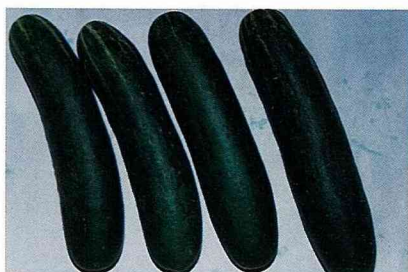


專家的推薦

·夏、秋季胡瓜以來自仁愛、國姓、魚池、竹山、信義、水里等鄉鎮的改良種，瓜條正直，瓜皮翠綠，大小適中，深受消費者喜愛。
·來自梨山與合歡山的「青龍」和「蜜蘋果」，吃起來的口感、脆度、味道等，均比進口蘋果勝過一籌！

夏秋胡瓜消暑熱 「青龍」、蜜蘋果身價高



夏秋季蔬菜—胡瓜(圖為改良種)。

■胡瓜：相傳漢朝張騫出使西域，帶回來中原繁殖，以供漢人食用，起初不知道如何稱名，反正是從胡邦帶回來的瓜果，就稱為「胡瓜」，一直沿用至今。由於完全成熟後的瓜體是黃色，一般人習稱「大黃瓜」（另一品種的花胡瓜稱之小黃瓜），又因胡瓜果皮有突出的瘤狀物，本省人俗稱「刺瓜」。胡瓜性喜溫暖環境，是本省典型的夏、秋季蔬菜，中南部以北均適種植。而冬、春季節的本省南部，尤其高雄、屏東地區，氣溫暖和，日照尚能滿足胡瓜的需求，植株發育良好，因此高屏地區就成為冬、春季的胡瓜產地，如此一年四季均有胡瓜種植與採收，供全省各地消費大眾採購。

胡瓜是胡蘆科一年生作物，植株藤蔓具有向上攀升能力，能往上生長達2公尺，農友栽植時需要插立支架，在移植苗長到離地面半公尺之前，通常是用竹子交叉立柱，上置橫支紮實綁緊，植株往上攀升，農友每隔1尺就

用繩子將植株綁套在竹子上。定植45至50天後，就會開花結果，約10天左右，瓜體紋路未呈黃色仍然綠色時，就要適時採收。胡瓜果實在成長中，瓜皮自然吸收空氣中的氣體，會形成白霧色的粉質狀，農友採收時應保留下來，最好在靠蒂頭的上端，果梗不用保留，用剪刀或採收刀把果梗剪掉，再按大、中、小規格分別放入紙箱，每箱淨重20公斤裝，運往消費市場銷售。台北果菜批發市場的銷售量，旺季期間每日約15公噸，批發平均單價約10元；淡季期間每日約需30公噸，單價約為15元，超過這個需求量，價格會往下跌，對農友會無利可圖的，所以供應量應在產地控制恰當，以免供過於求。夏、秋季胡瓜以來自仁愛、國姓、魚池、竹山、信義、水里等鄉鎮的改良種，瓜條正宜，瓜皮翠綠，新鮮細嫩，大小適中，較受消費者喜愛，賣得好價錢。冬季期間來自旗山、里港、高樹、萬丹等地的改良種胡瓜，也受市場人士的喜愛。

■蘋果：本省種植蘋果為時不長，那是光復後沒多久的事情，拜退除役官兵安置在梨山地區之賜，開始有栽植。在民國69年開放蘋果進口之前，蘋果是高所得者的水果，尤其是送禮或探視親友的高貴禮物，而省產蘋果也跟



省產蘋果—富士

著水漲船高，成了高價位的果種，種的人也多了，上了梨山的清境、武陵、碧綠、翠巒及復興鄉等海拔1800至2400公尺的山坡上，到處可見到蘋果樹。到了69年開放進口後，數量種類大增，蘋果價格一落千丈，苦了進口商，卻樂了消費者，從前低收入吃不起蘋果的人，現在可以想吃多少就吃多少。價格大跌後，梨山的蘋果不再是天之驕子，種蘋果的榮民，收入不再豐富，卻解決了墾伐山坡地的事。

省產蘋果有黃元帥、旭光、紅玉、國光、王玲、祥玉、富士、陸奧、元帥、青龍、蜜蘋果等多種，目前以來自梨山碧綠、合歡山等地帶，由於海拔高度恰當，溫度與濕度適合，此地栽植的青龍與蜜蘋果，吃起來的口感、甜度、脆度、味道等，均比其他省產蘋果來得好，尤其勝過進口蘋果太多，那酸中帶甜、甜中帶蜜的滋味，真是讓消費者擋不住的誘惑！