

豐產抗病、 果型優美的長茄品種

新妹



· 洪慶章 ·

茄子是為數不多的紫色蔬菜之一，也是餐桌上十分常見的家常蔬菜，目前台灣市場上，茄子都是紫色修長之果型，因她全身披著紫色外衣，更有「紫衣美女」之譽。窈窕身材人人愛，尤其是女性讀者，您想擁有如茄子般秀麗動人的身材嗎？若經常食用茄子，保證您一定也能擁有如名模般的嬌美身材。

經科學試驗，茄子含有豐富的維生素P，在大眾化常見的蔬菜中，可謂出類拔萃，維生素P能增強人體細胞間的粘著力，降低膽固醇，可保持微血管的堅韌性，多吃茄子對中、老年人的血管硬化有抑制作用，同時在食療上有降低高血壓、防止微血管破裂的特殊功能，常吃茄子對慢性胃炎、經痛也具有緩解的功效。美國醫學界在「降低膽固醇十二法」中，茄子榮居榜首。

農友種苗公司以豐產且抗病為育種目標，選育出優良的茄子新品種「新妹」，它具有耐逆境、產量高、品質細嫩且外觀長直等優良特性，是栽培者最佳選擇。

一、品種特性

「新妹」植株中高開展，生育強健，結果力強；果皮濃紫亮麗，肉質細嫩，果實細長且直，適收時果長45公分以上，適當充分之肥培管理下，果實可長達60公分以上，果徑約3公分，果重180~200公克，高溫期果皮不易褪色。播種後75~80天、定植後55~60天，可開始採收茄果。

二、氣候環境

茄子性喜溫暖氣候，開花及果實發育最適溫度為22~30℃，忌連作，栽培時宜選擇前作不是茄科作物之壤土種植，最好與豆科作物及水稻輪作。茄子為好光性作物，生育期間需充足光線及長日照，凡土層深厚之各種土壤皆適宜栽培，以排水良好，富有機質壤土最佳。

三、播種適期

台灣播種適期，南部地區為7~11月、中部地區為1~2月，播種後約25天可定植。



茄子苗株整齊健壯

四、育苗

以「滿地王」栽培介質填入育苗盤內，先將介質澆濕，以鑿子挖個小穴，不可太深，然後將種子直接播入穴裏，每穴播種2粒，播種後再薄覆介質。氣溫25~30°C時約5~7天種子開始發芽，約10天後子葉2葉時，間拔苗株為每穴一株，苗床須保持適宜水分，苗株經過20~25天可定植。

五、定植

茄子幼苗本葉4~5葉、株高15公分為定植適期。定植前先將土地深耕後，把腐熟堆肥和「台肥43號」複合肥料全面撒施，翻混入表土內，再做高畦。單行畦寬1.8~2.4公尺(可依各人栽培習性調整)，株距110公分，每分地栽培株數350~500株。定植作業以弱光無風的下午或陰天行之，避免太陽光強烈下操作。



結果期立支架牽引，避免碰觸地面致果實彎曲或腐爛。



生育初期立支柱以防倒伏

六、灌水

幼苗定植後，應馬上灌水，並澆水於植株根基部，以保持幼苗水分，促進幼苗生長。天氣晴朗時，視土壤乾濕程度適度補充水分，通常7~10天灌水一次，以畦面保持濕潤狀態為原則，過於乾燥會降低果實品質，使果皮過硬，過於潮濕易使根部腐爛致死。適度補充水分並施追肥，可保持植株強壯的生長勢，以利著果及果實發育。栽培管理期間，如遇下雨溝內積水時，應馬上行排水作業，以保持植株生育正常。

七、肥料

每分地施用「農友特效有機肥」15包(300公斤)、「台肥43號」複合肥料80公斤為基肥，於整地前全園撒施；追肥自開始採收後，每7~10天配合灌水施用一次，於



適度摘除下位老葉與弱小側枝，可提升茄果品質。

灌水後施於畦溝，惟應於畦之兩邊交互施用，以促進根群均勻發育，維持植株強健之長勢。

八、整枝

一般茄子在11~12節著生第一朵花，並自然形成二分枝，定植後15~20天須進行除側芽及整枝作業，去除始花節位以下之老葉及側芽，往後則僅摘除老葉，果實下面保持2~3葉為原則，每一花序僅留主花1果，副花序摘除。待茄株主枝幹延伸至兩旁所牽之鉛線，株勢固定後，應行摘心作業，於主枝頂端之幼果上位留2~3葉，摘除嫩梢以利腋芽長成新結果枝。茄果肥大採收後，同時減除弱小之側枝，以維持樹勢。且每隔約一星期應把下位老葉酌量摘除，使通風透光可降低果實炭疽病、綿疫病的發生(整枝方式因各地栽培方式略異，可依各人栽培習性修整)。

九、立支柱

定植約15天後，植株須立支柱，於每株植株旁插立1支竹柱，牽綁植株於支柱上防

止倒伏，待植株樹勢較大後，再於植株兩旁距70~80公分處，間隔3公尺處插立兩排約2公尺高之鋸管，並於高度約120公分處，用鐵絲牽引串連，再以塑膠繩紮綁植株枝條，以協助固定植株防止倒伏，並可牽引茄果向上，不致使果實因接觸地面，導致果實彎曲或腐爛，而影響茄果之品質。南部多以水平式栽培為主，近年來農改場積極推廣改良水平式栽培為V型整枝栽培，減少茄果因碰觸地面而造成彎曲導致品質降低，以提升良果率而增加農民收益。

十、病蟲害防治

茄子生長強健，主要病害有苗期疫病、白絹病、青枯病、果實綿疫病、炭疽病、白粉病等；蟲害有青蟲(紋白蝶幼蟲)、斜紋夜盜蟲、銹蟬、蚜蟲、潛葉蠅、葉蟻(白蜘蛛、紅蜘蛛)、粉蝨、薊馬、葉蟬與結果期鳥類及老鼠之為害等。其防治方法請參考《植物保護手冊》之防治策略即可。

十一、採收

茄子開始結果後，宜適度摘除下位的弱



「新妹」植株整齊強健



可依果萼或茄果生長痕跡作為適收果之判別



清蒸茄子時切塊平放勿堆疊



清蒸茄子料理營養又健康

小側枝和老葉，使植株間通風良好，減少病蟲害發生，且使果實有充分的日照，果色才會鮮豔亮麗。嫩果適收期於結果後20~25天，茄果長達45公分以上，色澤鮮亮質軟者為採收適期，一般每隔3~5天左右可採收一次，須適時採收以維持植株之生長勢。採收嫩果於傍晚進行較為適宜，晚間裝箱後，隔天清早送至批發市場，可保持果實色澤鮮麗。

十二、料理

茄子最健康的吃法，最好不要用油炒，若要蒸出顏色漂亮的茄子，可先將水用大火煮滾後，將茄子切塊平擺於盤中，再放入蒸鍋(勿堆疊否則底部茄塊不易軟嫩)，6~7分鐘後取出，淋上拌入薑末、蔥花、蒜泥、麻油和蠔油攪拌之醬料，即是一道色、香、味俱全的營養佳餚。🍴