

番茄產銷概況分析

郭宏遠*

前言

番茄為國內重要的水果及蔬菜作物，由於它富含維生素A及C，營養價值極高，向來深受國人所喜愛。番茄適宜生長在冷涼乾燥且日夜溫差大的環境，一般而言，中南部平地以秋冬裡作為主要栽培時期，而夏季則以中部之高冷山區為主要產區。目前市場上除了傳統的大果番茄（黑柿仔）外，小果番茄因為小巧可口，食用方便，早年以「聖女小番茄」一名打亮名號後，大受消費者喜愛，現今則以「台南亞蔬六號」小番茄為夏季主要的栽培品種。

市場現況

本省栽培番茄的品種可分為加工用和鮮食用兩種，加工用品種主要是農民與加工廠商進行契約栽培用，栽培面積少；鮮食用品種為栽培的大宗，供應消費者生食

及蔬菜使用，近五年的栽培面積約在3,400-3,800公頃之譜，產量則為76,600-96,800公噸之間（表一）。鮮食用品種依果形的大小可再區分為大果番茄及小果番茄兩類，皆以中南部為主要產地，由於受限於栽培季節，秋冬季裡作的栽培面積最多，其次為春夏季的一、二期作（表二）。目前本省生產之鮮食番茄大多數由果菜拍賣市場進行拍賣，在各地眾多的拍賣市場中，以台北二市和台北一市交易量居前兩名，約佔60-70%，拍賣時大果番茄依外觀分為黑柿、白柿和其他三類；小果番茄則是分為聖女、一般和其他三類，兩者分別以黑柿和聖女為最大宗，拍賣價亦最高，此與本省消費者喜果肩濃綠、一點紅的大番茄及果形小巧、橢圓的小番茄有關。分析86/1-90/9之拍賣市場月價量關係（圖一、二），大果番茄維持相當平穩，以8-10月價格最高，最高價約在每公斤42元左右；小果番茄由於屬新興種類，甚受消費者喜愛，交易量有持續增加的趨勢，同樣以8-10月價格最高，最高價約在每公斤50元左右。由此可知目前農民找尋耐熱抗病品種，或以較耐熱品種搶早種植，無非是為搶得

表一 85-89年本省食用與加工番茄生產情形

年期	食用番茄		加工番茄	
	面積(公頃)	產量(公斤)	面積(公頃)	產量(公斤)
85	3,657.36	94,308,149	725.63	43,086,370
86	3,612.12	90,089,071	477.37	28,724,612
87	3,434.96	76,591,303	359.32	20,282,255
88	3,396.11	86,409,452	435.10	22,143,890
89	3,832.00	96,820,541	555.80	27,906,200

資料來源：農委會網站

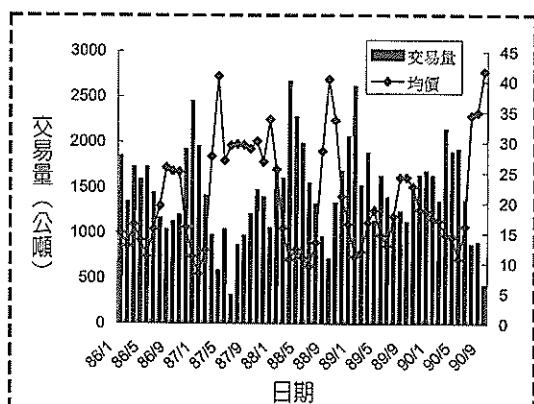
*種苗改良繁殖場 助理

【產業動態】

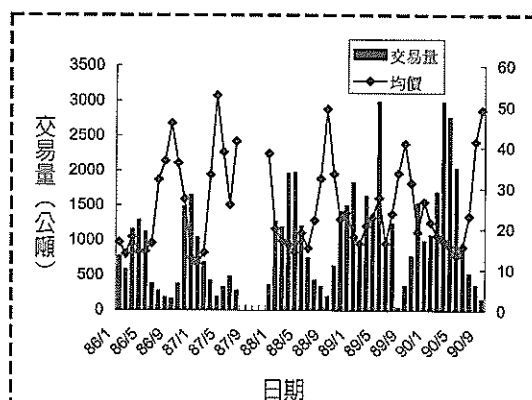
表二 85-89年本省番茄裡作，一期作與二期作生產統計表

年期	種植面積(公頃)				產量(公噸)			
	合計	裡作	一期作	二期作	合計	裡作	一期作	二期作
85	4,385	2,353	1,233	799	137,394	87,239	29,525	20,630
86	4,090	2,112	1,053	925	118,818	72,647	24,166	22,005
87	3,798	1,980	836	982	96,875	61,715	15,811	19,349
88	3,831	1,849	1,153	829	108,554	60,593	27,917	20,044
89	4,392	2,152	1,082	1,158	124,727	72,596	27,291	24,840

資料來源：89年農業統計年報



圖一 近五年大果番茄拍賣市場月價量表



圖二 近五年小果番茄拍賣市場月價量表

先機，取得高價，這不僅反映出栽培季節的限制和耐熱抗病品種有限，也是農民為賺取更高利潤而進行賭博性栽培的無奈。

栽培瓶頸

本省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、結果性、果實著色及品質外；青枯病、番茄嵌紋病毒病、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。然此時正是本省番茄生產淡季，因為產量少，價格常數倍於秋冬產期，使農民在此誘因

之下，紛紛轉向高冷地區栽培，以克服夏季高溫的問題。雖然高冷山區能提供番茄生長適宜的涼溫，然而上述幾種病害之發生仍危害不輕，農民為減輕病害帶來的損失，必需施以相當大量的農藥來防治，由於用藥的過量或不當，容易使消費者產生藥物殘留的疑慮，甚或污染地上、地下水源及破壞環境生態。為能解決此一問題，仍需借助育種技術導入抗病、耐熱及其他優良的性狀，以培育出生育強健的品種，提供給農民更多樣化的栽培選擇，提高農民收益並能滿足消費者對番茄週年性的需求。

表三 86-90年番茄進出口量值統計表

年期	進口		出口	
	重量(公噸)	金額(千元)	重量(公噸)	金額(千元)
86	5,808	140,651	865	20,662
87	6,841	194,444	829	22,136
88	9,288	260,746	1,984	52,981
89	7,953	182,278	2,521	67,178
90	6,748	11,247	622	8,020

資料來源：農委會網站 (86.01-90.09)

栽培品種

由於番茄屬於大宗的果蔬作物，無論是公家農業改良機構或民間種苗業者，無不花費相當的心力在育成新品種上，早年育種目標以適合秋冬季栽培為主，現今則以耐熱、抗病為主要目標。新品種不斷地推陳出新，也經登記為受保護的新品種，自民國82年至今已有20餘個品種命名登記核准。本場現有推廣品種有花蓮亞蔬五號、台南亞蔬六號、種苗七號、種苗八號等，後三個品種具耐熱、高溫結果的特性，是適合夏作的品種，其中目前以小果的台南亞蔬六號及大果的種苗七號最受歡迎。目前最新命名之兩番茄品種…「桃園亞蔬九號」及「台中亞蔬十號」，由亞洲蔬菜研究發展中心分別和桃園區農業改良場、台中區農業改良場合作選育而成，兩品種均為大果番茄，生育強健，抗病性佳。本場預定於明（91）年初正式推廣供應，將可供作農民栽培品種的新選擇。

未來展望

端詳近五年國內番茄進出口的統計資

料（表三），番茄之進口量在往年均相當平穩，出口量則呈小幅上漲的趨勢，從國外進口資料來看，大部分應屬加工或切片鮮食用。一般而言，國外品種以色紅、硬度高、耐貯運為其特色，進口品除作

特定用途使用外，與國內民眾鮮食的喜好習性較為不同，與鮮食品種衝突也較少，然而在地球化迅速的今日，歐美規模大的種子公司也都有迎合東方口味的品種產生了，這是一個不可不知的事實。國內消費者喜大果球形、果肩濃綠的品種為主，近年則流行小番茄品種，是以國內種子公司或育種單位均以此為育種目標，亦培育出相當都多之優良品種。惟腦筋動得快的台商，早已在大陸建立營業據點、進行採種或大面積栽培，原本流通於國內的番茄品種，在大陸市場相當受歡迎，當然也能生產迎合國內消費者口味的品種，如加入WTO開放後藉由台商在台灣熟悉的市場通路回銷，將有可能造成某種程度之衝擊。面對可能發生之衝擊，除繼續培育優良品種，加強品種專利的保護外，產業型態的轉型，結合文化及休閒，提供消費者更多元化的服務，國內民眾消費觀念的強化，將是產業轉型發展的一個新契機。