

# 青椒

## 栽培及採收後的處理

關鍵詞：①青椒②栽培③採收後處理

青椒與番茄、茄子等同屬茄科 (Solanaceae) 之蔬菜。原產南美地區之巴西。由於將有辣味與否加以區別，一般亦稱為甜椒 (無辣味)。甜椒又稱番椒、海椒、青辣椒、大同仔等。台灣現有的青椒約自明朝時傳入。食用方面範圍廣，可用於生食 (做沙拉)、炒食 (如炒肉絲等) 及加工 (做醃漬、脫水蔬菜) 等。

### 品種

青椒品種繁多，如路畔金、加州王、薄殼種、竹山軟枝種、女王星、天王星、巨星、明星、藍星、太陽星、三春、角椒……等。

本省之栽培地區有屏東、雲林、南投、花蓮等地區，以屏東地區為例，產季約在10月至翌年3月。氣溫升高、雨季來臨時，則生長不良，即予以廢除。

### 栽培

種子之發芽適溫為 25~35°C，植株之生長適

溫為25°C，溫室促成栽培可用晝溫 25~32°C，夜溫 18~22°C 為適。

青椒開花的花序稱為聚繖花序，花序中央均具有一朵開放最早的花，依序由低往高開 (參考右圖) 開花時，氣溫在 15°C 以下，則受精不良，果實之發育受影響，不易肥大。



不同品種甜椒結果之情形

肥效長久 後勁十足

## 土壤改良

最佳有機質肥料

適應作物：

蘋果、梨、桃、葡萄、柑桔、蕃石榴、  
蘆筍、枇杷、檸檬、荔枝、蓮霧、茶樹、  
蕃茄、草莓、菸草、蔬菜、瓜類、豆類、  
甘蔗、婆蘿、花卉、竹筍、中藥。

泰  國

T.C.O.

最純正

# 蔴麻粕

原裝進口 歷史悠久

含有成分：

氮 6%	磷 2%
鉀 1%	有機物 91%

泰國蔴麻油工業公司

(直接販售)

請洽各地肥料商、農藥行、農會、青葉社  
服務處：(02) 7044259 泰坦企業公司  
(052) 541017 林木榮 (045) 874571 農友行  
(036) 663659 張金海 (089) 310417 陳啓明