

## 花蓮縣瑞穗鄉的彩色甜椒及其栽培注意事項簡介

林學詩 1999-06 花蓮區農業專訊 28:15-17

### 前言

花蓮縣瑞穗鄉是一個純樸的農業鄉鎮，源遠流長、氣勢磅礴、溪水清澈的秀姑巒溪漫流穿過鄉境，水流到了這裡，忽然轉了一個大彎，橫切過海岸山脈，向東流入太平洋，因而造就了聞名中外的秀姑巒溪泛舟激流，也孕育了瑞穗鄉的蔬菜產業。

在秀姑巒溪泛舟起點的附近，放眼可見一大片由鋸管搭蓋而成的簡易型塑膠布溫室，那裡就是瑞穗鄉蔬菜產銷班第三班的本部。近年來瑞穗蔬菜產業的發展有了相當長足的進步，第三班更是其中表現最出色的，年年被省農林廳評選為績優產銷班，班員總共有十三位，十分團結合作，每年栽培的蔬菜面積約有三十公頃，產量有三十多萬公斤，總產值超過新台幣一千萬元，種植的作物種類主要有彩色甜椒、青椒、苦瓜、番茄、小胡瓜、甜玉米、稜角絲瓜、矮南瓜等，是一個頗有發展潛力的產銷班隊。在所有栽培的作物當中以彩色甜椒最具特色，也最具代表性，值得加以介紹。

### 彩色甜椒市場潛力

所謂「彩色」甜椒，跟一般栽培的綠色甜椒（俗稱青椒）又有什麼不同？其實甜椒屬於番椒類作物，果實在未成熟前都是綠色的，到了成熟期才會轉變成其他特殊的色彩，有乳白色的、黃色的、紅色的、橙色的、紫色的等等。國內一般栽培的甜椒品種，果實在綠熟期就採收上市，所以一般在市場上看到的都是綠色的，其實到了成熟後期，果實也會變成紅色。

之所以用色彩來稱呼甜椒產品，主要是為了市場區隔。彩色甜椒和青椒主要不同的地方在於：青椒品種具有特殊濃烈的辛味，彩色甜椒則辛味較淡，而且吃起來是甜的，有些黃色品種甚至吃起來比蘋果還甜。此外，青椒果肉較薄，適合於炒食用，容易入味，彩色甜椒果肉很厚，適合於生食，作沙拉用。受到國內民眾飲食日益多樣化的影響，幾年前開始有業者自荷蘭進口彩色甜椒果實，在夏季蔬菜缺乏時供應上市，頗受消費者的喜愛。由於這類甜椒價格很高，是普通青椒的數倍，於是激起農民種植的意願，近年來開始大量栽培上市。

目前國內彩色甜椒栽培品種大都來自於荷蘭，種子是由貿易商，或種子商直接進口轉手給農民，農民再以自產自銷、或與運銷業者契作方式經營，瑞穗鄉蔬菜第三班經營型態屬於第二種方式，所生產的產品直接交契作商運銷到西部（以台北市場為主）販售。經過了二年的努力，第三班的彩色甜椒栽培事業，可以說是漸入佳境，也為農民帶來實質的收益。話雖如此，彩色甜椒畢竟不是本地原有的作物，品種的特性不明，栽培上仍有許多問題需要克服，農民投資的金額又很龐大，所以從事這項產業不是那麼容易。

為了輔導轄區內的農民，本場自民國八十七年度開始進行相關試驗研究，由品種上、栽培技術上著手，期能解決農民栽培上遭遇的相關問題，以穩定生產，增加農民收益。

### 花蓮地區彩色甜椒栽培要點

#### 一、氣候土壤條件

### 彩色甜椒果實成熟三部曲



一、綠熟期



二、轉色期



三、完熟期

在荷蘭，彩色甜椒都是栽培在可以控制溫度、光度的溫室內，以岩棉水耕栽培為主。甜椒喜好溫暖氣候，適合於植株生長的溫度，根溫為 21℃，氣溫白天為 23 至 26℃，夜溫為 21℃ 左右，一天 24 小時的平均溫度為 21 至 22℃。甜椒結果期日間溫度則設定成 22℃，夜溫設定為 18 至 19℃，全天平均溫度則不超過 21.5℃。冬春低溫季節溫室內必須加溫，並且需要增加人工燈光照明。栽培成本高，但甜椒品質極佳，且產量高而穩定。一般農家都是向專門育苗的種苗場購買成苗來栽培，育苗期間為七週，定植一次可以採收約九個月。由於是全年栽培在溫室裡，因此這些甜椒品種看來有點像蔓性，栽培時採用雙幹整枝法，枝條以栽培繩纏繞固定往上生長。

本省自然環境與荷蘭差異極大，作物栽培的模式當然也就不一樣，必須略作調整。瑞穗彩色甜椒栽培的時期以冬春季為主(即九月到第二年的六月之間)，因為這個時候的氣溫較為合適，也正好是國外產品的缺貨期，因此不會受到進口產品的威脅。栽培方式為土耕，在以鍍管搭設的塑膠布設施中種植，甜椒生長期間溫度無法控制，而水份與肥料的供給則可以人工調控。比較露地栽培，與防雨設施溫室栽培法，其結果顯示，設施栽培彩色甜椒的成果，很明顯的比露地栽培者為佳，不僅甜椒植株生長較為旺盛，病害較少，單株結果數較多，裂果較少，而且果實較為端正美觀。

#### 二、栽培設施

為了提高產品品質，彩色甜椒必須栽培在有防雨設備的設施中為宜。園藝作物栽培用的設施種類很多，瑞穗鄉蔬菜班所採用的是最常見的簡易塑膠布網室，其骨架結構用六分鍍管

彎成隧道狀搭設而成，外部再鋪上一層不滴水的 PE 透明塑膠布。這種簡易型設施結構簡單，產銷班員可自行合力搭建，不必外包請別人做，可以節省許多人工費用。直條形鋸管買來後，再由班員們自行用機器彎曲成所需要的形狀，塑膠布則根據網室大小向工廠訂做，其他固定用材料可以在市面上買得到。爲了防颱及節省塑膠布材料，網室採用連棟式併排一起。

由於天然雨水不會進入設施內，所以必須要用人工給水方式來灌溉。種植甜椒的畦面覆蓋銀灰色塑膠布，每畦種植二行，在兩行中間鋪設一條黑色塑膠質軟管，軟管上打小洞，灌溉水或液體肥料即透過軟管噴施到每一個栽植穴裡，供給甜椒生長所需，以這種人工灌溉方式，控制給水份及肥料施用量。

彩色甜椒果實成熟後期水份管理十分重要，水份管理不當，忽乾忽濕，會造成果實產生縱向裂紋，由於裂果外觀不佳，消費者不喜歡，造成售價下跌，因此農民在栽培上必須特別注意。

### 三、整枝留果

甜椒幼苗的主莖生長到第 5 到 8 節時，開始出現第一朵花和第一個分叉，變成雙幹，之後莖上的每一節除了著生一個葉片之外，還具有一個花芽，和一個側芽，它們可以同時發育長大，也就是說每一節都會長出一個新的側枝，和一朵花。如果任其生長，不去整枝，則每個側芽都會長成側枝，於是植株外觀就會變成叢生的圓頂狀。但枝葉生長過於旺盛，對於開花、著果都有不良影響。因此栽培甜椒時，都要進行整枝修剪，目前農民大多是採用放任式的雙幹整枝法，也就是在植株生長初期略作整枝，把主莖第一分叉以下的不定芽通通去除，第一分叉的花也去掉，留分叉的兩個枝條培養成雙幹，之後就放任其生長。

根據觀察結果，雙幹整枝法，第一階段著果的果實生長位置，主要是在各分叉支幹的第三節位以內，當開完花、果實著果開始長大後，其他高節位的花開完後花就會很容易掉落，不會著果，一直要等到第一階段著果的果實達到綠熟期後，高節位才會再有第二階段著果現象出現。彩色甜椒多屬於晚生晚熟品種，果實一般在開花 70 天後才可採收。由於第一階段和第二階著果期之間往往超過一個月，等到第二階段果實成熟可採收時，所花費的時間很長，有時並不符合栽培利益，因此目前農民多半將管理心力放在第一階段果實上，以搶攻市場，一般一株平均可以收穫五個果實左右，每個果實重量可達 250 至 450 公克以上（視品種而定），單粒果實雖比一般青椒爲重，但由於採收的果數太少，單位面積產量仍嫌偏低。

### 四、病蟲害管理

在病蟲害方面，由於在防雨的塑膠布溫室中栽培，葉部病害及蟲害明顯地較露地栽培爲少，並且容易控制，參考一般青椒病蟲害防治法即可。惟其中茶細蟎較令人頭痛，蟲體很小，是一種蜘蛛類的小動物，繁殖力強，潛藏在花朵、或心芽裡面，農藥不容易噴得到。植株受到危害時，心芽及葉片皺縮，嚴重時心芽枯焦而脫落，花芽被害時，其所結的果實，果皮上會留下淺褐色粗疤，使果實失去商品價值。防治方法：在生育初期噴施 25% 新殺蟎乳劑 500 倍，在生育中期及後期則噴施 25% 蟎離丹可濕性粉劑 1000 倍，可以有效防除。

## 結語

彩色甜椒在國內仍算是一種新興作物，其栽培成本高，但產品無論在外觀上，或食用品質上均極為優異，頗受高所得消費市場所喜愛，所以在銷售上必須與一般青椒有所區隔，才能賣得好價錢。除了國內市場外，未來應朝向外銷市場發展，例如日本。當然品質要好、供貨要穩定，是最重要的二件事，為了增加產量、延長產期、與提高品質，未來在肥培管理、水份管理、整枝留果、及採後處理方面的技術必須加強研究。



瑞穗彩色甜椒網室栽培情形