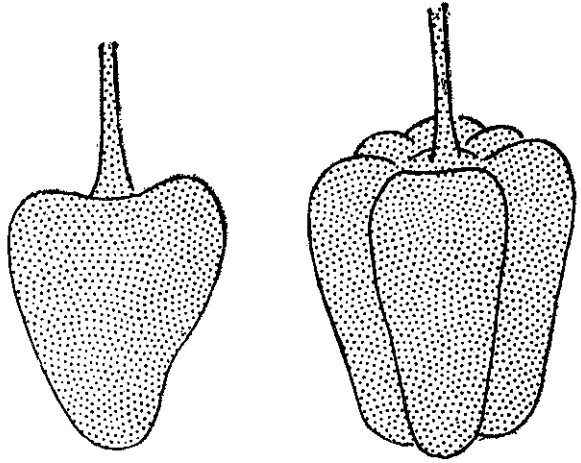


# 加工用甜椒



(椒甜用加工)

(椒甜用果青)

甜椒有青果用和加工用二種，本省以往只栽培青果用（採收未熟果）的品種，但是最近，食品加工為周年作業起見，正在物色各種加工蔬菜，據本人看法，加工用甜椒是值得推薦的品種。

甜椒在南加工用甜椒可以利用水田製作，中北部也可以在蔬菜專業栽培地區，作為春季栽培。

**果肉堅厚·味甜香濃**

青果用甜椒和加工用甜椒，在植株上難於區別，形狀和「加州大王」種相似。但是加工用甜椒果皮光滑，果肉緊密而厚，成熟果色澤為濃紅色美麗，甜味很強（糖度六一七），帶有爽快的香味。

，九至十月定植；中北部以二至三月播種為宜。

**盆地栽培·避免風害**

加工用甜椒的生育期較長，所以應選擇土深，肥沃，排水良好的壤土或砂質壤土栽植為宜。最適宜的土壤反應為酸鹼度五·五至六·八。加工

**適應性廣**

**全省可種**

加工用甜椒適於熱帶地區栽培，所以在攝氏十八至三十二度的高溫下尚能生育茂盛，品質也好。氣溫超過攝氏三十二度時，植株蒸散量大，生育受阻，不適宜授粉，畸形果多，且果肉較薄，尤其在葉部遮蔭差時，果皮會引起日燒；這種現象，在缺水乾旱時較為厲害。但是在攝氏十三度以下的低溫時，果實着色不良（僅呈淡紅色），品質也差。一般說來，加工用甜椒的着色適溫為攝氏十八至二十四度，且在晝夜溫度相差較大時品質好，產量高。根據本省氣溫統計，南部以八至九月播種，中北部以二至三月

## 農藥成份標準 保證品質優良

### 經銷處

- |            |                  |
|------------|------------------|
| 臺北：新蓬萊農產行  | 臺北市迪化一段二四九號      |
| 宜蘭：隆豐農產資材行 | 臺北市迪化街一段231號     |
| 桃園：豐年農產行   | 桃園縣中壢鎮民權路35號     |
| 苗栗：惠生農行    | 苗栗縣竹南鎮八德街四十五號    |
| 南投：泰生保畜行   | 南投縣南投鎮鎮民路一一三號    |
| 臺中：進豐農行    | 臺中市向上路一段二號之五     |
| 臺中：生光農藥行   | 臺中市興中街十三號        |
| 彰化：德榮農行    | 臺中縣霧峰鄉中正路227號    |
| 雲林：惠豐農行    | 彰化市民生路一六六號       |
| 嘉義：年豐農藥行   | 雲林縣虎尾鎮光復路48號之1   |
| 台南：蓬萊農產資材行 | 嘉義縣義竹鄉六桂村3鄰189號  |
| 高雄：富農保畜行   | 臺南市公園路一七三號       |
| 屏東：苑山化工行   | 高雄市民生一路150號      |
| 花蓮：邱協成種子行  | 屏東市中正路90號        |
| 臺東：        | 花蓮市中山路8號（彰化銀行對面） |



巴拉松乳劑  
 P M 乳劑  
 馬拉松乳劑  
 安特靈乳劑  
 地特靈乳劑  
 D D T 乳劑  
 魚藤精乳劑  
 利我農乳劑

## 中農化工廠股份有限公司出品

**現貨供應**

總公司：臺北市南陽街廿一號 電話：三一六六〇·二八八九五  
 工廠：臺北縣景美鎮中正路三一七號 電話：九三二一五四

用甜椒的植株和莖葉都容易被風吹斷或損傷，所以應選較為避風的盆地或周圍有防風林的地區栽培，前作如曾有白絹病發生，以不採用為宜。

**優良品種·圓錐果型**

加工甜椒應選果型圓錐形，果皮硬而光滑，果肉厚而呈濃紅色者栽培。關於加工用甜椒的品種，本省正在試驗中，但似以Perfection和Early Piment較宜。

**育苗移植·栽培簡單**

加工用甜椒的栽培方法，和一般青果用甜椒相同，栽植密度○·六×○·四五公尺，或畦寬一·二公尺栽植二行，株距○·四至○·四五公尺，每十公畝施用二千公斤腐熟堆肥，另施尿素三十五至四十五公斤，過磷酸鈣三十五公斤，草木灰一百至一百二十公斤為宜。豬糞尿也是良好的肥料，如有可能，每十公畝宜施一千五

**蘆筍售價，價售筍蘆！低降能可**

在本省栽培蘆筍，春季三月栽植的，於當年九月每十公畝地（一分地）可以採收一百二十至一百五十公斤，翌年四月至十月上旬可以採收五百六十至六百二十公斤；秋季九月栽植的，於翌年四月至十月上旬可採收四百至四百五十公斤。蘆筍的育苗期間約一百五十至一百八十天，定植後約需一百八十至二百天始可採收，所以，從播種到採收，約需一年左右。

生蘆筍的價錢，一級以上的每公斤十六元左右，二級品十二元左右。大量生產時，可能跌到一級以上十三元左右，

花蓮縣新城鄉蔡龍成農友來信詢問蘆筍問題，本刊特請臺北區農業改良場王進生先生解答如上。

百至二千公斤。每戶的栽培面積，以十公畝或十五公畝為宜。注意育成健全苗株，以免落花，提早生產。同時注意土壤乾燥，澆蓋畦面，以促進植株生長和著果。

注意炭疽病、白絹病和黑霉病，並防治夜盜蟲、椿象和蚜蟲，始有良好的收成。

**單位產量·二千公斤**

加工用甜椒須等全果成熟是濃紅色才可收穫。果實的着色，由向陽光的一面開始，然後慢慢向遮蔭的一面進行。在果實一面尚未充分着色時採收的，宜放在攝氏二十四度左右的溫度下追熟，至全果變紅。所以採收時，應檢查果實反面，確定充分着色後才用果剪採收。因為果實須在成熟後採收，單位面積產量常較青果用甜椒為低，每十公畝產量一千五百至二千公斤就不算差了。採收後的果實，應按規格分級裝箱出售。

**訂約產銷 保證收益**

加工用甜椒，須先與工廠訂定契約始可栽培。因為這一菜種在本省銷路不多，必須加工出口，而要加工出口，一定要訂定生產計劃，不可超出面積栽培，統一品種，厲行果實分級，使產銷一致才能成功。

原料供應期間，以果實着色適溫期（即攝氏十八至二十四度的月份）為主，所以應調節播種期，以決定生產時期為宜。

果實分級應按製罐規格的訂定，使生產者和加工者的利益互為調和。

**資投僑華**

**司公限有份股業企球全**

**全球養雞完全飼料**

保證您的雞長得

又「快」又「肥」



附設種雞場供應  
美國最優秀之快  
肥 (COBB) 肉雞

四八二〇五 電話  
七二八二〇五 電話  
三三〇一 電話

司公 台北 市 東 路 一 段 五 〇 號  
廠 桃 湖 縣 八 鄉 大 村 中 路 一 號