜，才能充分發揮它的品質，因此，採收時機非常重要。一般洋香瓜成熟時，果色會由綠轉黃，果蒂容易產生離層。而雅露舒系列的品種，成熟時果皮依然是綠色，也不會產生離層。判斷成熟的方法有：記錄授粉日期，依品種成熟日數到期再採收；另一種是依據日積溫的計算，來判別成熟度。以上2種方法，對生產者較不方便。

另種簡易觀察法，在田間即可目視判定成熟度。洋香瓜人工授粉後，留2枚葉

片，子蔓摘心。待該2枚葉片於該果實成熟時，葉色會由原來綠色轉為黃色斑點，斑點越多表示成熟度越高(圖4)。此2枚葉片就是溫室洋香瓜的採收指標，任何人都可以簡單判定成熟度。

另類的品嘗法

溫室洋香瓜採收後，放置室溫下約7~10天，即可充分後熟(手指輕壓果底有變軟的感覺)，一般是直接或冷藏後切開品嘗。但今特別介紹另類吃法。

果實後熟完成，放入冰箱冷藏3~4小時以上，縱剖為2半，挖去腔室內的雜物，在空間內斟入適量的白蘭地酒(別的酒類口感不佳)(圖5)，用湯匙挖起果肉與酒一起品嘗，除了可以品嘗果肉香甜與入口即化的感覺之外，更可以聞到淡淡的酒香撲鼻而來，而且白蘭地酒惱人的嗆味，瞬間神奇不見了。那種口齒留香的特殊口感，十分誘人。

結語

運用關鍵技術，利用簡易溫室來栽培洋香瓜，管理上比露地栽培輕鬆方便很多，品質也保證好很多，而且較容易遵循作物健康管理，以符合消費者對農產品優質安全的需求。🌱