

我們日常食用的青椒是甜椒家族的一員，在果實剛成熟還保持青綠色時就採收下來，供應上市。老熟的青椒顏色是紅的，通常是為了留種，採收種子供下一季繁殖。所以甜椒的幼果都是綠色的，彩色甜椒也一樣，要等到成熟期才會轉變成各種顏色；這是甜椒家族的有趣個性，說它愈老愈花俏，實不為過。

茄科番椒屬一年或多年生草本植物，植株的主莖木質化，為低木狀。開白色或白綠色花，花有梗，單一朵，朝下生。

果實基部膨大。果底有1至4果室。果皮厚，果肉味淡甜，果梗內部連接子囊，有種子20-40粒，圓扁平狀，色金黃，成熟果之種子曬乾做為繁殖用。

原產地熱帶美洲及歐洲中部，本省近年來國民赴歐洲旅遊觀光，在德國、法國、以色列、荷蘭等國街上見到菜市場擺攤販售的，都是彩色甜椒，不像本省清一色是綠色種，好奇心驅使下有少數觀光客帶回來彩色甜椒商品，因外皮有色澤亮麗又光滑，非常討喜，擺放多天也不會壞，觀賞之餘嘗試下鍋炒食，跟本省普通綠色甜椒一樣，不辣而清甜，卻更秀色可餐，增加美感。

當初僅出國旅遊者少量購入，每個售價高達50元



以上，省產普通甜椒一粒不過10元，在有利可圖之下，業者乾脆自國外進口種子大量種植，每個成本只有進口甜椒的5分之1，因彩色甜椒的外形與色彩甚有看頭，又可食用，銷售業績暢順，近2-3年來已成為本省市場上的新興蔬菜之一，在各地超級市場生鮮蔬菜貨架上或傳統市場上，都可見到彩色甜椒的芳蹤，價格也逐漸大眾化了。

目前市場上通稱的彩色甜椒，台語稱為「彩色大同仔」，目前本省彩色甜椒品種是以種子進口國家而稱之，有法國、荷蘭、比利時、以色列等多種，依果皮顏色有紅、黃、白、黑、藍、橙、綠等七種。學名：*Capsicum annuum* L。

性喜冷涼氣候，本省適種期為10月至次年4月，以pH值5.5-7.5中性砂質壤土，富含有機質、肥沃、保水與排水良好土地為佳。利用種子疏播於苗床，待本葉5-6片移植於本田，移植時間擇下午黃昏為佳，幼苗成活率

最高，行採距65x45公分，畦面以銀灰色塑膠布覆蓋，可防止雜草發生及保持土壤肥力，並減少病蟲害發生機會，促進植株正常成長，尤其留意防治甜椒薊馬發生。

於株高約20，插立竹枝支架，防止植株倒伏，並摘掉土表面腐芽，使主莖往上發育，至20公分左右生出例枝、分枝時，綁住竹枝上，此時開始開花並結幼果，經4次施肥，灌、排水，待植株長至40公分以上時，幼果成型，至中果型之前，應將被植株莢住的果體，細心用手指頸輕輕扒開，以免變成畸型果，讓每一粒果實均端正美觀。

彩色甜椒園避免設在大馬路邊，以免路上灰塵及汽車排放的濁氣，污染果皮，降低美觀。最好架設高於人身的白色尼龍網布，且四周均圍籬起來，可減少病蟲害發生，並促進果皮清潔亮麗。定植至採收期90-115天，於果體端正，果皮亮麗光滑，不同品種顏色完全著色完成。

色澤豐美，表面未皺，果型肥美時，一手握住果體，不可碰傷，一手持剪刀，自果梗中端輕輕剪下，再按同一顏色分大、中、小果型，分別裝入紙箱內，每箱10公斤淨重，裝箱後立刻搬置蔭涼處，避免陽光照射，以防止果實體發熱悶燒變質或果皮起皺紋而降低商品價值。

箱面上應註明供應者姓名或單位別，聯絡電話，顏色別，果粒之大、中、小、淨重，及供應到那個市場。不管銷售價格高低多寡，每箱重量要足重，大、中、小之果型徹底分清，若有果色不亮麗光澤較差，果型不端正者，應以次級品裝箱，並在箱面上註明次級品，以維商品信譽。

含有水分93.6、蛋白質1.0、脂肪0.2、醣質3.3、纖維1.4、灰質0.4、鈣6、磷21、鐵0.5、維生素A4000、B1 0.04、B2 0.03、C91、菸鹼酸0.4等，營養豐富。除了彩色亮麗極具觀賞價值外，鮮果耐儲存適合內、外銷，供炒食或觀賞擺飾之用。

將彩色甜椒洗淨，去果梗蒂頭、子囊、種子後，斜切小塊，蔥、薑、蒜、紅小辣椒等佐料切細，下油鍋爆香後，放入甜椒塊加高湯、豆瓣醬、醬油、糖等，炒熟後芡芡，起出置盤上滴芝麻



■甜椒「翠美星」栽培觀摩會(高雄縣阿蓮鄉)。



■甜椒「藍星」成熟時轉成紅色。

油數滴，趁熱食之清脆香甜可口。

或將彩色甜椒切成角塊，蒜仁拍碎，豆豉泡水，熱油鍋將蒜仁、豆豉爆香，加入彩色甜椒熱炒，半熟加適量鹽、沙茶醬，食之芳香甜脆微辣，甚為可口。

亦可切成八片，蛋和鹽、糖、麵粉加適量水攪成

糊，彩色甜椒片沾麵粉水油炸，上盤淋上番茄醬及胡椒鹽，趁熱食之更覺香脆甜美。

把彩色甜椒切成兩半，去果囊種子，將肉漿或魚漿、鹽攪勻，塞入彩色甜椒中，置蒸籠蒸熟只需5分鐘，趁熱食之更覺甜脆細嫩無辣味。

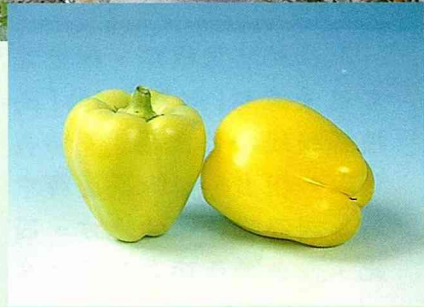


甜椒人工授粉

優良甜椒品種



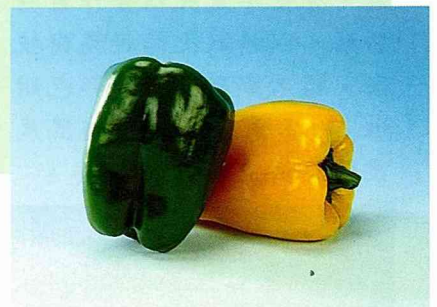
■ 橙色甜椒。



■ 淡黃色甜椒。



■ 少見的黑色甜椒。



■ 新型甜椒「麗妃星」，果色鮮綠，成熟時由綠色轉成黃色。

購買時以果型端正，形狀完整，果色著色完全，光澤鮮美，果體結實堅硬，果梗鮮綠，無曬傷、碰傷、壓傷、無腐爛，不皺縮，果粒愈大，果色依該有顏色愈濃者為佳。

目前彩色甜椒本省產地為苗栗縣峨嵋鄉、南投縣埔里鎮、魚池鄉，嘉義縣新港

鄉，種植總面積不到5公頃，由於後市看好，預期會有更多農友投入彩色甜椒的種植行列。目前已知埔里鎮蜈蚣合作農場、魚池合作農場、魚池鄉農會、新港果菜合作社等農民團體，以產銷班組織做計劃性生產，並已採收上市供應台北果菜批發市場，每日供無量約1000-

2000公斤，批發價格視果體大小及品質好壞，每公斤自30-120元不等。

