

香櫞瓜：

一年四季可結果
內銷外銷有潛力



鍾維榮

香櫞瓜一年四季皆可播種結果，夏季更可以採收嫩梢，補充夏季蔬菜的不足。又在生育期間沒有嚴重病虫害，不需噴施任何農藥，是一種理想的清潔蔬菜，所以，無論內外銷均甚具發展潛力。但是……

香櫞瓜原產中美洲，為多年生宿根作物。名稱很多，且頗富趣味性。

名稱多且富趣味性

日本鹿兒島縣矢神氏，1917年由美國帶回香櫞瓜試種，生育及結果情形甚佳，1株可結果實300餘個。次年，將果實分送鹿兒島園藝會各會員種植。1919年經園藝團體協議後，命名為「隼人瓜」，是因鹿兒島縣居民大都為「薩摩隼人」而得名。

本省於1935年，由日本引進栽培，採用「隼人瓜」之名稱。目前外銷香港，也沿用此名。

香櫞瓜果實長橢圓形，果蒂部較大，果梗部較小，果面有五條縱溝，整個形狀好像如來佛之手，因此又名「佛手瓜」。在我國四川、雲南諸省，也稱為「拳頭瓜」。

「香櫞瓜」一名，乃因果肉具有特殊香氣，莖莖有攀緣性，自葉腋長出的大形卷鬚，攀緣性亦強而得來。因「園」與「櫞」同音，所以也有人寫成「香園瓜」。

又因果皮厚，果實貯藏力強，可長期放置室內而不易腐爛，所以有「萬年瓜」之稱。阿里山地區慣用此名。

「菜着瓜」或「菜着梨」，乃由英名 Chayote 直接音譯而來。此英名乃地中海地區通用者，美國南部則稱為 Vegetable pear，意為「似梨之蔬菜」

，所以我們又叫它「梨瓜」。

其他又叫「瓦瓜」或「絲絨瓜」，可能與它的外觀有關。

中南部淺山栽培多

香櫞瓜在本省一年四季均可播種，播種後4個月即可開始採收果實。所以如果希望在夏季結果上市，必須在2~3月播種。

在氣候溫暖及周年雨水平均的地區，生長良好，可周年結果。

本省種植面積不大，估計只有400公頃左右，年產量2千公噸左右。大多利用海拔300~1,000公尺左右的淺山地區種植，尤其集中在中南部地區，如台中市大坑，嘉義縣竹崎與阿里山，南投縣水裡及集集一帶。

自播種至結果期，均需有充足水分供灌溉，所以，在冬季水分比較缺乏的山區，必須有良好的灌溉設施。

台中市大坑地區，一般都在6月播種。10~12月為第1採收期，產量佔總產量的45%，大多內銷。次年3~5月為第2採收期，產量佔總產量的55%，售價較高，以外銷香港為主。目前專業種植的農家有40餘戶，種植面積達25公頃，為中部香櫞瓜專業生產地區，有東山聯合社區合作社協助銷售。

播種前要先行催芽

香櫨瓜不但果實形狀特殊，果實內部構造也與一般含有很多小粒種子的瓜果不同。將果實縱切時，可發現中央只有一顆扁平的大形種子，長約3~5公分，寬約3.3公分。因為種子不易與果肉分離，種植時需將整粒果實埋於土中。又因果肉甚厚，種植前必須先行催芽，以防果實在土壤中因長期掩埋而腐爛。

香櫨瓜可以匍地栽培，亦可利用支柱行豆籬式栽培或棚架式栽培。

生產嫩梢的，大都採用匍地栽培。

棚架式栽培，果實產量較高，管理採收方便，中部以生產果實為主的，大部分採用此種栽培方式。

棚架式栽培最重要的工作，是整枝引蔓。

提早摘心提早收成

中部種植香櫨瓜，通常在幼苗期不行摘心，俟生長至棚架時才摘心。但香櫨瓜結果習性與其他瓜果類蔬菜相同，為孫蔓結果性，提早摘心，可促進側枝之萌發及生長，因而可提早結果收成。

標準摘心方法為：幼苗長至30公分高時行第1次摘心，留生長健壯側蔓（子蔓）2~3支，待植株生長接近棚架時，在距離地面1.2~1.5公尺處行第2次摘心，每一側蔓留孫蔓2~3支，並誘引至棚架上，使各莖蔓平均分布。

其他栽培管理工作，為適時施肥，及經常灌水，保持土壤適度濕潤。香櫨瓜生長勢強，生育旺盛，莖葉繁茂，植株消耗大量水分，因此生育期間必須有充足水分供應。

莖葉過度繁茂時，應適當修剪及摘除。

園地平時可用稻草或塑膠布覆蓋，以減少水分蒸發。

結果後，應適時採收，並加以分級包裝，提高商品價值。

幼嫩果實吃法很多

香櫨瓜主要食用部分是幼嫩的果實。可以生食、煮食、炒食。

幼嫩果實，經去皮、切片、開水煮熟後，可拌奶

油及醬油等佐料食用，或做成沙拉生食。

中南美洲流行烤食法。果實加入乳酪，或種子加入奶油一起烘烤，風味絕佳。

香櫨瓜果實約有80%可食，其中含水分89.8%，蛋白質0.9%，脂肪0.2%，碳水化合物7.7%，纖維0.4%，以及灰分1.0%。果實的汁液會使皮膚粗糙，削果皮時要注意，不使汁液觸及皮膚。

大坑醬瓜香脆可口

香櫨瓜果實亦可加工利用，包括鹽漬、醬漬或醃藏。但在本省尚無商業化產品問市。

台中市大坑吉安社區廖學進農友，曾在中興大學食品科學系教授的指導下，使用簡單設備，試製醬瓜。省府李主席於71年5月4日巡視大坑地區時品嚐，認為香脆可口，勝過一般醬瓜，現已漸漸成為大坑風景區特產之一。

嫩梢味美如豌豆苗

幼嫩的莖葉亦可食用。嫩梢又名「龍鬚菜」，味美如豌豆苗，為餐館與觀光飯店的名菜，亦為名貴的夏季蔬菜之一。主要產地有霧社、溪頭、翠峰、阿里山及竹崎等。

塊根也有食用價值

在熱帶地區宿根栽培時，塊根亦具食用價值。



中華民國七十一年農產品促銷展覽會

產品：佛手柑

提供單位：新竹縣政府

佛手柑與香櫨瓜形狀相似

1年生的幼嫩塊根可煮食、烤食、切成薄片油炸食用，或用砂糖浸漬貯藏，供日後食用。

第2年塊根逐漸膨大，有如甘薯狀。

老熟的塊根，可重達10公斤左右。

一般說來，塊根含有79%水分，17.8%碳水化合物。煮食味道如甘薯。亦可製成澱粉供食用。

（編繩/喂家畜/觀賞）

老熟的莖部，可利用其纖維，編製繩索，非常美觀耐用。

莖葉、根及果實，亦可做家畜之飼料。

栽培於庭園中，可做為觀賞作物。

（開發產業重要課題）

香緣瓜在本省，幾乎為農業研究工作者所遺忘。其實，它不但周年都能播種結果，在夏季更可以採收嫩梢，補充夏季蔬菜的不足。又在生育期間，沒有嚴重病虫害，不需噴施任何農藥，是一種理想的清潔蔬



台中市大坑的香緣瓜醬瓜

菜，甚具發展潛力。但是，目前本省食用並不十分普遍，最大原因，是不熟悉烹調方法，以及不習慣於果肉含有的特殊味道。

香緣瓜有20餘個品種，而本省只有青皮種及白皮種兩種。白皮種品質甚優，但產量較低，栽培者較少。青皮種果形大，豐產，但風味不如白皮種，有特殊味道（青臭味）。目前本省採收嫩梢及生產果實，均以青皮種為主，因此如何改良青皮種風味，或增加白皮種產量，以及研究烹調煮食方式，促進大家食用的習慣，為開發香緣瓜生產事業最重要的課題。

台東縣農會 農民服務中心

代購：豐年叢書・農業書刊及各種農業生產資材
代訂：豐年・農業周刊

歡迎東部地區讀者參觀選購。

地址：台東市新生路284號地下室
電話：(089) 330805