

# “狀元” 洋香瓜

文圖／溫秀嬌

台南地區今年有少數農友種植取名叫“狀元”的洋香瓜，其耀眼的黃和略呈橢圓型的模樣兒好像黃色的橄欖球，十分討人喜歡。

據佳里鎮農會推廣股黃志毅先生說，這種常被消費者誤認為“太陽”的洋香瓜，是今年農友種苗公司推出的新品種，目前在佳里鎮只有4公頃的栽培面積，若以每公頃平均產量10,000公斤計算，頂多總產量只有40,000公斤。雖然在東山鄉也有一些栽培，但以整個市場的供應量還算是少數，物以稀為貴，11月中旬的產地價高達每公斤45元，也就是說每個成熟可以上市屬優級品的洋香瓜，在產地就可賣到70元左右了。

“狀元”洋香瓜和“太陽”洋香瓜兩者除顏色相近之外，還有一個共同點就是香氣不濃，不同的是“狀元”的果實

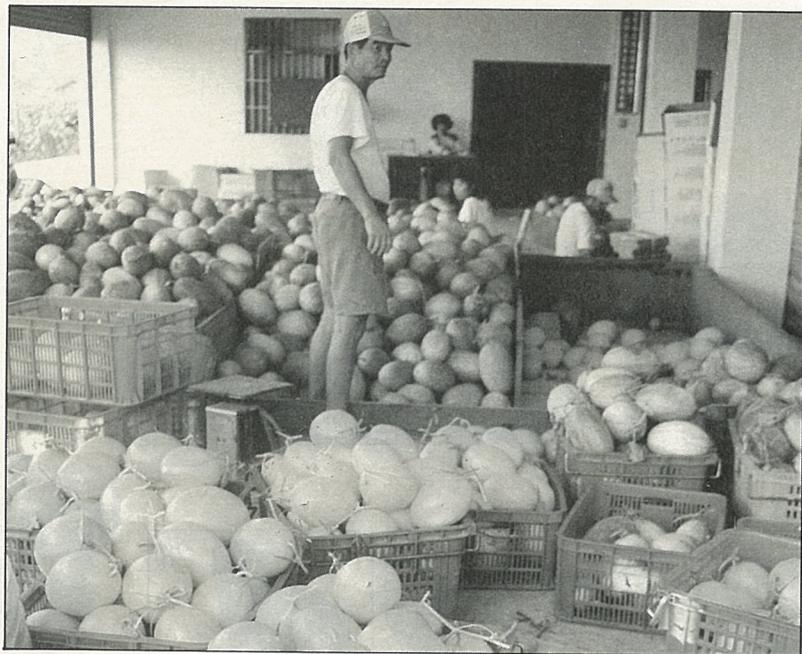
上下略尖、質感綿細；“太陽”果實呈圓型，質地較脆。

在瓜農心目中，這個新推出的“狀元”是高成本作物，單以種子價格就比“新世紀”每粒貴2元，而且產量也比不過新世紀，尤其怕露菌病侵襲，一不小心整個瓜園就被露菌病給毀了，算起來風險較大，下期作是否還要繼續種？農友說要觀望一陣子再說。如果你想嚐嚐“狀元”滋味如何，今年要把握機會。

## 大家 一起爬！

文圖／溫秀嬌

台南區農業改良場在佳里鎮有二位農戶接受“簡易設施蔬菜週年栽培”的技術指導，根據這項技術栽培模式，到了11月要開始種瓜果作物諸如小玉西瓜、洋香瓜或胡瓜等，由於這2位農友以前都有種洋香瓜經驗，所以就選種了洋香瓜。



橄欖球狀的洋香瓜，準備運往中北部市場。

### 大專·高職用書

本社代書  
最新出版

#### ●醃漬物處方秘典

食品調味用書

■林耕年編譯 定價80元

#### ●食肉化學之最新發展

介紹食肉構造與組成的生化發展

■楊正護編譯 定價300元

#### ●蛋品加工理論與應用

內容包括蛋品化學、功能性質、加工技術及各種加工利用等

■陳明造編著 定價450元

#### ●食品加工精華①②③

在學段考·普(檢)考必讀

■林耕年·曾耀庭編著  
每冊①100②80③80元

#### ●食品添加物(一)磷酸鹽

介紹磷酸鹽在食品應用的專門書籍

■邱健人編譯 定價160元

#### ●組織培養

適合高職農科學生選修植物組織培養課程參考

■許謙信·何婉芬編著 定價66元

#### ●園藝原理

■鄭克俊 劉維敏 熊泰坤

陳石如 曾秀香編著 定價300元

#### ●植物生理學實驗

■王月雲 陳是榮 童武夫編著

定價200元

台北市溫州街14號  
電話(02)362-8148·363-4055  
郵政劃撥0005930-0豐年社  
郵購每次另收掛號郵資45元



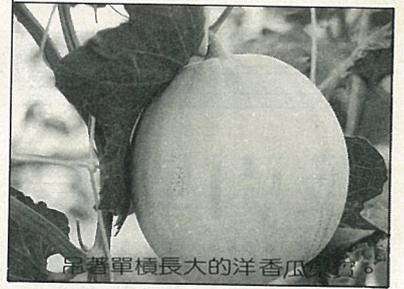
洋香瓜苗分列二排，像新兵訓練，面對網幕。

除了培土作畦播種之外，得從溫室頂頭鉛管上繫線以此固定尼龍網，固定的尼龍網於是自然垂至畦面，分植兩排的洋香瓜就像新兵爬網訓練似的，沿着網拚老命往上爬，當果實結果時為了支撐其重量，農友會給它找個像搖籃的網子讓它安穩的坐在搖籃裡，要不就找個“S”型鉤子讓果實吊着單槓支撐重量。

在溫室裡栽培洋香瓜也有農民搭竹架子讓瓜藤攀爬，但效果並不如尼龍網理想，再則搭竹架子既費時又費工，是不經濟的管理方法。也有農民不搭任何架子任瓜藤自由在地面發展。據瞭解，以這種搭尼龍網方式最經濟實惠了。 ■



搭架爬藤的植株，穩若泰山。



吊着單槓長大的洋香瓜。

# 鰻精

## 保健食品

宜蘭礁溪鄉農會新近推出一種天然健康食品“鰻精”，是利用鰻魚加工廠的副產品鰻魚骨、鰻魚頭等提煉出來的鰻魚油，富含EPA、DHA、維生素A、D、E等。鰻精是百分之百鰻油製成的膠囊，不加添任何其他成分，礁溪鄉農會希望這種食用方便的鰻精，能獲得消費者的肯定，並發展成為礁溪的農特產品。

本刊讀者若對鰻精有興趣，請向本社門市部洽購，電話(02)3628148，本期第20~21頁有產品價目。



“醬”出名門 傳統好滋味

# 花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚼品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。



## 統一花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、鹽苦瓜、鹽瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

**統一企業**

台南縣永康鄉鹽行中正路301號  
電話：(062)532121(30線)