

2009 從 農 場 到 餐 桌

輔導單位／行政院農業委員會農糧署

協助單位／台北農產運銷公司 台南縣學甲鎮農會

企劃製作／鄉間小路月刊

特約攝影／劉慶堂



芬芳撲鼻 甜蜜多汁

# 洋香瓜



# 洋香瓜

洋香瓜果蒂留有「T」字型藤，看起來像是「會飛的水果」，外表細緻的網紋像是精雕細琢的「藝術品」，身價也不斐，2008年日本最貴的洋香瓜一粒35萬日幣（約台幣12萬7千餘元），日本人視洋香瓜為送禮高級水果，而那位日本農民一株僅留一粒洋香瓜且時時刻刻用心照顧，其價值在於栽培過程投注無與倫比的心力。

## 冬天盛產 台灣優勢

台灣的洋香瓜經引進國外種苗以及國內種苗公司多年的育種改良及栽培技術提升，品質與口感都不輸日本洋香瓜。因氣候因素，日本冬季無法生產洋香瓜，台灣卻是盛產期，如能做好符合日本檢疫規定及品質控管，很有機會開拓日本洋香瓜市場。

洋香瓜是淺根作物，適於排水良好沙質土壤種植，性喜溫暖多日照地方，日夜溫差大可孕育品質佳之洋香瓜，因此適於秋冬季節生長，惟夜間溫度不得低於15°C以下，近來隧道式栽培盛行，不但可保溫且可防雨、防寒，因此可培育出品質較佳之洋香瓜。

洋香瓜全年可生產，栽種約3個月即可收成，一年多收，盛產期為11月~5月，產地主要集中台南縣七股、將軍、學甲、鹽水、下營、佳里、後壁、白河及台南市；嘉義義竹、民雄；雲林二崙、崙背；新竹湖口；宜蘭蘇澳、壯圍。其中栽培歷史最悠久為七股及台南市安南區。台南縣政府農業局發展一鄉一特產後，七股鄉每年11~12月均舉

辦洋香瓜節，成為地方觀光旅遊的特色。

## 網紋光面 瓜瓞綿綿

洋香瓜依其外表分為網紋及光面兩種，品種繁多，依台北市第一及第二果菜批發市場洋香瓜品名中成交量較大品種有：網紋紅肉為七股香、天華、新春香（屬夏季品種）；網紋綠肉為香華、藍寶石、美華（屬夏季品種）、翠蜜；網紋白肉以秋蜜（屬夏季品種）為主；新疆哈蜜瓜：以新世紀（屬夏季品種）為主，外表有網紋、皮青、果肉為黃橙色；光面紅肉為仙環（屬夏季品種）；光面綠肉為蜜天下、蜜世界、女神；光面白肉為狀元、春鳳；溫室栽培（網紋洋香瓜）品種以日本種苗玉珊1號、2號為主，果肉多為綠色，栽培成本高（每分地至少50~60萬元以上），因其特殊性價格較高。

進口品種以「亞魯斯」(ALS)為主，屬網紋洋香瓜，果肉多為綠色，供應地以日本北海道靜岡縣最多。其中新疆、光面紅肉成交量97年全年只有1~2噸，網紋白肉成交量約10餘噸，主要受果肉顏色北部較不討好或不易栽培等因素影響，成交量逐漸趨於萎縮。

洋香瓜品種多且外觀也極為相似，可依網紋粗細、網紋密度、觸感、果型、果肉顏色分辨，例如火天華網紋較粗、凸而明顯、形狀較圓，香華網紋較細密、形狀呈高球形，七股香外觀介於天華、香華兩者之間；蜜世界形狀呈高球形，甜蜜珍呈圓形。



行政院農委會輔導認證供應單位優良品牌洋香瓜有七股鄉農會「季季欣」、台南市農會「古都府城鄉」、崙背鄉農會「滿園香」、豐榮合作農場「崙崙」、台南縣洋香瓜聯合運銷合作社「北極星」，目前農委會正朝品牌A級、B級合併，修正適用品種、品質標準、規格標準、包裝方法，以再提升品牌水果品質；另依據台灣農產品安全追溯資訊網公布洋香瓜生產履歷出貨單位計有台南市農會、壯圍鄉農會、二崙鄉農會蔬菜產銷班95班及崙背鄉農會蔬菜產銷班13班等4個單位500批貨，消費者可認明訂購。

## 瓜藤鮮綠 後熟軟化

網紋洋香瓜果香淡雅，肉質細嫩多汁，甜度高。光面洋香瓜剛採收時外表有一層絨毛表示熟度不足，肉質較網紋洋香瓜柔軟。消費者選購時，瓜藤務必鮮綠、果型完整豐滿、果粒堅實、無斑點、無病蟲害，網紋類品種，其網紋需勻稱，有果香，光皮類品種則色澤要鮮明。另外，挑選網紋由灰色轉白霧，網紋細密，光面洋香瓜表面稍有網紋，其果肉顏色可從表皮透析出來即夠熟。買回家後，應待其後熟作用肉質軟化後食用（果臍稍軟時），夏天可切片置於冰箱冷藏後，再取出食用，風味絕佳。

洋香瓜97年除受颱風及雨害影響外，台南地區洋香瓜受南瓜捲葉病毒嚴重為害，政府雖每公頃補助2萬元清園費，惟果農已損失慘重，故病毒的控制與預防、培育抗病毒品種及洋香瓜如何輪作，是目前洋香瓜產業最重要的課題。

編



# 甜瓜家族

洋香瓜、哈密瓜、香瓜是甜瓜家族中的三大類

洋香瓜



洋香瓜品種：天華



洋香瓜品種：蜜天下



洋香瓜品種：淑芬

哈密瓜



哈密瓜品種：新世紀



哈密瓜品種：雪裡華

香瓜



香瓜品種：Golden Light



香瓜品種：銀輝（美濃瓜）

香瓜屬葫蘆科 (Cucurbitaceae) 一年蔓生草本植物。原產於非洲幾內亞(Guinea)熱帶沙漠地區。

瓜肉清香，故稱之為「香瓜」；復因滋味甘甜，亦被稱作「甜瓜」。相傳，香瓜與同屬葫蘆科、多汁之鮮食瓜“Tsamma” (Citrullus lanatus)均由契丹人先後自美索不達米亞(Mesopotamia)經西域輾轉引進中原，漢民乃將Tsamma瓜直稱「西瓜」(Watermelon)，部分園藝人士則將「香瓜」加冠「洋」字，名為「洋香瓜」，代表此二水果皆係自西方引進。

香瓜除了甘香味美之外，並含有大量的活性「多酚抗氧化劑」，可以預防神經退化性疾病及心血管疾病，具有促進體內氧化與抗氧化間平衡的功能；對血液和血液循環以及免疫系統極為有益。《本草綱目》註記：香瓜止渴、除熱、利尿；惟多食未有不下痢者。有關香瓜詳細的分類資訊，可至下列網站流覽：

[http://www.hort.purdue.edu/newcrop/nexus/cucumis\\_melo\\_nex.html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/nexus/cucumis_melo_nex.html)

哈密瓜是香瓜的一個栽培變種；古稱「甘瓜」或「玉瓜」；主產於新疆吐魯番盆地；屬於厚皮瓜，又分網紋瓜及

光皮瓜兩類；最甜者「糖度」指數可達22° Bx。

歷經長期的自然變異、天然雜交以及人為選育，哈密瓜品種繁多，品質差異甚大。依成熟期可分為：春瓜(早熟)、夏瓜(中熟)及冬瓜(晚熟)三群；按瓜形分為：球形、卵形、圓筒、扁圓、橢圓及長棒形。果皮有白色、黃色、綠色及褐色；分別又有或無斑點、斑塊、條紋之不同；果肉呈白、綠、桔紅三色；肉質再分爽脆及鬆軟兩種；體積小者不足1公斤，大者可達20公斤。





2009

從農場到餐桌

文／翁愷愷

【鄉間小語】

# 清甜可口 芬香撲鼻 洋香瓜

台灣一年四季都是吃香瓜的好時節。晚冬初春的洋香瓜及哈密瓜，夏天的美濃瓜及10月上市的黃香瓜，都是型色俱佳、果香四溢的佳品。在頂級超市的水果專櫃內，一顆標上數百元的，是日本進口的洋香瓜。據說可以送給日皇品嚐的索價近億日圓。國內在民國43年由高雄農改場在澎湖栽培成功的洋香瓜，也是呈給總統、行政院長、農林廳長嗜試的。當年記載此事的豐年雜誌，就是用「清甜芬香甲各果」來形容這試種成功的洋香瓜。經過近半世紀的栽種，洋香瓜已成為台南縣的特產，不僅種植面積占全台一半以上，產量及品質也都是尚讚！

## 設施栽培 四季飄香

既名「洋香瓜」，就值得研究西洋史。洋香瓜源自西元前的波斯國，英文名Muskmelon就是取自其果實成熟時特有的果香味。musk是波斯語的一種香水（perfume），melon則是法文來自拉丁語melo pepo，意思是蘋果形狀的瓜。洋香瓜在西元前2400年就出現在埃及的圖像，希臘、羅馬也是西元前就有文字記載，後由羅馬引進法國、中歐及北歐。中世紀出現在西班牙及地中海地區，15世紀隨哥倫布進入美國新大陸，巴西16世紀開始種植。這個全世界都喜愛的水果各地都可種植，美國以其適宜氣候的優勢目前是露地洋香瓜Honey dew及Cantaloupe最主要的產地。

日本19世紀開始以網室成功種植洋香瓜，是最能顯現其經濟價值的國家。

台灣洋香瓜有計畫的推廣研究是在民國46年由美日引進40多種品種，交由台南區農業改良場試種及育種開始，農友種苗公司在洋香瓜的育種也貢獻不少。國內由74年起推廣PE隧道式栽培，生產穩定，面積逐年增加，87年全盛時期全台灣年栽培面積逾8,000公頃。96年全台栽培面積4,432公頃，台南縣市即占2,457公頃。其次是嘉義縣及雲林縣。

洋香瓜之可以在南台灣立

足，育種選種及種植技術的研究改良是主要因素。洋香瓜喜愛高溫多日照，對低溫很敏感。白天25至30℃，夜間15至20℃是果實成長最適合的溫度。濕度高或雨季容易發生病害及降低糖度。南台灣的早秋雨季結束，接下來暖冬的太陽及涼冷的夜晚正是洋香瓜最喜歡的溫度。和水稻輪作是避免土壤線蟲及病害的好方法，保水力強的水田黏質壤土適合PE隧道式栽培，可以減少施肥且無需灌水。

## 近觀遠眺 辨色聞香

台灣洋香瓜的育種也有獨到之處。早熟、果型端正、甜度高、網紋密、著果穩定及抗病性強是主要考量重點。目前台灣主要栽培有三類：

第一類是網紋洋香瓜，成熟果實果面具網紋，肉質細軟多汁，香氣濃郁。品種有秋姬、秋香、秋蜜、秋華、翠蜜、紅寶石、藍寶石等。

第二類是光皮洋香瓜，皮光滑，肉質硬甜度高。品種有蜜天下、蜜世界、楚留香、狀元等。

第三類是哈密瓜，果實呈橄欖型，肉脆香甜。品種有新世紀。

既然洋香瓜是屬於可呈獻御用的高貴果品，每年選秀賽是不可少的。果實發育良好，網紋形成豐滿，果肉厚，糖度高，香味

不同類別洋香瓜之主要營養成分 (100克重量)

主要營養成分	網紋洋香瓜	光皮洋香瓜	新疆哈密瓜
熱量(Kcal)	31	28	25
水分(克)	91.0	91.6	92.6
總碳水化合物(克)	7.6	6.9	6.2
粗蛋白(克)	0.7	0.8	0.7
粗脂肪(克)	0.2	0.1	-
灰分(克)	0.6	0.6	0.5
粗纖維(克)	0.4	0.2	0.3
膳食纖維(克)	0.8	0.6	0.5
維生素A (IU)	118.3	30.0	566.7
維生素B <sub>1</sub> (毫克)	0.03	-	-
維生素B <sub>2</sub> (毫克)	0.01	-	0.01
維生素B <sub>6</sub> (毫克)	0.03	0.02	0.01
維生素C (毫克)	20	17	31
菸鹼素 (毫克)	0.3	0.3	0.4
鈉(毫克)	23	26	35
鉀(毫克)	200	250	180
鈣(毫克)	14	8	15
鎂(毫克)	13	11	14
磷(毫克)	14	10	12
鐵(毫克)	0.2	0.2	0.3
鋅(毫克)	0.3	0.2	0.3

濃，品質佳，果實黃化慢，貯藏性好都是評審重點。數年前曾目睹洋香瓜比賽現場，大小一致完美無缺的洋香瓜一字排開，蒂頭上留著整齊畫一的T字形果梗，評審們近觀遠眺，辨色聞香，令人印象深刻。

各類的洋香瓜不只是名字討喜，外型也各具特色。專家常建議洋香瓜買回後可放置數日欣賞造型及聞其香氣，待熟後剖食嚐其美味。這三類洋香瓜營養成分相近，水分高熱量低，各類維生素及微量元素都很豐富。消費者不必花大錢買進口貨，國產禮盒內的二粒特選固然是極品，只要是暖冬盛產的洋香瓜必定個個香甜。



# 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



2009

從農場到餐桌

文·攝影／林謙禎

【師傅上菜】

# 洋香瓜

## 食譜

洋香瓜入菜，選擇「有點甜而不太甜」最能吃出特有風味，表面的網紋藝術，也是最佳的盛盅和盤飾。除了品嚐成熟的新鮮水果外，還可將洋香瓜果肉加點果糖和開水、鮮乳，用果汁機攪拌成洋香瓜牛奶，夏天加冰塊，香濃好喝兼消暑，也可以把洋香瓜打成果漿，加洋菜煮成洋香瓜果凍，或加牛奶、雞蛋製成香瓜布丁，是老少咸宜的家庭美食。

水果美饌低膽固醇，吃不胖，更有鮮豔的色彩助陣，點亮餐桌的浪漫氣氛，注意水果加熱之後的口感與味道，與生鮮食用時不一樣，所以建議快炒起鍋，比較能充分表現出水果的清爽與香氣。

哈密瓜最能營造雞尾酒盛宴的豪華感，一道法式的「波特酒香蜜瓜」名菜，就是使用挖球器把哈密瓜肉挖出許多小球狀，再用糖、葡萄牙波特酒醃漬入味，最後回填哈密瓜果皮盅食用，五星級的開胃菜色往往引發連串的讚歎！

### 煙燻鮭魚佐香瓜 (1人份)



#### 【材料】

洋香瓜 1/2 個、煙燻鮭魚 20 克、鮮干貝 1 個、新鮮蝦子 1 隻、馬鈴薯 30 克

#### 【調味料】

香瓜沙拉醬：香瓜 10 克、零脂沙拉醬 20 克、果糖 5 克

#### 【作法】

1. 先做香瓜沙拉醬，香瓜磨泥，和沙拉醬、果糖攪勻即成。
2. 新鮮蝦子汆燙熟，剝去殼。
3. 切對半的香瓜，只取半個，果肉挖出另行食用，半圓果皮（約 10 克）當做盛盅。
4. 馬鈴薯去皮煮熟後，磨泥，舖到作法 3 上。
5. 擺上煙燻鮭魚。
6. 淋上香瓜沙拉醬。
7. 放置干貝、蝦仁，即可食用。



- 【TIPS】** 1. 特製的香瓜沙拉醬，使這道開胃冷盤滋味清新爽口，洋溢香甜而有律動層次的海洋氣息。  
2. 香瓜味道已夠甘甜，其他食材可不必再調味，沙拉醬則可選用無糖的產品，以免影響了主味。



### 洋香瓜蒸肉末 (1人份)

#### 【材料】

洋香瓜 30 克、肉絲 15 克、洋蔥 5 克

#### 【調味料】

醬油 5c.c.、雞粉少許

#### 【作法】

1. 洋香瓜削去皮，果肉切成四方形塊狀，中間挖凹。
2. 洋蔥洗淨後切末，加肉絲和調味料，即成餡料，捏成丸子狀。
3. 放到作法 1 凹洞內。
4. 放進蒸籠裡，開大火蒸 12 分鐘。



- 【TIPS】** 1. 上桌前，可再淋上少許略加了太白粉勾芡的雞高湯，增添口感和濕潤度。  
2. 這是一道相當中式傳統風格的菜色，甜香融入肉絲裡，即使不加雞粉，也很可口。

## 洋香瓜燴海鮮 (1人份)

### 【材料】

洋香瓜30克、花枝20克、蝦仁20克、西洋芹10克、蛋豆腐30克、紅甜椒10克、黃甜椒10克、蒜仁5克、沙拉油少許

### 【調味料】

鹽少許



### 【作法】

1. 西洋芹、紅甜椒、黃甜椒清洗乾淨，切條狀備用。
2. 蒜仁切片。
3. 花枝洗淨後切成塊狀。
4. 蛋豆腐切條狀，油炸至呈金黃色，迅速撈起，放在廚房餐巾紙或濾油紙上。
5. 香瓜去皮，用挖球器把果肉挖成一個個小球狀。
6. 花枝塊、蝦仁用熱水稍加氽燙，備用。
7. 燒熱鍋子，用沙拉油爆香蒜片。
8. 放入作法1拌炒一下，即加進作法6和鹽調味，最後加入作法5稍拌即起鍋。
9. 把作法4鋪在盤面底部，放上作法8。



- 【TIPS】** 1. 五顏六色的豐盛食材，讓人非常有滿足感，香瓜的清甜可為海鮮去腥和提味，是最佳絕配。  
2. 在作法8完成後，也可淋上少許略加了太白粉勾芡的雞高湯增添口感。

## 泰式香瓜雞肉捲餅 (1人份)

### 【材料】

洋香瓜100克、雞腿肉70克、高麗菜20克、蘿蔓生菜20克、蛋1個、洋蔥5克、蔥油餅皮1張、沙拉油適量

### 【調味料】

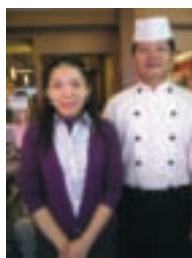
泰式甜辣醬30克

### 【作法】

1. 選用已去骨的雞腿肉，清洗後，切成條狀，油炸後備用。
2. 高麗菜、洋蔥、蘿蔓生菜洗淨，分別切成細絲。
3. 香瓜去皮，果肉切絲狀。
4. 燒熱平底鍋，用沙拉油把蔥油餅皮煎成金黃色，打蛋，攪勻成蛋液，倒入煎成蛋餅，鏟起。
5. 在作法4蛋餅皮上，鋪上泰式甜辣醬，再擺上蘿蔓生菜絲、洋蔥絲、高麗菜絲、香瓜絲、作法1。
6. 捲起來，盛盤，即可食用。

- 【TIPS】** 1. 高膽固醇或不喜歡吃太多蛋的人，也可不加蛋。

2. 這道捲餅可當主食，賦予蛋捲、捲餅帶來全新的香鮮口味，值得嘗試。



食譜製作／主廚 沈朝棋  
贊助者／寧波小館  
台中市學士路146號  
04-2236-0959

寧波小館是鄧玲如獲得政府「創業鳳凰婦女小額貸款」而設立的餐廳，從10張桌子開始營運已有5年，僱廚師丈夫沈朝棋一起打拚，主要菜色為四大天王養生鍋貼、番茄牛肉麵、寧波特色涼皮、老菜新

吃道口抓絲雞、八寶荷葉蒸鮮魚、寧波三鮮年糕等。

寧波小館講求三低二高：低油、低鹽、低膽固醇、高纖、高鮮，訴求不會味精的天然原味滋味，鍋貼不油、鍋貼冷了照樣也好吃，所有食材都強調天然、蔬果、原色原味、不過度烹調，以保持蔬果的營養成分，利用各種食材的顏色做出五彩繽紛、賞心悅目的成品，例如木瓜子排煲、珍珠美人魚、番茄牛肉麵，以及在麵皮中分別添加火龍果、紅蘿蔔、紅白山藥的各色鍋貼，還有淋上水果醬的黃金蘿蔔糕，都讓人食指大動，吃出清爽和健康。





## 哈密瓜的故事

**哈**密瓜(Hami melon, *Cucumis melo* var. *saccharinus*)是「香瓜」(*Cucumis melo* L.)的一個「栽培變種」(cultivar)；古稱「甘瓜」或「玉瓜」；盛產於新疆的哈密及鄯善兩縣，瓜肉香甜，維吾爾語稱之為「庫洪」，指「甘甜如蜜」之意。元朝李志常之《長春真人西遊記》記載：「庫洪甘甜，瓜形如枕，瓜香為中原所未有者」；清紀曉嵐在《閱微草堂筆記》中則稱：「西域之果，蒲桃莫盛於土魯番，瓜莫盛於哈密」，享有「瓜中之瓜」的美譽。

新疆栽培哈密瓜的歷史悠久，主要分布在陽光充足、晝夜溫差極大的吐魯番盆地。1959年考古學家在高昌故都「阿斯塔那」墓群中，挖掘到兩塊哈密瓜的化石；隨後又在城西「晉墓」中，再發現一塊乾縮的果皮。證實早在1500多年以前，魏晉南北朝時期，新疆地區已經生產哈密瓜。

「庫洪」瓜名至清朝改稱為「哈密」。據《大清一統志》記載：康熙35年，哈密郡首領額貝都拉脫離準噶爾之統治，歸順大清。清廷為表彰「有大勳於國」，詔額貝都拉入京，冊封為一等「紮薩克達爾汗」。時逢瓜熟，乃將上選之「庫洪」作為貢品。聖祖首次吃到這種「甘如蜜」、「脆如梨」、「香如

蘭」的「庫洪」，龍顏大悅，頓時興起稱道：「庫洪既產於哈密，朕以為理當稱為哈密瓜，不宜以方言為名也」。眾臣響應，高呼「聖上英明，洞照無遺」。從此，「庫洪」正名為「哈密瓜」。吳豐培特別在

《新疆回部志》中註記：「康熙35年，哈密投誠，攜瓜入貢，始謂之哈密瓜」。

「皇上愛吃哈密瓜」，一夕之間，哈密瓜成為「馬送中原黃金價，香染君王紫禁城」的珍品。每逢瓜期，駝馬奔馳兼程趕運。張寅之在河西走廊目睹輸送哈密瓜的情景，寫道：「路逢驛騎，進哈密瓜，百千為群；執小兜，上罩黃袱，每人攜一瓜，瞥目而過，疾如飛鳥」，其盛況堪與唐明皇為寵姬楊貴妃從南方「萬里飛馬運荔枝」的故事相媲美。

西域與中原，路距數千里，不僅戈壁浩瀚，沙漠無垠，且重山阻隔，誠可謂之「積雪天山摩峻嶺，風高瀚海古伊州；聖世安邊開萬裏，年年瓜貢渡蘆溝」。監察使宋伯魯在「食哈密瓜」一文中寫道：「龍跡漠漠風搏沙，胡馳萬里朝京華，金箱絲繩慎飽匭，使臣入獻伊州瓜；上林珍果靡不有，得之絕域何其遐，金盤進奉天顏喜，飛章風藻為褒嘉，真正是：「曉夜不停驂，一路裏怕耽，望一站麼奔一站，步履惟艱，難、難、難。」訴盡了當年運瓜兒女餐風宿露、戴月披星的艱辛。貢瓜之事直到宣統皇帝以「聖主體恤藩臣，途長道遠，解運維艱，不以口腹累人，罷之」，方才終止。

讚賞哈密瓜甘甜的詩詞甚多，如「午夢

初回微渴後，嚼來真似水晶寒」、「玉漿和冷嚼冰松，崖蜜分甘流齒牙」、「更有甘芳黃玉軟，囊駝筐篋貢天家」。近代作家沈雁冰在《新疆風雨》一文中更以白話文寫道：「哈密瓜像鮮梨那樣生脆，但又甜得醇厚，還有一種異香，梨是不能同它相比的，與蘭州的醉瓜也截然不同，實在奇妙」，平鋪直述的說出哈密瓜的特色。

二十世紀中葉，瑞典地質學家斯文赫定(Sven Anders Hedin, (1865-1952) 為了一嚐哈密瓜，特地專程去新疆訪問，返回斯德哥

爾摩後寫了一本「赫定回憶錄」，對新疆的社會狀況，風土民情和自然風貌，分別有詳細的報導，其中一段寫道：「大旅行家馬可波羅，當年(1275)翻越帕米爾高原，穿過絲路，進入新疆時，即親嚐了喀拉塔勒的哈密瓜，哈密瓜因此早已聞名於世界.....」。他還地抄錄了當地一首民謠：「吐魯番的葡萄，哈密瓜，還有庫車的姑娘美如花.....」，作為哈密瓜甚至比能歌善舞、嬌美如花的維吾爾族少女，還要被世人所喜愛的見證。



## 洋香瓜簡史

**洋**香瓜原生於西非熱帶的幾內亞，歷經數千年自然變異、雜交，衍生許多不同的品種及栽培變種。植物學家先後在北非的阿爾及利亞、中東的波斯、伊拉克及亞西的印度，相繼發現香瓜的「次生地」(secondary center of origin)。如今，全世界幾乎每一個國家都有經濟栽培，香瓜已成為最普及的優良水果。

根據世界最古老的「美索不達米亞神話」記載，遠在西元前3000年，四大文化搖籃之一的幼發拉底河兩岸，蘇美爾人即已懂得如何耕種香瓜。考古學家在埃及法老的金字塔中也發掘到香瓜的圖記。舊約聖經民數記更明確的記述了當年摩西帶領希伯來人逃離埃及進入迦南時，他們賴以為生，最珍貴的食物就是魚和香瓜。亞述人更發現可以利用香瓜的果蒂及果梗作為治病的草藥。由此證實，早在基督誕生之前，整個非洲都已經知道如何種植香瓜；不過卻沒有留下任何有關網紋瓜或光皮瓜區分的記錄。

公元一世紀，羅馬生物學家樸林(C.E. Pliny)在他所著的《自然史》中首次正式記載了香瓜的生態。二世紀，希臘醫生蓋倫(B. Galen)並留下香瓜利尿的病歷。13世紀，馬可波羅東遊，抵達阿富汗時，發現阿富汗竟然生產大量甘甜的香瓜，他在《寰宇記》中特別寫道：阿富汗所產的香瓜是「世界上最好的香瓜」；他還登錄阿拉伯人一句諺語：「用香瓜款待客人，就如同為他祝福」。同一世紀，被尊為博學鴻儒、德籍的哲學及植物學家阿爾伯特(Albertus Magnus)詳細地記錄下香瓜的植物性狀。

14世紀哥倫布第二次自西班牙前往新大陸時，將香瓜種子引至海地試種，只要兩個月的時間，就能成熟採果。從此，中南美洲的印第安人開始大量推廣。1865年南北戰爭結束，香瓜成為美國重要的瓜果作物。17世紀，香瓜風靡歐洲；法王路易十四對香瓜「情有獨鍾」，暱稱它為" Sucrins " 意味「甜蜜」。為了迎合國王的喜好，能在非產期吃到香瓜，一位「意想天開」的皇宮園丁珍巴蒂斯特(Jean-Baptiste de La Quintinie, 1626-1688)就在凡爾賽宮的南翼，首次應用玻璃和蒸氣管，蓋建了一間可以調節溫度的種植室來培育香瓜，此一技術性突破，不但贏得典型專制國王的歡心而被封爵，同時開創了設施栽培技術的先河，對促進後世園藝工程與技術發展，具有極為重要的啓迪作用。

民國46年(1957)，台灣自美國及日本同時引進「露地型」及「溫室型」兩類香瓜，歷經試種、改良，成果卓著。有關香瓜在台灣發展的歷史，請至下列網站查閱：

行政院農業委員會農糧署：[http://www.afa.gov.tw/tenclassic\\_index.asp?CatID=78](http://www.afa.gov.tw/tenclassic_index.asp?CatID=78)

農委會台南區農業改良場：<http://www.tndais.gov.tw/index.asp>





# 鹽分地帶農業 向下紮根 學甲鎮洋香瓜 轉型成功



洋香瓜葉子長得茂盛，果實品質自然提高

位於沿海鹽分地帶的台南縣學甲鎮，農耕條件並不優越，但農民用心克服惡劣的環境，以雞蛋、牛奶當肥料，種出高品質的洋香瓜，並嚴格分級、精緻包裝，終在市場打出好口碑。隨著技術進步與栽培面積增加，洋香瓜已成為高貴不貴的優質水果，學甲鎮農會以紮實的腳步輔導農民朝著計畫生產、安全農業邁進，打造沿海鹽分地農業的春天。

**晚**餐後，剖開一個洋香瓜全家人分享，果香洋溢滿室、甜美滋味入口，幸福感油然而生，這就是洋香瓜的魅力。台南縣學甲鎮是國內洋香瓜產地之一，栽培面積約50公頃，知名度雖比不上鄰近的七股、將軍等鄉，但是洋香瓜的品質與農民農會的用心，都讓人豎起大拇指。

## 青年返鄉·接續產業

台南地區是國內洋香瓜栽培面積最大的地區，除了台南縣七股、將軍、佳里、東山、學甲、白河等鄉鎮，台南市安南區也是洋香瓜主要產地之一。位於南縣沿海鹽分地帶的學甲鎮，因秋冬少雨、土壤鹽分高，農耕條件並不優越，除了養殖業，農作栽培偏向耐旱耐鹽類的作物，早期以蔥、蒜為代表。民國70年代，在農政單位推動下，農田集體轉作玉米、高粱等雜糧及綠肥作物；80年代為因應加入WTO，農民積極尋求轉型，改種小番茄、洋香瓜等高經濟作物。

學甲鎮農會推廣股長李明席回憶，其實當地洋香瓜栽培歷史最早可追溯至民國72年左右，現任高雄區農業改良場長黃賢良當時任職台南區農業改良場，在育成新品種後，與該場林學正場長在學甲試種成功後，大力推廣種植，吸引不少農民栽培。



學甲農民自創品牌「老王的瓜」洋香瓜禮盒，市場接受度很高

李明席表示，由於洋香瓜屬集約栽培，得花費較多時間管理，許多老農民不習慣這種栽培方式，紛紛放棄種植，使洋香瓜栽培中斷；直到民國80多年，年輕人返鄉務農，才慢慢恢復種植，目前以蔬菜產銷第5班為生產主力，農民自行分級包裝後，以個人生產代號交由農會共同運銷到台北拍賣市場。

## 老王的瓜·人人都誇

李明席說，6年多前，政府推行禁用塑膠袋政策，很多農民擔心「不用塑膠袋，要怎麼裝農產品、賣給消費者？」產銷班員王國訓決定改用紙箱，每箱內裝2顆洋香瓜，並以「老王的瓜」品牌行銷，方便消費者手提或送禮，起初還擔心市場不能接受，沒想

到，送到拍賣市場第1天，立刻被搶購一空，每公斤售價足足漲了20多元，許多沒買到的人，甚至直接打電話到農會訂購。

除了精美的紙箱禮盒，「分級包裝、堅持品質」更是王國訓的洋香瓜受歡迎的重要原因。不到50歲的王國訓在學甲鎮算是年輕的農民，因曾在農產公司上班，累積豐富的農業相關知識，深知農產品的品質決定價格好壞與品牌的信任度，因此，當他返鄉栽種洋香瓜後，便嚴格進行分級包裝，品質差的寧可丟掉，絕對不送到市場拍賣，讓他的洋香瓜在市場上獲得良好口碑。

此外，當年擔任農會指導員的李明席，還特地寫了一張推薦信放在王國訓的洋香瓜禮盒裡，內容除了描述王國訓以微生物、雞蛋、牛奶當肥料，用心管理、照顧每顆洋香瓜，堅持少用化肥、確保消費者健康外，還教導民眾品嚐洋香瓜的「三到」步驟，即：買回家先「眼到」，欣賞果實表面美麗的花紋，放置2天後「鼻到」，嗅聞果實散發出的香氣，再放1、2天後才「口到」，

把果實剖開品嚐甜美的滋味。

李明席在每張推薦信中，並蓋上職章，而且都是當天出貨、當天蓋章，等於為農產品「掛保證」，更增添消費者的信心，當時不少盤商購買禮盒時，都要求一定要附上推薦信，也算是另類的行銷方式；由於李明席的用心與王國訓的努力，讓「老王的瓜」一舉打響名號，使學甲洋香瓜的品質受到市場肯定，帶動當地洋香瓜價格。

### 用心照顧·嚴格分級

洋香瓜從定植到採收只需3個月，屬於短期作物，很快就可以看到成果，但栽培過程可不輕鬆，因為洋香瓜植株易受環境影響，些微變化就可能降低果實品質，嚴重時甚至影響收成量。王國訓說，洋香瓜根系



貼心設計品嚐要訣卡，禮盒價值感大大提升



洋香瓜從定植到採收只需3個月，屬於短期作物



學甲地區的洋香瓜，由農民自行分級包裝，交由農會共同運銷

淺，土壤適應性雖廣，但水分不足，很容易就「枯死」，水分太多也不行，會影響果實的甜度等，全靠經驗拿捏。

學甲鎮的農地屬砂質壤土，適合瓜果類作物生長。王國訓表示，他大約於7年前投入洋香瓜栽種，一開始不懂得訣竅，種出的瓜好看卻不好吃，除了看書找資料外，農會推廣股人員及前輩們不吝指導，讓他越種越有信心。他說，種洋香瓜最重要的是田間管理與分級包裝，得像照顧小孩一樣，每天不時到田裡觀察，了解生長狀況後，針對狀況調整作業，才能種出高品質的洋香瓜。

王國訓說，用心照顧洋香瓜的植株，讓葉片生長茂盛，果實自然長得好，夏天時還可以遮陽，防止果實出現「日傷」，影響品質與賣相；採收後的分級包裝也不容忽視，千萬不可魚目混珠，而要讓消費者感覺「物超所值」，才能建立口碑、維持好價格。

## 全年栽培·香甜上市

台灣洋香瓜的品種繁多，有網紋洋香瓜、蜜瓜型洋香瓜、哈密瓜等，雖然外觀、



農民在瓜田四周架設2米高的青網防止害蟲飛入果園

口感、風味有差異，但共同特色是香甜可口，廣受消費者喜愛，因此栽種面積越來越廣，幾乎全台各地都有生產；學甲瓜農回憶，15、16年前剛種植翡翠品種洋香瓜時，市場拍買價每公斤喊到70-80元，吸引農民搶種，現在每公斤有40元就不錯了。

比起整體產量增加、市場競爭激烈，瓜農更擔心的是日趨嚴重的病害。台灣氣候終年都可生產洋香瓜，許多農民刻苦耐勞，幾乎全年進行栽培，一年四季都有洋香瓜上市；不過由於夏季栽種的洋香瓜，必須面對颱風侵襲、艷陽照射等考驗，農民大多在颱風過後的9月開始栽種，採收盛期約在11月至翌年5月間，這段時間的洋香瓜，因日夜溫差大、果實肥大緩慢，果肉質地較細緻、糖分累積也較多，不但產量多，品質也最佳。

雖說秋、冬季應是洋香瓜管理較容易、生產最穩定的季節，但近年來，由於農民幾乎週年栽培，病蟲害的發生也一季接一季的蔓延開來，尤其乾旱的秋季蟲害情形嚴重，連帶病毒也容易傳播，是瓜農們現階段面臨的最大難題。

## 氣候變遷·影響收成

農民們感嘆，近2、3年來，受氣候暖化影響，洋香瓜病毒害日趨嚴重，感染病毒的洋香瓜長不出來，即使長出來也「縮水」得宛如棒球一般大小，一旦感染，整片瓜田都遭殃，嚴重影響收成與生計，希望農政單位幫忙，趕快找出有效的防治辦法。

學甲鎮農會表示，造成洋香瓜歉收的兇手應是銀葉粉蝨，除直接刺吸葉片汁液導致生長衰弱外，還會傳播病毒，造成洋香瓜生長停滯，此外，薊馬與果實蠅也是洋香瓜的大敵。為防治病毒、蟲害，學甲當地農民除採隧道式栽培外，並在瓜田四周架設2米高的青網，防止害蟲飛入果園，費盡週章，只為讓消費者吃到最高品質的水果。

隨著技術進步與栽培面積增加，洋香瓜已成為高貴不貴、適合全家品嚐的水果，學甲鎮農會以紮實的腳步朝著計畫生產、安全水果邁進，打造水果產業的遠景，下回走進超市或水果行，別忘了買洋香瓜，給認真的瓜農們最直接的肯定。

■



# 怡然小鎮 學甲采風

文圖／莊育鳳  
部分圖片／學甲農會提供

位於學甲市區的三級古蹟慈濟宮。



慈濟宮一隅，有種獨特的寧靜、祥和氣氛。

**來**到學甲這個不靠山也不靠海的小鎮，有兩件事一定要做：一是參觀歷史悠久的慈濟宮，二是品嚐鮮美的虱目魚小吃；如果是農曆2月下旬造訪學甲，那麼「放紅腳苓」更是不容錯過的年度精采盛事。

## 慈濟宮，珍貴三級古蹟

位於學甲市區的慈濟宮，建廟迄今逾300年歷史，是台灣保生大帝的開基祖廟；廣場兩側豎立一對高逾60尺的大旗竿，為慈濟宮救人濟世的精神象徵。廟內保存許多葉王交趾燒、何金龍剪黏藝術等珍貴文物，深具歷史與文化價值，被列為國家三級古蹟。

廟旁的文化大樓設有「葉王交趾燒文化館」，收藏240多件被譽為國寶的清朝葉王

交趾燒，雖然距今已逾百年歷史，但花鳥人物栩栩如生，色澤仍鮮豔美麗，喜歡歷史文物的民眾千萬不能錯過。

此外，該廟每年農曆3月11日舉辦的「上白醮」謁祖祭典，隊伍由長達3公里的「蜈蚣陣」領頭，繞境時信徒爭相跪地，從蜈蚣陣底下鑽過，祈求平安，別具特色，常有外地民眾專程前來參與。

## 歇歇腳，品嚐虱目魚湯

走累了，就找家賣虱目魚的小吃店歇歇腳，品嚐學甲虱目魚的鮮美滋味吧！

學甲鎮內虱目魚塢遍佈，來到學甲怎能不吃虱目魚？每天現撈的虱目魚，經過店家熟練的刀法處理，鮮嫩

肥美的魚肚下鍋川燙幾分鐘，在碗裡放點薑絲、芹菜、油蔥提味，就是一道鮮美的虱目魚肚湯，是老饕的最愛。

如果想吃飽一點，虱目魚粥是最佳的選



珍貴的葉王交趾燒。



何金龍剪黏藝術。



鮮美的虱目魚肚湯是造訪學甲不容錯過的美食。



學甲鎮紅茄里、頂洲里的「放紅腳苓」比賽歷史悠久，地方積極傳承。



擺在地上的「鴿苓」，是用白樹、檜木製作而成，有多種不同的尺寸。

擇。除了魚肉、魚肚，在學甲，魚頭、魚腸、魚肝、魚背脊、魚皮等部位，只要能吃的都有賣，滿足消費者愛嚐鮮的需求，而魚肚還分為有刺、無刺，如果不介意挑刺，可選有刺的虱目魚肚，魚肉會多一點。

學甲的虱目魚丸也很有名，許多在外打拼的遊子，每次返鄉，一買就是幾十台斤，帶回北部慢慢品嚐或贈送親友。當地居民說，學甲虱目魚丸主要特色是加入蒜頭及肉末，既可增加口感，又具防腐作用，口味十分特殊，保證吃過一次就難忘。

### 新體驗，觀賞放紅腳苓

倘若於農曆2月下旬來到學甲，可別忘了詢問到哪裡觀賞「放紅腳苓」活動。所謂的「放紅腳苓」，是一種鴿子負重飛翔比賽，由紅茄、頂洲兩個庄頭較勁，沿襲迄今已有100多年，其起源一說為抵抗海賊或外庄人入侵時示警之用，不過已無法考證；一說是農閒時的娛樂活動，則被普遍接受。

農曆春節過後，居民為了「庄頭」的面子，都會加緊訓練

所謂「放紅腳苓」，是一種鴿子負重飛翔比賽，把鴿苓掛在賽鴿尾巴上，比賽能捎回較多鴿苓。

賽鴿，使頂洲、紅茄的天空顯得熱鬧不已。比賽方式係將賽鴿放出，以捎回鴿苓的數目分出勝負。比賽用的鴿苓係以白樹、檜木製作而成，有多種不同的尺寸，掛在賽鴿尾巴上，考驗賽鴿的體力。

鴿苓賽之所以迷人，在於一年只有一次對抗賽，由於關係著全庄的榮譽，且比賽時間長達1個月，頗能凝聚居民的情感，雖然比賽過程激烈，但比賽後兩庄頭均展現風度、握手言和，相約明年再拚，充滿淳樸的人情味，是極為特殊的地方風俗，值得體驗。

鄉