

前言

木鱨果(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.)又稱木鱨子，別名刺苦瓜、夫妻果或木鱨瓜；原住民阿美族語sukuy，讀音為速貴或樹龜；卑南族語hamunly，讀音為哈姆利，為葫蘆科苦瓜屬大型多年生草質藤本植物，雌雄異株，花乳黃色，寬鐘型，果實具刺。原產東南亞、印度、中國大陸南部及臺灣等地區；臺灣以花東地區較多零星栽培，主要天然分布於全島平地及低海拔森林。果實青果及熟果均可食用(成熟果種子除外)，臺灣原住民族如阿美族、卑南族及排灣族喜食青果(圖1-1)，與肉類如排骨或蝸牛一同煮湯食用；而東南亞國家居民，如越南，以取出熟果假種皮，用於米食類料理或榨油為主，近年亦有製成果汁及相關機能性產品販售。

根據美國農部(USDA)研究結果，木鱨果成熟果實含有豐富的類胡蘿蔔素(carotenoid)，尤其假種皮茄紅素(lycopene)含量是番茄的70倍以上，是植物界茄紅素含量第一名，被譽為「天堂來的果實」。木鱨果為具發展潛力之原生蔬菜，本場投入栽培技術研發已有多多年，量產栽培技術漸趨成熟，本專刊將介紹各項栽培管理及病蟲害防治等技術，供有意投入栽培生產農友參考。



圖1-1. 早期原住民以食用青果及嫩葉為主。