

# 澎湖溫室洋香瓜品種比較試驗

施純堅 鄭克溫

## 摘 要

在澎湖進行溫室洋香瓜品種比較試驗之結果顯示，產量以アンデスメロン最高，每10公畝產量可達1,073.3 kg，比對照種天香（每10公畝產量945.34 kg）高出14%；比サンライズ品種（每10公畝產量875.98 kg）高出23%。採收率方面以アンデスメロン最高達97%，比對照天香（83%）高出14%，比サンライズ品種（88%）高出9%的採收率。品質方面，以口感測試結果，肉質以ナイルメロン及アンデスメロン為最優。糖度方面ナイル平均達15~16之間，アンデスメロン平均達15.7~16.7之間，品質甚佳。ナイルメロン與アンデスメロン成熟日數約60天左右，且網紋細密，果皮綠色，後熟時果皮不會變色，在20~25°室溫下，以採收後第6天為最佳食用日期；ナイル後熟後果蒂會發生裂痕易脫落，而アンデスメロン後熟後果蒂仍然不會脫落。除對照二品種及ナイルメロン其果蒂會脫蒂外，其餘參試品種均不會脫蒂。サンライズ品種及天香品種後熟果皮會由綠轉黃，其餘七個品種均不會變色，仍保存綠色。サンライズ品種在後熟期間會發散濃郁香氣，而其餘八個品種只有淡淡清香。

本次洋香瓜以簡易溫室栽培，於秋試驗結果。以ナイル或アンデス較佳。

## 前 言

澎湖地區之氣候條件極適合發展瓜類作物，尤其是高經濟價值的洋香瓜。澎湖栽培露地洋香瓜之歷史甚久，近年來因受台灣南部快速成長的露地洋香瓜產業的影響，致使本區露地洋香瓜的產銷，受到競爭實在前途堪慮，為此有待自提高其品質與降低生產成本方面着手，使可增強其競爭力。因此，本試驗之目的，乃在探討洋香瓜新品種於溫室栽培下，在本區之適應性及其產量與品質等，以期可選出最適品種於本區內種植推廣。

## 材 料 與 方 法

供試品種有(1)春系アールス(2)夏型アールス(3)グリーンパール(4)ナリル(5)ボルガ

(6)アンデス(7)シルビア（以上為日引F<sub>1</sub>種子）並以天香（農友公司）及サンライズ（日製）為對照。試驗於75年10月1日開始至76年元月25日止，於澎湖分場簡易溫室。採逢機完全區集設計，進行重複三次。每小區行長5公尺，每株距離50公分，雙行區，小面積15平方公尺，每小區20株。田區之畦面以0.04厚120公分寬之PE銀光塑膠布覆蓋，並以16mm管徑之黑色PE管埋入土裏行點滴灌溉。



# 1 溫室洋香瓜品種之產量及品質

| 品 種 名 稱                 | 網 紋        | 果 形<br>長×寬<br>(公分) | 肉 色 | 肉 厚<br>糖 度<br>(Brix<br>(公分)) | 肉 質       | 果蒂<br>脫落 | 儲藏<br>天數<br>(天) | 平 均<br>單果重 | 採 收<br>率% | 10.公畝<br>產 量<br>(公斤) |
|-------------------------|------------|--------------------|-----|------------------------------|-----------|----------|-----------------|------------|-----------|----------------------|
| 1.春系アールス                | 粗 密        | 13.5×13.5          | 綠 黃 | 3.5 14.0                     | +++<br>—  | 否        | 6~7             | 1,125      | 65        | 658.1                |
| 2.夏型アールス                | 粗 稀        | 12×11.5            | 綠淡黃 | 2.5 14.7                     | +++       | 否        | 6~7             | 997        | 90        | 729.01               |
| 3.グリーンパール               | 粗密網<br>紋 佳 | 12.5×12.5          | 綠 黃 | 3.0 15.0                     | +++<br>—  | 否        | 6~7             | 1,111      | 85        | 769.08               |
| 4.ナイル                   | 細 密        | 15×15              | 綠 白 | 3.5 16.0                     | ++++<br>— | 是        | 6~7             | 1,649      | 78        | 1034.28              |
| 5.ボルガ                   | 網紋佳<br>粗 密 | 14×13.5            | 綠 黃 | 3.0 14.7                     | +++       | 否        | 6~7             | 1,370      | 66.5      | 717.67               |
| 6.ア ン デ ス               | 細 密        | 14.5×14            | 綠淡黃 | 3.0 16.7                     | ++++<br>— | 否        | 6~7             | 1,365      | 96.5      | 1076.3               |
| 7.シルビア                  | 粗 密        | 12.5×12.5          | 綠 黃 | 3.2 16.0                     | ++++      | 否        | 6~7             | 1,204      | 83.5      | 824.16               |
| 8.天香 ck <sub>1</sub>    | 細 密        | 14×13              | 綠 白 | 3.2 14.0                     | +++<br>—  | 是        | 4~5             | 1,389      | 83.5      | 945.34               |
| 9.サンライズ ck <sub>2</sub> | 粗 密        | 12.5×13            | 橙 色 | 2.5 16.7                     | ++<br>—   | 是        | 4~5             | 1,218      | 88.5      | 875.98               |

註：以“+”之多少表示品質之優劣。

## 結 果 與 討 論

由試驗結果(表1)知單果重量方面以ナイル品種最重(平均1,649公克)比對照種サンライズ(1,216公克)重433公克,天香(1,389)重260公克。採收率方面以ア ン デ ス品種最高(96.5%)比サンライズ品種(88.5%)高出8%,比天香(83.5)高出13%。

10.公畝之產量產以ア ン デ ス品種最高(1,076.3 kg)比對照種天香(945.34 kg)增產13.85%,比サンライズ品種(875.98 kg)增產22.87%。

由表1可知;以ア ン デ ス品種之16.7(Brix)最高比對照種天香品種高出2.7(Brix),而與サンライズ品種相同。但經品嚐結果,品質最佳者除ア ン デ ス品種外尚有シルビア(16 Brix)及ナイル(16 Brix)均優於對照種及其他參試品種。

在外觀方面網紋以ボルガ,グリーンパール最爲明顯且粗密,網紋最佳;而室溫下儲藏性,除サンライズ品種儲藏日數爲4~5天較短外,其他品種都有7天的儲藏性。即採收後サンライズ及天香在4天即可食用,而其他品種必須在第6天食用時品質表現最佳,其他性狀方面除サンライズ品種爲橙色肉外,其餘參試品種均爲綠色肉。果實後熟後果皮會變黃者,有サンライズ及天香,且果蒂很容易脫落。ナイル品種採收後也會產生離層作用,但是也須稍加用力才能取出,而果皮仍保持原來綠色。而其他品種採收後經過後熟之



後，仍然保持綠色且不會產生離層而脫蒂。

總之；由本試驗獲知，在本區之優良品種計有ナイル，アンデス及シルビア等三個品種。

## 參 考 文 獻

農林廳 露地洋香瓜栽培手冊

1. 露地洋香瓜栽培手冊

農林廳編印

2. 甜瓜栽培

農友種苗公司 編印

3. 露地メロンの栽培技術

高山覺 著

藤田董市 1967 メロン栽培の實際 溫室研究室