



節為秋作，春夏之際因多雨高濕，栽培較為困難，宜於高冷地栽作。蜈蚣合作農場於87年間，由農民自荷蘭、以色列進口彩色甜椒，經專業育苗場代為繁育，試作成功後，陸續增加栽種面積，目前約有2甲地。以設施栽種金黃、橘紅、大紅色等三種彩色甜椒，主要供應台北批發市場，每公斤約100元（批發價）左右，雖然價格高出一般甜椒5倍以上，但市場交易熱絡。

葉淑如說，台灣消費者的習慣，偏愛青色幼嫩之未熟果，即一般俗稱之「青椒」，近年來，消費習慣略有改變，在「吃巧不是吃飽」心理因素下，已開始接受完熟著色果，即一般俗稱之「彩色甜椒」。兩者在栽培管理上，大同小異，但在品種選擇上略有差別。事實上，所有甜椒品種於成熟後，均會轉色，但消費市場上青椒以薄肉長筒果較受歡迎，而成熟果（彩色甜椒）則以肉厚短筒果較受青睞。

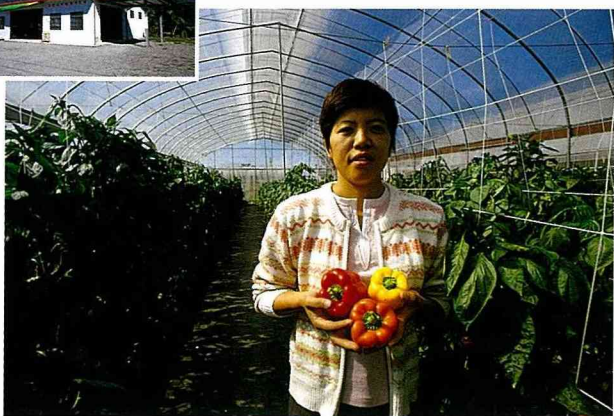
埔里出產的紅甘蔗、茭白筍和花卉，讓人傑地靈的埔里成為美麗的農鄉；最近，有青年農民以合作農場型態，以精緻化的設施與技術，投入新興蔬菜「彩色甜椒」的專業生產，把埔里農業粧點得更加多彩多姿。

位於埔里鎮郊，鄰近著名風景據點「鯉魚潭」的「南投縣蜈蚣合作農場」，場長葉淑如指出，甜椒原產於中南美洲溫暖乾燥的地方，因此，在台灣最適合栽培之季

■鄰近鯉魚潭蜈蚣合作農場。



■蜈蚣合作農場以進口泥炭土為基質，設施栽培彩色甜椒。



■葉淑如場長說，地震雖帶來災情，蜈蚣合作農場很快就恢復正常運作。

■金黃、橘紅、大紅三種彩色甜椒，
是蜈蚣合作農場的主力產品。



蜈蚣合作農場目前有12位農友組成彩色甜椒產銷班，自以色列、荷蘭、法國進口種子，果色有黑、白、紅、橙、黃、藍、綠等多種，以有機質肥沃的壤土，行高畦栽培，面積2.5公頃。以進口泥炭土整袋放置畦面，每袋打6個種植口，將彩色甜椒幼苗定植於種植口內，裝設自動輸送水管，將液體肥料輸入種植口內，每天輸送6次，並用粗條尼龍網，沿兩邊支柱綁住，將植株主枝與分枝用塑膠繩綁在網上，讓植株沿尼龍網往上成長，適時行摘芽、摘葉、疏花、剪枝、施藥等過程。

其中一位永姓班員說明他的栽培經驗：每畦插立2公尺高支柱，上面及四周圍架設細目尼龍網，可以減少病蟲害發生。為長期經營，在三分地甜椒園已投下近百萬元設備與生產資材，田區中央還鋪設小軌道，方便管理、施肥、噴藥、搬運等作業，目前每天採收量約700公斤，透過合作農場運到台北批發市場拍賣，批發單價每公斤最高曾達150元。

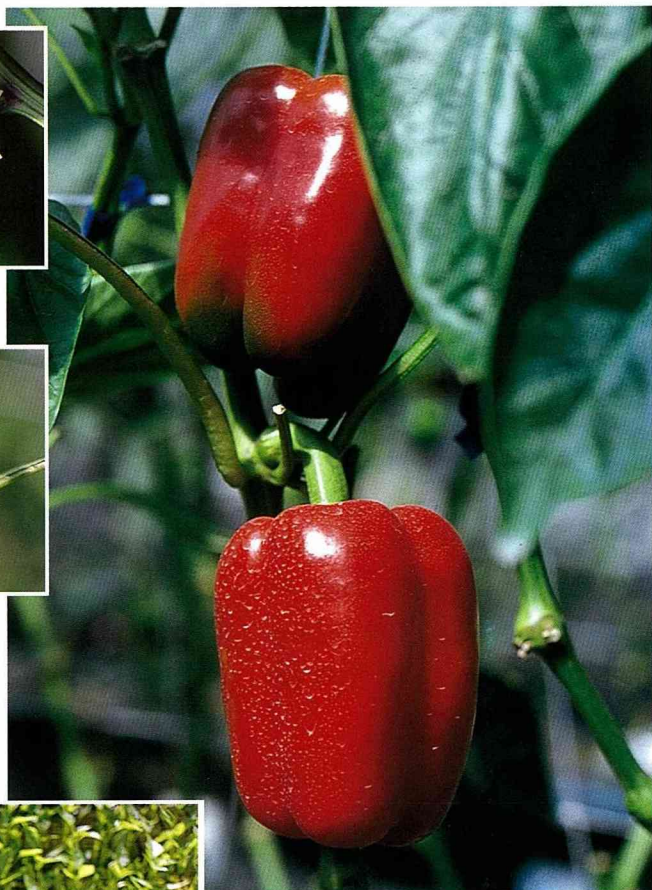
據永農友的收益估計，採用設施栽培，以自動化設備管理，生產成本甚高，雖然彩色甜椒已長到比人還高，採收期可長達5個月之



■甜椒開花。



■幼果期的甜椒，都是綠色的。



■成熟期的甜椒才會「變臉」，呈現品種特有顏色。



■甜椒幼苗。

久，但昂貴的生產成本，每公斤若賣不到50元，就無利潤可言。此套設施約可使用4-5年，設備包括紙箱、集貨、分級、包裝、灌溉、施肥、噴藥、整地、作畦、進口泥炭土等等全部器材在內。

彩色甜椒因色澤鮮艷，主要用來作為生菜沙拉或串燒烤肉之需，亦可熱炒或涼拌。最好以烈火快炒，半生半熟，養分才能獲得大量保留；亦可作為菜餚配色裝飾用，是名符其實的「秀色可餐」。

彩色甜椒的維他A、C含量極高，尤其所含的矽元素，為指甲與毛髮所需的營養成份，常吃能強化指甲及滋養髮根，且對人體的淚腺和汗腺，可產生淨化作用，促使皮膚光滑柔嫩。

