小果番茄新品種「花蓮亞蔬 14 號」

蘭陽分場　楊素絲　2005 年 9 月出版　花蓮區農業改良場農技報導 64:1-4

一、前　言

近年來國人生活水準提高，對高營養價值之蔬果購買力很強，番茄因其營養豐富、風味佳且食用方便，頗受消費者青睞，同時，番茄汁飲料也大為盛行，可見番茄為目前最受歡迎的園藝作物之一。小果番茄新品種「花蓮亞蔬 14 號」，為行政院農業委員會花蓮區農業改良場與亞洲蔬菜研究發展中心合作育種工作，以提供多樣的營養價值、滿足消費者多變的口味為目標，育成富含 β-胡蘿蔔素，成熟果桔黃色，品質風味優，抗病性佳的優良小果番茄新品種。1999 年亞洲蔬菜研究發展自其選育之優良自交系進行雜交，經過各級產量比較試驗、抗病性檢定等，所選出之優良雜交組合 CHT1201，花蓮區農業改良場於 2001 年引進進行區域試驗、肥料試驗及栽培密度試驗等，於 2004 年 12 月 29 日經命名審查委員評審通過，正式命名為「花蓮亞蔬 14 號」。茲將本新品種之特性及栽培注意事項等介紹如下。

二、品種特性

(一) 植株型態：非停心型，生育勢強盛，葉覆蓋性優，每隔 3 片葉著生一花序，每花序的花朵數為 8～14 朵花，春秋作著果率約 79～89%。

(二) 果實型態：果實橢圓形，未熟果色淡綠，成熟果桔黃色，平均果重 13.2 公克，硬度高，裂果性輕微，2 個心室，可溶性固形物為 6.7 °Brix，β-胡蘿蔔素含量每 100 公克果實含有 2.66 毫克。

(三) 產量：每公頃產量春作平均約為 26.2 公噸，秋作平均約為 54.8 公噸。

(四) 抗病性：抗菸草嵌紋病毒番茄小種 O, OY, 1 及 2 與抗萎凋病生理小種 1 和 2。

(五) 種植適期：耐熱性較弱，適合春、秋及冬作種植。

(六) 生育日數與產期：育苗日數約為 20～35 天，定植至始花日數 10～21 日，定植至始收日數為春作約 52 天，秋作約 69 天。採收期：24 天至 92 天；生育日數：106 天至 217 天 (播種至完成採收總日數)。

三、品種優缺點

(一) 優點：

1.為雜交一代品種，無法自行留種，易於進行品種保護。

2.抗萎凋病生理小種 1 和 2 及菸草嵌紋病毒番茄小種 O, OY, 1 和 2。

3.富含 β-胡蘿蔔素，糖度高，風味佳。

4.非停心型，生育勢強健，栽培得宜，能持續採收 3 個月。

5.果穗成串性良好，不易裂果，適合成串採收，以節省工資。

6.果實硬度高，肉質脆，果肉壁厚，耐運輸。

(二) 缺點：

1.為非停心性，需立枝柱及整枝為四幹或六幹，並且每星期摘除側芽一次，較費時費

工。

2.夏作產量低，不宜栽種。

四、栽培管理注意事項

(一) 種植適期：本品種不具耐熱性，適宜台灣春、秋及冬作種植。

(二) 土壤選擇：田地的選擇以水田爲前作最佳，應避免與茄科、洋香瓜連作，以防感染番茄捲葉病毒病與青枯病。最適宜的土壤是土層深厚、富有機質、排水良好的砂質壤土，酸鹼度在 pH 5.6～7.5 間。

(三) 播種量：種子千粒重爲 2.12 公克，每 10 公畝種植約 1,600～2,100 株，需種子約 5 公克。

(四) 育苗：以穴盤育苗較簡易且成活率高，可用 72～128 格穴盤或苗床育苗。

(五) 栽培密度：行株距爲 75～150×60 公分。

(六) 栽培管理方式：本品種爲非停心型，因此栽培方式採用立支架式整枝栽培四幹或六幹，支架可用傳統交叉竹架或鋼管拱形支架。依植株生長高度，每隔 20 公分逐步用塑膠帶牽引，再用固定用的膠帶使枝條攀在支架和塑膠繩上。

(七) 整枝：爲達到品質優良、豐產、管理及採收方便，必須要整枝，最佳方式是採用四幹整枝，除原主幹及第一分枝爲主要雙幹外，應在接近地面處，待側芽長至 20 公分左右時，選擇生長最粗壯的另二分枝爲第 3 及第 4 幹；整枝時不可過早摘除側芽，否則會影響植株之生長。

(八) 施肥量與施肥法：建議施肥量爲每公頃施用台肥 43 號複合肥料 1800 公斤($N：P_2O_5：K_2O$ = 270：270：270 公斤/公頃)，整地時施用 20 公噸/公頃有機質肥料及台肥 43 號複合肥料三分之一用量當基肥施用，其餘三分之二肥料量當追肥分四次每隔 20～25 天施用一次。

(九) 病蟲害防治：栽培時應特別注意防治的病害有幼苗疫病、白絹病、青枯病、細菌性斑點病、輪紋病、晚疫病及番茄捲葉病毒病等；蟲害部分有番茄夜蛾、甜菜夜蛾、斜紋夜蛾、二點葉蟎及切根蟲等，防治方法請參照農委會植物保護手冊所推薦的藥劑、濃度及時期施用之。

五、推廣展望

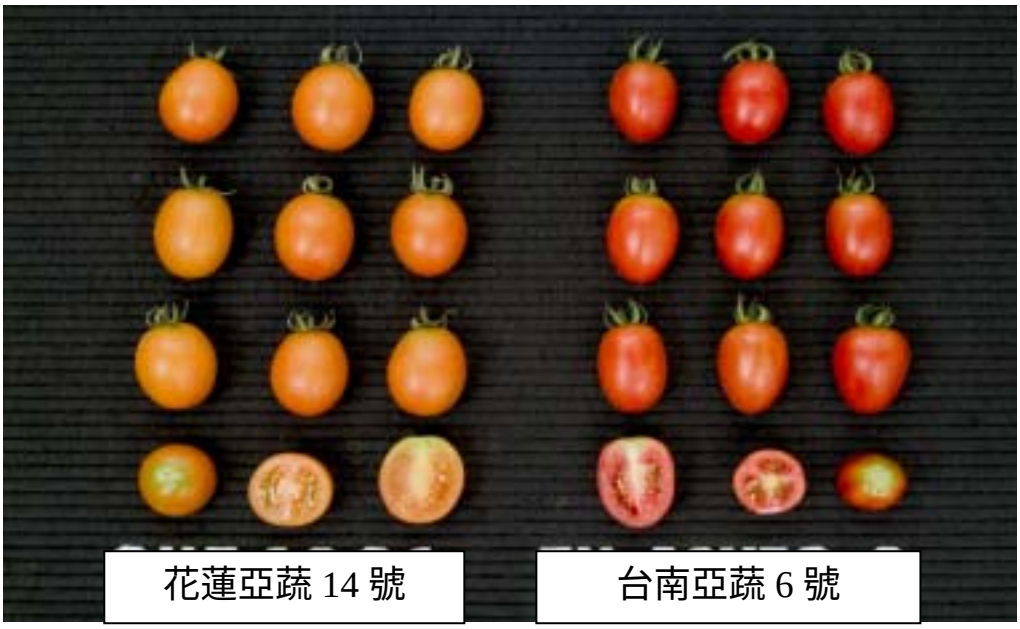
目前台灣番茄栽培品種眾多，但因產期過度集中於秋冬作，市場競爭力不強，若是再加上產量過剩，常導致價格低落、賤價出售，不敷生產成本，故農友亟需要有風味佳、甜度高，且具有特殊營養成分及色澤多樣化的番茄新品種，來增加產品的賣點。小果番茄新品種「花蓮亞蔬 14 號」，成熟果實桔黃色，富含 β-胡蘿蔔素，由於人體攝取 β-胡蘿蔔素後會轉換成維生素 A，可促進眼內感光色素的生成，並具有預防夜盲症、維持黏膜層及皮膚的健康等功能。除此之外，也含適量茄紅素，果形橢圓形，外觀美，果實品質及風味佳，質地口感脆，硬度高，適成串採收，不易裂果，耐貯運，且植株生育旺盛，生長後期的生長勢及結果性仍強勢，也適合觀光果園栽培，推廣潛力十足。



田間生育情形及結果習性



花蓮亞蔬 14 號果穗和果實形態



花蓮亞蔬 14 號與對照品種台南亞蔬 6 號果實外觀的比較



成串性良好且不易裂果，適合成串採收



盆栽栽培生育旺盛結實累累