

彩色甜椒

■ 李阿嬌

學名：*Capsicum annuum* L.

英名：sweet pepper

一、概 說

甜椒與辣椒同為番椒屬，在演化上，番椒發生遺傳基因突變而失去辣味，加上選種及遺傳改良之影響而產生具有甜味的大果番椒，因之稱為甜椒（sweet pepper）；國內栽培較多的為適採綠熟果的甜椒（俗稱青椒），另有許多品種的外觀會隨著成熟度不同而著色成紅、橙、黃……等色彩，因品種間的之差別而呈現豐富的色彩變化，「彩色甜椒」之名因此而來。彩色甜椒的主要產地及利用地區均以歐美國家為主；近年來由於國民生活水準提高及消費習慣改變，彩色甜椒逐漸在本省消費市場上盛行。

甜椒是營養價值極高的蔬菜，其綠熟果每100克之營養價值為：熱量28卡、水份91.5%、蛋白質1.3公克、脂質0.4公克、碳水化合物中糖類含4.0公克、纖維2.0公克、灰分0.4公克、無機礦物中鈣10毫克、鐵0.5毫克、鈉2毫克、磷2.8毫克、維生素A有效價330 I.U.、胡蘿蔔素(carotene) 1000 I.U.、維生素B₁ 0.1毫克、菸鹼酸1.5毫克、葉酸1.1毫克及維生素C 100毫克，為同科作物中平均營養價值最高者，亦是蔬菜中維生素A及C含量極豐者。而成熟果100公克含維生素A 570 I.U.、維生素C 150毫克，糖度7~8度，較青椒營養好。彩色甜椒適於炒食及生食；其果實豔麗的色彩呈現新鮮的活力感，可增進生食沙拉吧



健壯的苗株是栽培成功的第一步

的變化趣味並滿足消費者喜好變化、新鮮有趣的心態。

二、氣候土宜

彩色甜椒屬暖季作物，性喜溫暖乾燥氣候，比番茄稍能耐高溫，種子發芽溫度為25~30℃，生育適溫為22~30℃，甜椒果實發育溫度20~25℃為最佳，夜溫低於15℃以下，果實尾部會變尖，影響商品價值；35℃以上的晝溫或25℃以上的夜溫均會造成落花落果，使產量下降；以彩色甜椒生育溫度而言，在20~30℃間，因此生產上要特別利用設施及溫度的調控；根據



彩色甜椒立支柱栽培

本場試驗結果顯示，彩色甜椒於本轄區仍應變於設施內栽植，露天栽培因逢冬季陰雨，低溫濕冷的天氣使植株生長發育緩慢，著果盛期果實亦因雨水多，導致果實易腐爛且果實小，疫病、炭疽病發生嚴重不易防除，使果實無商品價值，故於本轄區內彩色甜椒不宜於露天栽培。彩色甜椒雖需多日照，但其光合成飽和點為30 Klux，較為耐陰，所以在設施內栽培並無光照不足之虞；為使果實在發育成熟期能吸收充分的養水份，宜選擇排水良好、富有機質，且通氣、保水良好之砂質壤土或壤土，及無根瘤線蟲污染之地栽培。土壤pH值反應以6.5左右為宜。

三、栽培管理

(一) 品種

目前國內有些貿易公司及種子公司自歐美引進不同顏色的甜椒品種，計有紫色、紫黑色、金黃色、橙色、棕色、紅色、象牙白色等品種；市場接受度以紅、橙、黃色種最高，白色品種較差。

(二) 育苗定植

強壯的苗株是栽培成功的第一步，苗株可向育苗場訂購或自行育苗，育苗地點宜選擇日光照射充足、通風良好地區進行，除了低溫期外，一般苗期約35~45天，本葉6~7枚時可移植。彩色甜椒種植前須整地作畦，可採用單行畦，行距約1.0公尺；或雙行畦，行株距65公分x55公分，畦面覆蓋稻草或銀黑色塑膠布以防水分過乾或雜草滋生。



A: 橘色種

B: 紅色種



C: 黃色種



市場喜好度高的彩色甜椒種

(三) 施肥

甜椒耐肥性強，根的浸透壓較番茄高，容易因一次之施肥過量而傷及根部；彩色甜椒栽培可參考甜椒栽培的施肥建議量。惟須注意的是前者因果實在植株上的時間較長，植株負荷重，株勢容易衰弱，併用堆肥、速效性及長效性肥料能使根群向下發達，受地溫升高之影響較少，也能長久維持株勢；可以使用醱酵的雞糞2000~3000公斤/公頃做堆肥，和複合肥料43號600公斤/公頃及長效性肥料(20:10:20)500公斤/公頃當基肥，以利生育中期及後期之需要，且不致引起傷根。又為充分供給鈣質，於整地時可全面撒施苦土石灰或白雲石粉1200~1500公斤/公頃與土壤充分混合。在果實發育成熟期，追肥宜可稍偏重鉀肥。

(四) 整枝與立支架

彩色甜椒栽培可以立支架不整枝栽培或單(雙)幹整枝栽培。不整枝栽培亦須立支架，支架方法與青椒栽培相同，採用扶



彩色甜椒整枝栽培

持菊花的塑膠網為宜，以便隨植株長高再把繩網拉高固定。整枝栽培可採單、雙幹整枝，國外主要以整枝、密植方式栽培彩色甜椒，利用整枝栽培配合分段留果可確保品質，國內則尚處於試驗階段，栽培方式以不整枝為宜。

(五) 病蟲害防治

秋冬作冷涼、乾旱氣候，白粉病發生多，宜注意保持設施內通風；春作遇到下雨容易發生疫病，青枯病亦為主要病害；栽培初期灌注阿特菌於根部可增加根部對病害的抵抗能力；另外，炭疽病、根腐病、白絹病、病毒病等亦見發生；主要蟲害有蚜類、粉蝨、蚜蟲、薊馬、甜菜夜蛾，其中以蚜類、粉蝨及薊馬危害為最，防治方法可參考農林廳出版之植物保護手冊。

四、採收

彩色甜椒自著果至採收約須70~75天，其中綠熟期至完熟期所須的轉色時間約40~45天，果實成熟可採時，果梗已木質

化，宜用圓頭剪刀剪下，以免折斷枝條；果梗剪下後如過長宜加以剪短，以免包裝時傷及其他果實的表皮。

五、產銷概況

彩色甜椒的正常產季以秋冬季生產為主，從開花至果實採收需要相當長的時間；夏季生產可於高冷地栽培。國內進口彩色甜椒果品來自荷蘭，荷蘭在4~5月進行設施彩色甜椒生產，設施內需使用加熱設備，因此生產成本高，對本省威脅性較少；8~9月以後的高溫環境下，不須加溫設備，生產成本較低，加上產量大且產品價格較低，因此容易自國外進口且對本省的生產有較大的威脅。目前國內生產彩色甜椒的地區，除了本場轄區內亞森觀光農園、平鎮、峨眉零星栽培外，嘉義新港、民雄、彰化、溪湖及清境農場均有生產，栽培面積不大，主要銷售管道為觀光農園直銷或果菜批發市場。

彩色甜椒栽培在生產過程中，需要投入相當多時間及勞力，尤其在品種方面必須審慎選擇適種且市場接受度高的品種。

