

本地有機西瓜節 端午節開鑼

「皇玉」黃肉脆 「黑美人」甜入心



「開心香港漁農嘉年華」首項活動「2023本地有機西瓜節」，將於端午節當日舉行，漁護署特別推介今年四個特色有機西瓜品種。



端陽好去處

碧蔓凌霜臥軟沙，年來處處食西瓜。漁農自然護理署端午節（周四）起舉辦本地有機西瓜節，推薦四款特色西瓜，分別為「皇玉」、「無籽3F-2728」、「超甜黑美人168」以及「黛安娜」，全部體積較小，甜感媲美可樂，適合二至四人的小家庭享用。

其中「皇玉」是首次從內地引入本地栽種的新品種，肉黃而甜度適中，爽脆可口。「超甜黑美人168」則名副其實甜到入心。

大公報記者 劉碩源

夏日正值吃西瓜的好時節，漁護署農業主任王敏維表示，四款西瓜的甜度相若，甜度在10度至12度間，不會過甜，而且體積適中，普通可樂的糖分約為10.6度，換言之，若單純以甜度衡量，四種西瓜的甜感是與可樂持平或者更高。

「皇玉」內地引入 本地栽種

「超甜黑美人168」是四種西瓜當中甜度最高，甜度約為12度，對比廣受港人喜愛的「西瓜之王」8424西瓜，糖度約為12.2度，兩者甜度相若。

「黛安娜」的外表最易辨認，為黃皮紅肉，四款之中瓜皮最薄，甜度約為11度，早熟高產量，早年引入香港，已深受市民歡迎；今年新引入的「皇玉」，為綠色表皮，黃色果肉，甜度約為10度，爽脆可口；「無籽3F-2728」的外觀和甜度與「皇玉」相若，但果肉為紅色且沒有籽。

價格方面，王敏維表示，四種西瓜價格約每磅40至50元，價格與去年的本地有機西瓜相若，由於今年上半年天氣狀況良好，預計今年西瓜的產量穩定，但是受近期陰雨天氣影響，西瓜上市的時間可能略為延長。

有機漁農產品 同場任選購

「2023本地有機西瓜節」由漁護署聯同蔬菜統營處、魚類統營處、新界蔬菜產銷合作社有限責任聯合總社和港鐵公司合辦，首場西瓜節有機農墟活動會於端午節（本周四）起一連四日在青衣城舉行，除了本地有機西瓜，還有有機漁農產品售賣。

首場西瓜節有機農墟

地點：青衣城一期一樓
日期：6月22至25日
時間：上午10時至傍晚6時

四款西瓜特點對比

皇玉 (新推介品種)	無籽3F-2728	超甜黑美人168	黛安娜
● 甜度：10度	● 甜度：10度	● 甜度：12度	● 甜度：11度
● 呈小球形	● 呈小球形	● 呈小球形	● 呈橢圓形
● 果皮綠色帶深色條紋，果肉呈黃色，清甜爽脆多汁	● 果皮綠色帶深色條紋，果肉呈紅色多汁	● 果皮綠色帶深色條紋，果肉鮮紅多汁	● 果皮鮮黃帶斑條，紅肉清甜
● 無籽	● 無籽	● 易於栽種，對於各種土壤的適應性廣泛	● 早熟高產，開花至採收30-34天
● 種植不易，需要人工授粉			

註：一般本地有機西瓜，甜度介乎8-12度

大公報記者整理

挑選西瓜秘訣

- 瓜身**
外形光滑鮮亮、花紋清晰整齊、底部發黃為佳
- 瓜藤**
瓜藤越新鮮，意味採摘時間短
- 瓜臍**
瓜臍越小，皮薄肉多，品質越好
- 拍擊西瓜發出聲音**
發出「咚咚」清脆響聲，即成熟度恰好

大公報記者整理



▲工作人員使用光學測糖儀器測試西瓜的甜度。大公報記者劉碩源攝

改良種植技術 克服氣候土壤難題

有機耕作

西瓜甜而美，種植非易事。屯門新生農場農友陳先生表示，在香港種植西瓜，因香港氣候多雨，地質也非沙土質，容易影響口感和甜感，必須通過不斷提升和改良技術，才可以保持品質，期待政府可以更多投放配套和資源，對本地農業提供扶持，助長發展。

「在香港種植西瓜，最易受到夏季多雨的氣候影響，西瓜需要水分和陽光，但過多的水分，容易「爆瓜」，過多的陽光和高溫，容易導致瓜苗的枯死，香港的土壤多為泥土質地、不便疏水質，也易令瓜苗溺死。」農友陳先生表示，要種出美味的西瓜

絕不容易，香港夏季的溫度高，經常落雨，容易導致西瓜得不到足夠的日曬，難以累積足夠的糖分，影響西瓜的口感和甜感，無法達到最佳品質。

另外，本地有機西瓜全部不用化學肥料，陳先生坦言，使用化肥，會讓種植變得輕鬆，但堅持用心做有機食品，讓顧客吃得安心才是最重要。

漁護署即將舉辦的西瓜節，以期推廣本地漁農業，並為市民帶來更多愉快體驗，市民從6月下旬起可到不同地區的有機農墟，選購本地有機西瓜及其他時令蔬果。

大公報記者劉碩源

其他購買有機蔬果途徑

- 「本地魚菜直送」App及網頁：www.localfreshhk.com
- 向蔬菜統營處訂購
- 透過香港有機資源中心網頁www.hkorc-cert.org，聯絡種植有機西瓜的認證有機農友



▲新生農場的農友堅持有機耕作。大公報記者劉碩源攝

再見！大黃鴨退場

【大公報訊】在金鐘對出海面的巨型黃色橡皮鴨周日完成展覽，昨日早上有大批市民趁大黃鴨放氣前的最後機會，冒雨與巨鴨打卡告別。直至大黃鴨放氣後變了「扁皮鴨」，仍有市民依依不捨。

荷蘭藝術家霍夫曼創作的巨型黃鴨時隔10年重臨香港，周日（6月18日）是最後一天展期，其中一隻黃鴨在完成維港巡遊後放氣收回，餘下一隻黃鴨昨日與市民告別後亦已放氣收回。昨日上午天氣不佳，時有微雨飄至，現場仍有眾多市民持傘冒雨前來抓緊「尾班車」前來打卡。有情侶在現場拍照良久才離去。趁放假特來送別黃鴨的王先生表示，黃鴨是他的童年回憶，「下雨也要來看」。



7·1起 鮮活食品可經港珠澳橋輸港

【大公報訊】食安中心表示，由7月1日（星期六）晚上9時起，擴大可經港珠澳大橋進口鮮活食品類別，與文錦渡口岸看齊，即可運送冷藏和冰鮮肉類及野味、蛋類、奶類及蔬果。車輛可選擇於指定時段，即晚上9時至翌日早上5時，經港珠澳大橋進入本港，並接受食安中心人員抽查。

食安中心表示，與內地有關當局商討及徵詢業界意見後，作出有關決定，在港珠澳大橋香港口岸的檢查程序與文錦渡的安排大致相同，包括核對進口文件的資料及對鮮活食品進行實物檢查和採樣工作。發言人強調，經文錦渡口岸運載鮮活食品及食用牲畜到港的安排沒有改變。



▲鮮活食品日後可經港珠澳大橋進入本港，並接受食安中心人員抽查。

用好維港優勢



蔡樹文

巨型橡皮黃鴨時隔10年「攜伴」訪港，前日，其中一隻在維港巡遊後放氣退場，餘下一隻亦在昨日告別。有市民依依不捨，把握最後打卡機會，湧到海旁與黃鴨留影。

其實，小黃鴨本是香港原創產品，可惜幾十年前香港的玩具廠，沒有專利意識為小黃鴨申請專利。嚴格來說，香港才是黃鴨的老家。

黃鴨旋風啟發我們，要把握復常發展的勢頭，認真思考如何善用上天送給香港的大

禮——維多利亞港。維港是全球最美麗港口之一，無論從發展旅遊，推動本土經濟，創造就業機會，具有舉足輕重地位。

不用經濟學者說明，維港極具經濟價值及發展潛力，備受肯定，無論巨型黃鴨巡遊維港，還是國際龍舟賽在維港舉行，背後都對推動經濟發揮積極作用。要善用維港資源，做好維港經濟的文章，背後牽涉規劃、海港管理、旅遊推廣、海上運輸管理。

不妨跳出傳統框框，跳出傳統部門制約。維港不應寸土不能動，不應局限建設海濱長廊，透過政府與民間力量，深入地、全面地進行可行性研究，共同推進維港經濟向前走，把維港的海上及沿岸優勢發揮出來。