

香瓜



類別：蔬菜類
學名：*Cucumis melo* var. *albida* Makino
英名：Oriental melon
別名：東方甜瓜、美濃瓜、梨仔瓜
分類：葫蘆科 (*Cucurbitaceae*)
甜瓜屬 (*Cucumis*)

A B C D
A 設施栽培香瓜成株
B 設施內使用蜜蜂授粉
C 剛完成授粉之香瓜幼果
D 可以採收的香瓜

主要特徵

香瓜，正式名稱為東方甜瓜，俗稱美濃瓜，與洋香瓜同屬甜瓜種。甜瓜可分為東方甜瓜 (Oriental melon) 及西方甜瓜 (Western melon, 又稱洋香瓜) 二大類。東方甜瓜 (var. *makuwa* Makino.) 是指光面薄皮之綠皮脆瓜，又俗稱香瓜、梨仔瓜或美濃瓜。西方甜瓜又可分為三大類：光皮洋香瓜 (var. *inodorous* Naud.)、網紋洋香瓜 (var. *reticulatus* Naud.) 與哈密瓜 (var. *saccharinus* Naud.)。

香瓜為葫蘆科蔓性一年生草本植物，莖、枝蔓有稜。具有卷鬚且纖細，被覆有柔毛。葉柄長、具短剛毛；葉片厚紙質，表面粗糙，通常有白色粗糙硬毛。雌雄同株異花。果實外觀光滑，呈現微扁圓形，口感香甜，爽口多汁，成熟時瓜果香氣濃郁，故得其名。

重要品種 (或分群)

香瓜依外型可分為白綠皮、外型如梨的梨甜瓜，俗稱美濃瓜、梨仔瓜，另一種為黃皮圓柱狀的黃香瓜。目前臺灣以白綠皮香瓜為主，重要品種如下：

嘉玉



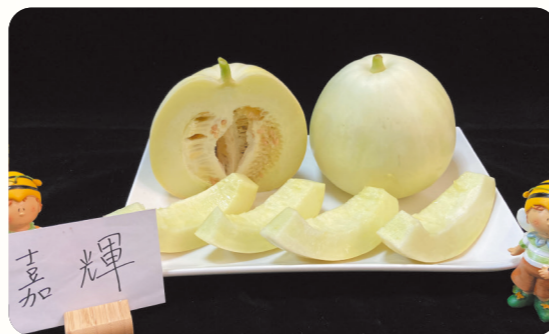
目前市場主流品種，生長勢強，適應性廣，設施或是露天栽培皆常採用，成熟時果皮呈銀白稍帶黃白色，質地細嫩甜美。

銀輝



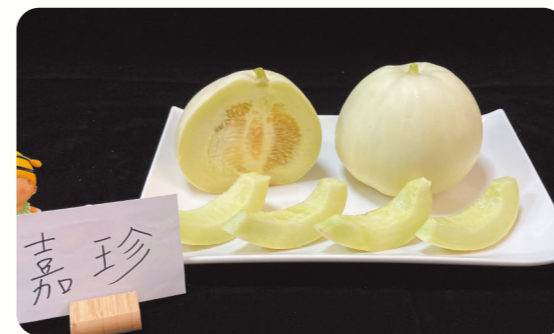
亦是市場流行品種，問世時間較早，結果力強，成熟時果皮色呈銀白微黃，果實較嘉玉小，約400公克。

嘉輝



大果美濃瓜品種，果重約有500公克，成熟時果皮呈銀白色。

嘉珍



比「銀輝」更早熟，果皮更白美的品種，果重約400公克。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

香瓜原產於非洲與中東一帶，性喜溫暖陽光多日照之氣候。香瓜為世界性重要的鮮食瓜果，目前主要產區在中國，其次分別為土耳其、伊朗、西班牙及美國。臺灣早期栽培香瓜的歷史可溯至明鄭時期，但並不普遍，約在西元1940年前後自中國及日本引入黃皮棗瓜及青皮梨瓜等脆瓜類的香瓜栽種，才使國內栽培面積逐漸增加。此後，國內農業試驗單位及私人種子公司亦投入新品種研發與栽培技術改進等研究。新品種方面，有如今受歡迎的嘉玉、銀輝等優良品種；而栽培技術改進方面，以隧道式栽培最為人所知，隧道式栽培能夠改善春作時的保溫條件，抵禦寒冷的東北季風，且能夠防雨遮蔽，大幅提升生產穩定性。

生產概況

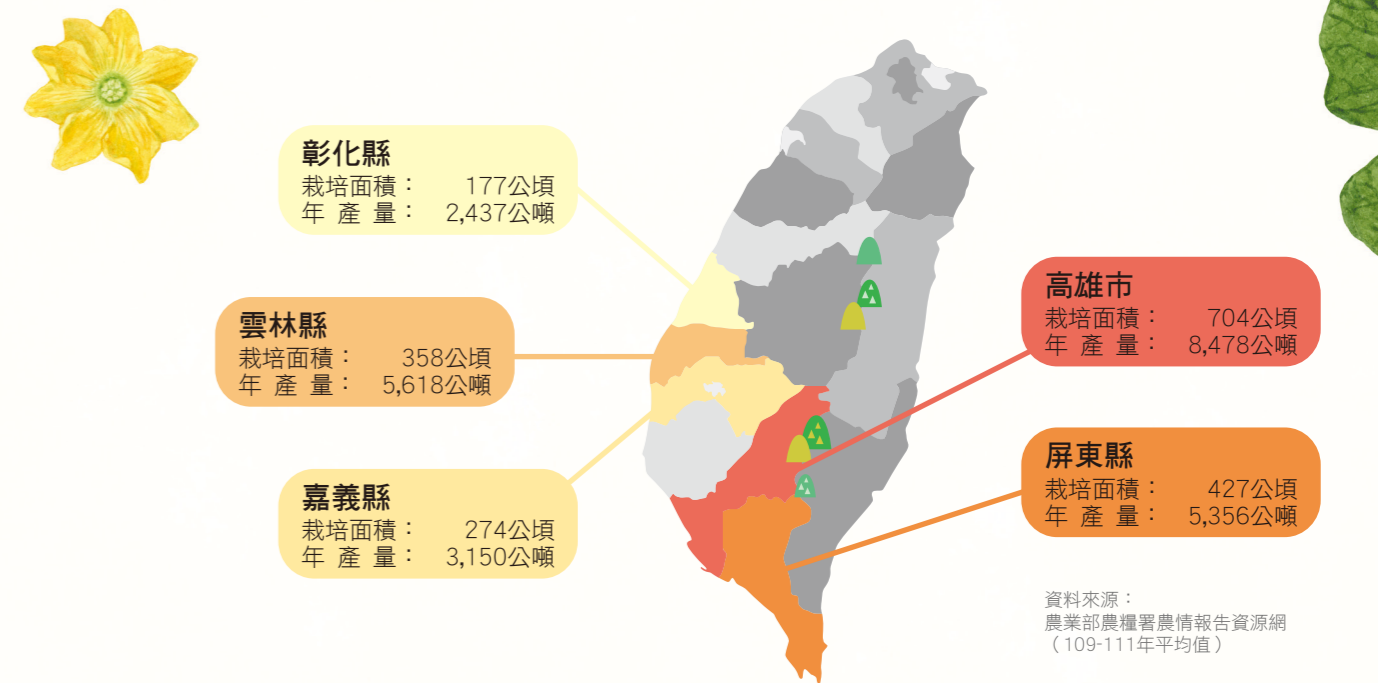
香瓜早期在臺灣的流行品種是皮更薄，果色金黃的黃皮棗瓜，但由於皮薄不耐貯藏，漸漸被其他皮稍厚但較洋香瓜仍算薄皮、且更耐貯藏的品種所取代。其中，銀輝品種為先前市場主流，現在則是以嘉玉香瓜的栽培面積最多。近年隨著設施栽培面積增加，以夏季香瓜、冬季小番茄輪作的栽培模式也逐漸形成產業規模，使消費者能夠選購由溫室生產、品質更為精良的香瓜。

作物主要產期

香瓜性喜陽光暖熱，初夏至秋天時節為香瓜的盛產期。

產地、面積、產量圖

根據農業部農糧署農情報告資源網資料顯示，民國109-111年香瓜平均種植面積為2,166公頃，總產量約達27,419公噸，以綠色薄皮的嘉玉香瓜為主流栽培品種。栽培地區以高雄市、屏東縣和雲林縣為主要生產區，合計平均栽培面積約達1,488公頃，接近總種植面積的7成。



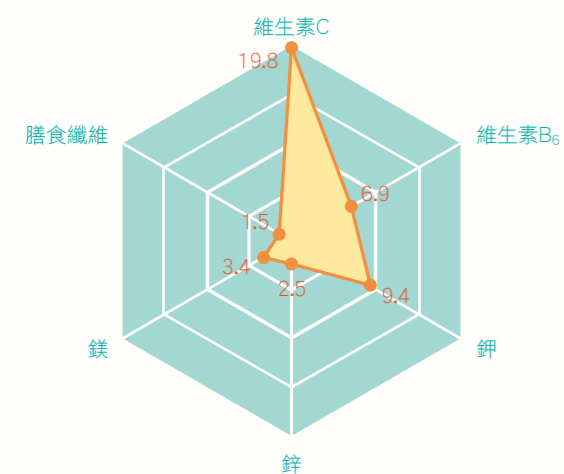
在地狀況

香瓜屬於市場常見果菜，主要可分為露天與設施集約栽培。高屏地區多採露天傳統匍匐式栽培，早春種植時搭配隧道棚阻擋北風促進生長，但匍匐生長較不易管理葉背病蟲害及容易受天候影響生產及品質；設施集約栽培多採用直立式網架生產，同時搭配滴灌管理，一株留一果，以生產高品質瓜果為目標；設施集約生產的香瓜果肉細緻糖度高，但相對生產成本高，須更留意產銷策略。

營養成分

衛生福利部食品藥物管理署建置的食品營養成分資料庫指出，東洋系脆瓜平均每100公克新鮮果肉熱量約為37大卡，富含膳食纖維約有0.5公克，粗蛋白約為1公克，糖分約占8.5公克；其主要成分為葡萄糖、果糖及蔗糖；礦物質方面，富含鉀330毫克，維生素C約為19.8毫克，葉酸14.3微克。國人攝取的膳食纖維量相當不足，可藉由香瓜可口多汁的特性鼓勵兒童或成人多攝取，而鉀離子則與人體滲透壓有關，有助於體內的滲透壓調節。

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

成熟的香瓜果形應圓整飽滿，且依品種不同，果實顏色也會有不同的成熟指標，如嘉玉香瓜成熟時果皮呈銀白稍帶黃白色，且自然散發濃郁的果香氣；另外果皮若出現嚴重擦壓傷痕、水浸狀斑塊，或是發生底部果臍裂開等情形，都有可能影響風味，或是因微生物侵蝕果肉而無法食用。

保存方法

成熟的香瓜風味絕佳，尤其散發濃郁香味時應儘快食用，把握最佳品嚐時刻；若是需要保存，冰箱冷藏即可，未切開的香瓜可先以保鮮膜包覆後再放入冰箱，避免香瓜水分逐漸損失。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1. 種植規劃與定植

溫暖氣候皆可，以2月下旬至10月上旬為佳，避免低溫期栽培；惟注意開花期或成熟期須避開雨季；夏季栽培時颱風之危害風險須列入考量，需慎選栽植時節。定植時採用穴盤苗，於本葉2-3枚時定植田間。



選用健康生長良好的穴盤苗

2. 植株生長期

生長期進行整蔓、引蔓（或固蔓）、去除虛弱枝條及基部雜蔓與老化葉片。



經過整蔓成園的設施香瓜



設施栽培香瓜完整成株

3. 開花著果期

- (1) 香瓜開花特性在側蔓上第一節就會有雌花，預定留果蔓於開花節位摘心或加留一葉摘心。
- (2) 近開花期須注意節制水分供應，減少幼果裂果。著果後7-10日適時疏果。去除果形不佳、果臍過凸、裂果等不良果。



經過選果後發育中之香瓜幼果

4. 果實發育及採收

- (1) 果實發育中至後期視植株生長勢酌施追肥，維持葉片活力，但不使枝葉過度生長；節制水分，避免裂果。
- (2) 成熟期在溫季節須及時採收，避免過熟。
- (3) 採收後進行分級、適當包裝以利運輸並增加賣相。



達採收成熟度的翠姐香瓜



達採收成熟度時植株樣態

栽培生產曆

香瓜溫暖氣候皆可種植，國內氣候以2月下旬至10月上旬為佳，低溫期育苗會增加幼苗栽培時間，而著果期遇到低溫亦會延長成熟日數。

生育週數 (日數)	0	1 (7)	2 (14)	3 (21)	4 (28)	5 (35)	6 (42)	7 (49)	8 (56)	9 (63)	10 (70)	11 (77)	12 (84)	13 (91)	14 (98)
3月上旬至9月下旬		苗期	植株發育期			開花結果期	果實發育期			成熟採收期					
3月上旬前		苗期	植株發育期			開花結果期	果實發育期			成熟採收期					
9月下旬後		苗期	植株發育期			開花結果期	果實發育期			成熟採收期					

小知識

1. 香瓜與洋香瓜在科學領域上同屬於植物學上的甜瓜種，親緣關係近，常常讓消費者感到困惑，到底兩者間有何異同呢？首先，差異在於重量，市面上常見的洋香瓜果形果重都較香瓜大上許多，平均單果重都有1公斤以上，香瓜則果實較小；外皮的厚薄亦為判斷依據，香瓜的果皮較薄，洋香瓜的果皮較厚。
2. 很多人認為香瓜之所以又名「美濃瓜」，是因為高雄市美濃區為香瓜的發源地或是重要產地，但其實「美濃瓜」名稱的由來與美濃地區沒有關係。香瓜的英文名為melon，引入時人們稱呼它的發音十分接近「美濃」，漸漸地這個名字就傳播開來了。雖然美濃區栽種的香瓜不多，但是高雄市岡山、橋頭和阿蓮等地區，都盛產品質優良的美濃瓜。

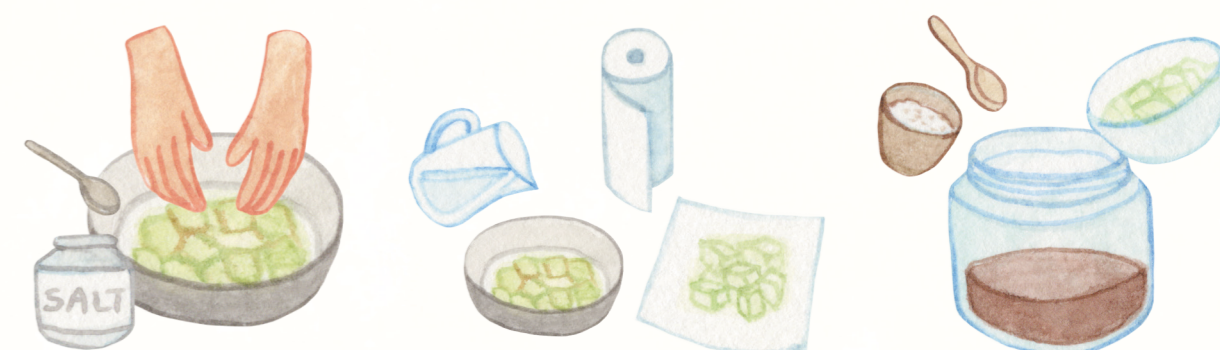
料理食譜

香瓜果肉細緻甜美，可直接作水果用途；採收末期的小瓜或是果形較差的瓜可以拿來醃製，做成風味極佳的醬瓜、醃瓜。



醬瓜

材料：香瓜2斤、鹽及開水適量、玻璃容器、二砂糖、醬油
(二砂糖與醬油用量約1:1，可視玻璃容器大小，準備可淹過香瓜的份量)



- 1 香瓜切段成約莫2公分、適合入口的大小，加鹽搓揉殺菁，覆蓋放入冰箱冷藏隔夜。
- 2 使用放涼的開水浸泡，經過一夜鹽巴醃漬的香瓜約莫10-15分鐘，待釋出鹽分後再放置於廚房紙巾或是布巾上稍微施壓擰乾。
- 3 取容器放入二砂糖、醬油及開水拌勻，再混合香瓜，放入冰箱醃漬兩天後即可食用。

消費Q&A

- Q1. 吃香瓜需要削皮嗎？
- A1. 管理良好的香瓜外表圓整飽滿，具生產履歷或是友善管理下的香瓜沒有藥物殘留疑慮，可以保留外皮一起分切。香瓜的果皮薄，主要成分為植物纖維，具有果肉沒有的風味，連皮吃整體味道更加平衡、有層次感，但腸胃消化不良或是幼兒、長輩不宜食用。