

番茄市場分析及品種介紹

郭宏遠*

前言

番茄適宜生長在冷涼乾燥且日夜溫差大的環境，一般而言，中南部平地以裡作及二期作為主要栽培時期，而夏季則以中部之高冷山區（南投縣信義鄉）為主要產區。目前除了傳統的黑柿仔大果番茄為大宗外，全紅番茄也逐漸嶄露頭角；小果番茄因為小巧可口，深受消費者喜愛。而本場供應的大果番茄---「台中亞蔬十號」及小果番茄---「台南亞蔬六號」為夏季重要的栽培品種。

食用習慣的改變

番茄為國內重要的蔬果之一，除了當作水果或餐飲生食之外，熟食或加工產品的形

式更是多變化。不論是大果番茄和小果番茄，由於它們富含維生素 A、C 及茄紅素（Lycopene），營養價值極高，都極受國人所喜愛。在飲食習慣上，過去以俗稱「黑柿仔」的大果番茄為主要的食用種類，由於消費者的偏好，以果肩濃綠，一點紅採收的品種為育種的主流趨勢；而自從市場上引進小果番茄之後，由於小巧可口、食用方便，遂成為茶餘飯後的水果之一，受到消費者普遍的歡迎，而品種的顏色也從單純的紅色，逐漸發展出黃色、橘色、粉紅色等顏色，適合國人食用口感的品種，就如同彩色甜椒一般，混合不同色系的果實，藉由視覺上的刺激，更能引發消費者的購買慾和食慾，而在國內，甚至強調特殊營養成分的品種也將問世。近年來，由於健康飲食的潮流和廠商的

*行政院農業委員會種苗改良繁殖場 助理研究員

推波助瀾之下，以茄紅素具有高度抗氧化能力的宣傳號召，番茄更一躍而成為市場上炙手可熱的蔬果新寵兒。由於茄紅素的含量也會隨著果實成熟轉紅而提高，使得在歐美國家普遍食用的全紅番茄（俗稱白皮或白柿）品種，因顏色討喜，從市場上原本沒沒無聞，非國人主流食用品種，成了夏季農民喜愛栽培的種類，消費者也多了食用的新選擇。

市場現況

台灣以鮮食用品種為栽培的大宗，生產之鮮果大多由果菜拍賣市場進行拍賣，以近年之資料分析，大果番茄（黑柿類為主）近年來每年的栽培面積約在3,400-4,700公頃之譜，年產量則為76,600-126,000公噸之間，若以夏季栽培面積約830-1,000公頃估計，僅佔全年栽培面積的18-26%。依據各果菜拍賣市場之價量分析，由於夏季產量少，拍賣價以八至十月最高，各果菜拍賣市場平均價最高約在每公斤四十二元左右（圖一），拍賣價以台北一市最高，其餘依次為台北二市、西螺和高雄，而台北一市、西螺及台北二市之交易量即佔80%左右，一般來說，北部消費者多喜愛果形較小的大果品種，而中南部消費者則恰相反，由於北部與中南部民眾對果實大小的消費習性不同，農民也會採取不同的運銷策略。惟近年來因為栽培面積不斷增加，產量增加的結果，

使得冬季番茄的拍賣價屢創新低。小果番茄（聖女類為主）拍賣價同樣以八至十月最高，平均價最高約每公斤五十元左右（圖二），拍賣價以台北一市最高，其餘依次為台北二市和台中市，而台北一市、三重市及台中市之交易量佔70%左右，顯示當作水果用的小果番茄以都會區的消費量最大。今（92）年夏作大果與小果番茄，因為茄子嫁接苗的大量種植，雖然使得病害發生少，農民在栽培上較為容易，但亦導致產量大增而價格較往年為低。

另一方面，從近年（81-91年）海關出口的資料來看（表一），根據91年之統計資料，我們可以發現：生鮮冷藏的番茄有少量的出口，全部是輸往新加坡；而其他出口則全以加工品之形式，如：番茄糊泥（paste）、番茄醬、番茄汁、其他番茄罐頭和其他類等方式來出口，同樣以新加坡為主要銷往國家、其餘則為日本、



產業動態

香港和美國，出口總數是 786 公噸，總值為 664 千美元，佔我國當年「蔬菜及其製品」

出口量（81000

公噸）及出口

值（1 億美

元）的 1

% 不

到，並

非重要

的外銷

蔬菜。而

因為國內

市場對番茄汁

的需求強烈，我

們也可發現近三年來

（89-91 年）進口量大增，

91 年之進口量更比前一年暴增一倍以上

（圖三），進口國主要是南韓（表二）。

栽培瓶頸

台灣由於地處亞熱帶氣候區，夏季高溫多雨且日照強烈，除影響番茄植株生長、著果性、果實著色及品質外；青枯病、番茄黃化捲葉病毒病、萎凋病、白絹病及細菌性斑點病危害嚴重，常造成農民血本無歸，在平地十分不利於番茄栽培。但因為產量少，價格常數倍於秋冬產期，使得農民在此誘因之下，紛紛轉向高冷地區栽培，來克服夏季高溫的問題。雖然高冷山區能夠提供番茄生長適宜的涼溫，然而上述幾種病害之發生仍然危害不輕，除了造成減產之外，

不當使用農藥所衍生出之眾多問題，亦亟待解決。因此無論是政

府農業改良機構或民

間種苗業者，無

不以耐熱、抗

病為主要目

標來培育

新品種，

新品種也

不斷地推

陳出新，

依照不同

品種之特

性，各有適宜

栽培之季節和區

域。

本場推廣情形及市面供應品種簡介

本場負責農業改良機構育成番茄品種之種苗生產與供應，由本場之屏東種苗研究中心負責進行番茄採種、生產優良健康種子之工作，採收後之種子，需經農委會中部辦公室種子檢查室進行發芽率檢查，合格後方能正式供應。目前從花蓮亞蔬五號至桃園亞蔬九號等五個品種仍繼續供應給農友選擇，台中亞蔬十號則無庫存，約須等明年三、四月間種子方能再上市；另外新育成命名通過之小果番茄--台南亞蔬十一號及花蓮亞蔬十三號，由於採種不易，將於今年秋作先進行採種試驗。本場供應之番茄種子可採郵政劃撥、電匯及親自來場等方

產業動態

式購買，一般購買者多利用郵政劃撥方式購買，穴盤苗部分則需事先繳訂金，預約生產後再親自來提貨。

依近年來本場生產推廣及亞蔬中心自行少量採種供應之數量推估，全年本場大果番茄之供應量約在 90-100 公斤之間（可折合推廣面積約 900-1,000 公頃），其中以供應夏季生產為大宗，除南投縣高冷山區外，彰化、雲林和台南等部分鄉鎮亦有少量栽培，推估大約佔夏季種子供應量之 80 % 左右；在本場之自動化溫室，則利用特殊的 240 格保力龍穴盤來生產供應健康穴盤苗，主要供應台中、南投、苗栗等鄰近之農民種植，以近年之推廣數據顯示，年供應量約在 12 萬苗左右。

目前市場上除了本場供應之品種外，其餘當屬農友、生生、台灣農產、明豐、先正達…等種子公司育成或進口之品種為農民所採用。而秋冬季為中南部平地番茄栽培之適期，大部分之品種均適合種植，故農民之品種選擇更多，亦不侷限於本場所供

應之品種。根據觀察，夏作之大果品種以臺中亞蔬十號，小果則為臺南亞蔬六號（紅色）、臺南十二號（黃色）為主；在其他季節，除上述品種可栽培外，大果品種如西施、農友 301、慧嬌、紅慧（白柿）及桃太郎（白柿）等都是重要的栽培品種，小果品種則主要如農友 133、翠紅、慧珠、秀女、聖運（以上為紅色系），農友 252、金玉（以上為黃色系）等。由上述品種觀之：大果黑柿品種要求色澤越深越好，白柿品種則為進口，鮮食口感稍差；小果品種除紅色系列之果形需橢圓且大小適中外，黃色系列則需注重口感與氣味才能獲得消費者青睞。

而新近已命名通過之兩個小番茄新品種-台南亞蔬十一號及花蓮亞蔬十三號，目前本場尚未供應，亦簡單介紹其品種特性如後，供大眾未來栽培時對品種選擇的參考：

台南亞蔬十一號

本品種具半停心性；果實長橢圓形，未熟果果色淡綠，成熟果紅色，裂果輕微，平均單果重約 10.4 公克；抗番茄嵌紋病毒病（菸草嵌紋病毒病番茄小種 O、OY、1 及 2）與抗萎凋病（生理小種 1 及 2）。產量：南部春夏作約 37.6 公噸/公頃。播種適期：耐熱性高，台灣各地區全年可栽種，北部秋冬作，低溫多濕，宜加強防治晚疫病。果實全紅時採收，鮮果用，小果番茄，適合中南部夏季平地栽培，夏季產量

比台南亞蔬六號品種高。

花蓮亞蔬十三號

本品種具非停心性；果實橢圓形，未熟果果色淡綠，成熟果桔黃色，裂果輕微，平均單果重約 13 公克；抗菸草嵌紋病毒病番茄小種 O、OY、1 及 2 與抗萎凋病（生理小種 1 及 2）。產量：春作約 27.0 公噸/公頃；秋作宜蘭地區約 43.7 公噸/公頃，台南地區可達 78.3 公噸/公頃。播種適期：耐熱性較弱，適合春、秋及冬作栽種。果實桔黃色時採收，鮮果用，小果番茄， β -胡蘿蔔素較一般之紅色品種高約 2-3 倍。

結語

目前市場上以「茄紅素」為宣傳的商品正大行其道，但自由市場的流行總有其生命週期，終會融入消費者日常生活的一部份，而不會再刻意的被突顯出來。回歸

到基本面，我們可以觀察發現：反其道而行，逆向操作，以求在非正常產期收成獲利的栽培模式，已普遍存在於台灣農民的心理。由於台灣山區耕地面積小，土地重複使用的效率極高，土地缺乏休息，肥料、農藥、賀爾蒙的使用、生態環境的平衡受到破壞，加上這幾年來氣候變化劇烈，要在同一塊土地上生產農作物的成本及遭遇的風險將會越來越高，能夠在夏季把番茄種好而有收成，將會成為農民一個奢侈的渴望。這也普遍存在非生產正期的夏季，因供少於求，只要能生產出番茄，果實品質、外觀的良窳不是那麼重要，自然就會有不錯的售價，當然，這其中亦牽涉到收購販商的意向，在這樣的誘因之下，農民自然紛紛轉向夏季高冷山區栽培。所以，唯有不斷地開發、提供農民耐熱、抗病的品種供農民在夏季選擇利用，減少用藥及對環境的傷害，也才是農民和消費者最大的期待。

