

桃園區少量多樣化農特產

野苦瓜

■張簡秀容

一、概說

野苦瓜屬葫蘆科(Cucurbitaceae)攀援性草本，多分枝，葉與捲鬚對生，葉大腎狀圓形。花為雌雄同株異花，雌雄花單生，基部具一枚腎狀圓心形的苞片，苞片全緣。花冠黃色5裂。雌花子房紡錘形，具刺瘤，先端有喙，胚珠多數。開花之後依溫度高低約10~15天可以採收，高溫期授粉不完全，果實不易肥大，並且容易黃化。果實有圓形及長橢圓形兩種，果長5~30公分不等。一般食用部位為其幼果，幼果顏色有白色、綠色及白綠鑲嵌，成熟果顏色為橘黃色，自頂端3瓣裂開，假種皮紅色味甜。種子為橢圓形，扁平，兩端具角狀齒，兩面均有凹凸不平的條紋。本省北部地區開花期長達七個月，唯夏季高溫期著果率較低。野苦瓜除能依照一般苦瓜的烹調法食用之外，亦可切片曬乾，作成苦瓜茶。此外，成熟裂開的果實，果肉苦味較低，假種皮具甜味均可食用。

二、氣候土宜

野苦瓜原產亞洲熱帶，中國各省均有栽培，世界各地及台灣全境普遍零星栽培，進年來本省有些地區當作新興蔬菜大量栽培。

(一)生育適溫：生育適溫在20~30°C之間，20°C以下生育緩慢，30°C以上授粉不完全，果實肥大受阻，容易黃化。

(二)土壤條件：土壤以砂質有機壤土，排水良好為佳。土壤酸鹼度在5.5~6.0之間。

三、栽培管理

野苦瓜為攀援性植物，栽培上以立支柱或搭棚架誘引蔓生長，由於其多分枝的特性，通常採用不整枝栽培，近基部約5~10節，將其側蔓摘除，使主枝及分枝伸長順利。

(一)種子處理

播種之前先將種殼輕微刻傷，或將種子預先浸在清水中24小時，瀝乾之後置於黑暗25~28°C之定溫箱中催芽，約48小時之後取出播種。育苗以土播及穴盤育苗均可，土播苗較易遭受病蟲害，天候影響及鳥害等。穴盤育苗可使用長×寬×高=60×30×3.5(公分)=72(穴)較為理想，介質以育苗用介質為佳，勿使用盆花用或移植苗用之介質，以免影響根部生長。3~4片葉齡期即可移植至田間。

(二)水分管理

灌水方法最好以滴灌為主，可以減少土壤傳播性病害及葉部常見病害之傳播速度。淹灌容易造成土壤傳播性病害快速傳播，噴灌使葉部殘留水滴，及空氣濕度增加，白粉病的發生及傳播快速。

(三)養分管理

避免使用高氮肥比率的肥料，否則植株生長茂盛，開花數少，容易落花落果。

(四)病蟲害管理

常發生的病害為白粉病，陰雨天較為嚴重。斜紋夜盜、毒蛾、瓜實蠅、蚜蟲及蟎類等蟲害均常見，但危害不嚴重。斜紋夜盜喜食幼果。



▲野苦瓜雌花開花情形



▲野苦瓜雌花授粉失敗幼果黃化不肥大，授粉正常的雌花果實順利肥大。



▲短果形野苦瓜



小果形野苦瓜▼►



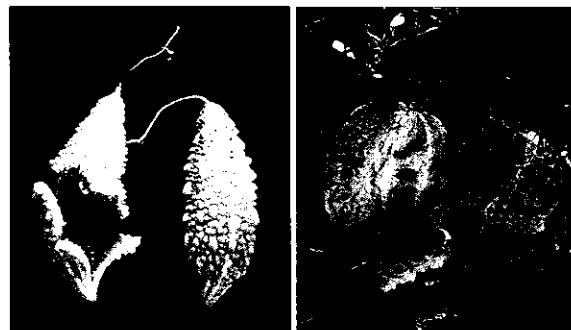
▲長果形野苦瓜

(五) 網室栽培

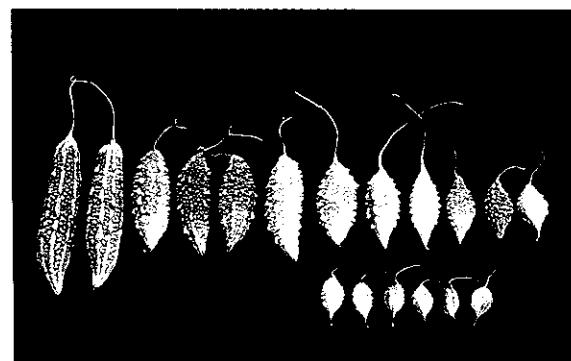
網室栽培可以減少瓜實蠅為害，但是必需光線充足，通風。開花期必需釋放授粉昆蟲，才能著果，較實用化的授粉昆蟲為蜜蜂，但網室授粉蜜蜂必需經過馴化才會作工，否則會向網室外衝飛，沒有授粉作用。



▲網室栽培野苦瓜釋放蜜蜂協助授粉工作



▲野苦瓜成熟果實



(六) 採收處理

採收時果實刺瘤避免受傷，可以延長貯藏壽命及增加商品價值。採收時間以傍晚時間為佳，果實呼吸熱較少，可以延長貯藏壽命。貯藏溫度在13~15°C之間，貯藏溫度低於13°C時，果實會發生凍傷。

四、推廣面積

目前推廣面積逐漸增加，但正確推廣面積很難預估，本區約有2頃左右。喜愛野苦瓜的民眾相當多，但由於其栽培容易，風土適應性廣，若大量推廣栽培，恐將造成產銷失衡。

五、產銷概況

目前生產面積不集中，面積亦不大，大多為零星栽培，以零售為主，大多在傳統市場中販售或為鄉土餐廳中的佳餚，鮮少進入生鮮超市或果菜市場。

六、未來展望

野苦瓜的風土適應廣，栽培容易，病蟲害較少，可以發展為清潔蔬菜，但是亦因其栽培容易，恐將造成產銷失衡情形，是推廣上必需注意之要點。

目前野苦瓜之品種純度大多不整齊，產業栽培時因品質不一致，產品分級包裝不容易，因此必需選育新品種之後，才進行推廣工作，以確保生產品質。 ■

►野苦瓜常見之品種