

雲嘉南農特產系列

七股鄉的洋香瓜

～農特產與景點相結合 提昇地方特色～

文圖／方新政

七股鄉是一個濱臨海洋的小鄉鎮，昔日的鹽田風光與今日大家所重視的鳥類生態資源，是該鄉重要的產業文化，除了養殖業外，最大宗的農產作物是洋香瓜，因其地理環境特殊及農會強力的輔導而成為該鄉

之農特產。目前台灣地區生產洋香瓜的鄉鎮而已獲政府認證及授證的有七股鄉的「季季欣」及台南市的「古都府城鄉」，兩地相毗鄰，其產品特色略同。農會總幹事張明山先生指出，七股鄉栽培的洋香瓜主要的品種為七股香及七股春（藍寶石），兩者外觀大小相似，果面均具網紋，果皮呈灰綠色，甜度約達14度以上，七股香之果肉為橙色，具有濃郁的香味，七股春為翠綠色。洋香瓜的產期正也是黑面琵鷺來臨的季節，台南縣政府為促使農特產與休閒旅遊相結合，建議將品牌「季季欣」稱為「季季欣黑琵洋香瓜」，而以黑面琵鷺為標籤，期望其品牌更具地方特色。



「七股香」與「七股春」
外觀、大小一樣

七股鄉位於台南縣的西南方，西臨台灣海峽，南隔曾文溪與台南市安南區相對，北與將軍鄉，東與佳里鎮、西港鄉毗鄰。沿海是平直單調的沙岸，在夕陽西下時，赤著腳在沙灘上散步，看著落日餘暉，聽著海浪聲，心胸無比的舒暢，只可惜「夕陽無限好，只是近黃昏」。昔日的七股鄉是以產鹽聞名，沿途兩旁曾是一畦一畦方格的鹽田，鹽堆林立，猶如冬季的北極世界。而今鹽田風光不再，但鳥類生態資源卻相當豐富，世界稀有珍禽黑面琵鷺及其他候鳥，經常成群結隊，棲息於曾文溪口，成為愛鳥者賞鳥的好地方。除此之外，尚有紅樹林、添湖等自然生態景觀，都是休閒的好去處。七股是濱海地區之小鄉鎮，漁業養殖及農



採收洋香瓜



張總幹事對他們的「季季欣」洋香瓜品質，信心十足



雪白的鹽山是七股鄉的觀光景點

面積約2,800公頃，主要作物有洋香瓜、加工用蕃茄、蔥、蒜等。洋香瓜全年種植面積約有1,000多公頃，全年共同運銷量達1,385公噸，成為七股鄉之主要農特產。

品種適合當地風土

台南場洋香瓜專家黃賢良先生指出，台灣地區種植的洋香瓜品種歸納為三類，

即網紋洋香瓜、光皮洋香瓜、哈密瓜。七股鄉以種植網紋洋香瓜為主，網紋洋香瓜之果皮表面有網紋，果色有乳黃色、灰綠色、淡黃色；果肉為淡綠色或橙色等多種品種。七股鄉種植的洋香瓜主要品種七股香及七股春，是總幹事張明山先生於民國87年從日本引進的，經試種結果非常適合當地氣候環境，目前種植面積已達300多公頃。七股香之果肉為橙色，七股春為翠綠色，果形均呈球狀，果粒周徑約45~50公分，果肉層



洋香瓜展售會最具代表性的景點

→ 厚、多汁、糖度高、平均約為17度(Brix)，很具有洋香瓜的風味。其栽培期幅度大，很適合高溫地帶栽培，一年可種植兩期，一期是春種夏收，於1~2月播種，55天後採收；二期是夏種秋收，於7~9月播種，50天後即可採收。摘心留果，關係著洋香瓜的品質，果農通常是每一植株摘心後留兩蔓，每一蔓留2果，果實留太多會影響其品質。七股香及七股春之最大特點是成熟後不落果蒂，可視市場之需求而稍微延長採收日數，具有調整市場供需之意義。

洋香瓜種植最適期是入秋以後，即8月下旬至1月之間，大致可分為秋作（8月下旬或9月上旬播種）、秋冬作（10月下旬至11月上旬種植）、春作（12月至翌年1月種植），這段期間因是台灣的旱季，氣溫低，日夜溫差大，所產的果



好辛苦噢！班長黃冬清先生汗流夾背(中)

實，風味較佳。七股鄉的洋香瓜均採用隧道棚架覆蓋透明塑膠布的方式栽培，它具有保溫、防寒、防雨等功效，不但可使植株生育良好，也可減少病害的發生；又由於整地後，作畦之同時，於畦面覆蓋銀黑色塑膠布，因它具有反光特性，可驅避蚜蟲，防止病毒的傳播。洋香瓜栽培之田園，一畦畦覆蓋著隧道式塑膠布，陽光反射，銀波粼粼，蔚為奇觀。隧道棚雖有特殊功用，但仍需注意管理，因台灣氣候多變，入冬後溫度時高時低，常有寒流來襲，為防風寒，塑

膠布需全面密閉覆蓋；無寒流時，氣溫回升，需於避風面掀開約三分之一，以利通風，避免棚內濕氣過重，誘發露菌病或因棚內太悶熱而導致白粉病的發生，果實發育成熟期，更應

注意棚內溫度不宜過高，以免果實加速成熟、軟化而影響品質。



隧道式塑膠布設施，成為田園奇景



無寒流時，背風面的塑膠布應掀開，以利通風



8粒裝「季季欣」洋香瓜的包裝

品牌「季季欣」有其特殊意涵

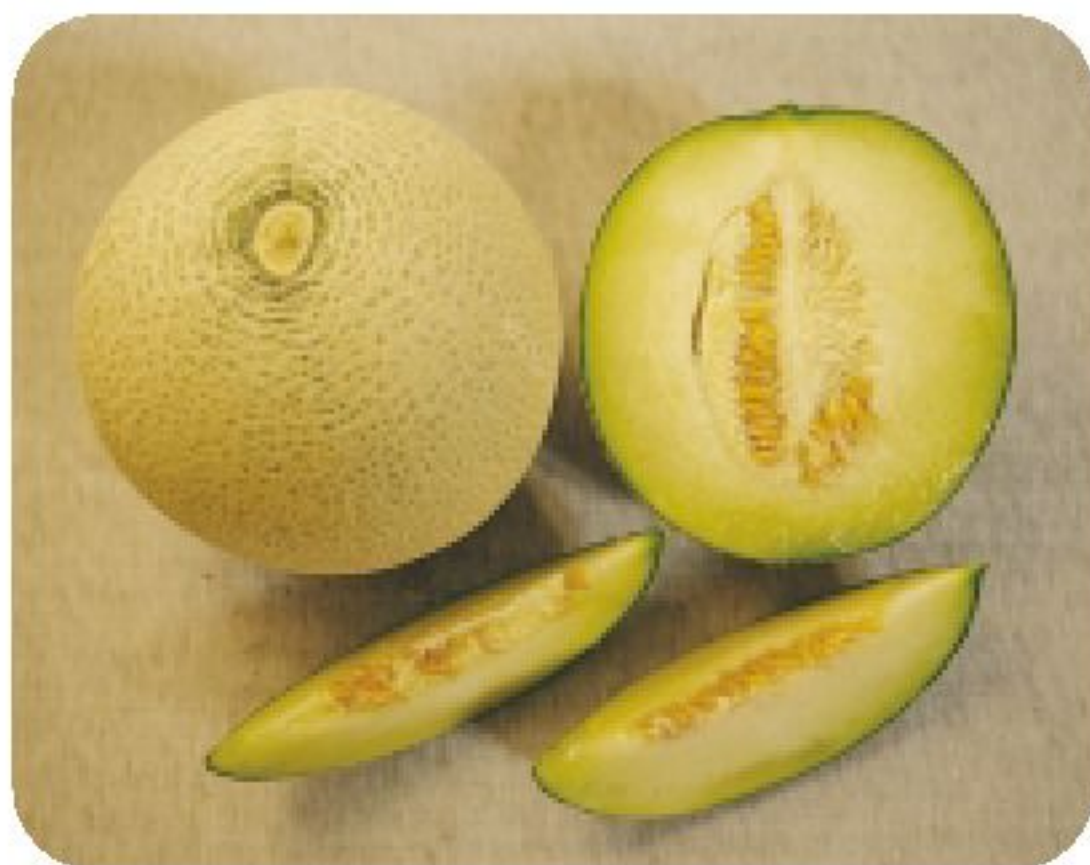
七股鄉濱臨海洋，土質帶有鹽分，其氣候環境很適合洋香瓜的種植，洋香瓜有好多品種，四季皆可生產，但品質差異大。七股鄉農會為突顯該鄉洋香瓜之特色，要求產銷班共同訂下規範，以色澤佳、品質好、健康而安全為主要四大訴求，期望四季欣欣向榮，與消費者共享甜美的果實，因而創立「季季欣」品牌，作為該鄉洋香瓜品質認證商標，其意涵深遠：圓圓的瓜果，笑口常開，意味著生產者開心，消費者安心，圓圓滿滿，共享雙贏；黃色背景，代表孳生萬物的土



「七股香」果皮有網紋、呈灰綠色，果肉為橙色

壤，襯托綠色的葉片，猶如大自然生生不息的景象，堅忍的生命力，迎接著未來，並也期盼著您的惠顧，它將帶給您健康快樂。

「季季欣」洋香瓜，依專家訂定評鑑項目，包括果粒大小、色澤、糖度、風味及農藥檢測等，而訂出之規格為果實完整豐滿，色澤鮮麗、果粒堅實、果面清潔，每粒果重約1,200公克至1,700公克，糖度14度以上，並合乎吉園圃標準。農會總幹事張明山先生表示，果農在產銷班的運作下，在種植之前先作市場調查，規劃種植品種、面積，並調配種植時期，注意健壯種苗的培育，定植後即搭設隧道式塑膠棚，並注意理蔓、整枝，每蔓以留2果為宜，幼果期加強



「七股春」外觀與「七股香」同，但果肉為翠綠色

→ 疏果，減少養份消耗；於成熟前灌注液肥，以提升品質；採收後，於班集貨場進行清理、分級、包裝。包裝的紙箱規格為55×35×20公分，依果粒大小分為每箱7粒裝（每粒1,600~1,800公克）、8粒裝（1,400~1,600公克）、9粒裝（每粒1,300~1,400公克）、10粒裝（每粒1,100~1,300公克）。農會為維護產品品質的一致性，派有專人抽驗，嚴格管控品質，產品以序號出貨，以利追查不合品牌規格之產品，而確保信譽。

有豐富的營養素 為良好的水果

洋香瓜為低熱量、高營養性的水果，據台大蕭寧馨教授分析結果指出，

每100公克的洋香瓜，約含熱量29大卡、水分91%、碳水化合物7.2公克、膳食纖維0.8公克、維生素C 20毫克、β-胡蘿蔔素710微克及鉀（200毫克）、鈉（23毫克）、鈣（13毫克）、磷（14毫克）等豐富之礦物質。洋香瓜含高水分及豐富的醣類、維生素、礦物質、有清涼解渴，幫助消化等之功效，其果肉為橙色，正是β-胡蘿蔔素的色澤，與維他命C同具有抗氧化之功能；鉀、鈣及膳食纖維含量高，可預防高血壓，控制血糖和血脂，治療便秘等效果。洋香瓜除可生食外，又可調製成各種飲料，是一種很好的多樣化水果。

