



# 辣椒「醉香、菁菁」

品種特性及栽培管理

· 翁鏽池 ·

辣椒俗稱番椒、羊角椒，是茄科辣椒屬植物，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。單葉互生，葉片卵圓形。花萼杯狀，花白色。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，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，又是不可缺少的重要調味品之一。

## 一、品種特性

### (一)醉香：

「長香」類型，株型中開展，葉色青綠，葉型中大。幼果青綠，熟果紅色，果長約18公分，果寬約2公分，果肉厚約0.3公分，平均果重約27公克，果型中長果，果面光滑；中辣，適合鮮市用。播種至採收，青果約110天。

### (二)菁菁：

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，青果型大長果，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，前作以種植水稻最佳。



「醉香」青果

「醉香」紅果



「菁菁」





各品種定植栽培比較



育苗管理

#### (一)播種適期：

辣椒播種適期，8月至翌年2月均可播種。

#### (二)栽培適溫：

最適氣溫20~25℃，低於10℃辣味降低，高於30℃植株徒長不易結果。

#### (三)育苗定植：

利用128格穴盤育苗，盛裝農友「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，約25~30天、苗株5~6葉時為定植期。

#### (四)適宜植距：

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

#### (五)拉網立支柱：

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，隨植株生長而往上移動，目的防止倒伏。

#### (六)肥水管理：

定植後用2000倍地特菌加水，每株灌入250c.c.防止疫病之發生，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，視土壤乾濕再全面灌水。

#### (七)病蟲害：

主要病害：炭疽病、疫病、毒素病。主要害蟲：蚜蟲、銀葉粉蝨、青蟲。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，遇高溫多濕期注意炭疽病之發生，防治方法可參考《植物保護手冊》。



「菁菁」生長勢強健



「菁菁」(左)早生，與其他品種比較





採收調查比較

### 三、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，增加土溫，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) 定植時應選健壯之苗株，定植後立即灌水，定植成活後點澆肥水於植株旁，經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，促進結果。
- (四) 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，因而降低產量。

### 四、採收

調味、加工用，必須等果實完全紅熟時才可採收；鮮果用，採收青果直接送到市場銷售。一般採收供炒食用之青果，大約於開花後30天果實充分肥大時採收，並經精選、分級後包裝出售。①



「醉香」



辣椒剝皮料理

