

桃園區少量多樣化農特產

彩色 椒

■ 李阿嬌・范淑貞



一、前言

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；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。彩色甜椒的栽培及利用歷史很短，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，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℃，甜椒果實生育溫度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；以一般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；根據本場試驗結果顯示，彩色甜椒於本轄區仍應於設施內栽植，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，而使果實無商品價值，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30Klux，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分，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；如果土壤中氧氣少、通氣性差、過濕或過乾之土壤，會使根群發育差，影響養水分之吸收，導致光合作用下降，株勢無法長期維持，不適於彩色甜椒之栽培，所以必須注意栽培土壤的選擇。

三、栽培管理

一、品種

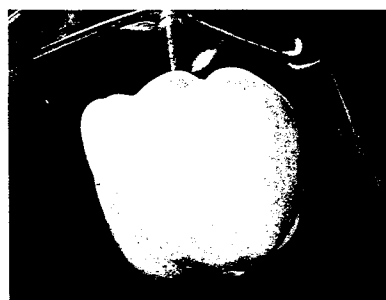
目前國內栽培的品種主要由貿易公司及種子公司，自歐美國家引進為主，計有紫色、紫黑色、金黃色、橙色、棕色、紅色、象牙白色等不同顏色的甜椒品種；據本場進行品適應性試驗結果顯示，長生系列彩色甜椒品種可在本區栽種良好；而市場接受度以紅、橙、黃色種最高，白色品種較差。



橘色種



紅色種



黃色種

▲市場喜好度高的彩色甜椒品種

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；育苗地點應選擇日光照射充足、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，移植前一星期應減少澆水以健化苗株，移植前一天可噴殺蟲劑及殺菌劑，移植前一小時應充份澆水。苗期可視生育狀況追施液態薄肥。彩色甜椒種植前須整地作畦，以採用單行畦，行距約 1.0 公尺；或雙行畦，行株距 65 公分×65 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。



▲健壯的苗株是栽培成功的第一步

(三) 施肥

甜椒耐肥性強，根的浸透壓較番茄高，但若一次施肥過量容易傷及根部；彩色甜椒栽培可參考農林廳施肥手冊對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較能使根群向下發達，受地溫升高之影響較少，也較能長久維持株勢；可以使用醱酵的雞糞或牛糞 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。又爲了充分供給鈣質，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，採用扶持菊花的塑膠網爲宜，以便隨植株長高再把繩網拉高固定。



▲彩色甜椒立支柱栽培

甜椒著果部位在枝條分叉處，彩色甜椒分枝性不盛，第一分叉以下所發生之側枝應及早摘除，由第三分叉起開始留果，可以使植株在開花盛期能短時間內著果，以利果實發育整齊及果實端正。但據本場試驗結果顯示，若爲短期內欲採收果品，則低節位果實亦可保留。

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，栽培方式仍以不整枝方式爲宜。



▲彩色甜椒整枝栽培

(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，青枯病亦爲主要病害；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、粉虱、蚜蟲、薊馬、甜菜夜蛾，其中以蚜類、粉虱及蚜蟲危害爲最，防治方法可參考農林廳出版之植物保護手冊。



▲蚜類危害



▲白粉病危害



▲青枯病危害

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需的轉色時間約 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，但在晝夜溫差大的地區，果實甜度較高；夏季生產可於高冷地栽培。國內進口彩色甜椒果品多來自荷蘭，荷蘭在 4 ~ 5 月進行設施彩色甜椒生產，由於氣溫較低，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。

由於近年來自荷蘭進口的彩色甜椒數量年年增加，其市場價格偏高，因此很容易吸引貿易商自國外進口或本地農民投入生產，事實上，彩色甜椒果實停留在植株上的時間較一般甜椒長，約長 40 ~ 50 天，尤果實成熟轉色期易受病蟲侵害，使果實無商品價值；又因彩色甜椒果實發育成熟期較長，植株須經常保持強壯的生長勢，所以在栽培上需要相當多的技術考量，特別是在病蟲害防治方面，因此，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。 ■