

台南縣佳里鎮 移動式簡易設施栽培苦瓜 賣價高

本刊特約記者／溫秀嬌

台 南縣佳里鎮侯堂錫和黃國興兩位農友，以移動式簡易設施栽培的苦瓜，今年首次上市，每條苦瓜平均長達26公分、粗8公分，重達600~700公克，亮白厚實的模樣兒，甚受消費者喜歡。

根據兩位農友表示，在3月份上市的苦瓜每公斤產地價是70元，4月份也賣到50元，大部份是被慕名的大餐廳買去做生菜沙拉用，由於是道地的清潔蔬菜，消費者吃得安心，農友也因而口袋裡的鈔票增加，內心裡十分開心。

以往消費者吃苦瓜，多以清燉排骨為主，認為苦瓜可以清心明目，提神解勞及消暑退熱，事實上，苦瓜也的確能達到這些預期效果，因為它的營養分析，每100公克含水分94.3%、蛋白質0.7%、醣質6.6%、纖維素1.2%、灰質0.5%、脂質0.1%；另外含鈣1.8毫克、磷26毫克，鐵11毫克，維生素A 110毫克，菸鹼酸0.4毫克。

苦瓜沙拉，新鮮吃

目前的消費者卻喜歡把苦瓜切成薄片混在沙拉中冰涼涼的吃，這種吃法最讓消費者顧慮的是農藥殘留問題，如果知道苦瓜來自無農藥殘餘的栽培設施，其受歡迎程度自不在話下。

侯堂錫和黃國興兩位農友都是第一次以移動式簡易設施栽培苦瓜，在技術管理上雖較生疏，但因台南區農改場場長陳榮五博士及園藝研究室助理陳鴻彬常到現場做指導，密切關心設施栽培情形，再加上農會經費上支援並經推

廣股股長許治灝和農事指導員黃志毅鼓勵，目前的成果很令農友滿意。

間作生薑，增加收入

在簡易設施園內，可看到苦瓜植株下，綠意盎然的生薑幼苗，這是利用設施做生育初期保溫效果，後期做遮蔭效果所種的附加作物，這些生薑預定5月中旬採收，如市場變化不大，預期每公斤產地價可賣到80元。

農林廳對這種利用移動式簡易設施所栽培的果蔬有信心，預訂有專案計劃在此地區做推廣，總幹事莊昭宗也祈盼佳里鎮將來在蔬菜栽培方面，能和5年前推廣洋香瓜一樣，聲名卓著。農會目前也積極在掘井尋求更充沛水源和嘗試以機械代替人工做蔬菜育苗，從其多方面把基礎工作做好的跡象來看，這種強調夏季種蔬菜，冬季種瓜果，春夏交接之際種苦瓜、生薑的經營方式，達到週年生產，減少農藥使用，防連作障礙的效果是不錯的。



農友侯堂錫(右)，接受台南區農改場陳榮五場長技術指導。