辣 椒（剝皮辣椒）

■ 范淑貞 史宏財

學名：*Capsicam annuum L.*
英名：Pepper
俗名：番椒、海椒

一、概 說

辣椒爲茄科一年生植物，原產於中南美洲，是一種重要的香辛料植物。本省栽培面積約600～800公頃，主要產期爲春季，一般在九月到十一月定植，三個月後開始採收，採收直到植株不能有經濟生產爲止。而北部地區則以中南部爲相反的產期，在三至四月定植，採收期至植株不能有經濟生產爲止。

辣椒依其果實的大小、風味、辣味程度等特性及用途，可分爲甜不具辣味的種



百里香辣椒著果現況

及辛辣味重的種，常被用來做爲調味粉末及調味醬料。辣椒果形有扁圓、圓球、羊角、長角、圓錐、線形等多種形狀，依果實特徵大致可分爲簇生椒類、長角椒類、圓錐椒類及觀賞用的櫻桃彩色椒類。近年來由於家庭小型加工廠成立，少量的加工農產品研發成功，如辣椒綠熟果採收後經



辣椒綠熟果之植株現況

加工剝皮調料製醬成剝皮辣椒。剝皮辣椒產品目前已於坊間大量生產，而傳統剝皮辣椒使用之高溫油炸處理耗費食油、成本高、清潔不易且產品含油脂高，因此本場積極在進行開發辣椒鹼去皮方法，提供業者應用，以降低生產成本，改善加工操作廠房之整潔衛生，操作方便性及產品之油脂含量。因此剝皮辣椒的盛行可以與紅綠熟果的搭配利用。

辣椒會辣是因含辣椒精，能刺激人舌頭上的味蕾和消化道黏膜，使人吃了產生興奮並幫助消化，對人體有行氣活血、禦寒及減輕風濕的療效。辣椒的主要營養成分是維他命C、醣類、蛋白質、鈣和磷等，其中維他命C含量是茄果類中最高，每100公克成熟紅果達120毫克，以近果皮的組織分布較多，胎座組織中含量少，近果頂一端比近果梗一端含量多。辣椒素含量佔果實乾重之25％，而以胎座及間壁中較高，果皮及種子含量少，果實中段辣椒素含量較兩端爲高。

二、氣候土宜

辣椒喜溫暖乾燥的氣候，種子發芽適溫在28～30℃，發育適溫在25℃，結果適溫在20～25℃。溫度低於15℃或高於32℃，結果不良。高溫、乾旱和水分失調，日照不足，常引起落花落果現象。辣椒對土壤要求不嚴格，但以排水良好、土質肥沃的砂質壤土爲佳；適於中性或微酸性土壤栽培。

三、栽培管理

(一)播種適期

北部地區以2～4月爲宜，當溫度不低於15℃，不高於32℃時爲最適合播種。

(二)催　芽

當溫度偏低時，要進行浸種催芽處理，一般是置於28℃浸水6小時，待胚根露出完成摧芽。

(三)育　苗

利用穴盤育苗，每十公畝所需種子用量30公克，育苗期約30～45天，到本葉達4～6片開展時定植。

(四)品　種

依不同用途有辣味、大小之分，目前在剝皮辣椒利用品種上，並無特定的栽培品種，一般分辣味高、辣味低及長短胖瘦的品種。現有栽培品種中，除自留的四川與雞心種外，其餘均爲種子公司培育之一代雜交品種，如新香、金香、英雄、美香、長香、長生三號、長生五號、生生等品種。一般剝皮辣椒栽培種以長果、果徑、辣味較低及易剝皮的品種較宜。

(五)整　地

整地前全面撒施基肥，土壤深耕打碎耙平後，做高畦。畦宜南北走向，畦寬(含畦溝)135～140公分，雙行植，株距40～60公分，可依品種的生長勢強弱來決定行株距以增加產量。畦面覆蓋銀黑色塑膠布或稻草，可防止雜草叢生，保持土壤濕度，使蚜蟲忌避，減少病毒病發生。

(六)施　肥

辣椒生育期長，如施肥管理良好，採收期長，每分地堆肥2,000公斤，或雞糞堆肥300～500公斤，苦土石灰80公斤，硫酸銨30公斤，過磷酸鈣50公斤，化鉀20公斤，或5號複合肥料2-3包爲基肥。第一次追肥於定植後5～6天施於植株周圍，每分地施硫酸銨、過磷酸鈣各10公斤或5號複合肥料，第二次追肥於每隔20天施於畦之兩肩，每次施用硫酸銨、過磷酸鈣、氯化鉀各20公斤或利用1號、5號複合肥料做追肥，追肥時田間先行灌水後再施用。辣椒每次採收後，補施一次追肥，以促進分枝及開花結實。



綠熟果不同辣椒品種之果形



綠熟果不同辣椒品種之果形（剖面）



長生五號辣椒之植株



辣椒品種比較試驗項目

(七)灌　溉

以保持土壤不乾不濕爲原則，土壤過乾時，灌水可促進植株生長，但下雨時要注意排水，畦溝內不可有積水。

(八)除　草

畦溝內的雜草可利用巴拉刈來防除，但使用殺草劑時要特別小心不能噴到植株，避免產生藥害。

(九)立支柱

辣椒生育期長，枝條易斷，應立支柱或塑膠網扶持，如植株莖基部側枝多時要摘除，以利通風及著果。

(十)病蟲害

辣椒的病害以病毒病、疫病、炭疽病、細菌性斑點病、青枯病及白粉病爲主。蟲害以切根蟲、夜盜蟲、番茄夜蛾、蚜蟲薊馬及葉蟎爲主。各類病蟲害之防治藥劑可參考農林廳編印植物保護手冊來預防。

四、收穫處理

依不同用途採收的標準和時間也不同，剝皮辣椒以青熟果爲主，青熟果最適合的採收以手輕壓果，感覺硬實即可採收。目前剝皮辣椒的加工方式爲成熟青熟果→洗滌→陰乾→油炸(溫度180～250℃、5～30秒)→油炸去皮後再刨除辣椒胎座及種子→調製味液(鹽、醋、醬油)→脫氣→封瓶→殺菌→冷卻→貯售。

五、產銷概況

本省辣椒主要產區分佈於嘉南平原及高屏地區，以彰化溪湖、嘉義水上及屏東萬丹爲主，東部之臺東、花蓮也有相當面積栽培，臺北之近郊、宜蘭地區及轄區內栽培面積較小，本省約600～800公頃，主要產期爲春季。轄區栽培產期爲6～11月，轄區內栽培辣椒主要採鮮食紅熟辣椒爲主，部分與加工廠契約採收青熟果加工調製爲剝皮辣椒。目前全省皆有小面積栽培做爲剝皮辣椒的使用，在辣椒的栽培技術要加強克服炭疽病、病毒病、青枯病的預防及育種研究，但剝皮辣椒的加工栽培則要進行品種篩選及加工方法的研發、促銷、展售。◆