

建立木瓜非疫生產點之栽培技術標準流程研究

陳明吟

臺灣為東方果實蠅(*Bactrocera dorsalis* (Hendel))及瓜實蠅(*Bactrocera cucurbitae*(Coquillett))疫區，而木瓜為此二害蟲之寄主，因此木瓜在外銷至非疫國前均須經過檢疫處理。目前使用之處理方法為蒸熱處理，即果實中心溫度達 47.2°C 才可外銷，然蒸熱處理缺點包括：A.溫度若掌控不當，易導致果品不良或轉色欠佳，造成經濟重大損失。B.需與檬果蒸熱處理排隊。C.蒸熱處理每公斤約 34 元，耗費大量成本。因此，蒸熱處理雖可達到進口國之檢疫要求，但同時也影響木瓜採收成熟度、降低後熟品質、增加生產成本及降低國際競爭力。為克服罹患木瓜輪點毒素病之風險，現行木瓜生產多採用 24 目網室栽培，以隔絕蚜蟲媒介病毒傳播，藉此網室栽培之模式，可順便阻擋大型害蟲如瓜、果實蠅及斜紋夜蛾等侵入果園為害；但木瓜網室常無設置真正的門口，農民喜依個人習慣由各角落掀起網裙進入田區；此外，農民於颱風來臨前習慣將網子掀開，以降低強風吹襲致網子破損之風險，然颱風季節(7-8 月)亦是瓜、果實蠅密度高峰期，果園中若有木瓜果實，易增加瓜、果實蠅為害風險。文獻指出，以設置良好之網室搭配多層門設計，可有效阻隔瓜、果實蠅入侵。因此，本試驗於高雄市六龜區搭建強固型木瓜網室及防蟲通道，強化網室結構以阻擋颱風來襲，於灌溉水口加設柵門以防止腐果內之果實蠅隨水源灌溉進入果園，另在網室門口加設雙重門之防蟲通道措施，以減緩瓜、果實蠅直接入侵果園。目前已於網室內、防蟲通道及果園外圍設置監測點，調查結果顯示，網室內尚無瓜、果實蠅發生，而網室外可持續監測到瓜實蠅、東方果實蠅及南瓜實蠅。



圖 1.強固型木瓜網室入口外觀



圖 2.強固型木瓜網室加設雙重門防蟲通道