

白玉絲瓜品質優良、安全可靠！

高雄縣杉林鄉蔬菜產銷班產品

文圖／凌雲

絲瓜原產於印度，唐末傳入我國，到了明代廣泛種植於大陸南北各地，它耐溫、耐熱，入土深而廣，植株蔓生，生長勢強。絲瓜含有的蛋白質、澱粉、鈣、磷、鐵和胡蘿蔔素在瓜類蔬菜中都是較高的；它所提供的熱量僅次於南瓜。絲瓜種子中含有的脂質，高達41%以上，因此，吃鮮嫩的絲瓜，連核一起吃，其營養價值更高。

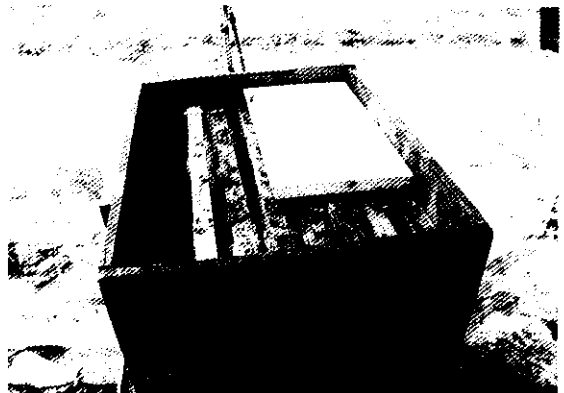
杉林鄉農會推廣股黃珍芳股長表示，由農會輔導的網室絲瓜產銷班共有6班，班員有83名，種植面積有80公頃，而其所生產的絲瓜，因品種佳與管理落實，絲瓜煮過，肉質不會變黑，故取名「白玉絲瓜」打入台北果菜市場，白玉絲瓜貼上「吉園圃」標誌是塊金字招牌，因它代表所生產的農產品沒有農

藥殘留，安全有保障，消費者可安心選擇食用。

此外據絲瓜產銷班李文仁班長指出，他們的產品有沒有農藥殘留危害？單看網內飛舞採蜜的蜜蜂便可明白，因為蜜蜂對農藥最為敏感，蜜蜂能夠生存的環境，絕對沒農藥殘留。絲瓜種植最怕毒素病，感染此症等於宣告死亡，只有採用網室才能阻隔毒素病的危害傳染；而受到網室的阻隔，絲瓜根本無法有授粉結果，而採用人工授粉方式費時又費力，只得引進蜜蜂來授粉。絲瓜的花蕊有粉有蜜，能達到蜜蜂採蜜兼授粉的功能，若蜜蜂只食用單一花蜜過多，會形成體質一代不如一代，網室養蜂必需經常補充死亡的蜜蜂，使每一分地維持在7千隻至一萬隻的蜜蜂。



杉林鄉農會推廣股黃珍芳股長（左）正與農友（中）交換網室絲瓜栽培心得



杉林鄉蔬菜產銷班栽植的「網室絲瓜」，以蜜蜂來進行授粉

李文仁班長同時表示，絲瓜主要的蟲害是葉部的斑潛蠅與瓜部的瓜食蠅，剛種植時可先噴灑藥劑，確保網室內沒害蟲，往後則引進草蛉等天敵來捕食害蟲，開花期則引入蜜蜂授粉，保障生產的絲瓜沒農藥殘留。施肥則捨化學肥料以有機肥如豆粉取代，從地面佈滿蚯蚓的排泄物便可證明，使用有機肥可讓絲瓜更香甜。

杉林鄉農會推廣股農事指導員則指出，以網室種植絲瓜每分地便要多出4萬元的成本購買網與竹桿，再加上養蜂，施放天敵及灑有機肥的開銷，比一般露天種植花費更高，但網室培育可以減少使用農藥，若配合草蛉天敵防治蟲害，甚至可以不施用農藥，對農民與消費大眾身體健康與環境都有益，況且網室絲瓜售價高，依長遠眼光衡量仍是有利。



杉林鄉的網室絲瓜合乎安全、衛生吉園圃標準

以網室種植西瓜較適合秋、春兩季，夏季則因氣溫炎熱，網室內部通風與散熱不易，反而影響絲瓜生長，夏季則將紗網拆下改以露天種植方式，因品質上較差且價格較低，有些農民乾脆夏季休耕，讓土地充分休息，任何作物都必需輪作，避免病害，一般都是以絲瓜與瓠瓜來作。

絲瓜性甘涼，果體含皂素，胃腸燥熱的人最適合食用，反之胃腸有寒滯的人，煮食必須多配生薑，有煮的很熟爛才食用。生痘瘡、便秘、口臭、牙齦腫脹、濃痰、小便金黃刺痛，煮食絲瓜湯均有療效。老株將蔓藤切斷，插入瓶口，可滴取絲瓜水（絲瓜露），是清熱或化妝天然聖品，飲喝能解熱、解毒、止咳化痰、健胃；塗抹可美肌潤膚，功效顯著。老化纖維稱「絲瓜絡」，可當洗刷抹布或洗浴刷巾。老年人血氣衰弱，脈絡不順，筋骨酸痛，可用老絲瓜或絲瓜絡湯食用，具療效。由於絲瓜的用途廣、營養價值高，值得推廣種植。



「白玉絲瓜」分級包裝工作，以提升產品品質，上市賣得好價錢