

甫成形小苦瓜

體型像蘋果・滋味似水梨 開啟苦瓜的新消費型式

—雲林縣西螺鎮苦瓜產銷班第 85 班

文圖 | 徐清銘

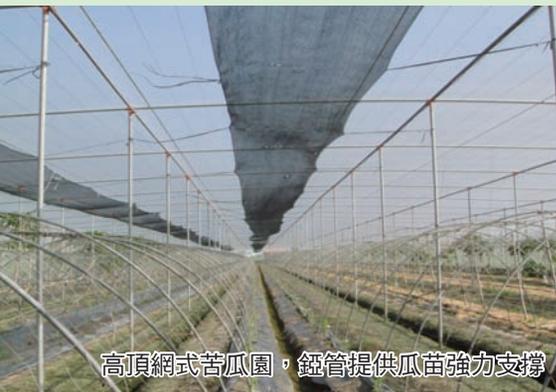
苦瓜向來是論斤買賣的平價蔬菜，難登禮品大雅之堂，西螺鎮苦瓜產銷班第 85 班則顛覆傳統，開發苦瓜禮品市場。從傳統中另闢新路，雖占有「僅此一家、別無分號」的利基，但其實並非易事。開發嶄新的消費型式，經營特定客群，除了產品必備的特殊性、新奇性，安全健康、品質優越更是不可或缺的基本要素，在生機飲食方興未艾的潮流中，其未來的展望性令人期待。

苦瓜也可以當水果啃？西螺鎮苦瓜產銷班第 85 班培育的新品種「蘋果苦瓜」，口感爽脆多汁、甘而不苦，以水果視之、洗淨就啃，對味且營養不流失，誰說不



蘋果苦瓜滋味甘美，禮品市場炙手可熱

宜。苦瓜向來被定位為蔬菜，該班顛覆傳統，改以水果形象出擊，以生機飲食為訴求、無毒栽培為後盾，專攻禮品市場，1 盒 6 條 600 元的高檔價格，仍廣受歡迎。瓜農的創意，為苦瓜開出一條行銷新路。



高頂網式苦瓜園，鋸管提供瓜苗強力支撐



生態池放養孔雀魚擔當偵測尖兵



露地隧道式苦瓜園



苦瓜園結實累累，苦瓜全採用不織布套袋

苦瓜不苦·甜度達 4 度

蘋果苦瓜外觀「矮肥短」，圓嘟嘟的形狀確有幾分蘋果的味道，與一般苦瓜兩端尖尖的長條形大異其趣，更特殊的是，雖為「苦」瓜卻不苦，甜度甚至達 4 度，而苦瓜特有的甘味並不削減。西螺苦瓜 85 班班長吳秋榮自豪地說，該班的蘋果苦瓜口感爽脆多汁，吃了生津止渴，還能回甘，當成水果生吃，滋味可比水梨，別有風味。

苦瓜向來是批發市場論斤買賣的平價蔬菜，登不上禮品大雅之堂，85 班的蘋果苦瓜卻主攻送禮市場，行銷方式概為宅配，如同高檔水果般，不以斤兩、而以盒裝計價，1 盒 6 條定價 600 元，如此高檔的價格仍賣得熱滾滾，除了重視生機飲食的家庭客群，公司行號佳節送禮也是購買主力，如今年端午節的訂購數量即相當可觀。

蘋果苦瓜是吳秋榮班長自行研育成功的新品種，採用當前主力品種「白玉」與如今已不多見的台灣原生種苦瓜雜交而成。有意思的是，當初吳秋榮研發的思考方向，係考量現今小家庭居多，個頭大的苦瓜一餐吃不完，若能培育小一號的苦瓜，勢必受小家庭的歡迎，沒想到新品種經不斷改良，卻有了新的面貌。

苦瓜達人·栽培逾 30 年

研育具有良好賣相的新種並不容易，蘋果苦瓜的原生種母本體型短瘦，雜交第一代成果並不符合吳秋榮設定的目標，他以第一子代再次交配，三代雜交之後，才達到理想；93 年，新品種生物性狀趨於穩定，吳秋榮才推廣產銷班種植，並向市場探路，從開始研育到正式上市，歷時多年。

蘋果苦瓜的標準體型長約 3 至 4 吋，腰圍則可比擬大型的白玉苦瓜，肉質豐厚飽滿，目前甜度維持在 3 至 4 度，雖然市場反應熱絡，但吳秋榮並不自滿，仍持續研育，下一個目標，希望提升甜度至 6 度。

年方 50 歲的吳秋榮，栽培苦瓜超過 30 年，農耕生涯雖曾輪作其它作物，但對苦瓜卻始終情深不移，不管市場行情起伏震盪多麼劇烈，從不曾離棄轉作。

雖然學歷不高，但吳秋榮極富研發精神，現今全台廣為風行的苦瓜栽培方式，不少出自他的創見，並率先嘗試，進而帶動風潮，比如鋸管隧道式栽培棚架、不織布套袋、瓜藤異種嫁接，都是他的創新傑作，成為業界公認的「苦瓜達人」；96年並榮獲全國模範農民表揚，是對他諸多貢獻的再次肯定。

禮盒包裝·價格不二價

蘋果苦瓜的異軍突起，是吳秋榮在苦瓜領域的最新傑作。對他而言，蘋果苦瓜的研育成功，不僅僅是多了一項風味

、體型特殊的新品種，若能藉此開啟苦瓜新的消費型式，

別具意義。

85班的蘋果苦瓜行銷價格策略迥異

一般，採全年固定價格、禮盒包裝，即使散裝也是1公斤100元的價格，不論颱風期間、市場缺貨或是盛產期，價格一律不變，吳秋榮希望藉此建立生產者與消費者之間的信賴關係，天災、產期供需上的價差，由雙方互相吸收，生產者可獲得合理利潤，消費者也可以固定價格享受安全美味的新鮮苦瓜。

開發嶄新的消費

型式，經營特定客群，除了產品必備的特殊性、新奇性，安全健康、品質優越更是不可或缺的基本要素，而這也是85班的強項。

安全把關·微生物防治

安全健康方面，由於走生機飲食路線，強調生鮮食用，苦瓜栽培過程中，對於安全的要求自是超高標準，除藉助網室設施幫忙，還善於運用微生物防治法，常態性運用的微生物有溶磷菌、菌根菌、枯草桿菌3種。

瓜田連作時，灑放溶磷菌在土面，可加速分解上期作未被吸收的有機養分，轉換供應這期作所需，無形中也減除病菌孕育的溫床；菌根菌則在穴盤小瓜苗移植入田時出馬，瓜苗根部沾些菌根菌，菌種隨根系走，可協助強化抗病力；枯草桿菌則



民國68年的田間栽培紀錄簿，吳秋榮仍然保存完整



吳秋榮觀察結果情形



85 班的苦瓜禮盒

用於葉面，可對抗露菌病、白粉病等多項病蟲害，3 種菌輪番上陣，地表、地下皆有防疫衛士，生長環境猶如罩上防護罩。

儘管網室園內不使用化學農藥，但周邊農地用藥仍可能隨風飄入，吳秋榮的瓜園特地設置生態池，放養孔雀魚作為偵測哨兵，孔雀魚對於毒素異常敏感，水質稍不對勁即翻肚，安全把關點滴不漏。



苦瓜豐收，吳秋榮一家樂開懷

苦瓜人工授粉作業



栽培設施·首創隧道式

品質方面，85 班的蘋果苦瓜體型成功塑成「短肥」，以小而美取勝；另一主力品種白玉苦瓜，則在傳統「碩大才是美」的評選上，亦有優秀表現。該班培育的上等白玉苦瓜，長度超過 30 公分，與市面約莫 20 公分左右的一般貨色相比，猶如巨無霸，且色澤白皙無暇、晶瑩剔透，絲毫無愧「白玉」之名。

能種出上品好瓜，栽培設施是 85 班重要的幫手。吳秋榮班長於民國 77 年首開風氣以鋸管為支架，開創隧道式栽培模式；82 年，隧道式棚架之上，再加上網

室設施，之後，網室又

朝高頂發展，目前

吳秋榮的苦瓜園

網室足足有 5

公尺高，比一

般網室高了一

大截，設施每

一次進化，對

於苦瓜質與量

的提升，都有立

竿見影的功效。

吳秋榮指出，藤類作物不耐風，鋸管隧道式棚架堅固牢靠，可提供苦瓜強而有力的支撐，對抗強風侵襲，加上網室之

後，兼具禦寒、防霜害的效能，更重

要的是，阻絕果實蠅入侵，減少

病蟲危害，降低防治成本。有了

設施幫忙，苦瓜植株生長旺盛

、發育均衡，得以提早開花結

果，第一期作足足提前 1 個

月採收，第二期作也有 20

天。

網室往高頂發展，除了作

業方便，也較為通風，炎夏不至過於悶熱，而讓授粉的蜜蜂擁有寬闊的空間活動則是重點。吳秋榮說，網室栽培需放養蜜蜂授粉，蜜蜂由蜂箱起飛，習慣先向上竄升，網室低、易觸頂而受傷，存活率不高，架高網室，蜂兒可自在授粉，產量隨之提高。

不用化肥·合理化施肥

硬體設施固然幫了大忙，若無高明精練、時時求進步的栽培技術輔佐，也是惘然。早於 60 年代，吳秋榮即研究異種嫁接技術，利用南瓜藤作為母株嫁接苦瓜。南瓜較具野性，對抗毒素病、蔓割病、線蟲危害均比苦瓜強，並有利於減輕連作障礙。

栽培管理方面，吳秋榮特別強調合理化施肥的重要。他說，施肥一定要恰到好處，過猶不及，盲目過量施肥不但浪費，反而有害植株健康，只要供應正確、營養均衡，即使是快速發育期，也不需刻意補充營養劑，讓植株正常成長即可，如同人類一般，過度供應、暴飲暴食，對於身體同樣有不良影響。

至於施肥時機、肥料種類的拿捏，則需相當功力。吳秋榮通常從葉面、枝梗的色澤、發育情況判斷，比如葉梗色調過於墨綠，表示氮肥過量，若未及時調整，植株抗風雨的能力變差，且易結畸形果。

吳秋榮的瓜園很早即不使用化肥，轉

用有機肥，最初自行作堆肥，後來改用市面有機肥調配。他認為，苦瓜採少量多餐的方式用肥，效果最佳，也方便調整，有機肥 1 分地如施用 200 公斤，可分 3、4 次進行，不要一次下足，發現肥分不夠，可縮短間隔時間以補足，而非在施用數量上加碼。

累積 30 多年的經驗，吳秋榮估算，肥分供應是否得當，單位產量差距可高達 3 至 4 成，品質差距同樣懸殊。合理化施肥的重要，由此可見。



南瓜藤嫁接苦瓜

生機食材·未來性看好

西螺苦瓜產銷 85 班於 94 年成軍，由原蔬菜 18 班組織重整後組成，雖然正式掛牌時間不久，其實班員已合作多年，團隊運作默契十足。85 班的生產園地，集中於西螺鎮南郊的鹿場里，苦瓜之外，冬季生產空窗期則轉作番茄，兩項主力作物分屬葫蘆科、

茄科，不同科的作物交互栽培，兼具輪作作用，設施方面也能配合。

開發苦瓜禮品市場，據吳秋榮所知，目前全台僅該班致力於此，從傳統中另闢新路並非易事，但吳秋榮相當看好未來的展望性，生機飲食當道，苦瓜清涼退火解毒效能卓著，是最優良的生機食材，他相信，苦瓜當成水果生食的賣點，接受的消費者將越來越多。豐

雲林縣西螺鎮苦瓜產銷班第 85 班

班長吳秋榮：05-584-6688 · 0918-205-386

雲林縣西螺鎮鹿場里 86 號