珍貴種源山苦瓜

一、前言



山苦瓜(*Momordica charantia* L.var.abbreviata Seringe)，別名野苦瓜、短果苦瓜、小苦瓜，屬葫蘆科(Cucurbitaceae)，原產於熱帶亞洲，本省東部及中南部平原至低海拔山區自生，為一年生或多年生草質藤本植物，果實小，野生地之果實一般在 30 公克以內，果型橄欖型至短橢圓型，果色由草綠至深綠色，為苦瓜之原種。全草有清熱解毒之效，果實有清暑解熱、明目、解毒之效。在食用方面，嫩稍及嫩葉一般被原住民作為煮湯的材料，嫩果可以涼拌、煮食、炒食，其風味比栽培種大苦瓜稍加苦中帶甘，亦可切片製作成苦瓜茶飲用。

二、分佈地區

山苦瓜在本省的分佈，就以往種源的蒐集及調查發現彰化田尾、芬園，雲林麥寮，南投草屯，屏東萬丹，台東大武、太麻里、長濱，花蓮富里、玉里、瑞穗、光復、鳳林、壽豐、吉安、新城及宜蘭頭城等地皆有山苦瓜的蹤跡，果型多為短橢圓形至紡綞形，僅在吉安南華發現近圓形種。



三、特殊性狀

(一)再生力強：即支蔓分枝性旺盛，可以如牧草般的割了之後很快即再生出許多分支，而且生長速度相當的快，在以植株全株利用作為苦瓜茶粉材料取得上是很有利的；其次瓜小而多，切片乾燥容易，作苦瓜茶甚為適合。

(二)生長期長：除了冬季溫度很低的月份，其生長減緩之外，幾乎全年皆可在野外看到山苦瓜的植株開花結果，可宿根二年栽培，其分枝的枝條與濕潤土壤接觸就會長出根而成一完整植株，或將老株上半部切除，也可以再長出新芽，繼續生長。

(三)結果力強：山苦瓜瓜小但所結的果實數都很多，有些植株開雌花性很強，本場就各地蒐集之山苦瓜野生種及地方種於 89 年春作所作的調查發現其雌花比例在 4.43~98.33%之間，皆比栽培種大苦瓜的 0.88~2.44%高出

許多；本場嚐試以高雌花性之植株與一般品系或栽培種大苦瓜雜交之後，發現其後代雌花性皆提高許多 9.66~25.82%，因此，在育種用途上可以考慮選擇作為栽培種雜交高產的母本，將來生產多果山苦瓜不論作為食用或作苦瓜茶之原料，其經濟價值將為之提高。



(四)有雌雄同花同株的特性：與栽培種苦瓜比較，一般常見苦瓜的花性是雌雄異花同株，在山苦瓜雖然大多也是雌雄異花同株，然而卻時常可以看到雌雄同花同株的情形，即同一朵花有花藥也有柱頭，柱頭長在花藥之間，高度幾乎相同，有子房，但差異相當大，有些發育不完全，即只有短短的果實，也有發育較完整的，但幾乎都較偏向雄花的特性，即開花當日即會落花，這一特性在花性的遺傳演化方面的研究，或許可以有所幫助。

(五)有自交不結果的特性：部分山苦瓜植株自花授粉不結果，取其雄花與其他品系雜交則可部分結果，顯示其自交不親和特性，這種植株比例不高，可作遺傳及育種上研究的材料。

四、利用現況



山苦瓜的利用除了將其特殊性狀應用在苦瓜的育種上；同以往老祖先對山苦瓜的利用，鮮果是被用來炒食、煮湯或作沙拉食用，近來在花蓮地區已被作為蔬菜大面積栽培，目前約有 20 公頃的栽培面積，夏季產期平均每日約有 200 公斤送到果菜市場批發，價格從每公斤 10 元至 90 元間，隨季節的變化而有明顯價差。其次是大量被切片曬乾或烘乾作苦瓜茶，成為泡茶飲料。有些較原生的山苦瓜被採下後泡成藥酒飲用。其鮮嫩葉片廣被原住民採來煮食或與蝸牛等野生動物一起煮食(花東地區)。有些則是全株被取來曬乾後煮茶飲用，或加入其他中藥作成粉劑茶包，作即溶式茶包販售，清涼降火、效果良好，這種野生在台灣許多荒野地方的小瓜，真是我們的寶。

五、未來展望

山苦瓜的諸多特性在苦瓜的品種改良上是很好的應用材料，本場未來將朝多雌花、不同果色、不同大小等多樣性的需求上調整育種目標；對於其食用、保健用的特性本場亦將分析研究，相信未來將可提供消費者更多樣的選擇。