



歐洲番茄新品種之演進



前言

番茄在2011年的栽培面積已達45.8億公頃、產量已達1,505億公噸，為全球栽培面積第一大宗的蔬菜，主要生產的番茄品種還是以作為漢堡食材的牛番茄和加工番茄為主。歐洲生產面積與產量最大的國家為土耳其、義大利和西班牙，生產的番茄多是以加工番茄品種居多，除了此龐大的加工番茄市場，尚有以高級生鮮果實出口的市場。歐洲於十年前番茄最大出口國為南歐的義大利及西班牙，且多為露天栽培，而這幾年荷蘭成為歐洲出口番茄最大的國家，主要原因為近十幾年來因為氣候暖化、病毒病猖獗，加上油料、工資昂貴，荷蘭有溫室自動化、海邊氣溫低、交通方便、水耕環控栽培技術高，加上因歐盟的無關稅障礙，可以生產比南歐國家品質高、價錢相當的番茄。筆者近十年前後兩度至荷蘭參訪，觀察到隨著世界潮流演變，所出口及栽種的番茄品種也有所變

作者：王啓正 助理研究員
作物改良課
園藝研究室
電話：(03)8521108分機300

化，茲就大果牛番茄、小果鮮食番茄及加工番茄之品種變化趨勢論述如下。

牛番茄品種之演變

大果番茄主要是牛番茄品種，最大的用量還是在於餐飲業漢堡、三明治之番茄切片上，由於切片需求，番茄必須具備質地硬、切片時少汁的特性，因此成為牛番茄最重要的性狀。由於餐飲業大量使用，需求的是大型果，不會像小果切片時無用之邊材過多，因此，在歐美仍是以大型果為主的市場，重量在220~250公克、甚至250公克以上的品種（圖1）。然而近年來，小家庭需求量增加，大果牛番茄因為切片後一次用於小家庭的量實在過多，切片在冰箱中貯存風味變差，為了不用貯存過久，因此迎合家庭市場的中型牛番茄品種漸漸流行，這種品種重量約在150~200公克左右。而近年來各大型種苗公司也注意到這種市場改變，故致力於中型大果抗逆境番茄品種之育種。

另外為了因應鮮食市場的需求，串收型的中型牛番茄品種也逐漸流行，這種品種除可以串收之外，也有糖度較高、較多汁的品種出現。這樣的中果番茄在130~180公克左右，一串番茄通常有5~7個果實，以家庭需求來說可以作為直接鮮食或煮食兩用的番



茄品種。再者，串收番茄相對於栽培業者也省去一些採收人力，也是近年來串收番茄較受歡迎的關係，因此荷蘭栽培業者也紛紛種植串收番茄（圖2、圖3），並靠著鹿特丹港及鐵路的交通優勢出口至英國、俄羅斯及德國。

中小果番茄品種之演變

目前歐美流行中小果番茄品種有很多，主要是可分為雞尾酒型（cocktail）、櫻桃型（cherry）、李型（plum）之番茄品種。雞尾酒型番茄與櫻桃型番茄皆為球型果，主要差異在雞尾酒型番茄果型較大，果重通常在40~70公克之間，通常可以串收。櫻桃型番茄則是一般人稱為的小果番茄，重量大致從10公克至30公克之間，有分可串收和不能串收的品種。李型番茄則是非球型的中小果番茄品種，通常為橢圓型，依大小分為大李型及小李型，果型各為80~160公克及30~80公克。

歐洲在十年多前所流行的小果番茄多為櫻桃型番茄，因此現在小果番茄在市面上都通稱為 cherry tomato，而十多年前中果鮮食用番茄在市面上並不多見，那時的中果番茄大多作為加工用途，後來有所謂的多用途的雞尾酒型番茄品種出現（圖4），有可串收、糖度較高的中小型果實可供煮食、鮮食



或生菜用途，頗受歐洲家庭歡迎，因此近十年來番茄栽培業者也紛紛搶種。櫻桃型番茄市場向



來要求糖度高、亮紅果的品種，配合包裝可以販售到較高的售價（圖5）。近年來由於歐洲溫室栽培業者的要求，番茄溫室內栽培容易罹患白粉病，抗白粉病的品種市場占有率也因此提高（圖6）。另外，為了提高產量，每個花序有兩叉花的品種需求變多，其中Syngenta種子公司近年來推出一個雙叉花品種，這種品種每個分叉可結12~14個果實，因此每個花序可收穫24~28個果實（圖7），產量因此倍增。

- 1 普遍受荷蘭栽培業者歡迎的牛番茄品種
- 2 栽培業者C.G. van Winden的串收牛番茄品種來自 Syngenta種子公司
- 3 栽培業者Fa.H.L.Zwinkels的串收牛番茄品種來自 Rijk zwaan種子公司
- 4 較大果型的cocotail番茄品種，可每串採收10顆果實
- 5 荷蘭超市販賣的串收櫻桃型番茄十分美麗



Pozzano品種。在特殊品種方面，近年來也有不規則高糖度的番茄及含有花青素之黑色番茄推出（圖8），以迎合小眾市場。

結 語

番茄身為世界第一大宗蔬菜，加上各地區消費者及栽培業者喜好不同而有不同的暢銷品種，喜好的品種也因為時代的演變而漸漸不同，因此各大種苗公司紛紛致力於番茄育種的工作，以迎合栽培業者與消費者的需求。本國要發展成為亞太種苗中心，也要參考歐洲各大種苗公司及栽培業者的作法，必須具備市場敏感度，多方收集資訊以提早因應市場早作準備。🌱

加工用番茄及其他特殊番茄品種

歐洲早年加工用番茄為露天栽培之停心性品種，可供作機械採收，最受歡迎的為長橢圓形的中型果「羅馬番茄」為主，為製作義大利高級麵醬之原料，在義大利稱這種番茄為San Marzano型番茄；只有義大利官方機構認證的品種所製成的番茄醬才能打上San Marzano的字號，果重在100~150公克左右，在義大利、西班牙及土耳其種植最多，適合生長在南歐乾燥溫暖的地區。果實硬度高適合一次採收，由於這種口味及特性已經深植人心，只能針對歐洲地區露地栽培番茄碰到的病害抗性予以改進，因此各種子公司也推出了一些抗病品種，例如Enza Zaden公司抗番茄嵌紋病毒、抗白粉病的Atavico及

6 Rijk Zwaan公司新推出的抗白粉病串收小番茄品種（上方）

7 目前最受歡迎的雙叉、亮紅果之櫻桃小番茄品種

8 Syngenta公司的黑色小果番茄品種