

環控溫室

通訊

2002年12月號



漁農自然護理署

青瓜種植



編者按 迷你青瓜清甜爽脆，適宜鮮吃或作沙律材料，深受大眾喜愛，而其經濟價值亦相當高。在適當調節的環控溫室內，可作全年生產。今期特以迷你青瓜為例，作溫室生產技術介紹。



選擇品種

- 產量高
- 抗病性強
- 適合於溫室栽培的耐熱或耐寒品種



生長條件

發芽適溫：25 ~ 30

生育適溫：18 ~ 25

光照及濕度：青瓜較耐弱光，但不耐高濕。栽培介質保持充足水份便可，切不可過乾或過濕。



栽培管理

育苗或點播：利用穴盤播種育苗，當幼苗剛長出真葉時，便可移植至溫室的栽培介質（可選用砂壤土、苔泥或其他介質材料）。株距約為30公分。除育苗移植方式外，亦可以直接點播的方式栽種。



施肥及吊蔓：利用滴灌系統，將水及營養液適量地輸入栽培介質內以供作物吸收。當幼苗長至十公分時，應使用吊蔓方式，讓蔓莖攀附吊繩向上生長。

果枝調整：以主蔓留果，視乎品種及季節，每一節可留一果或多果。通常植株70公分以下不留花果。生長期間須摘橫枝、老葉及畸果。

採收：定植後四至五星期便可開始採收果實。果身以筆直，約15公分為佳。



注意：栽培溫室青瓜，須保持栽培介質適當濕度，摘除橫枝老葉，避免枝葉過份重疊而影響光照。栽培介質的酸鹼度（pH）要保持在5.5 ~ 6.5及電導值（EC）在2.5 ~ 3.5。



下期預告

百合切花種植

索取資料、預約參觀示範溫室，請聯絡：

漁農自然護理署作物發展組（電話：2668 0295）

漁農自然護理署網頁

<http://www.afcd.gov.hk>