

來去二崙鄉品嚐香瓜好口味

《本草綱目》記載：「香瓜種類甚繁，有圓有長、有尖有扁。大有徑尺，小或一捻。其稜或有或無，其色或青或綠，或黃斑、綠斑，或白路、黃路。其瓢或白或紅，其子或黃或赤、或白或黑。」香瓜品種甚多，不勝枚舉，哈密瓜、黃香瓜、青香瓜、嘉寶瓜等都屬之。

昔日，雲林縣二崙鄉是全國栽植香瓜最多的地方，種植面積曾達到 2,000 公頃左右，占全國的產量 80%。鄉內設有香瓜批發市場，供各地批發商前來採購，名噪一時，可惜，後來竟然沒落了。最近，二崙鄉農會爲了鼓勵農民重拾種香瓜的樂趣，將老舊的香瓜批發市場修繕完成，增添各項設施，以利香瓜大宗交易。

香瓜大致分爲 2 種，一種叫「美濃瓜」屬於白皮種，體型較短而肥胖，果肉厚質脆，汁液少，種子較少。另一種叫「梨仔瓜」，果肉薄汁多，種子層較厚，外皮爲黃色，呈長紡錘型。現在種植以白色的美濃瓜較流行，或許是因口味較香甜，少汁

青皮梨瓜曬成干食用，別有另一番滋味



農民頂著烈日採收香瓜



二崙香瓜拍賣市場

液，口感較佳吧；而黃色的梨仔瓜外表好看，買來贈送親友最佳，仍然有少數種植。

香瓜性喜愛高溫乾燥，日照充足的氣候，但又不能過分乾燥，畢竟是淺根性植物。所以，在種植土壤控制是非常重要的。春夏季栽植者，宜選擇粘質土，土溫比較不會升高；秋冬季則應以砂質土較好，因地溫較易升高，則成熟也比較迅速早收。

一顆成熟的香瓜，從栽植於本田到成熟，約需時 2 個月左右，依栽種時節不同而有差異，氣候越炎熱，它的成長也比較快；相反地，氣候越是寒冷，則生長期越

短，最長成熟期約 50 天，最遲者為 70 天。

可別看香瓜的栽植成熟期短，誤以為田間管理容易，其實生長過程中仍然需作整枝留果的繁瑣工作，並不是任它愛怎麼生長就那麼成長。當主蔓生出 4 葉時，就必須摘心；當子蔓長至 13 葉的時候再次摘心，促進孫蔓生長；通常孫蔓已可留果，果粒留多，則將來長成果實會幼小不好吃，若稍加控制果數，則可使果粒較大，品質提升，外觀較好看。

香瓜味甘、性寒、無毒，有止口渴，利小便、除煩熱、防暑氣等功用；炎夏之際如遇出汗多、口乾舌燥、小便黃少、大便乾燥、中暑等情況時，可吃些香瓜，效



香瓜收成，期望能賣個好價錢

果相當不錯。香瓜以生吃為主，食用時只要清洗去皮即可，但該如何選擇香瓜呢？消費者可以注意幾個基本原則，如輕壓香瓜底部，越硬代表越不成熟，甜度不高，但比較脆，底部越軟的，越成熟，甜度也較高；若是外皮呈黃色者，則大都是品質差的後期瓜。此外，還可以試著聞聞香瓜底部的香氣是否濃郁，比較香瓜的香氣，

香味越濃郁的，代表香瓜越成熟、甜度也越高。

「一顆顆鮮美、香甜的瓜類，都是瓜農汗水和智慧的結晶」，消費者應肯定農民的辛勞及農業的可貴，用實際行動支持台灣農產品，為台灣的農業加油！

農大黑綠旺 有機質肥料

◆粉狀25號、29號

環標字第3166號

(全氮1.3%、全磷酐1.1%、全氧化鉀1.2%以上，有機質50%以上) 黑綠旺採用植物性：如毛豆、酒粕、蔗渣等資材，經微生物發酵充分腐熟後，再添加胺基酸、鎂、鈣等微量元素調配而成之完全熟肥。

◆粉狀、粒狀特3號

環標字第3165號

全氮3%、全磷酐2%、全氧化鉀2%、有機質40%以上。

◆粒狀特9號、特1號

(氮磷鉀5:2:2，有機質70%以上) 係採米糠、粕類、魚粉、腐植酸生物菌、鎂、鈣等調製而成。

◆複肥肥王(13-7-6-2;30%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

◆複肥特8號(8-8-8-3;40%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

◆菜仔粕、蓖麻粕、花生粕或混合粕等銷售。

市誠
經徵
銷各
縣



長旺生物科技股份有限公司

泓惠實業股份有限公司

高雄縣路竹鄉甲南村大仁路520巷7-1號

電話：(07) 6972259代表號 傳真：(07) 6972263

肥製(質)字第0462003號

(符合優良國產堆肥品質驗證及品牌推薦)

肥製(質)字第0086001-6號