

扁蒲新品種

高雄一號

綠鐘栽培管理技術

文／圖 劉敏莉

扁蒲生性強健，生長勢旺，且耐熱性佳，水份含量高，熱量極低，又無特殊異味，對講求營養均衡之消費者言，可說是極好的健康食品。

現有主要栽培品種（圖1），包括長形扁蒲（牛腿蒲）及花蒲（虎斑蒲）等兩種品種，長形扁蒲果型適中且長直，具有運輸包裝及主婦料理便利之優點，但有產期短且果肉煮後易變黑之缺點。花蒲則具甜度高，有特殊香氣及口感細緻之優點，但有晚熟及雌花數少之缺點。試想若育出一個具有這兩者優點並改進缺點之品種，此品種應可大受歡迎。因此本場扁蒲育種目標是，選育出適收期果重600～700公克，果型為圓筒狀，甜度高且口感細緻，煮後不易變黑及具特殊香氣之F1雜交種。

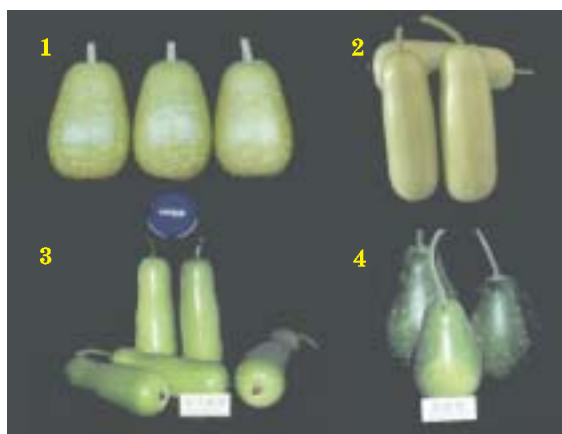


圖1 綠鐘與主要商業品種外觀之比較
1.綠鐘(F₁) 2.永樂(F₁) 3.長形扁蒲 4.花蒲

本場歷經近10年之時光，完成十數個育種試驗，幸運的從眾多的雜交一代品系中，選出符合育種目標的F1品種—高雄一號（綠鐘）。因為綠鐘為一代雜交種，不可自行留種。而有關綠鐘之品種特性敘述如下：

品種特性

綠鐘扁蒲具有早熟性，於春作播種至採收約78天；秋作播種至採收約88天。生長勢強，孫蔓每節均可開雌花且能著果（圖2）。第一朵雌花著生位置位於主蔓22節—子蔓1節。主要結果位置：子蔓及孫蔓。果型為圓筒狀，適收期果長為16～17公分；果徑：8～9.5公分；果重：650～700公克。果皮呈綠色，具虎斑花紋，甜度高，口感細緻，煮後不變黑，具扁蒲特有香氣。且營養成份高，較現有品種含有豐富之膳食纖維及β-胡蘿蔔素（表1）。



圖2 生長勢強，自孫蔓開始每節均可開雌花且能著果

表1 扁蒲營養成份分析表

品系(種)	Protein (g)	Fat (g)	膳食纖維 (g)	Na mg	K (g)	Ca mg	Mg mg
高雄一號	0.65	0.03	1.7	4.26	0.13	17.4	7.88
花蒲(CK ₁)	0.73	0.08	1.15	7.80	0.13	21.6	7.70
長形扁蒲(CK ₂)	0.63	0.12	0.97	6.50	0.09	19.6	8.70

品系(種)	P mg	Fe mg	Zn mg	VitB1 mg	菸鹼酸 mg	VitC mg	β-胡蘿蔔素 mg
高雄一號	19.8	0.22	0.12	0.026	0.21	12.9	0.095
花蒲(CK ₁)	12.5	0.30	0.11	0.066	0.15	15.2	Nd
長形扁蒲(CK ₂)	15.5	0.32	0.12	0.068	0.18	11.1	0.017

1於民國89年3月採樣委請國立屏東科技大學水產養殖檢驗服務中心分析
2可食用部100公克之含量



*扁蒲常見之病害:病毒病、白粉病、炭疽病及露菌病
扁蒲主要之害蟲:蚜蟲、瓜螟及潛葉蛾、

圖3 扁蒲新品種綠鐘之栽種管理時間表

栽培管理

1. 播種適期：全年皆可種植。春作於2～3月播種；秋作於8～9月播種。種子需預措，播種前先以流水浸種24小時，再泡入稀釋1000倍之億力水溶液中一小時後播種，播於35孔之穴盤。

2. 栽培管理：以網室水平棚架栽培，行株距為5.4m×3m。開花時應將網室周圍掀開，以利昆蟲授粉。為使雌花提早發生，應行摘心。扁蒲生長至主蔓20節時予以摘心，以留1～2子蔓1果之整枝方式管理，有助於田間透光及通風情形，可減少病蟲害之發生及增強果實之著色。

3. 施肥適量：施用堆肥20,000公斤／公頃作為基肥，化學肥料N：165公斤／公頃，P2O5：55公斤／公頃，K2O：120公斤／公頃，充分混合後作為追肥。第一次追肥於定植後8～10天，以全量的1/5環施於株旁，第二次於摘心後施全量的1/5，第三次於果實膨大期施全量的2/5，餘1/5於採收期追施，同時視生長情形酌量補施於畦面上。而在灌排水方面，扁蒲具有耐旱及耐濕性，惟欲獲得高產質優之蒲瓜，仍應注意田間之灌排水，勿使土壤太乾或太濕。

4. 病蟲害防治：新品系對露菌病、白粉病、炭疽病、病毒病等不具抗性，對蚜蟲、瓜螟、南黃薊馬等蟲害亦不具抗性，

與現有栽培品種相似，其防治方法請參考植物保護手冊。

推廣展望

高雄一號之果實(圖4)，在品質上改善了扁蒲果肉易變黑之缺點，又具甜度高、果肉細緻及特有香味之優點，且果型為圓筒狀，深具市場潛力。根據區域試驗地點，推薦高雄一號適合於高屏地區栽培，適合土質為壤土、坵質壤土及砂質壤土。



圖4 綠鐘—果型如鐘，口感佳、單果重及高產

綠鐘果實水分含量高，熱量極低，且含有豐富之膳食纖維及β-胡蘿蔔素。經美國FDA認可，膳食纖維具有預防或改善心血管病變及減少大腸腸癌發生機率的保健養生功效，而每100公克綠鐘含有1.7公克之膳食纖維，較原有之花蒲及長形扁蒲之含量高達一倍之多。β-胡蘿蔔素能減少不良膽固醇及幫助提高維他命C的抗氧化作用，每100公克綠鐘含有0.095毫克，較原有之花蒲及長形扁蒲之含量高達五倍，多食用含有豐富營養的天然食品，在日常飲食中即可獲得足夠的營養。

其實扁蒲的料理方法簡單且多樣，嫩果可製成絲狀或切片炒食，切塊與貢丸等丸類一同煮湯，或單純的味增湯也別有一番風味。亦可加料煮稀飯或煎餅，或者做為水餃及包子之內餡。總之，發揮你的想像力，創造屬於你的「蒲仔」食譜。

既然，綠鐘具有豐富之營養及料理多樣之優點，準備大展身手的煮夫(婦)們，告訴你一個選購的小撇步，採買時要選購果皮色澤飽滿，茸毛附著多的才新鮮。