

栽培容易、具有單節
多果特性的小胡瓜

翠娘

· 蘇俊麟 ·



胡瓜(*Cucumis sativus* L.) 原產於印度喜瑪拉雅山南麓，20世紀初期由日本引進台灣種植，喜好溫暖潮濕的氣候。食用小胡瓜為開花後7天左右之幼嫩果實，而採收時凋謝的花朵仍附著果實上，因此，又稱為「花胡瓜」，台語稱「花瓜仔」。小胡瓜的生產週期短，產量高，可熟食、涼拌、醃漬、製罐等，為台灣重要的蔬菜之一。

「翠娘」為農友種苗公司針對專業胡瓜栽培區所研發選育的小胡瓜品種，具有週年生產、品質穩定、劣果少、早生、多雌豐產、主蔓節成性極佳、側蔓結果率高…等特性，並且能耐夏季高溫、多濕及高耐病。茲將小胡瓜「翠娘」品種特性與栽培要點說明如下，希望能為生產者帶來最好的收益。

一、品種特性

「翠娘」植株強健，分枝多且多雌性，具早生性，從播種到始收天數為32~37天左右。「翠娘」結果初期為主蔓結果，由基部往上依序採收，當採收到接近主蔓頂端部位之果實時，靠基部附近之側蔓開始產生雌花，側蔓果實依序往上發育成熟採收。

一般胡瓜品種通常為單節只結一果，當環境氣候不佳時，難免會落果或果實在發育過程中遇到阻礙而形成劣果，所以，當落果或劣果發生時，就只能把希望寄託在其他節位。而「翠娘」具有單節多果的特性，當同一節的果實發生落果或形成劣果時，還有另一個果實可以頂替，也可單節同時結2果，可增加產量，提高良果率。

「翠娘」具有極佳的耐病性，且耐高溫濕熱環境，夏季以露地栽培仍有穩定產量及品質。「翠娘」果型直順優美，良果率高、劣果率低，果色濃綠，果肉顏色青綠，果長約22~23公分，果寬約2.5~3公分，果重約90~110公克，質地脆嫩，香味濃郁且甜味美，令人回味無窮，符合消費市場需求的特性。



單一節位可同時形成2、3朵雌花

二、栽培管理

(一)整地作畦：

小胡瓜根系分佈土表約30公分處，栽培時應選擇表土深厚且排水良好之壤土或砂質壤土。土壤以弱酸性至中性(pH值5.5~7.2)最適合。小胡瓜為短期性作物，植株果實生長快速，因此，基肥的施用對植株生長、根群的伸展及果實的發育極為重要。整地前應將基肥均勻灑佈於田間，再

用耕耘機翻鬆土壤，使得土壤與肥料充分混合，整平後隨即作畦，畦高約25~30公分。雙行種植的行距為150~160公分，單行種植的行距為120公分，在畦面上覆蓋銀黑色塑膠布，可防止水分蒸發及雜草生長。

(二)催芽播種：

「翠娘」在南部全年皆可種植，中北部為3~11月，以春秋兩季表現最佳。催芽處理可以提高種子發芽率及整齊度，催芽前將種子裝入有打洞的塑膠袋中，浸泡於清水8~10小時(可配合1000倍之嘉賜銅或億力等藥劑消毒)，然後將種子取出並以濕布包裹，再移至30~32°C之環境靜置16~20小時，種子萌芽後可採用田間直播，或於穴盤育苗後再移植至田間定植。

(三)施肥：

小胡瓜生育期短，屬於淺根性，栽培期間以施用速效性肥料為宜，且無論基肥或追



節成性極佳的「翠娘」

單一節位可同時結成兩果

肥都應淺施。整地時全面撒施基肥，基肥使用建議每分地(10公畝)施用「滿地王」特效有機肥300~400公斤及「台肥43號」複合肥料40公斤，並與土壤充分混合。定植後若植株生長勢衰弱時，可使用葉綠精200~300倍澆灌基部或800~1000倍以葉面施肥。小胡瓜結果期間，施用追肥應提高磷鉀肥的比例，避免氮素過量，導致枝葉過於茂盛，並造成病害發生，而影響果實品質。建議進入採收期時，每7~10天配合田間淹灌時，將「台肥43號」複合肥料施於畦溝，每分地施用約20~40公斤，也可以使用甜果精800~1000倍或「台肥6號」即溶複合肥500~800倍行葉面施肥。

(四)水分管理：

小胡瓜喜濕卻不耐淹，當高溫乾燥時，葉片的水分蒸散快速，容易造成葉片萎凋，致使植株發育受阻，因此，種植期間應注

意水分管理，尤其在結果期更應穩定的保持土壤濕度，避免水分劇烈的變化，即可降低劣果的發生。最佳的土壤水分含量在60~80%之間。當田間積水，根部浸泡在水中過久，容易使植株發生病害，嚴重將導致植株死亡，因此，需注意田間排水。

(五)搭設栽培網誘引：

小胡瓜為蔓生作物，需經常整理瓜蔓，否則凌亂糾結的瓜蔓不僅影響採收管理，更會增加病害發生，進而影響小胡瓜的品質及產量。因此，小胡瓜定植後，在本葉4~5葉時即需搭設栽培網或立支架，讓主蔓向上攀附生長。

整理主、側蔓可減少養份的浪費，增加採光及通風性，有利於植株的光合作用且減少病害發生，使產量及品質更高。因此，需摘除主蔓5~6節以下之側蔓，主蔓達20~25節時進行摘心，以促進側蔓生長和發育，可促進上方節位生長側蔓。5~6節以上的側蔓都只保留一節一葉，這可使側蔓的果實順利生長，減少劣果發生。收穫末期植株的葉片繁茂重疊，導致光線照射不良，宜摘除主蔓之老(黃)化葉，增加其光合作用之能力及促進著果。

(六)採收：

「翠娘」播種後32~37天即可採收，適收的果長為22公分左右，果寬約為2.5~3公分。植株生長期間必須穩定的供給營養元素及水分，才能降低劣果發生，提升良果率。收穫期應每日採收，果實達適收大小，需及時採收，如此可促使其他果實生長迅



整齊健壯的植株

速，減少不必要的養分消耗。採收時間宜選在每日清晨時刻，採收後果實需立即移往陰涼處預冷，避免陽光直射造成水分散失，確保果實採收後的品質。

(七)分級包裝：

依照台北農產運銷公司編印之《果菜分級包裝手冊》，花胡瓜分級標準分為特級、優級及良級。品質標準分述如下：

- 1.特級：同一品種，色澤優良，果面平滑或刺疣完整，質幼嫩，果身內側彎度1公分為限，無病蟲害及其他傷害。
- 2.優級：同一品種，色澤良好，果面平滑或刺疣完整，質尚幼嫩，果身內側彎度2公分為限，無嚴重病蟲害及其他傷害。
- 3.良級：次於優級，但仍具商品價值者。

4.大小規格(果長)：大(L)—18公分以上、中(M)—12~18公分、小(S)—未達12公分。

(八)病蟲害防治：

小胡瓜育苗及生育期期間，需加強防治銀葉粉蝨，以減少病毒病傳播及發生。使用亞磷酸可以增強胡瓜的抗病能力，尤其是對疫病及白粉病，建議每星期施用一次。氮素過量會加重露菌病發生，需注意施用量。生育後期需加強防治白粉病的發生。選擇良好的環境與合理的管理，可減少病蟲害的發生。防治法可向各區農業改良場或農業試驗場所洽詢，化學防治法可參考藥試所出版之《植物保護手冊》建議之藥劑。

(九)栽培注意事項：

- 1.「翠娘」為多雌性胡瓜，單為結果能力強，無使用蜜蜂授粉也可正常結果。若溫網室內有放養蜜蜂，建議混種「文秀」胡瓜作為授粉株。
- 2.「翠娘」早生且雌花多，生育期間需穩定水分及養分的供應，避免劇烈的變化，這樣才可穩定產量及品質。
- 3.「翠娘」單節可生長多朵雌花，摘除發育

不良的幼果，可以提高果實品質。

三、小胡瓜食譜

(一)材料：

小胡瓜、蒜苗、豬肉薄片、香椿餅皮(一般冷凍烙餅皮、蛋餅皮、蔥油餅皆可)，肉片的醃漬醬料：醬油、海鹽、黑胡椒粉、辣椒適量。

(二)作法：

- 1.肉片經過拍打，再以混合的調味醬料醃漬5~10分鐘。
- 2.將平底鍋抹上薄薄一層油，熱鍋後放入香椿餅皮，轉小火慢慢的煎，煎熟後取出備用。
- 3.以平底鍋將豬肉薄片煎熟，取出後將肉片切成小片狀，擺放於香酥的香椿餅皮上。
- 4.蒜苗及小胡瓜清洗乾淨，表面的水分擦乾，取蒜苗的蒜白部位剖半、小胡瓜切成長條，擺放於香椿餅皮上。
- 5.用香椿餅將豬肉薄片、蒜白及小胡瓜捲緊，香椿捲餅切段後擺盤，可再沾取喜好的調味醬料一起食用。🍴



將材料擺放於香椿餅皮上並捲緊



加了小胡瓜的香椿捲餅清脆可口