



果肉厚、微辣，
適合青炒用的辣椒

菁菁

· 翁鏽池 ·

辣椒俗稱番椒、羊角椒，是茄科(Solanaceae) 辣椒屬(*Capsicum*)植物，學名 *Capsicum annuum* 或 *C. frutescens*，原產中南美洲熱帶地區，是一年生草本植物。辣椒一般多花叢生，花萼杯狀，花白色。單葉互生，葉片卵圓形。種子腎形、淡黃色。果實通常成圓錐形或長圓形，有朝天或向下之分；未成熟時呈綠色，成熟後變成鮮紅色、紫色、黃色或乳白色，以紅色最為常見。

青果可炒食、涼拌，紅果用來做調味、製粉、製醬、製油、醃漬等。辣椒的果實因

胎座含有辣椒素而有辣味，當食慾不振時吃點辣椒刺激胃腸蠕動，可增加食慾、振奮精神。因為辣椒素能刺激口腔中的唾液腺，增加唾液分泌，有利於食物的消化和吸收。辣椒和大蒜一樣有殺菌作用，並具有禦寒、助消化、驅蟲等功效。辣椒葉含有豐富的維他命A、C，為蔬菜類之冠，可當蔬菜炒食。辣椒營養價值高，含有人體所需的多種維生素、醣類、胡蘿蔔素、有機酸等，故辣椒是許多人喜食的蔬菜，又是不可缺的重要調味品之一。



辣椒「菁菁」健壯的苗株



苗株約5~6葉時為定植適期

一、品種特性

「菁菁」屬青炒類型，株型中直立，葉色青綠，葉型中大。幼果淺綠，果長約20公分，果寬約3.5公分，果重約62公克；青果為大長果型，果面微皺，果肉厚、微辣，適合青炒用。播種至採收約85天。

二、栽培要點

栽培地以排水良好、日照充足之地為佳，土質以土質深厚肥沃的壤土最為理想，土壤酸鹼度以中性至微酸性(pH6~7)最佳，避免連作，前作以水稻最佳。

(一)播種適期：

自8月至翌年2月均可播種。

(二)栽培適溫：

最適栽培氣溫20~25°C，低於10°C辣味會降低，高於30°C植株徒長不易結果。

(三)育苗定植：

將「滿地王」介質裝填入128格穴盤育苗，每穴播2~3粒，播種後7~10天開始發芽，發芽後間拔補植，加強管理25~30天可定植。苗株5~6葉時為定植適期，定植時應選健壯之苗株，定植後立即灌水，成活後點澆肥水於株旁。



定植後整枝以利生長

(四)植距：

行距135公分(連畦溝)，株距45公分栽二行，畦向南北走向最佳，一分地栽3000株為準，多施有機肥。

(五)拉網立支架：

定植後約15天於畦兩側立支柱，相距270公分一支，用10×10格之花網寬1公尺、長100尺覆蓋植株上，隨生長而往上移動，目的防止植株倒伏。

(六)肥水管理：

定植後用2000倍地特菌加水，每株灌入250c.c.，定植後行第一次灌水能增加成活率，約10天後澆肥水，以促進生長，防止疫病之發生，視土壤乾濕再全面灌水。

(七)整枝方式：

定植15~20天，第一分叉以下的側芽及第三分叉以下之果實全部摘除，否則會影響往後之生長勢及植株內部之通風性，植株太密時藥劑防治不易，所結果實也因而較小。

(八)病蟲害：

主要病害：炭疽病、疫病、病毒病。主要蟲害：蚜蟲、銀葉粉蝨、青蟲。加強病蟲害防治，蟲害方面特別注意蚜蟲，病害方面主要防治果實疫病、白粉病、炭疽病、軟腐病等發生，遇高溫多濕期注意炭疽病之發生，防治方法可參考《植物保護手冊》。

三、採收

一般採收青果供炒食用，大約開花後30天果實充分肥大時採收，果實以剛成熟、青綠色、未老化時品質最佳。

四、其他栽培要點

(一)辣椒為耐肥作物，生育期長，如肥料不足會影響生育結果，除整地作畦施用基



立支柱、拉栽培網，以防植株倒伏。



網室栽培易管理、收成好。

肥外，視生育情況肥料再增減之。

(二)畦面敷蓋塑膠布，可減少病蟲害，加土溫，抑制土壤水分蒸發，防止土壤被水沖刷及肥分流失，維持土壤疏鬆，減少雜草發生。

(三)辣椒既不耐乾又不耐濕，過乾時生育不良，過濕時葉片枯黃脫落，雨天應注意及時排水，勿使畦溝積水，以免根部呼吸受阻導致植株長勢變弱，或植株死亡降低產量。

(四)開花期土壤不要過濕，灌水不宜過多，以防止落蕾、落花、落果，會直接影響辣椒的產量。但在氣候條件正常的情况下，落蕾、落花主要是由營養不良造成的，尤其是氮素過多或磷肥不足。

(五)春季辣椒早期落蕾、落花的主要原因，多為低溫春雨、陰天過多及光照不足。

盛果期落花落果，除營養不良外，主要是由高溫乾旱或暴雨、以及受病毒病為害引起。🦠



細蟎為害