

圖文／見晴



阿順1號 絲瓜

絲瓜是台灣最常見的菜蔬，台語叫「菜瓜」。价格便宜，香甜美味，退火解熱，是夏季佳餚。

雲林縣斗六市6月間舉辦絲瓜促銷活動，名為「瓜瓞連綿」，席開數十桌，吸引來自全國各地的民眾前往品嚐，吃過者無不津津樂道，讚不絕口。

這次絲瓜品嚐會主要是促銷「阿順1號絲瓜」，品種名字聽起來既俗氣又鄉土，蠻有親切感，是由住在斗六市三光里年近七旬的老先生彭達雄，所培育成功的新品種優良絲瓜，比一般絲瓜甘甜。特點是煮熟後瓜肉潔白不變黑，尤其是秋天採收的阿順絲瓜，最能顯現其天生麗質。通



常絲瓜的採收季，可分為春秋兩季。

彭達雄很欣慰能替雲林縣培育出全國最優良的絲瓜。當這些小

幼苗茁壯成長時，曾遭遇颱風來襲，他不顧大風雨，徹夜把這些幼苗掘回家中細心呵護，終於在民國85年培育成功，並擴大面積種植。

首批阿順1號絲瓜送到台北農產運銷公司銷售時，受到批發商一致贊賞，銷售一空，消費者叫好。於是阿順1號絲瓜成了暢銷品，售價比一般絲瓜高。三光里農民紛紛跟進栽植，如今面積已達20公頃左右，仍然繼續擴大中。

阿順1號絲瓜是全國唯一有品牌的絲瓜，還有「吉園圃」認證標示，民眾可安心食用。

阿順1號絲瓜外型粗短，外皮粉綠，重量約一台斤左右，適合小家庭享用。烹煮方法，煎、煮、炒、湯皆宜。

