



# 超簡單!

## 洋香瓜栽培術

圖/文 侯健勝



# 認識「洋香瓜」

洋香瓜為葫蘆科一年生蔓性草本作物

起源地應為非洲

特別喜好溫暖且多日照的氣候條件

一般消費者習慣把有網紋的洋香瓜稱為哈密瓜

其實在台灣所栽培的洋香瓜可分為三大類

包括網紋洋香瓜、光皮洋香瓜及哈密瓜

大部分在市場販售的都是網紋洋香瓜和光皮洋香瓜

真正的哈密瓜反而不常見

本次種植的品種為農友種苗的「朱愛」

屬網紋橙肉不脫蒂之中果品種

播種適期為7~9月

播種至採收約75~90天

開花至採收約40~45天

以下就讓我為大家一步步介紹栽培步驟



# 01

## 催芽

催芽的步驟是可以省略的  
但你如果想讓洋香瓜長勢一致  
方便將來的管理  
可以先做催芽的處理  
方法為將種子泡水約6小時  
再以濕毛巾包裹  
然後放到保鮮盒中  
在溫度28-30°C下，2-3天就發芽了

# 02

## 育苗



育苗建議使用全新泥炭土  
泥炭土是植物死亡後經過長時間變化而成  
這種土鬆軟、透氣性好  
有利根系生長發展  
此外，這種土已經含有些許肥份了  
不用再額外添加肥料  
等本葉長出二到三片  
就可以準備定植了

# 03

## 定植



左圖是定植一週後的情況  
種植洋香瓜成功的關鍵  
在於要準備一個可遮雨的網室  
否則請不要輕易嘗試種植洋香瓜  
使用的花盆請勿小於一尺盆  
土使用新土最佳  
若要用舊土一定要日曬過或用熱水燙過  
將躲在土中的害蟲殺死



# 04

## 施肥

在所有肥料中  
我最愛的就是蚓糞肥了  
這種肥料肥效緩不怕肥傷  
保水性、排水性強、富含微生物菌群  
可增加作物抗病防病能力  
最重要的是沒臭味不會吸引其他蟲前來  
定植時施肥一次，結果時再施肥一次  
二次足矣



# 05

## 病蟲害防治

自己要吃的當然不會使用農藥  
然而，有機防治效果絕對不如農藥  
因此，有機防治重點在於「預防重於治療」  
等發病再使用效果就不好了  
我最常用的有機資材是窄域油  
可防治小型昆蟲及白粉病  
稀釋200倍，每週固定噴一次  
若已出現白粉病，每週噴二次

# 06

## 誘引



左圖是定植二週後的情況  
家庭栽培因面積不大  
因此使用直立式栽培  
須利用繩子讓洋香瓜攀爬以避免倒伏  
再用夾子夾住母蔓  
株距不要太密集  
以免通風不良  
而提高了病蟲害發生之機率



# 07

## 整枝

整枝是洋香瓜栽培重點中的重點，條列如下：

- 01 採單蔓整枝
  - 02 留果枝選在第12~14節間的子蔓
  - 03 其餘子蔓一律摘除
  - 04 留果子蔓留二葉摘心(雌花開在子蔓第1節)
  - 05 主幹長到第28節時頂端摘心(一片葉子叫一節)
  - 06 最底下的葉片摘除4~8片葉片幫助通風
- 備註：所謂「摘心」，指的是摘除頂芽





# 08

## 授粉

左圖為洋香瓜的母花

洋香瓜公花和母花是分開的，無法自花授粉  
又因為是種在網室內，根本沒有蜜蜂來授粉  
因此，一定要人工授粉

人工授粉需在早上完成，最好在早上8點前  
利用水彩筆沾公花的花蕊

再將有花粉的水彩筆沾一下母花的花蕊  
就完成了人工授粉



# 09

## 結小果

左圖為授粉一週後的情況  
基本上每株授粉3顆  
最後選留一顆果型端正授粉良好的  
以「一木一果」的方式栽培  
將全部的日月精華濃縮在最完美的一顆果實之中  
另外，要注意的是  
小果時期不要太多水  
否則洋香瓜易裂開

# 10

## 膨瓜期



左圖為授粉第10天的情況

洋香瓜在授粉後7-20天內為果實成長最為迅速之時期

此時需水較殷

但當紋網開始出現時，又需節制水份

以避免出現裂痕過深的網紋，影響外觀

水份的控制著實是一大挑戰

另外，洋香瓜要用繩子吊起

以免洋香瓜過重將子蔓折斷



# 11

## 網紋形成期

左圖為授粉第17天的情況

目前洋香瓜已進入網紋形成期  
網紋剛形成時，水量不可太多  
以免有粗的裂痕，造成癒合不易  
但也不可太少

因為網紋形成時，也是膨瓜期  
等到網紋大致形成時，再稍微增加水份  
洋香瓜是需要水份讓它膨脹的

# 12

## 網紋修復期



左圖為授粉第24天的情況

目前洋香瓜已進入網紋修復期

洋香瓜就像毛毛蟲一樣

剛開始網紋裂開時很醜

當網紋開始修復時

就像毛毛蟲結繭成蛹等待破繭而出

而當網紋修復完成時，其雕刻般美麗的網紋  
就像毛毛蟲破繭而出化成美麗的蝴蝶一般



# 13

## 採收前一週

左圖為授粉第38天

我種的品種是農友種苗的「朱愛」

採收期是授粉後第45天

由於洋香瓜很難從外觀判斷採收期

因此，授粉時皆要記下時間方便判斷採收時間

最後一週是洋香瓜甜度累積最關鍵的時刻

此時要限水，讓洋香瓜「求生不得、求死不能」

這樣對甜度的累積會很有幫助



# 14

## 採收

洋香瓜採收後不能立刻吃

要放在室溫下2~3天

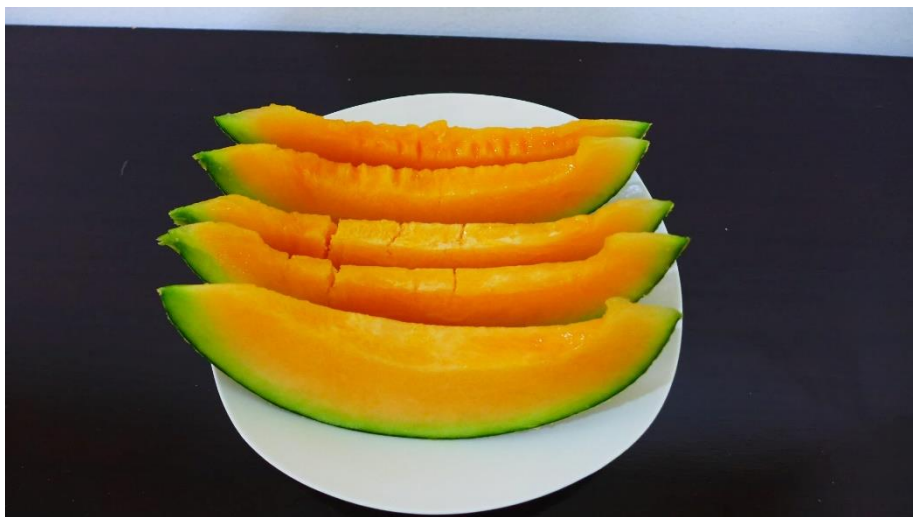
此時果肉經後熟作用再度軟化

此時才是最佳賞味期

如果放太久

甜度反而會降低喔





# 15

## 試吃

嗯~~~

這洋香瓜肉質細緻、香味撲鼻

入口後汁水四溢、齒頰留香

令人久久無法忘懷

沒有第二句話

# 就是好吃!

# 簡報結束 感謝收看



此圖為本人更早之前的作品「鳳仙洋香瓜」。