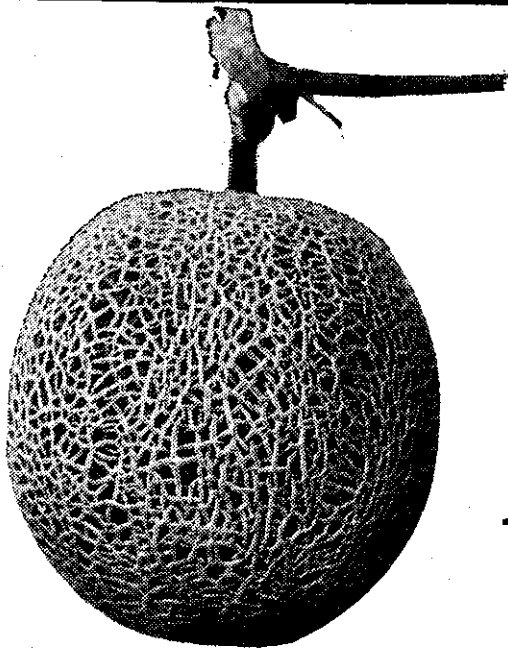


王祖濤·丁俊傑

高級園藝作物

台中一號

溫室甜瓜



近年來本省國民所得增加，生活水準提高，以往少見之各種蔬菜和水果，在高級市場上到處可以看到，溫室甜瓜就是其中的一種。

本省消費的溫室甜瓜，以往都從日本進口，價格奇高。近年來台中區農業改良場育成適合本省溫室栽培的品種，定名為「台中一號」，採用塑膠布溫室栽培，產品品質比日本的好，生產成本較低。今後如能施行計畫生產，發展內外銷，是一種高價值的園藝產品。

塑膠布溫室栽培

過去栽培溫室甜瓜，都使用成本高的玻璃溫室，現在改用塑膠布溫室栽培，成本大為降低。

建造塑膠布溫室，以用竹材和木材構築屋架較為經濟。建造地點應選擇光照充足，通氣良好之處。屋架東西走向，屋頂採用南面長於北面的不等屋面式。長度可依地積而定，寬度以四公尺為宜。屋頂高度約三公尺，兩端各設紗門，屋頂應設紗窗。四周靠近基部處裝紗網。全室覆蓋塑膠布，但紗網和門窗處的塑膠布可隨時捲起，以便通氣，放下後可防風雨。

四公尺寬的塑膠布溫室，可設東西向栽培床三個。中間栽培床寬度為一·二公尺，兩邊栽培床各為〇·六公尺。栽培床可採用高畦式或框架式。高畦式栽培床四周可圍以木板或細竹桿，以免培養土流失。框架式可用粗鉛絲或細竹桿按以上栽培床寬度編成框形，四周框沿高度約二五〇公分，框下可用空心磚墊高，使空氣流通。

氣候要乾燥

生育期間溫度最高攝氏三十度，最低十五度，最適氣溫為二十五度。開花時溫度過高或過低（三十五度以上，十五度以下）都不易受精。氣候多濕而日夜溫差較小時（如

本省春夏季）

所產果實品質不佳。氣候乾燥而日夜溫差較大時（如本省秋季），所產果實外形整齊美觀，風味優良。

土壤以具有保水力而稍粘的壤土，經人工配合的培養土為最好。土壤酸鹼度是以六·〇〇六·八者最為適宜。

製造

優良培

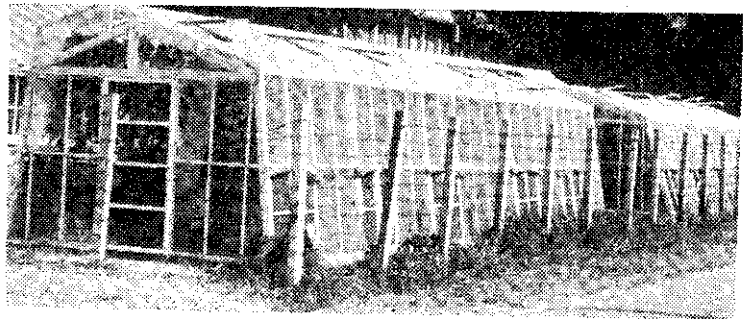
養土

溫室甜瓜

要用培養土栽培，一般配方如下：

- 田土.....一立方呎
- 豆餅.....七二公斤
- 米糠.....一二〇公斤
- 過磷酸鈣.....一〇公斤
- 硫酸鉀.....六公斤
- 堆肥.....田土的三〇%
- 石灰.....三〇公斤

播種前四、五個月開始製造。先選定一清潔場地，將上列材料除化學肥料和石灰外，與田土混合堆積。如在露地製造，堆積後可用塑膠布覆蓋，以免雨水沖刷，使肥分流失。堆積後至供用前約四、五個月，此期間每月翻



—塑膠布溫室

堆一次，以促進發酵腐熟。翻堆第三次時，宜加用石灰調節酸鹼度。最後一次翻堆時，用粗鐵篩將培養土分成粗細二種。

使用時將化學肥料混入細培養土中，再裝入栽培床中。

播種後15天定植

溫室甜瓜用口徑十公分高十二公分的塑膠袋育苗。袋內裝培養土，每袋播種二粒。發芽後留強健苗一株，待生長至五真葉展開時定植，苗期約十五二十天。

定植前，如果採用高畦式的，可在畦底先排一層直徑十公分左右的卵石，上敷厚約三公分的稻草，以免培養土漏下。然後裝入粗培養土厚約十二公分，略為耙平，上層裝細培養土厚約十二至十五公分。

如果採用棚架式的，可在框內先敷稻草厚約三公分，再如高畦式栽培裝入培養土後，按行株距六〇×五〇公分做成一小土堆，將幼苗定植於小土堆上。每株旁插細桂竹一枝，上端用較粗桂竹橫架結妥，以利整枝。

小心調節灌水

生長初期澆水宜少。結果期增加澆水量。成熟期減少澆水量，以防裂果。

定植後十日內，可直接澆水於小土堆上。以後根部伸入栽培床中，應避免直接澆水於小土堆上，要澆於栽培床上才好。

溫室甜瓜雖着重基肥，但仍應施用追肥。將尿素和硫酸鉀等量混合，加水三百倍，自果實發育至雞卵大時，每星期施用一次，至果實表面網紋完全出現時為止。

施行人工授粉

溫室甜瓜通常自第七、八節開始每節側枝第一節即開雌花。十一、十四節的側枝應保留，以便留果，其餘側枝切除。主蔓達一·五、一·七公尺摘心，制止生長，每株留真葉二十五、二十七片。

塑膠布溫室因經常關閉，昆蟲不易進入，所以溫室甜瓜需行人工授粉。通常在攝氏二十五度以下時授粉，授粉花數以每株三架為限。

授粉後一星期，果實發育至雞卵大時，可留一優良果，其餘摘除。

溫室甜瓜果實自摘果後發育甚速，宜用塑膠帶縛住果蒂，懸掛於支柱橫架上。

果實網紋出現時，重量增加，需要掛網，以防果實墜落。可將果實裝入線網內，吊掛於支柱橫架上。

溫室甜瓜易得露菌病、炭疽病、白粉病，和蔓枯病等。露菌病和炭疽病可用「大生M二十二」或「大生四十五」加水四百倍噴射。白粉病可用「魔立死」二千倍液防治。蔓枯病可用「好速殺」五百倍塗抹患部防治。

虫害以紅蜘蛛和蚜蟲為主。紅蜘蛛可用「開路生」六百倍，加用五〇%「馬拉松」乳劑八百倍防治。蚜蟲可用五〇%DDVP乳

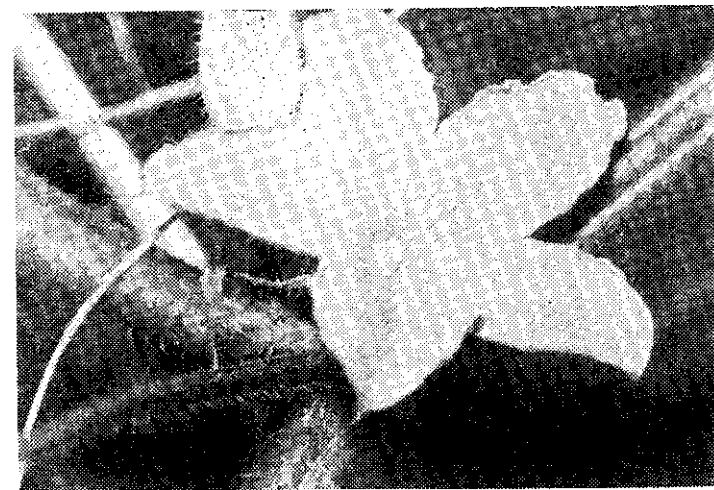
劑一千倍液防治。

努力發展外銷

播種後九十、一百天，授粉後四十、五十天收穫，平均果重一·二、二公斤。

採收時用小刀片將結果枝切斷後再修整，以果梗與結果枝連接處左右各留五公分切斷，成「T」字形為宜。切勿像西瓜一樣，從瓜蒂部切斷，以免減低商品價值。

目前本省生產溫室甜瓜，數量少，成本高，售價亦高，只靠各觀光飯店或台北少數高級水果行出售，銷路不大。將來應努力打開國外市場，大量栽培，才有前途。



刺瓜仔花

(莊寶成)