

台東絲瓜絡品質良好。



絲瓜絡主要外銷日本。

常見的絲瓜品種有長筒種、米管種及竹竿種，前2種果肉柔軟，適合鮮食；後者竹竿種，果實長圓筒型，可達50公分以上，果肉較粗，適合留收絲瓜絡，即菜瓜布。

本省絲瓜絡的產地，主要集中在台東市興農里，由退輔會知本農場輔導退役榮民種植與調製後出售，主要是供應日本市場。

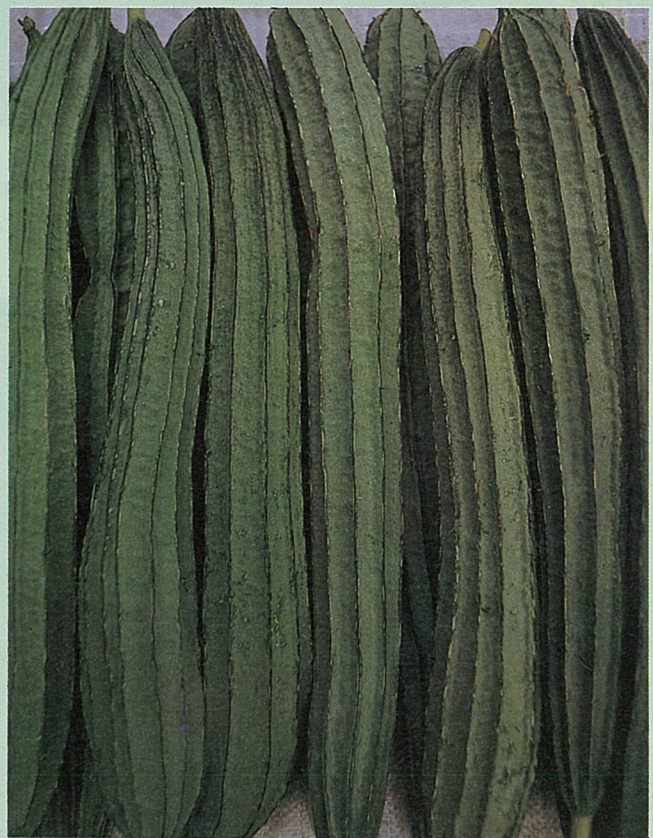
成熟的絲瓜絡，採收後浸泡在水池裏，讓表皮腐爛，以便除去表皮，再經過去子、洗淨、漂白、曬乾後，分別以繩索捆紮包裝，在收購日期內，運送至農場集中，等候加工廠商前來承購。

〈3〉大樹稜角絲瓜

文圖：曾文田



大樹鄉最早種稜角絲瓜的人是張格(右)。

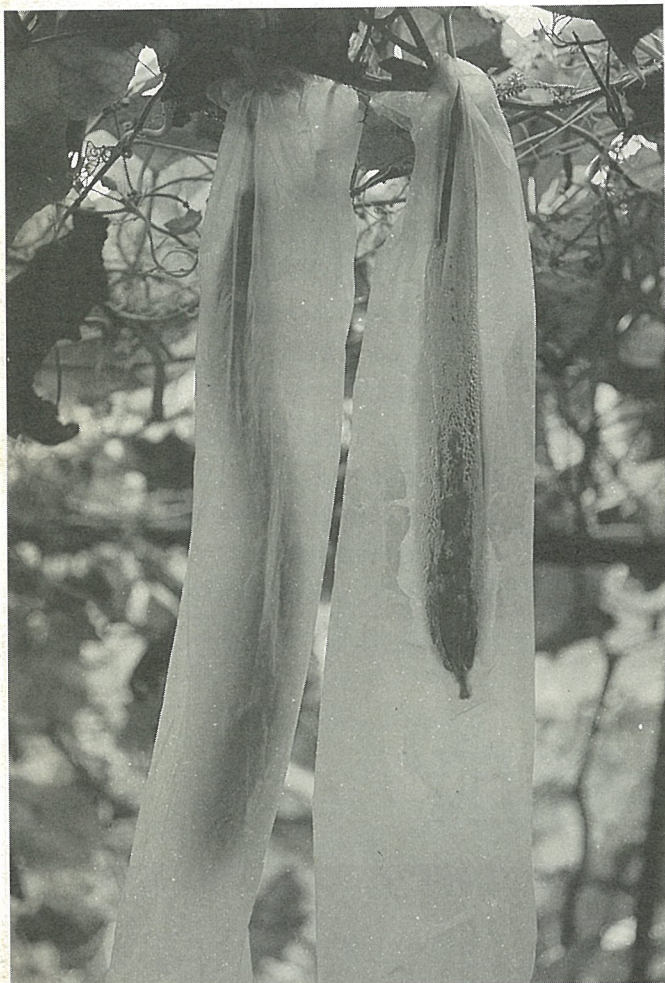


以10條稜角而得名的稜角絲瓜。

稜角絲瓜與普通絲瓜不同，但吃法一樣。瓜形呈起伏的稜角狀，俗稱“十稜”，

閩南語念起來與“嘜叨”諧音，倒也與絲瓜粘稠多汁液的特性相符，頗富鄉土趣味。

原產於印度、大陸廣東。外島的金門、澎湖栽培較多，高雄縣大樹鄉於4年前從澎湖引進種 →



套上塑膠袋，可避免蜂螫。



稜角絲瓜是大樹鄉的農特產品之一。

→ 子試種成功，推廣至今，已成為大樹鄉的農特產品。

大樹鄉的稜角絲瓜，均栽培在高屏溪的河川地，由於面積廣

潤，灌溉方便，在管理上非常便利。

隧道棚栽培稜角絲瓜。

據第一位栽培澎湖稜角絲瓜的大坑村農民張格表示，在河川地栽培稜角絲瓜，為了便利生長期間的管理工作及瓜果的採收，可在幼苗定植後，採用苦瓜的隧道棚方式，在單畦上搭設約1.6公尺高的半圓形隧道棚，並引導瓜藤爬上棚架。當絲瓜開花後，在瓜果結長至一根手指頭長時，即用長條形的塑膠套袋，可以減少被蜂螫刺。

今年張格等幾位栽培稜角絲瓜的農友，對於稜角絲瓜的收益，均感滿益，因為同時、同地栽培稜角絲瓜與短筒型絲瓜，產地交貨價格，稜角絲瓜每台斤12~18元，普通絲瓜只有5~6元，兩者相較，農民當然樂意栽培稜角絲瓜了。 ■

