

接力育成小果番茄新品種

訪 3 位番茄育種專家陳正次、傅成美及劉依昌

文/黃貴豪 圖/陳明哲



果色美、品質佳的「台南亞蔬 6 號」番茄

番茄根據用途，可分生食用和加工用。生食品種又可分為大果和小果，大果重量約在150~200公克之間；小果則在10~15公克左右，栽培方式採單幹或雙幹整枝，立支柱。而加工番茄，大多採不立支柱放任栽培。

依亞蔬研發中心副研究員陳正次指出，番茄廣受世界各國不同種族人士的喜歡，但由於各國生活飲食習慣的不同，所需求的果形、顏色及品味就有很大的差異。就拿原產地南美洲及歐美人士來說，他們喜愛的果形果色是，鮮紅色、圓形、果重150~250公克之間；日本、韓國、中國則較喜愛粉紅色、扁球形或圓形、果重150~200公克；東南亞國家卻喜愛紅色、長橢圓形、果重50~100公克。



陳正次先生(黃貴豪 / 攝)



園中成串的「台南亞蔬6號」番茄

從事番茄育種研究長達約20年的陳正次，是台南人，但卻出生在中國大陸的長春市；據陳先生說，那是因為日據時代，他的父親是技術人員，被派往中國長春市工作，於是就攜眷同行（據聞，當時在長春市工作的台籍人士就有萬人之多）；台灣光復後，他跟隨父母回台，那時大約3~4歲。至於就學過程，則都在屏東縣市完成（小學、中學、大學）。陳正次是民國68年10月進入目前服務的亞蔬研發中心；之前，他在屏東農專擔任過助教，在高級商工擔任過生物科教師，民國63年~68年9月曾在中央研究院植物所從事水稻細胞遺傳、水稻稻熱病抗病性遺傳及其病原菌與寄主間相互作用的微細構造研究。進入亞蔬研發中心後，陳正次專門研究培育及改良具耐熱性、抗多種病害的番茄品種，提供亞熱帶地區的農民栽種。從民國68年起至民國85年止，共89個品系分別在世界上32個國家推廣及命名。

至於在國內已命名推廣的品種共計有5個，分別是民國71年及75年的兩個加工

番茄，台南選2號及台南3號；民國78年及79年兩個鮮食品種，台中亞蔬4號及花蓮亞蔬6號（目前為夏作的主要栽培品種）；民國85年7月育成新品種台南亞蔬6號。

在長達約20年的番茄育種改良工作，天天面對著的是大番茄、小番茄、圓的、橢圓的、紅的、粉紅的、黃綠的……會厭煩嗎？陳正次說，他從來不厭倦，因為他熱愛他這份工作，他也很喜歡在目前的工作環境中從事這份研究工作。為此，他前後在中外雜誌發表了十數篇有關「番茄」的文章。不過，工作中，難免有壓力，他紓解壓力的方法是打桌球，目前，他利用下班後的時間，參加台南市松柏桌球社，每週2~3次，每次約2個小時，跟一些相同年紀的夥伴一起打球，這是他的休閒活動，也是他的社交活動。

在台灣，目前推廣的番茄品種，皆是由亞蔬研發中心育成，然後再經由區農業改良場作區域實地試驗，才通過審查委員



立支架栽培的「台南亞蔬6號」番茄



傅成美女士(溫秀嬌 / 攝)

的評審。據陳正次說，在台灣推廣、市場上吃得到的番茄，可說是全世界最好吃的品種，所以，國人的口福不淺。拿這次的新品種來說，在作區域試驗時，發現較適合在嘉南地區種植，因此就由台南區農業改良場的傅成美專門人員負責。

傅小姐是民國79年畢業於國立屏東農專，參加80年、81年的農藝科高普考及格，民國81年進入台灣省石門水庫管理局擔任苗圃技佐，民國82年2月轉進台南區農業改良場工作，當時就接手番茄新品種的區域試驗研究；在台南場期間發表了兩篇文稿，一為食用番茄、另一篇是“植物荷爾蒙對夏季番茄著果的影響”，由於民國85年5月赴省旅遊局茂林風景區管理所擔任技士工作，因此把「台南亞蔬6號」番茄的育種區域試驗留給同事劉依昌先生接力完成。

劉依昌先生於民國79年文化大學園藝系畢業，之後，考取原校生物科技研究所，於民國84年獲碩士學位，同年，進入中央研究院植物所工作，民國85年5月接受



劉依昌先生(劉依昌 / 提供)

海外會儲訓計畫分派到台南區農業改良場，正好接手「台南亞蔬6號」番茄新品種區域試驗的收尾工作，因此，劉先生很謙虛的說，他只是很幸運的，在最後緊要的“關頭”，參與了這份工作，當然，實際上，劉先生目前正從事番茄栽培技術及品種改良的工作，而且，還積極推動「台南亞蔬6號」的推廣！