花胡瓜健康管理對策



花胡瓜收成期每天至少須採收一次





≫ 花胡瓜塑膠布設施栽培



≫ 花胡瓜網室栽培



≫ 花胡瓜露天栽培

花胡瓜健康管理對策

/ 白桂芳、蕭政弘

花胡瓜 (*Cucumis sativus* L.) 為葫蘆科胡瓜屬 1 年生蔓性作物，原產於印度喜瑪拉雅山南麓，廿世紀初期自日本引入臺灣種植。花胡瓜名稱源於果實幼嫩時採收，凋謝的花朵仍附著果底，而稱為花胡瓜，且果實比胡瓜 (別稱刺瓜) 小，因而又稱為小胡瓜。花胡瓜栽培可分為露天栽培、網室栽培及設施栽培等不同栽培環境；花胡瓜設施栽培，屋頂覆蓋透明塑膠布，四周圍以 16 目或 24 目防蟲網，屋頂可阻擋雨水傳播病害 (如露菌病及炭疽病)，四周防蟲網可防止害蟲進入，因而較露天栽培能有效降低病蟲害的發生及危害程度，栽培期間亦可減少用藥次數。



≈ 花胡瓜採收後包裝



花胡瓜為國人日常重要的蔬菜食材，除熟食或直接涼拌生吃外，更是沙拉、漢堡、三明治及壽司等各式餐點不可或缺的主角。由於花胡瓜用途廣泛，在生產花胡瓜的過程必須更重視其品質及安全性，茲將管理方法分述如下：

(1) 在收成期每天至少須採收一次，農民此時使用農藥管理病蟲害，易增加殘留農藥的風險。

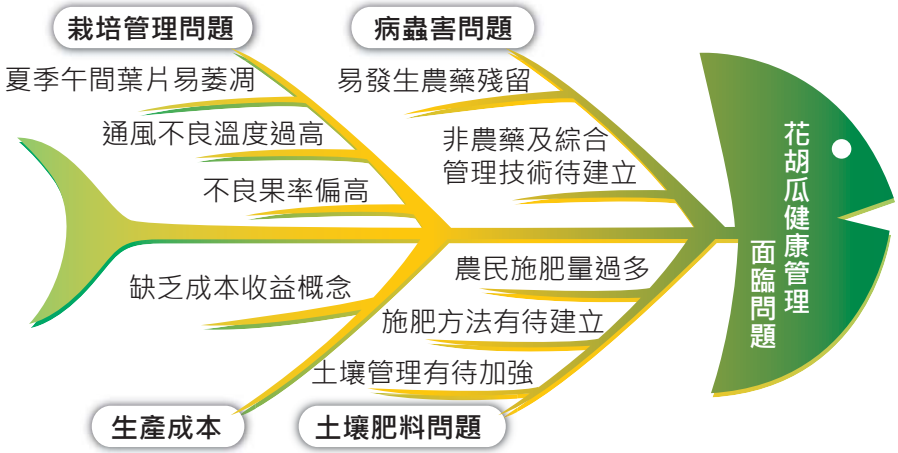
(2) 花胡瓜露天栽培易因連續降雨造成植株死亡，以及開放的栽培空間病蟲害發生較嚴重，因而使用農藥較頻繁，易衍生農藥殘留風險，只能利用設施栽培減輕上述連續降雨及病蟲害危害問題。

(3) 在夏季設施中，由於通風性較差，日夜溫均高，白天溫度常超過 35℃以上，加劇光合作用同化物的消耗，不利花胡瓜果實生育，成為夏季花胡瓜設施栽培生長限制因素。

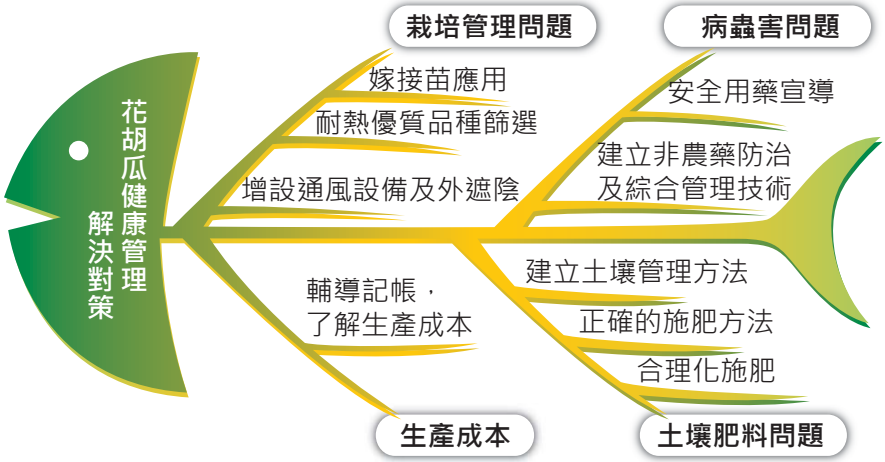
(4) 農民為提高花胡瓜產量，生育期間往往過量施肥，造成不必要的浪費；卻又必須考量夏季花胡瓜生長快速，植株需持續提供速效性養分，否則將導致花胡瓜品質不穩定。



※ 花胡瓜常做涼拌生吃，安全性更應受重視

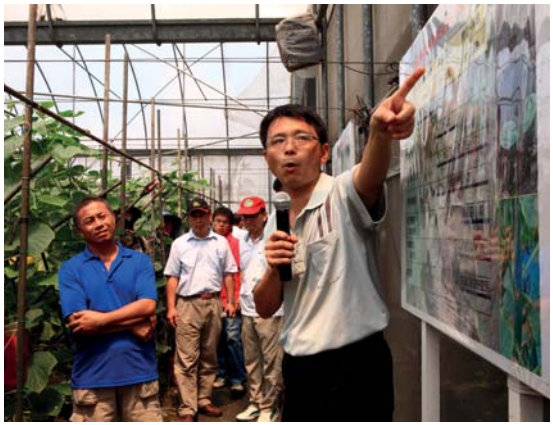


※花胡瓜健康管理面臨問題之魚骨圖



※花胡瓜健康管理解決對策之反魚骨圖

臺中區農業改良場為提昇國產花胡瓜的品質及安全性，整合各項農業技術，包括嫁接健康苗、栽培管理、肥培管理及病蟲害整合性防治等領域，建立花胡瓜健康管理生產體系，除生產安全優質的花胡瓜外，期由健康管理觀念之推展與落實，能大幅降低花胡瓜生產過程中對藥劑與肥料的過度仰賴，進而維護農業生產環境，達到植物健康、消費者健康與環境健康的目標。



» 本場植物保護研究室劉興隆副研究員在健康管理觀摩會說明花胡瓜病蟲害防治及安全用藥技術

» 花胡瓜健康管理觀摩會

