

洋香瓜



類別：蔬菜類
學名：*Cucumis melo* L.
英名：Melon, Muskmelon, Cantaloupe
別名：西洋甜瓜、厚皮甜瓜
分類：葫蘆科 (*Cucurbitaceae*)
甜瓜屬 (*Cucumis*)

A 直立式栽培
B 匍匐式栽培
C 花及側芽
D 果實近照

圖片來源：農業部花蓮區農業改良場 林文華

主要特徵

洋香瓜為葫蘆科一年生蔓性草本植物，原產於中東和非洲一帶，特別喜好溫暖多日照的氣候條件。洋香瓜屬厚皮甜瓜，具有多種不同類型，依果皮外觀可分為有無網狀，果皮色可分為綠色、淺黃色、金黃色等，果肉可分為綠色、橙色、白色等，肉質又有軟肉及脆肉之不同，依果形又可分為高球形、圓形及短橢圓形等。洋香瓜大部分為兩性花與雄花同株，雌花（兩性花）主要發生於子蔓及孫蔓，果實由子房與花托發育而成，可食部位為中內果皮。開花授粉後10-20天，果實達生長最旺盛階段，網紋瓜品種則於此時開始產生裂紋，開花後30-62天稱為成熟期。栽培種之果肉糖分含量為11-16°Brix，高者可達19°Brix。果實以鮮食為主，亦可加工製成冰品或果汁食用。

重要品種（或分群）

一般消費者習慣把有網紋的洋香瓜統稱為哈密瓜，其實在臺灣所栽培的洋香瓜可分為三大類，包含網紋洋香瓜、光皮洋香瓜及哈密瓜，大部分在市場上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。



網紋洋香瓜

果實成熟時果面會被網紋所覆蓋，果皮色深淺不同，網紋也有粗細程度不同的差異；果肉較厚，口感香甜細緻多汁，為一般市場上最常見的洋香瓜種類。根據果肉顏色又可分為綠色、橙色及白色。



光皮洋香瓜

顧名思義成熟果皮表面光滑，偶而在季節變化時會出現極稀疏的網紋；果肉顏色主要為綠色和白色，食用時果肉口感較脆，甜度高口味清爽，成熟果實較不易產生離層。根據果皮顏色可分為綠皮、白皮和黃皮三種。



哈密瓜

目前在臺灣以「新世紀」品種較出名，另近年「卡蜜拉」品種亦有商業生產，這些品種是由中國新疆原產的哈密瓜改良而成；外觀長橢圓球形，成熟時果皮呈淡黃綠色，有稀疏網紋，切開後果肉橙色，與其他洋香瓜最大的不同便是其爽脆的口感；甜度雖然高，卻甜而不膩，非常爽口。

圖片來源：農業部花蓮區農業改良場 林文華

品種來源

原產地與臺灣發展演變

洋香瓜自十五世紀初傳入歐洲，日本於1900年代自歐洲引入發展成為主要溫室洋香瓜產地；美國於十六世紀自歐洲傳入Cantaloupe栽培，十八世紀末自法國南部引入Honey Dew，已發展成為世界Cantaloupe及Honey Dew主要產地。

臺灣自民國46年由美國和日本引進Cantaloupe、Honey Dew（露地品種）及Muskmelon（溫室品種）試種，民國60年農業部臺南區農業改良場開始利用引進品種交配育成臺南2號、5號、6號，並於民國61年正式推廣栽培。臺灣栽培洋香瓜品種眾多，全部都是交配種，品質穩定整齊。品種為影響洋香瓜品質之根本原因，受到遺傳因子所控制。而品種來源很多，包含政府所屬試驗改良場所、私人種子公司以及由國外引進的品種，目前大部分栽培品種為國內私人種子公司所育成，惟頂級洋香瓜生產用的品種大多來自日本溫室洋香瓜系統。

生產概況

洋香瓜開始引進時，分別在中部和臺南試種，而在臺南試種成功率很高，也因此臺南成為洋香瓜最大產區；洋香瓜適宜栽種於臺南，其中一個原因是環境條件，臺南平均日照時數長且平地比例高，相當適合洋香瓜。根據行政院農業委員會農業統計年報，民國107至109年臺南市洋香瓜種植面積占全國面積的55.5%，產量占52.5%，其次是嘉義縣面積占11.8%、產量占11.2%。

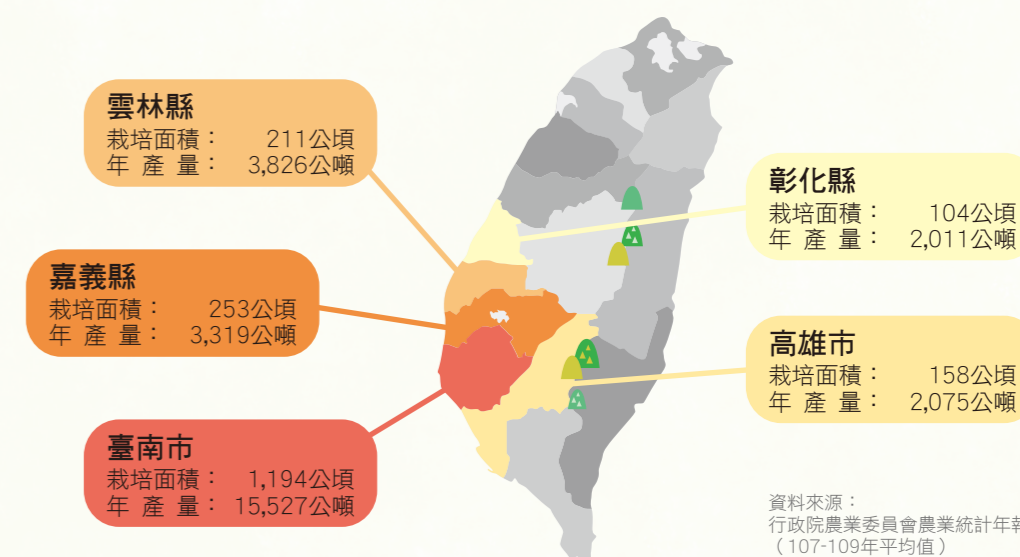
臺灣種植洋香瓜早期以PE隧道棚（匍匐式）栽培為主，然而近年來極端氣候加劇，加上農村人力老化與技術斷層，為了減少氣候不確定性之衝擊，間接地使設施洋香瓜栽培面積增加。

設施栽培雖然可以減少劇變氣候對作物生長的影響，卻同時阻隔了自然界的授粉昆蟲，因此需要耗費高勞力進行人工授粉，或是釋放蜜蜂協助授粉；再加上搭建設施的材料，需投入較高之成本。

作物主要產期

洋香瓜主要產季在11月下旬至翌年2月、4月下旬至6月上旬，其他月份則有零星產量。秋作宜在8月下旬或9月上旬開始播種，若太早播種，除常遇颱風暴雨災害外，因果實成熟期在11月份以前，沒有明顯的日夜溫差，品質不佳；秋冬作為10月下旬至11月上旬種植，春作為12月至翌年1月種植，春作不宜太晚種植，以免收穫成熟季節遇上雨季，影響品質。

產地、面積、產量圖



在地狀況

宜蘭縣壯圍鄉是國內種植「新世紀」哈密瓜的主要產區，民國109年栽種面積約有24公頃。目前市售新世紀哈密瓜幾乎全都產自宜蘭縣壯圍鄉，該鄉因此有「哈密瓜的故鄉」之稱。因壯圍鄉緊鄰蘭陽溪下游，海風沿蘭陽溪吹進周邊平地，使春夏季日夜溫差較大，果實更加充實飽滿。

脆質哈密瓜雖然是壯圍鄉特產，但每年僅在3-6月間種植一期作，6月下旬才有瓜果可供市場。夏秋季因逢颱風季且瓜實蠅危害較嚴重，溫室種植雖可解決這些問題，但因慣用的「新世紀」品種在溫室栽培的果實不是畸型就是太小，無法順利生產，每年只能以露地栽培。

因此，農業部花蓮區農業改良場遂於7月高溫期引入卡蜜拉、密特蒂等新品種在溫室試種，亦導入智慧環境監測系統，進行溫度、濕度、光度及土壤條件等數據蒐集，以建立宜蘭縣設施洋香瓜較適生產條件，作為日後洋香瓜溫室智慧環控之基礎。透過這二項作為，不僅春作可順利生產脆質哈密瓜，亦朝向一年二收之路繼續努力，在溫室內成功生產高經濟價值哈密瓜，也為宜蘭縣設施農業注入一劑強心針。

國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部花蓮區農業改良場
撰稿者：張志維、邱于珊、林文華 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

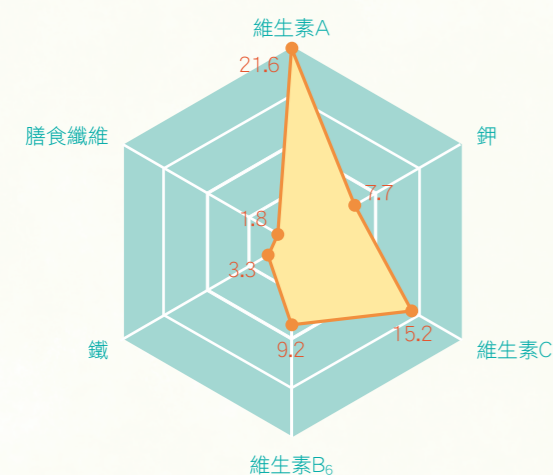
廣告



營養成分

每100公克網紋洋香瓜中含有108微克的維生素A（視網醇當量）、15.2毫克的維生素C、0.12毫克的維生素B₆、270毫克的鉀、0.5毫克的鐵與0.6公克的膳食纖維。其中維生素A與維生素C含量豐富，100公克的網紋洋香瓜即可提供13-15歲青少年女性21.6%的維生素A與15.2%的維生素C。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）每日攝取量標準為100，每100公克網紋洋香瓜中所含重要營養素的比例。（鉀採用參考值，其餘採用建議值）

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

1.網紋洋香瓜
選購時以網紋密實、近果梗處出現網紋者為上品，網紋沿著果梗往上裂越高越佳，果實大小適中，約1.2-1.8公斤。

2.光皮洋香瓜
選購時黃皮品種以外表金黃、光滑且完整為佳；白皮品種以帶有細紋者為佳，光皮洋香瓜果實大小以不超過1.8公斤為宜，品質較有保證。

3.哈密瓜
目前臺灣只有少量生產，以宜蘭縣壯圍鄉較具代表性。選購時以表皮顏色較淺，綠斑少且帶有稀疏網紋者為上品，宜蘭地區主要產期為每年端午節前後。

選購洋香瓜的原則除了考慮果實大小和產期之外，另外還有三點值得注意：**有安全標章、有品牌及有口碑的生產者**，才是好吃的洋香瓜品質保證。

保存方法

洋香瓜有後熟作用，果實採收後依成熟度與儲存溫度之不同，後熟3-7日，果肉會逐漸軟化、香氣散發，適口性提高。採後放置在室內陰涼通風處，待蒂頭或底部有些微軟，代表已經成熟，再放入冰箱冷藏即可。但儲藏時間過久，糖度反而會降低。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1.種植與定植

洋香瓜種植時期主要分為春秋兩作，種植以排水良好，土層深厚、土質鬆軟且富含有機質之土壤最佳。栽種品種應挑選能適應當地栽培環境，以及具有不容易脫蒂之特性者。穴盤苗於定植田間前應充分澆灌，同時施用適當的防治資材，減低運苗與移植過程遭受害蟲危害的風險。

2.田間管理

洋香瓜既不耐乾又忌多濕，需水量依植株發育階段、土壤性質及氣候狀況而定。生育期依不同整枝留果方式有不同之管理方法，確實疏果可 effectively 提高果實品質；整枝疏果等工作宜在晴天進行，以減少病原菌從傷口入侵的機會。

3.採收及採後處理

果實採收依照各品種成熟所需天數來判斷，於開花期做紀錄再配合氣候推算採收日。觀察果實顏色變化，或觀察果面網紋變化、果實散發淡香、落蒂品種在果梗周圍黃化或產生離層之徵兆等。採收時留T型蒂頭，採收後果實放在陰涼場所，待果溫及呼吸作用下降後再行分級包裝。

栽培生產曆

栽培期作別	1月		2月		3月		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
秋作																種植	植株生育期	採收期						
秋冬作																								
春作																								

資料來源：洋香瓜良好農業規範。行政院農業委員會臺南區農業改良場

小知識

1. 市面上的洋香瓜品種多，主流品種每過幾年就會大風吹，所以瓜農的田裡常常有不同品種交替，無法明確知道究竟哪一種是主流，唯一確定的是臺灣人不喜歡白肉，市面上幾乎看不到網紋果皮之白肉洋香瓜。
2. 香瓜和洋香瓜在植物分類上都是甜瓜種，两者的前五大生產縣市都位於南部，僅分布區域稍有差異。若將香瓜和洋香瓜的種植區域比對，會發現幾乎不太會重疊，原因是洋香瓜與香瓜種植條件相近，一般種香瓜的農民不會同時種洋香瓜，反之亦然。因洋香瓜最大產區在臺南市，和洋香瓜種植條件接近的香瓜就在臺南市以外的縣市發展。

料理食譜

洋香瓜優格

材料：洋香瓜210公克、原味優格110毫升、蜂蜜/果糖20毫升、冰塊50公克、檸檬汁酌量增添風味



資料來源：青春活力鮮果汁，2003

消費Q&A

Q1. 洋香瓜為什麼叫洋香瓜？

A1. 洋香瓜的「洋」跟引進時間有關，農業部臺南區農業改良場黃圓滿解釋，不同時間點引進的作物會有不同「字輩」，如明朝引進的是「番」字輩，像是番茄、番石榴、番荔枝；至於洋香瓜則是國民政府來臺後引進，這時期從國外來的作物都是「洋」字輩，如洋香瓜、洋芋約莫都是此時引進的。



國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部花蓮區農業改良場
撰稿者：張志維、邱于珊、林文華 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告