番茄需要摘葉嗎？

番茄摘葉，有好處也有壞處，究竟需不需要摘葉，那就要看你的栽培環境、栽培季節以及品種等因素來做決定了。

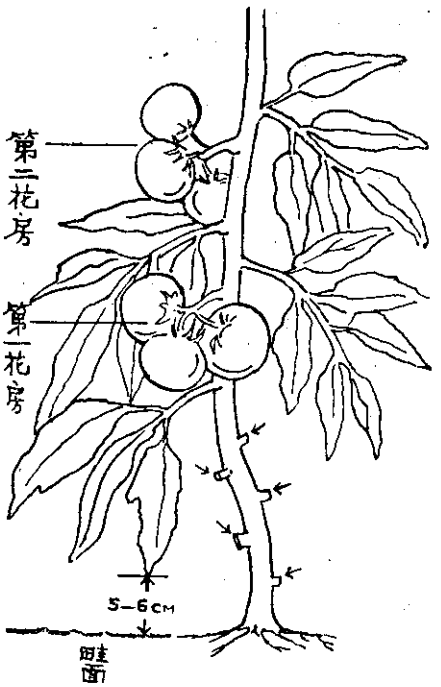
每年秋冬季，在臺北到高雄的路上，所能看到的番茄，約有半數以上被摘葉，尤其是臺中地區，幾乎半株摘光，任陽光曝晒。

這種作業是否有利，我們應從科學的立場來做個研究與判斷。

摘葉的好處

（1）減少放射狀裂果　放射狀裂果，在果實糖度急激增加時容易發生。經過摘葉時，番茄的糖分含量自然減低，放射狀裂果的發生率也隨着減低，據調查，比沒有摘葉的，要少四至五%。但是必須在果實半成熟以前採收出售，如果等到完全成熟後才採收，因爲糖度已經超過三·八度以上，反而會增加裂果率。

（2）減少病害　番茄莖葉太過茂盛，而且氣候冷涼多濕時，容易發生白粉病及疫病。尤其是疫病，在雨滴濺染葉背時易於傳染。如將靠近地面的四、五枚葉摘除，使通風良好，便可減少發病的機會。



番茄摘葉的一般標準

摘葉的壞處

（1）減低果實甜度　摘葉的最大缺點，是會減少果實的甜度。本省的番茄，大部分供生食用，甜度愈高，愈受消費者的歡迎。

番茄的品質，雖因品種及栽培方法而不同，但是摘葉也會有影響。筆者以 Marglobe（マーグローブ）及「福壽二號」兩品種爲材料，作小規模比較，所得結果如下：

在陽光照射良好的土地，沒有摘葉和摘葉的番茄果實，糖度相差〇·八至〇·九度。在陽光照射不良的土地，相差一·二至一·五度。可見在陽光照射不良的土地，摘葉對果實甜度的影響最大。

上面的數字，是將番茄摘葉至第三花房之下，獲得的結果。

（2）增加同心圓裂果　同心圓裂果的多少，雖因品種而不同，但是栽培同一品種時，摘葉株上所結的果實發生較多。

因爲摘葉後，果實曝露於陽光，果皮變弱，易於發生同心圓裂果，普通約多一至二%。

摘葉的運用

番茄摘葉，有優點也有缺點，究竟需不需要摘葉，或應該摘到什麼程度，那就要看你的栽培環境、栽培季節以及品種等來做決定了。下列的幾個原則，可供各位參考：

（1）在陽光照射不充分的土地，或陰天多的北部冬季無須摘葉，這樣才能提高番茄的品質。

（2）容易引起「同心圓裂果」的番茄品種，不可摘葉。

例如「福壽二號」、「馬娜里」、Earliana、June Pink 及 Frnits 等，都是不可摘葉的品種。

「馬娜露西」、Marglobe 及 Rutgers等品種，因爲同心圓裂果率少，可行輕度的摘葉。

（3）容易發生晚疫病的季節，例如豐原臺中區秋冬季，及臺北區春季，在着果初期宜行輕度的摘葉，以減少疫病發生傳染的機會。臺南以南秋冬季乾燥期，就無此需要。

（4）摘葉宜選晴天舉行。摘去的葉子，應集中一處燒却，消滅附着在葉背的病菌。

摘葉後，應噴射「大生二十二」四百倍液，預防病菌由切口侵入。切口要靠近莖部。

（5）摘葉時，以摘至第一花房爲止，超過第一花房，不但會影響品質，而且會阻碍果實的發育。（王進生）

農藥的有效施用
請混合
日本農藥
日農特製リノー展着劑
（日農特製利農展着劑）
包裝：１００cc瓶裝，每箱６０瓶入
５００cc瓶裝，每箱２５瓶入
特點：◎懸浮性，濕展性，固着性優良……最好用
◎稀釋倍數５０００倍—１００００倍用量少許，所費不多，能增強貴重農藥的效果……最經濟
◎無論任何水質，都能使用，可與一切殺蟲劑，殺菌劑，荷爾蒙製劑，微量元素劑，混合施用……最安全
進口原裝，現貨供應
出進口商　泰洋股份有限公司
臺北市重慶北路二段一〇八號
電話：４４９９４號