

辣椒栽培

李碩朋

辣椒原產於中南美洲之墨西哥、秘魯一帶，為茄科作物，喜歡溫暖乾燥的環境，生育適溫為攝氏 25 度，於熱帶可以多年生，在溫帶一般均作一年生來栽培。其對土壤之選擇不苛，只要排水良好，富含有機質，土壤酸鹼度在 5.5 度 6.8 左右，都可以生長良好。辣椒有豐富的維他命 A 及維他命 C，可以炒食，當調味佐料、煮湯及加工製成辣椒乾、辣椒粉、辣椒油、辣椒醬及辣椒膏等，自古即被人們當作調味佐餐聖品。辣椒本身含有辣椒素 (Capsaicin, 分子式為 $C_{18}H_{27}NO_3$)，具有刺激食慾和禦寒及防腐、去腥、殺蛔蟲等功效。



辣椒青枯病

由於辣椒本身具有特殊風味與香氣，故一直是受歡迎的香辛類蔬菜。其生果與乾果每 100 克之成分含量如表 1.：

表 1 . 生辣椒與乾辣椒 100 克中含有之各種成份

成分 辣椒 類 型	熱量(千卡)	水份(克)	蛋白質(克)	醣類(克)	纖維(克)	鈣(毫克)	磷(毫克)	鐵(毫克)
生辣椒	33	91.2	1.4	2.3	3.3	7	25	0.7
乾辣椒	328	13.3	14.0	23.1	32.6	70	250	6.5

成分 辣椒 類 型	鉀(毫克)	維他命 A(國際 單位)	維他命 B1(毫克)	維他命 B1 (毫克)	維他命 B2(毫克)	維他命 C(毫克)	菸鹼酸 (毫克)
生辣椒	270	1,100	0.05	0.05	0.13	22	1.3
乾辣椒	2,270	11,000	0.50	0.50	1.30	100	13.0

根據 79 年度台灣農業年報記載：花、宜地區（主要產地在壽豐鄉、鳳林鎮、吉安鄉、員山鄉）辣椒栽培面積有 223 公頃，而 79 年度台北果菜公司年報上統計：花、宜地區辣椒年供應量達 248,776 公斤，故辣椒產業在本地區有其重要性。

番椒屬有五大主要栽培系統

辣椒類有五個系統為目前栽培生產上所採用的：

- (一)櫻桃辣椒 - 英名為 cherry pepper，日名稱為榎實唐辛子，果實球形，略呈心臟形或廣卵形，直立或斜生，果



辣椒受斜紋夜盜蟲危害

色有紅、黃、紫等，辣味強，目前主要作為觀果花卉用。

(二)圓錐辣椒 - 英名為 chili pepper，日名鷹之爪，類似櫻桃椒，亦可當觀賞植物用。果實圓錐形或長圓筒形，朝天生長，故亦稱為朝天椒，其辣味強。

(三)簇生辣椒 - 英名為 Red cluster pepper，日名稱為八房椒，其莖單一直立，於上部簇生長柄之葉，果實朝天簇生於莖頂，辣味亦強。

(四)甜辣椒 - 英名 Sweet pepper、Bell pepper，日名甘唐辛子，亦有人稱作燈籠椒。植株強壯高大，花、果亦大、果實呈長圓形、鐘形、蘋果形或番茄形，辣度低。

(五)長辣椒 - 英名 Long pepper，日名伏見辛，亦稱垂長辣椒，其果實呈長條形，下垂，尾端漸尖而彎曲，辣味強。

目前，本省市場一般主要區分為甜椒類、辣椒類（包括長辣椒及簇生椒）、小辣椒類（圓錐辣椒如雞心椒）及觀賞辣椒（櫻桃辣椒及部分圓錐辣椒如五彩朝天椒）等。

辣椒栽培的重點在多施基肥，勤施追肥及合理有效的控制灌水量和採摘期。

辣椒栽培苗期長，定植後生育及開花著果也持續近半年左右，因此施肥量與時期之控制極為重要，其栽培管理敘述如下：



辣椒薊馬危害

播種 - 本區（包括花蓮、宜蘭）以 7 9 月，2 4 月播種為宜，本省中南部則以 8 2 月為適期。一般每分地約需 45 公克的種子。由於幼株適於生長的夜溫為攝氏 22 25 度，隨著植株之成長，其最適合的生長夜溫則逐漸降低，因此，於夏秋之際播植會有較長的生育及採收期。但是夏季高溫多雨，天然災害頻仍，辣椒罹病率較高，產量也相對降低，故播種適期應依各地自然天候狀況來調整。基本上必須要能提供辣椒四個月的生長期才較符合經濟效益，而生長適期越長，辣椒的收量也越多。

育苗 - 辣椒苗期長達 30 45 天以上，為了確保健壯苗之育成，最好利用塑膠連盆（以塑膠壓製而成，類似穴盤，每一連盆包含 25 50 個獨立但相連的栽植穴）、穴盤或穴植管育苗，這樣定植時才不會傷到根系，同時減少生長停滯期，加速植株成長茁壯。當苗株本葉達 5 6 片葉時（約 10 12 公分），應該立刻定植田間以免植株老化。移植前一週要逐漸減少灌水量以使苗株能夠適應田間生長環境。



辣椒炭疽病

整地 - 本省畦向以南北為宜，這樣株與株間接受光照量較充分且均衡。畦寬 100 120 公分，雙行株，株距 40 45 公分。辣椒若要提高產量，必須由提高單位面積種植株數及單株果數與單果重三方面著手，其中以提高單位面積種植株數較可行，因此，根據不同品種之生長差異可以適度密植以達到產量提升的目的。其原則為保持株與株之間不互相遮蔽，不互相交錯重疊為度。畦面以覆蓋銀黑色塑膠布或稻草等物為宜，以保持土壤濕度，預防土壤固結，防止雜草滋生及降低病蟲害罹患率，維持土壤相之安定性。



辣椒利用穴盤育苗

施肥與施藥 - 整地時每分地應一併施入 2,000 2,500 公斤的有機質肥料，及 2 3 包的 5 號複合肥料作基肥，苗株定植完畢，最好再輔以 10% 托福松粒劑或 3% 丁基加保扶粒劑施於植株旁以保護不受切根蟲及斜紋夜盜蟲等嚙食危害造成缺株現象影響產量。為了促進植株生長發育起見，剛種下去之辣椒苗可以澆灌稀薄尿素肥料或施含量 20-20-20 之化學肥料以縮短生育

期。定植 1 週後每株旁再撒施少量 5 號複肥作追肥，以後每 20 30 天左右環施一次即可以維持良好的生育。此外，當果實採收後亦應再補施追肥一次以促進分枝及維持後續的開花結果之需要。

生育管理 - 辣椒為熱帶作物，不耐濕、不耐旱，故對水分的管理很重要，由於各地環境不同，管理方法不一而足，但基本原則是雨天不可積水，開花結果期亦要避免過於乾旱，最好採用滴灌方式，不但省水且可適度提供植株所需水量。由於辣椒枝條脆弱易折，同時因結果後植株重心不斷上移，容易造成倒伏折斷現象，所以必須插立支柱或利用繩網牽引扶持。辣椒開花習性是花芽位於枝條分叉處，因此一般都不摘心整枝，唯在主枝第一分叉以下的側芽以及內向橫生的枝條應剪除以利結果及光合作用之進行同時避免養分無謂的浪費。此外辣椒栽培亦應注意不可連作，適宜的土壤酸鹼值為 6.5 左右。同一塊田最好種植單一品種，以免因品種混雜造成雜交現象影響品質及降低原有的辣度。

病蟲害防治 - 辣椒病害主要是毒素病、炭疽病及疫病、青枯病、根腐病等，除了病發施藥外，平常預防性的噴施鋅乃浦及加賜黴素藥劑可以大為降低發病率，尤其在高溫多濕的氣候下更應小心預防。蟲害以切根蟲、夜盜蟲、琉璃類、蚜蟲、薊馬為主，依據農林廳頒佈之植物保護手冊防治即可。

結語 - - 根據歷年統計資料分析（圖 1），辣椒價格有兩個高峰期，最高的月份是 9 11 月，其次為 4 5 月，而供應量最低的是 10 11 月及 4 月，因此，若能於此時生產辣椒上市必有可觀的利潤。但是 10 11 月份氣候高溫高濕且多颱風，辣椒病害多，4 月份是梅雨期，所以產量也不高，栽培上較困難。如果能利用遮雨設施當可減低災害損失，提高收成率。