

最優質的小型南瓜

小紅 · 小黑

· 陳昭芳 ·

目前台灣栽培的南瓜分為兩類型，第一類屬較耐高溫的中國南瓜類型品種，如「阿成、阿嬌」；另一類屬喜低溫環境的西洋南瓜，如「東昇、一品、朱光」等品種，其品質較優良。

由於南瓜的營養豐富，以及對人體的保健功效，深受消費者的喜愛，加上近年來農友種苗公司對於品種不斷的推陳出新，使栽培面積漸漸增加，也因而使農民的栽培利益逐年提高。為考量家庭人口數少及單身貴族增多的消費習性改變，農友種苗公司特別再研發了適合小家庭或單身食用，外型嬌小、果色討喜的小果型南瓜品種「小紅」、「小黑」。

「小紅」、「小黑」果實如成人巴掌大小，其肉質香甜，可作炒食、煮湯外，更適合作南瓜盅，因其果型大小適中，一人一份，營養衛生又完全不浪費；鮮果以禮盒包裝，色彩鮮明、小巧可愛，更是最佳的伴手禮品。

一、品種特性

紅皮的「小紅」、黑皮的「小黑」均屬於西洋南瓜，植株葉片較小，結果性強，子蔓約5~8節結果，果重約在500公克左右，果實外觀整齊，肉質粉甜Q香，果實大小適中。播種至採收約90天，結果後約45天採收。

二、風土適應性

(一)溫度：

西洋南瓜性喜涼爽至溫暖的氣候，生育最佳溫度為15~25℃，如溫度在28℃以上，尤其夜溫高時，澱粉不易蓄積，造成肉質不佳；30℃以上高溫時，花粉粒發芽力低下，不易受精結果，也易落果。南瓜生育期喜日照充足，在日照充足的環境下生育良好、結果率高；在日照不足，尤其在開花期遇陰雨時，易徒長及落花落果。

(二)土壤：

土壤以土層深厚肥沃、排水良好的壤土至砂質壤土為最理想，但南瓜根部適應性



「小紅、小黑」結果力強



網室栽培南瓜，植株生育強健、結果豐碩。



「小紅、小黑」色彩亮麗、小巧可愛。



強，即使在缺乏保水力和保肥力的沙礫地區，只要注意灌溉和施肥，也可獲得相當高的產量。土壤酸鹼度以pH5.5~6.8為適。

(三)水分：

1. 育苗期：保持介質水分，促進幼苗生育和整齊度。
2. 生育期：保持土壤適當水分，促進植株強健，視天氣狀況灌水。
3. 果實肥大期：宜充分灌水，不使土壤太

乾，以利根部正常吸收養水分，增進著果力，並使果實快速生長、充份肥大。南瓜根部耐濕性不強，雨季應注意排水。

三、栽培要點

(一)播種適期：

西洋南瓜喜冷涼氣候，台灣主要產期為秋、冬季，因此，適合的播種期，中北部為10月至翌年2月，南部為11月至翌年1月。

(二)催芽育苗：

採用穴盤育苗，種子裝入已打洞之塑膠袋內，於嘉賜銅(81.3%可濕性粉劑)1,000倍液中浸種消毒6小時，種子不經水洗，用濕毛巾包裹後置於30~32°C溫度中催芽。約經30小時，待芽點露出種殼、芽長約0.3公分時，直接播種於裝填「滿地王」介質之104孔穴盤中育苗，每穴播種一粒，育苗期約8天，本葉1葉時即可定植於田間。

(三)整地及施肥：

整地前，每10公畝地施用腐熟堆肥約2000公斤或「海富生海藻有機肥」15包(每包20公斤)及「台肥43號」複合肥料2包(40公斤)，條施(距離約2公尺)或全面撒施，用大型耕耘機翻混入土中作為基肥。

用中型耕耘機作畦，畦寬6公尺作雙畦，畦面以10尺銀黑色PE布覆蓋，可保溫、防雜草；植株生育中期，開始結果後，每分地施用追肥20~30公斤，以促進植株生育，延長結果期，以提高產量。

(四)植距：

露地栽培，行距3公尺(單行)、株距0.8公尺(3蔓)。

(五)整枝與留果：

南瓜屬蔓性，一般任其生長不加以整



植株旁插立黃色黏蟲板防治粉蝨

枝，但常因養分分配不均及日照通風不良，造成落花落果；為了提高結果率，在栽培上採取3蔓整枝法，即幼苗定植後約4葉時，主蔓摘心，留強壯子蔓3條，其他側芽儘早摘除，以調節生長和結果關係，並採取放任結果方式留果，促進結果量。

(六)病蟲害防治：

南瓜主要病害為病毒病、白粉病；蟲害為銀葉粉蝨、斑潛蠅、瓜實蠅等。選擇良好的栽培環境與管理方式，若發現作物上發生害蟲種類或病害特徵，即應對症下藥，請參

考《植物保護手冊》選擇農藥。也可利用網室栽培，以減少害蟲之為害。

高溫時，應注意防範工作，以銀葉粉蝨之密度來作防治，採取輪流噴施農藥，以亞滅培3000倍、鐵金剛3000倍、鐵沙掌1000倍、佈芬淨1000倍、百利普芬1000倍等藥劑，輪流防治銀葉粉蝨。

四、其他注意事項：

- (一)「小紅、小黑」喜冷涼氣候栽培，在高溫季節易罹患病毒病，品質較差，生產也不安定。
- (二)利用網室栽培時，著果期應以釋放蜜蜂或採取人工授粉方式，以增加著果率。
- (三)建議儘量採取網室栽培方式，除可降低病毒發生，且果實較為整齊，色澤美觀，經濟價值也較高。

「小紅、小黑」的根系發達、生育強健，對風土適應性也很廣，栽培管理容易，所以，只要陽光充足，利用家中庭園的空地搭起棚架栽培，既可遮蔭乘涼、觀賞美麗可愛的果實，又有營養美味的南瓜食用，的確能帶給消費大眾最佳的生活享樂！🍵



果實大小適於烹調南瓜盅料理