

台灣需要耐熱的番茄

訪亞蔬中心陳正次博士



尚未命名的耐熱櫻桃番茄(陳正次／提供)

番茄是水果也是蔬菜，本省種植面積最多的一年是民國73年的12,394公頃，後來因受國際市場及其他因素影響逐年減產，到了民國78年只剩7,122公頃。

本省加工番茄以外銷日本和美國為主(日本市場占61%、美國13%)，但近年來因工資攀升使得這種費工的作物失去了外銷競爭能力，尤其本省生產量只占世界產量1%，而美國則占43%，美國番茄豐產時根本不需要這1%的數量，只有減產時才需要；再則美國在1970年已全面用機械採收的情況下，每公斤採收費用只要0.34元，但在本省就得花0.93元，兩者差距不小。

雖然番茄外銷遭遇困境，但番茄的研究試驗仍不斷進行，而且成績挺不錯的。如近兩年提出命名的“台中亞蔬4號”和“花蓮亞蔬5號”，這兩種新品種番茄具有3個共同特點，就是①耐熱性②抗青枯病③抗番茄炭紋病毒病。足見耐熱性及抗病性是本省番茄最需要的特質。

為什麼本省需要耐熱番茄？研究番茄11年的亞洲蔬菜研究發展中心副研究員陳正次說，本省地處亞熱帶地區，夏季高溫多濕，並不適合番茄著果，番茄喜歡冷涼、日夜溫差大且土壤略乾旱的環境，但富含



亞蔬中心番茄專家陳正次(溫秀嬌／攝)

維他命A、B、C多汁的番茄又是解暑最佳良品，因此如何發展出“耐熱番茄”是做育種上游工作的亞蔬中心最希望達到的目標。

陳正次說，依用途分類，番茄有“加工番茄”與“生食番茄”二大類，本省加工番茄大部份集中在嘉南地區，生食番茄以中南部地區較多。嘉南地區種加工番茄是和一期水稻輪作的，因種植氣候較乾旱，所以先天條件不錯，再加上加工番茄本來就是省工類型品種，許多食品加工廠也設在南部，因此加工番茄產量問題並不是很多。

種在中部的生食番茄以夏季種在500~800公尺海拔的經濟利潤較佳，其次為秋冬季種在中南部平地的。由於生食番茄需要及時送到市場，因此運輸條件很重要。夏季種在山坡上的番茄成本比秋冬季種在

► 平地的高，是可想而知的，在降低生產成本的考慮下，研究耐熱番茄就很有意義。

陳正次說，目前在亞蔬中心有數百個自交品系做試驗，每年有100~200個雜交種，在耐熱性改良中以編號“CL 1131”“CL 5915、CLN 475、CLN 657及CLN 698等系列”表現優異。這些番茄試驗是亞蔬中心菲律賓籍的歐培納(Romeo T. Opena)博士負責指導策畫。亞蔬中心的這些番茄品系也在全省各農業研究單位做高級產量試驗和區域試驗。

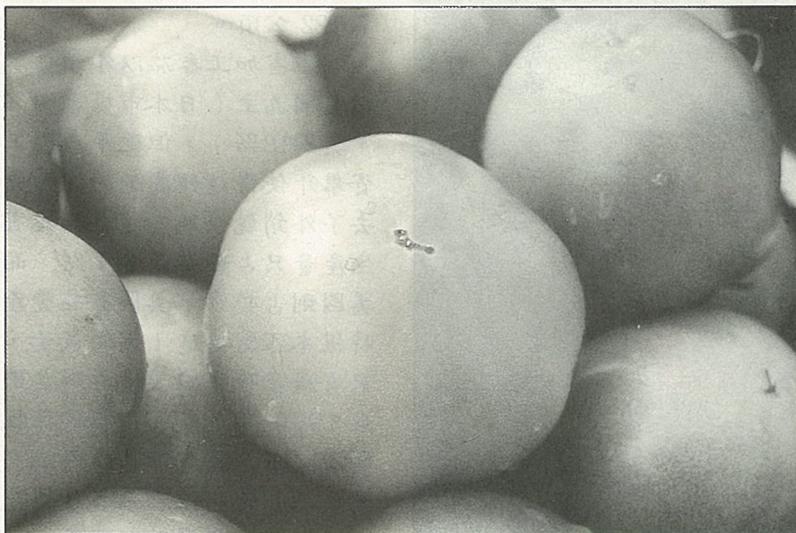
“加工番茄”和“生食番茄”有什麼不同呢？番茄專家陳正次說“加工番茄”的株型為矮性停心型，重視的是色澤要紅潤、醱度在5°~6°之間(通常只有4°~5°)酸鹼度在4.5以下、硬度要高，因為加工番茄要完全成熟時才可以採收，硬度不高採收時容易破損，若成糊狀就無商品價值，至於大小以65公克以上為佳；“生食番茄”的株型大多數是蔓性非停心型，色澤以果肩濃綠果面深紅較討喜，醱酸比以15以上風味為佳，為方便

運輸硬度也要夠，果皮需光滑、無裂果、型狀要美觀。

陳正次做了11年的番茄試驗，他說番茄的風味是他最喜歡的，這些年來他吃到各種不同口味的番茄，有甜得膩人、有酸得嚇人、苦的坑人、不甜不苦也不酸的、酸中帶苦、苦中帶甜等等，只是還沒有嘗過有“辣”味的，對於早期鄉間常看到小小紅紅的野生番茄，陳正次說那是“迷你番茄”也是“櫻桃系列的祖母”。櫻桃番茄由於所含糖份較大果型為高，具特殊風味，食用很方便，一口一個，近年已普遍成為

消費者所喜愛的零嘴食品。

至於市面上流行將果汁加在鮮奶的促銷方式，何以少見“番茄牛奶汁”呢？陳正次說，最主要的是番茄汁加牛奶不對味，因為番茄汁以加鹽為佳，番茄汁加糖就不受歡迎了。本省消費者喝鮮奶很少加鹽的，所以番茄汁弄得鹹鹹的混在鮮奶中當然就不易找到消費群，不過喝番茄汁還是很不錯的，據說每日喝一杯300cc的番茄汁，維他命A、B、C足夠一天的蔬菜量，許多愛漂亮的女士，把番茄汁當美容聖品，並不是沒有道理的。 ■



番茄成熟度以達到“一點紅”時，最受國內消費群喜愛。圖為“台中亞蔬4號”番茄。(溫秀嬌／攝)

敬請訂閱

鄉間小路 姊妹雜誌

豐年

最權威的農業產銷技術刊物
告訴你如何經營農業成功，豐收賺大錢！

- ★內容：提供各類作物栽培、畜牧獸醫、漁業、農業機械、植物保護、農藥、農業貸款、精密農業技術、農家成功經驗等最新實用農業生產技術與產銷經營資料，並解答各種農業疑難問題。
- ★每月1日、16日出版
- ★訂費：1年份24期800元，2年份48期1,500元。

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥0005930-0豐年社
服務電話(02)3628148