

澎湖地區洋香瓜栽培簡介

學名：*Cucumis melo* L.

英名：Melon、Muskmelon、Canataloupe

1. 氣候與土宜

洋香瓜為葫蘆科香瓜屬，一年生蔓性植物，原產於非洲和中東，台灣於民國 46 年自美國和日本引進栽培，澎湖地區白沙鄉於 60 年代起亦有產業紀錄。洋香瓜大致可分為以下 4 種：(1) 網紋洋香瓜：果皮具有凸起網紋，果肉可分為綠肉、橙肉和白肉，肉質較綿。綠肉品種有‘藍寶石’、‘台南 9 號’、‘台南 12 號’等，日本アールス(亞露斯)亦屬此品種；橙肉品種有‘紅寶石’、‘愛人’、‘香蘭’、‘朱芬’、‘朱愛’等；白肉品種有‘秋蜜’、‘天蜜’等。

澎湖地區農民露地多種植具有香氣的‘香蘭’品種，但此品種後熟快，不耐貯運，僅適合地產地銷。溫室洋香瓜則以網紋表現絕佳的日系「亞露斯」相關品種及耐抗白粉病的‘台南 12 號’為主。(2)光皮洋香瓜、(3)哈密瓜及(4)東方甜瓜，在澎湖地區鮮少有農民種植。

2. 栽培管理

洋香瓜喜高溫、多日照，屬耐熱不耐寒作物，根系發育適溫 18~24 °C，低於 10 °C 停止生長；開花期以 20 °C 以上最適合，溫暖有助於授粉結果；一般栽培以日溫 25~30 °C、夜溫 15~20 °C 時發育良好，果實成長豐滿，肉厚、糖度高、香氣濃、品質佳。

洋香瓜對於高溫適應性較強，35~40 °C 仍可以生長良好。澎湖地區夏季適合露地栽培，秋、春季因日夜溫差大，需配合簡易溫室達到防風保溫效果，採直立式栽培法，可使果實緩慢肥大，糖分累積高，品質最佳。設施內夏天果實則會因為肥大過速，肉質鬆軟，糖份較低，果蒂容易產生離層。

澎湖地區土壤的 pH 值常 > 7.5 以上，遭遇高溫時，使根部發育不良，果實品質不佳。此外應避免連作，以減少線蟲危害而產生的根瘤病徵。

採露地或隧道棚畝地式栽培：留兩條強健之子蔓，其餘摘除；果實於雞蛋大小時確定留果數，大果品種：每蔓一果，每株兩果；中果品種：每蔓兩果，每株四果；小型果則每株留四到六果。

設施直立式栽培：採單蔓整枝，12 節以前之子蔓儘早摘除，14~

17 節子蔓留作結果枝，授粉後於果實呈雞蛋大小時確認留果，再於結果部位留兩葉後摘心，結果節位以上之主蔓應留 14 片葉子，每株僅留一果，留果數過多，網紋不佳，品質降低。

而留果節位與果型、大小有關：10~12 節留果，為扁圓；13~14 留果，為正圓；16~18 節留果，為長圓。最佳的果型為圓與長圓型，以 14 節前後留果最佳。直立式栽培則於果實如拳頭般大小時需吊果，避免植株受傷，影響果實發育。當結果葉產生非病害之黃化即可採收。

近年來，病毒病的危害異常嚴重，其病毒可藉由銀葉粉蝨、薊馬和蚜蟲等媒介昆蟲傳播，且在苗期就會造成危害，所以育苗最好是在能隔離昆蟲的設施內，並掛上黃色和藍色黏板，以減少昆蟲傳播病毒的風險；另外，也要防止田間人為機械傳播，如遇罹病毒植株，所使用的工具（剪刀、手）應以 75 %酒精進行消毒工作，並帶上手套將罹病植株整株拔除。相關防治方法可參考植物保護手冊。