

辣椒「種苗一號」(辛美)生育特性與栽培管理

一、前言

辣椒屬於茄科番椒屬，在世界各地為普遍栽培之作物。辣椒果實富含維生素 C，辣椒果皮與胎座因含辣椒素，而呈辛辣味，可供鮮食、醃漬、涼拌或製成辣椒乾、辣椒粉、辣椒醬等加工品，所需之品種各有不同。國人對辣椒的使用主要不外乎烹飪或加工時當配色調味用、加工作辣椒醬、剝皮辣椒等使用，而使用的類型也僅習於朝天椒和細長椒兩類型，尚不如國外對辣椒的使用類型和用途來的廣泛而頻繁。近年（1995-2004）來，栽培面積維持在 2,400-3,800 公頃左右。主要產區分布在屏東縣、南投縣、高雄縣、嘉義縣、雲林縣、台南縣等地。

台灣地處亞熱帶，除冬季有明顯低溫外，其餘季節高溫多濕，因此辣椒栽培生產過程病害繁多，舉凡青枯病、炭疽病、番椒疫病、細菌性斑點病及病毒病等常造成農民栽培上的損失。若能培育出品質優良具抗病性之辣椒新品種，將能降低辣椒栽培病危害之損失，減少農藥施用量，將能更符合安全農業之需求，同時也提供農民及消費者更多樣化的選擇。

二、育成經過

為滿足國內消費者對辣椒之需求，種苗改良繁殖場（以下簡稱本場）以紅色細長形果、同時具抗病性及滿足農民品種多樣化選擇為目標，歷經多年努力，育成高抗青枯病，高抗番椒疫病生理小種 1、中抗生理小種 3，及抗病毒病 TMV 及 PVY 之辣椒新品種—「種苗一號」。

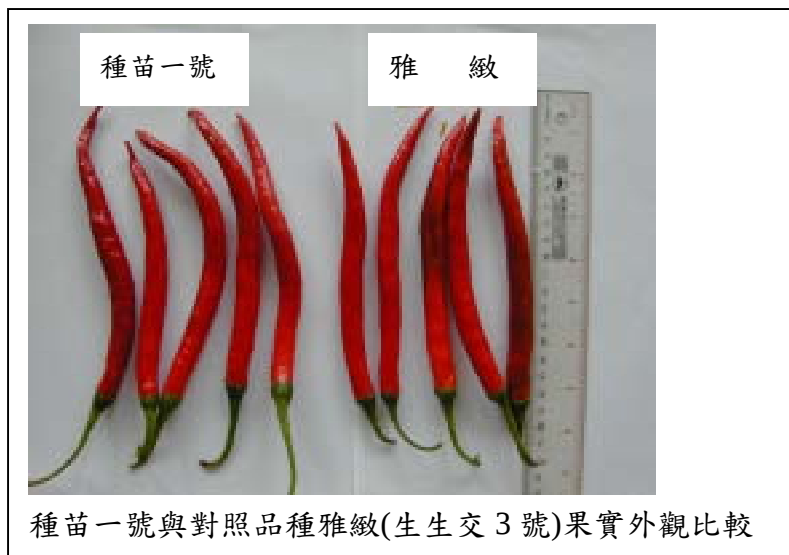
辣椒「種苗一號」為一代雜交種，係於民國 89 年秋季以本場育成的自交系：TBC2ms/TBC3A-3 sib F₆-1-1-0-2 為母本與自交系：R16-1-2-1-1 為父本所得的雜交一代組合，本組合於民國 90、91 年秋季之初級及高級產量比較試驗中晉級入選，民國 92 年秋~93 春分別在苗栗、台中及嘉義等地進行區域試驗，並於此期間，同時進行肥料試驗、栽培密度試驗、抗病性檢定及種子生產試驗。於 94 年 12 月 7 日通過命名審查，正式命名為「種苗一號」，商品名為「辛美」。





三、品種特性

- (一) 植株形態：株型高，半開展之中間型，生育強健，每一枝條分叉處著生一朵花，分支性強。
- (二) 果實形態：果實為細長形，未熟果色深綠，成熟果紅色，平均果重 12.1 公克，果長 14.9 公分，果徑 12.7 公厘，2 個心室，每百公克果實辣椒素含量約 16 毫克，屬中等辣味。
- (三) 產量：每 0.1 公頃約為 2.22 公噸。
- (四) 抗病性：經亞蔬中心檢定，本品種具高抗青枯病，高抗番椒疫病生理小種 1、中抗生理小種 3，抗病毒病 TMV 及 PVY 的特性。
- (五) 種植適期：建議春作種植表現較佳，但春作後期及夏作必須注意炭疽病危害，若採簡易遮雨棚栽培，則能減其危害；秋作後期如遇低溫，則不利開花結果。
- (六) 生育日數與產期：育苗日數約 45-65 天，定植至始花日數 25-36 日，定植至始收日數約為 65-90 天；採收期：45 天至 95 天；生育日數：150 天至 235 天（播種至完成採收總日數）。



四、栽培管理應注意事項

- (一) 種植適期：以春作較為適當。
- (二) 土壤選擇：根系不太發達，栽培實應選擇土層深厚，而排水佳之肥沃砂壤土或黏壤土為適，土壤酸鹼值以 pH5.5~6.8 最佳。
- (三) 播種量：種子千粒重為 5.14 公克，每公頃種植約 25,000-35,000 株，並利用穴盤育苗，移植存活率較高。
- (四) 栽培密度：適宜行株距為 75 公分 × 45 公分。
- (五) 栽培方式：必須立支架栽培，可以傳統 3-4 尺短竹竿支撐；或每隔 2-3 公尺以竹竿為樁，張菊花網固定，並隨植株高度調整。
- (六) 整枝方式：定植約 1 個月後，第一分叉以下的側芽都完全萌發後，必須完全摘除，否則會影響往後之生長勢及植株內部之通風性，藥劑防治不易，所結果實也較小。
- (七) 施肥量與施肥法：基肥推薦用量每公頃約 4-10 公噸有機肥，台肥 43 號複合肥 160 公斤，於整地時全面撒施。追肥時則每隔 23 天施肥 1 次，第 1 次可施用台肥 1 號複合肥 90-120 公斤，後續使用 43 號複合肥 160-200 公斤，同時在施肥前 1 天灌水。每公頃施肥量應視土壤肥瘠，氣候變化及作物生長情形與以增減，施肥法可按一般番椒肥培管理推薦量施加。
- (八) 採收：果實可於綠熟轉色或紅熟時進行採收。
- (七) 病蟲害防治（參照植物保護手冊）：本品種高抗青枯病，高抗番椒疫病生理小種 1、中抗生理小種 3，抗病毒病 TMV 及 PVY 的特性。生育期間可減低這些病害之罹病機會，可視病害發生情形而減少噴藥次數，但其他之病蟲害如疫病、菌核病、細菌

性斑點病、炭疽病、病毒病、蟎類、薊馬、蚜蟲仍需注意防治。



五、結語

在國內辣椒栽培生產過程病害非常多，除造成農民栽培的損失，亦增加藥劑防治的成本。本品種高抗細菌性病害之青枯病，高抗真菌性病害之番椒疫病生理小種 1、中抗生理小種 3，病毒病害也抗 TMV 及 PVY，栽培過程中可減少上述病害的損失，對炭疽病及病毒病 CVMV 與目前之商業品種一樣不具抗性。本品種於春作栽培時著果性佳，且為紅色細長形果，辣味中等，亦符合國人食用之習性。目前市面上，已逐漸有業者引進不同於以往的品種，如羊角椒、辣度低而略帶甜味之甜辣椒、或可供蔬菜用之不辣品種等等，從長遠來看，就國人求新求變，對新品種勇於嘗試的特性，積極從事多樣化品種的研發，將能提昇國內辣椒使用之深度和廣度，同時也能提昇業者在國外市場之競爭力。