

高屏胡瓜皮綠瓜體直

紅肉大西瓜全年生產



■胡瓜：在本省俗稱「刺瓜」，是因果體外表有果瘤似刺之故。在大陸則稱「大黃瓜」，是因成熟後果體均呈黃色之故。屬葫蘆科一年生蔓性植物，在漢朝張騫出使西域引入栽植，故稱「胡瓜」，又稱「大瓜」、「黑瓜」。以往品種因果皮顏色分為白刺種、黑刺種及改良種，目前市場上清一色均為黑白不分的改良種。每年3至11月為盛產期，產地集中在彰化、南投、花蓮等縣，12至次年2月為淡產期，產地集中在高雄及屏東縣。其中夏季以南投縣國姓、埔里、信義、彰化縣竹塘等鄉鎮，冬季以高雄縣路竹，屏東縣九如、高樹、鹽埔及台南縣官田等鄉鎮農會共同運銷所供應之改良種胡瓜，瓜條正直，果皮翠綠而薄，果肉細嫩甜美，果型中等，子室少等優點，深受消費者喜愛。

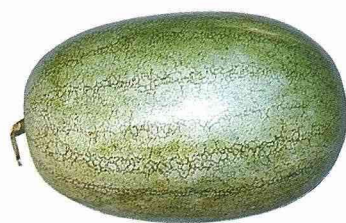
胡瓜從培育、移植、插支架、誘蔓、摘心、施肥、灌水、施藥、開花結果至採收，約需50至65天，每一植株可採瓜3至5條，每果重約0.6至1.5公斤。運銷台北果菜市場果重以0.6至0.8公斤為宜。適合炒、煮、鹽漬等，尤其在夏天煮排骨湯、魚丸湯等，可解渴消暑氣。整條切成兩段，中間子囊拿掉，塞入魚、肉漿，蒸食之為有名的刺瓜盅。

購買時以瓜體端正、瓜皮青綠、瓜紋不黃化、無病虫害、瓜子細嫩不老化，果皮有白粉質者為佳。

■大西瓜：西瓜有大西瓜及小西瓜二種，皆有種子。另外有一種無子西瓜，屬大西瓜，係用三倍體種子育種出來，是育種專家精心的傑作，因為沒有種子，吃起來特別爽口，可惜成本較高，

種植的農友不很普遍，專以外銷香港居多，少量供應省內消費。

大西瓜幾乎都是紅肉種，很少見到黃肉種，瓜肉纖維比小西瓜粗糙，瓜皮亦較厚，每顆重量輕者5公斤，重者達15公斤，超大型重者則可達30公斤以上。本省一年四季皆可種植，產地依季節之不同，冬、春季集中台南、高雄、屏東、台東，夏季集中於桃園。目前供應台北果菜批發市場，以來自大園、後龍、觀音、通霄、大甲、壽豐、淡水等地區之農會共同運，使用紙箱2粒包裝，最受承銷人喜愛。



大西瓜都以鮮食為主，切片或切盤後直接入口，亦有少量打汁，有生津、止渴、解熱、利尿、解酒之功效。購買西瓜之要領以果型圓滿端正、瓜皮綠色、紋路粗條濃綠而明顯，果柄新鮮，果皮薄、果體結實硬度高，果臍平小，最重要將手掌拍打瓜體中端，若聲音清脆似要裂開似的，定是成熟適度，最甜最爽口；拍打瓜體如似「撲撲」而沒彈音，則瓜肉必為堅硬，食味差而無汁。