

## 週年可栽培的辣椒

# 滿天紅

· 翁鏽池 ·

辣椒是茄科(Solanaceae) 辣椒屬(Capsicum)植物，學名Capsicum annuum或C. frutescens，原產於中南美洲墨西哥到秘魯熱帶地區，是一年生草本植物或有限多年生草本，植株高40~120公分，俗稱番椒、羊角椒。

葉互生，長圓狀卵形或卵狀披針形，長4~13公分、寬1.5~4公分，頂端短漸尖或急尖，基部楔形至寬楔形，略下延至柄，全緣或具淺波狀緣，枝幹頂端葉常呈雙生或簇生狀；葉柄長1~4公分。辣椒一般多花叢生，花萼杯狀，花白色。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，又是不可或缺的重要調味品之一。



已達定植適期的苗株



定植後拉網立支柱



生育強健的「滿天紅」植株



產量豐高、週年可栽培的「滿天紅」。



做加工用時，須完全紅熟才採收。



家庭園中用花盆栽培，可隨手摘取做菜。

## 一、品種特性

「滿天紅」是朝天椒類型，株型中開展；果型細短，幼果青綠色，熟果紅色，果面光滑，果長約6.3公分，果寬約1.3公分，果肉厚0.15公分，平均果重約4.5公克，辣味相當強；果梗較韌，耐熱又耐濕，播種至採收約95天。適於鮮果市場及加工用，台灣週年可栽培。

## 二、栽培要點

栽培以排水良好、日照充足之地為宜，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)最適，避免連作，前作以水稻最佳。

### (一)整地作畦：

辣椒根群較發達，需要深厚疏鬆的土壤，故辣椒栽培地宜深耕。整地時使用有機肥羊糞及43號複合肥料做基肥，中耕翻混後做高畦，以利排、灌水。

### (二)播種適期：

播種期8月至翌年2月，台灣週年均可播種。

### (三)育苗定植：

利用128格穴盤盛裝「滿地王」3號介質，每穴播2~3粒，播種後7~10天開始發芽，發芽後間拔補植並加強管理。秋作25~30天定植，因辣椒對低溫較敏感，所以，春作生長緩慢約40天可定植，苗株約5~6葉時為定植期。

### (四)栽培適溫：

生長最適氣溫20~25℃，溫度低於10℃會結果不良、辣味降低；高於32℃則植株易徒長，落花落果不易結果。

#### (五)植距：

行距為140公分(連畦溝)，株距為45公分，栽二行，畦向南北走向最佳，一分地栽3000株為基準，多施有機肥。

#### (六)拉網立支柱：

定植後約15天於畦兩側立支柱，相距270公分一支；用寬1公尺、長100尺(10×10格)之花網，覆於植株上方，隨生長而往上移動，目的防止植株倒伏。

#### (七)整枝去芽：

定植後15~20天，第一分叉以下之側芽及第三分叉以下之果實及早摘除，以利植株生長。

#### (八)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，促進生長，防止疫病發生，視土壤乾濕再全面灌水。

#### (九)病蟲害：

主要病害有炭疽病、疫病、病毒病等，主要蟲害有蚜蟲、銀葉粉蝨、青蟲等。加強病蟲害防治，謹防蚜蟲、果實疫病、白粉病、炭疽病、軟腐病等發生，遇高溫多濕期注意發生炭疽病，防治方法可參考《植物保護手冊》。

### 三、採收

朝天椒定植後75~80天即可陸續採收果實，鮮果用時採收青果直接送到市場銷售；乾燥用時收穫後把辣椒平放在曬場直接曝曬，在曝曬過程中注意不能讓辣椒發霉變質、退色或破碎，果實含水量約18~20%即可，經精選、分級後包裝出售；調

味、加工用時，必須等果實完全紅熟後才可採收。

### 四、其他注意事項

- (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，抑制土壤水份蒸發，防止土壤被水沖刷及肥份流失，維持土壤疏鬆，減少雜草發生。
- (三)雨天應注意及時排水，勿使畦溝積水，以免根部呼吸受阻，導致植株生長勢變弱或植株死亡，而降低產量。④