



苦瓜達人吳秋榮



白玉苦瓜品質精進



蘋果苦瓜市場稀客

## 吳秋榮的苦瓜經

文圖／廖壬戌

**住** 在西螺鎮的吳秋榮先生，種植苦瓜已有30年經驗，我們一起來聽他娓娓述說的「苦瓜經」。

### 首創鉅管棚架

我從年輕就跟著父親種苦瓜，現在是西螺鎮農會蔬菜產銷班第88班班長。早年種苦瓜都以竹材搭棚架讓苦瓜攀爬，每逢颱風，棚架全倒。我一心一意要改良棚架，於民國82年研發出鉅管棚架隧道式栽培法，果然堅固耐用。我向班員推廣這種栽培法，全班都以鉅管隧道為主。

苦瓜結果後，必須套黑袋子，才能保持外表皎白清潔，而這些袋子原本是用柏油袋子，不透氣影響品質。民國80年我從日本引進不織布套袋，能透氣、防熱、不易破損，能重覆使用，經濟實惠。

### 網室有機苦瓜

這幾年為了徹底實施有機栽培，我和鐵工廠合作，再研發出網室栽培，並在網室內搭起鉅管隧道式棚架栽培，不但減少病蟲害；產量增加近

一倍，所生產的苦瓜，可現摘生吃，鄰近消費者爭相跑來購買，讓我感動不已！當然，網室栽培資本投資比較多，但看到消費者一臉滿足的笑容，花再多的資本也值得，何況這是為了大家的健康設想，也是功德一樁。

為了繁殖品質更好的苦瓜，我曾到農業改良場參觀，並研讀各種農業書刊，試作苦瓜品種改良，突破諸多瓶頸，研發成功許多新苦瓜品種。

白玉苦瓜是以金瓜根部為砧木，再嫁接上白玉苦瓜之接穗，如此一來，能預防蔓割病、線蟲為害，增強體質，突破輪作的障礙，提高產量，平均產期在4個月以上，每公頃產量達到16,000公斤以上。

白玉苦瓜苦甘適中，許多人拿來作生機



金瓜根部當砧木進行嫁接繁殖

飲食材料，加點蜂蜜，口味更佳。

我在擔任西螺鎮文賢國民小學家長會長時，曾經和高雄地區的國小進行學術交流，舉辦「農耕實驗營」，免費提供自己的苦瓜園，供小學生和老師們作為實驗觀摩之用，讓他們

置身苦瓜棚下了解苦瓜的生長情形，親手採摘成熟苦瓜，師生同樂，大家都說機會難得。家長們紛紛寫信來表達謝意，希望有機會能再度讓小學生體驗苦瓜園的樂趣，讓他們的人生添加回憶的色彩。

我的產銷班所生產的苦瓜，受到台塑六輕廠的喜愛，除了供應六輕員工食用外，並引入該公司大賣場銷售。最近3年來，本人又開發新品種—蘋果苦瓜。由於產量有限，供不應求，在此要向買不到的朋友致歉，再等一年後，就能擴大供應，敬請拭目以待。

## 新品蘋果苦瓜

蘋果苦瓜原本是屬於短果種苦瓜，果實兩頭呈圓型，長球形，長13公分，粗約10公分；果面完全是珍珠瘤粒突起。曾經有一段時間沒人栽培。我將原生種雌花和其他品種雄花交配粉後，經無數次的配種改良，3年後，品種性已趨穩定，才開始量產。它的個



不織布袋可重覆使用



鋁管所搭建的隧道棚堅固耐用

體比原來的短果種大而且較潔白，果面為不完全肋條狀突起。單位產量比一般苦瓜少一、二成，單價每公斤高約5至10元。



鋁管所搭建的網室成本高

## 私房苦瓜食譜

蘋果苦瓜入口甘醇微苦，生食有如吃幼梨，清脆富香味，以生食和打汁生飲為主，若是煮食，那可是暴殄天物啦！在此提供幾道私房苦瓜吃法供參考。

1. 苦瓜燉四物，可預防糖尿病。
2. 苦瓜子沾甘藷粉，趁水滾開時，放入鍋，熟後即可起鍋食用。口味如吃蚵肉一樣，只吃外皮，種子吐掉。
3. 苦瓜加入豆腐乳、素羊肉一齊熬湯。
4. 苦瓜、梅干菜、五花肉，一起滷。



## 蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory

作者：蔡平里 台大園藝系教授(退休)

內容：12種有香味的台灣蔬果—柑桔、芹菜、番石榴、洋蔥、鳳梨、薑、芒果、香蕉、辣椒、柿子、香菜、茼蒿。

榮譽：第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎  
86年台灣省政府新聞處報導文學類優良作品

定價：300元（另附掛號郵資60元）

豐年社

台北市溫州街14號 郵撥00059300 財團法人豐年社  
電話：02-23628148分機30/31