

花蓮區

# 農技報導 49

中華民國八十九年四月出版 發行單位：行政院農業委員會花蓮區農業改良場 發行人：侯福分

## 小型冬瓜「花蓮一號」(吉豐) 的育成與推廣



◎ 林學詩、全中和

## 育成經過

花蓮區農業改良場新育成冬瓜品系，具有抗病毒病、果形小、優美、豐產、品質佳等特性，於87年9月17日經前台灣省政府農林廳，召集作物新品種命名審查小組審查通過，命名為「花蓮1號」(商品名稱為『吉豐』)，並依法送行政院農業委員會登記，於88年8月間核定，依據國家植物種苗法第五條之規定，同意此一新品種之命名與登記，使本品種得以正式推廣問市。

台灣冬瓜栽培品種主要有二大類，一個是白殼大冬瓜，果實重量達20公斤以上，另外一種是青殼冬瓜，果重在12公斤以上。二種都是屬於大果品種，可作蔬菜用，也可以加工做成冬瓜糖，由於果實巨大，一般消費者很少整個買回家，在市場上都是以切片方式販售。對於消費者來說，切片販賣的冬瓜，有食品衛生清潔上的顧慮，亦不符合目前一般的小家庭消費型態。針對此項缺點，花蓮場自77年起，開始進行品種改良工作，將大冬瓜小型化。十年來經種源蒐集、自交

純化、後代培育選拔、各級產量比較試驗、區域試驗、栽培法試驗、抗病性檢定等，終於成功培育出這個冬瓜新品種。



△利用穴盤育苗，冬瓜花蓮1號(吉豐)之幼苗生育整齊、健康。

## 作物性狀

1. 種子性狀：種子白色、長橢圓形、有邊環。
2. 植株性狀：主蔓中等粗細，橫徑約1公分，分枝性中等，葉片為深綠色，邊緣有深缺刻，表面具有短絨毛，花黃色，雌雄同株異

▷ 冬瓜花蓮1號(吉豐)抗瓜類病毒病力強，無感病情形。



花。

3. 生長習性：新鮮種子具有休眠性，休眠期間約80天，植株生長勢強，春作第一朵雌花著生位置約在母蔓第20節，播種至第一朵雌花開約需65天，屬於中生品種。

4. 果實性狀：果型小，果重3至6公斤，果長35至50公分，外觀為長筒狀，幼果淡綠色、成熟果表面滿佈白色蠟粉，果肉白色、實心，無子腔。

## 品種特點

一、生長勢強，容易栽培，植株對日照長短較不敏感，在長日照環境下照樣可以正常開花結果，全年均可栽植。

二、抗病毒病力強，對於「矮南瓜嵌紋病毒(ZYMV)」、「胡瓜嵌紋病毒(CMV)」、



△冬瓜花蓮1號(吉豐)植株生長勢強且田間栽培發育整齊。

「木瓜輪點病毒—西瓜系統(PRV-W)」、及「甜瓜脈綠嵌紋病毒(MVbMV)」等四種本省常見的瓜類病毒具有很強的抵抗力。

三、產量高，春作每公頃最高可達72.8公噸，秋作每公頃最高達31.4公噸，分別為對照品種「本地綠皮種」的2.4倍，和2.1倍。

四、果實外觀內裡均優良，形狀優美，果實除了可以煮湯食用外，取來作涼拌、冬瓜

盅、或紅燒冬瓜等菜餚，其外觀色澤、香氣、口感等方面均比對照品種「本地綠皮種」為佳，頗受歡迎。



◁本地綠皮種嚴重感染病毒病，葉部黃化。



△冬瓜花蓮1號(吉豐)與本地綠皮種果實大小比較。

## 栽培要點

1. 適合栽培地區及種植期：本品種對土質選擇不嚴，砂質壤土、壤土或黏質壤土均適合種植；全年均可栽培，但以春作栽培效果較好。

2. 育苗：新鮮種子具有休眠性，期間約80天，因此種子採收後需放置室內至少二個半月以後再播種為佳。育苗前種子要先行催芽，種子先以殺菌劑「免賴得」1000倍浸種6小時，之後放在30°C之下催芽二天，等胚根伸長約0.5公分之後取出播種到培養土裡。培養土以一份清潔河沙，加一份腐熟細碎堆肥的比例調配而成，或以市售人工配製之栽培介質亦可。育苗容器選用塑膠軟質育苗鉢，或50~72孔之穴植盤均可。

3. 定植：育苗期間早春約需45天，夏天約需28天，即幼苗具有本葉3至4片時為合適的定植期。田間栽培密度為：行距4.5公尺，株

距0.9公尺，每公頃種植2200~2400株。

4. 肥培管理：每公頃施用氮素80公斤、磷酐110公斤、氧化鉀220公斤。

5. 病蟲害防治：苗期主要的病害為炭疽病，植株生長期間仍會受南黃薊馬、瓜實蠅、潛葉蠅、及瓜螟等瓜類主要害蟲為害，須適度的防治。病蟲害防治法請參考農林廳編印之「植物保護手冊」。

6. 採收：本品種在開花後20天(春作)，表皮逐漸出現白色蠟粉，此時即

可採收嫩果供食用，如果希望果實耐運輸及耐貯藏，則建議果實表面全部出現蠟粉時再採收(春作約開花40天後)。

7. 貯藏：本品種適合鮮食用，果實貯藏時間以不超過二個月為宜，貯藏地點應選擇在陰涼、通風良好、不受直接日曬之處。

8. 其他：田間多水的情況，對冬瓜植株生長及果實發育都有不良影響，因此在夏天多颱風豪雨的季節栽培時，需注意田間排水問題，宜選擇排水良好的田地種植並築高畦。

## 推廣展望

本品種抗多種危害瓜類作物的病毒病，容易栽培，產量高，而且果實小，可以整果販賣，不必像大冬瓜那樣切片，非常適合於目前國內的小家庭消費型態。在食用品質方面，無論是做涼拌、冬瓜盅、紅燒冬瓜等均極為合適，因此極具推廣價值。