

# 高溫時期產物怎樣

• 李伯年 •

美軍在臺採購處，每月需要本省供應新鮮番茄一百三十萬磅，甜椒六十六萬磅。

這兩種新鮮蔬菜，在本省溫暖的秋冬春三季（自十月至翌年六月），平地生產豐富，貨源充足，供應都不成問題。

但到了高溫夏季（七至九月份），月平均溫度超過攝氏三十度以上，平地雖亦可栽培，但因日夜高溫關係，所產的番茄和甜椒，果實大小不合標準規格，雖可應用各種「荷爾蒙」，防止落花落果，促其結果，但果實仍然無法合乎理想與求。又因颱風豪雨影響，栽培地易積水，根部很容易腐爛，植株枯萎。

根據作者多年來的經驗，要想在夏季繼續供應美軍所需要的番茄和甜椒，唯有上山生產，才是一個理想的辦法。

## 高冷地帶 合適產地

作者近年在高山推行夏

季蔬菜和多作栽培制度試驗

，所到之處，交通方便，且

有土地和勞力可供利用，計

可分為低海拔、中海拔和高

海拔三階段的氣候：

低海拔：海拔八百公尺

的地區，二月溫床育苗，七月可出貨。

南投縣信義鄉的羅娜村，有灌溉便利的土地

近八十公頃；花蓮縣秀林鄉

西寶農場，有深厚肥沃土地

近百公頃；宜蘭縣大同鄉

四季村，有山麓肥沃地二十

宜於三月溫床育苗，五月下旬定植，八、九月

生長期間很少發生，定植後二十

天左右發病，四十天以後苗高四

公分以上時發生又減少。

雖用土壤殺菌劑「西米路通」（シミルトン）

## 耐運品種・栽培有利

高山生產的番茄和甜椒，需經長途運輸才能到



員林柿子種蕃茄

達平地，所以，應該選植能耐重壓的品種。

番茄以果型中大者為宜；目前以員林柿子種比

較合適（如右圖）；由日本進口的一代雜種，大多

果型太大，不耐運輸，不宜採用。

甜椒必須選擇厚肉品種，目前以「加州王」（California King）比較理想（如右圖）；「路畔金」（Ruby King）果肉太薄，運輸極不方便。

## 夏季青枯・重在預防

高山試種番茄和甜椒二年來，除青枯病、夏疫病有發生外，其他凋萎病、葉斑病、毒素病、軟腐病、白粉病等尙少發現。

夏疫病發生在雨前雨後，葉面罹病時，變黑褐色枯縮；果實被害時，果面生黑褐色凹陷不規則病斑，深入果肉而腐爛。此病重在預防，發生後治療不易。預防方法：放寬植距和畦溝面積，使株行距通風良好，用「鋅乃浦」四百倍，每隔七至十天連續噴射。

青枯病在山地育苗期間很少發生，定植後二十天左右發生，四十天以後苗高四公分以上時發生又減少。

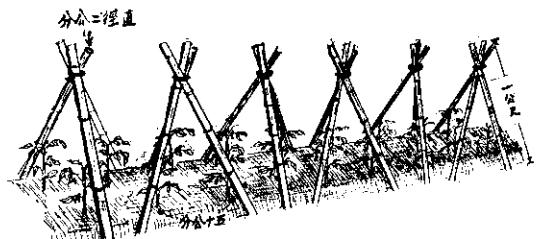
雖用土壤殺菌劑「西米路通」（シミルトン）

# ? 椒甜和茄番

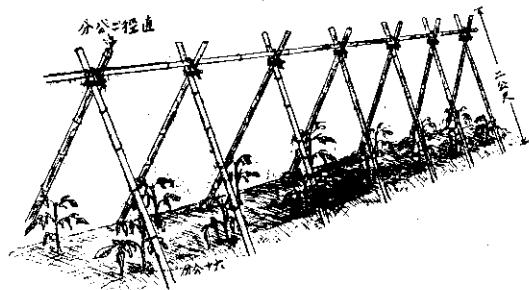
番茄和甜椒在高山栽植，爲免夏季豪雨時畦間積水，均須作畦。畦面寬一  
•二公尺，栽二行，番茄株行距各爲六十公分；三  
角形栽植用單桿整枝法整枝（如下圖），四方形栽  
植用放任不整枝法栽培（如下圖）。每十公畝（一  
分地）可栽二千四百株。甜椒行距六十公分，株距  
五十公分，四角形栽植，每十公畝可栽三千株。  
番茄和甜椒在平地冬春季短日照氣溫下生育，  
植株並不高大，但在高山夏季長日照下栽培，枝葉  
繁茂，植株高大，四面擴展。  
因此，一•二公尺畦面栽植二行，畦溝必須要  
留四十公分以上，可促其充分發育，來往工作時，  
亦可避免傷及結果枝，引起落果，在夏季豪雨時，  
又便於雨水的迅速排除。

堅固支柱・防止風害

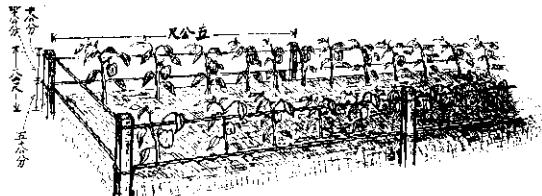
夏季多颱風豪雨，高山風速雖沒有平地之強，



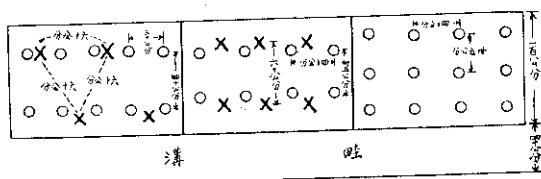
## 番茄單桿整枝栽培暨立架支柱



柱支立臂培栽枝整不茄番



樹叢防風堅立支柱



#### 早生期開花葉卷作施磷

一千五百至二千倍或「沙衣路」(ソイル)和「施美濃」(シメノウ)「一千至一千五百倍稀釋液灌注土壤，仍難收效；唯一預防的方法，是栽植地區要選擇山麓或山腹，深厚肥沃排水良好的砂砾土，而且必須深耕，避免連作，植穴多施燒土和豆餅粉混合的腐熟堆肥，或多用燐、鉀肥作基肥。

新墾地爲害不大，定植後二十天，第一次追肥施用後用厚草敷蓋畦面，不使土面乾燥，可減輕爲害程度，並可防止土溫昇高及土壤冲刷。

但番茄、甜椒一經吹動，枝折葉落，影響很大。爲預防颶風災害發生，設立支柱必須堅固；番茄單桿整枝的，宜用長一・二公尺，尾徑二公分的小竹竿，三角形插立，深入土中二十公分，三角形交叉用粗鐵絲紮緊，勿使動搖（請看左圖）。不整枝的宜採用長二・四公尺，尾徑粗二公分的小竹竿，用人字形棚架式豎立支柱，插入土中十四公分，人字形交叉處並用橫竹竿紮緊（請看左圖）。  
甜椒除每株插立支柱外，爲免結果枝搖動，每畦的四角和中間，另豎立木樁，離地五十公分高，圍以粗草繩或塑膠帶一層或二層，可免歪斜傾倒（請看左圖）。

落果。自結果中期以後，視生長情形，可酌施追肥一次或二次，但仍需燁鉗肥配合，不能祇單獨施用氮肥。最理想的方法是把所需肥料在第一花序抽出前全部施完。

番茄甜椒高粱山地周供應情況



間作萵苣・增加収益

在海拔一千二百公尺的地區，早期結球萐蕘於二月中旬以種子直播栽培，一公尺畦面，間作甜椒時行距三十五公分，株距四十公分；間作番茄時行距四十公分，株距三十公分，開穴點播結球萐蕘種子，至五月初旬，結球萐蕘開始結球時，番茄和甜

剪下，然後再齊萼部基部剪短。採收後的胡椒，在高山夏季，經七天不易變質；但遲到平地，在陰涼處亦僅能貯藏二至三天。

番茄果實採收適期，以綠熟採收，即果形已發育至固定大小，果實堅硬，果面已呈乳白色，子室內種子周圍已有膠質物發生時為宜。

採收後可以後熟。如待全部成熟，或至半熟以後採收，運輸上困難甚多。

這種間作法，在海拔一千三百公尺的地區，時  
間配合上並無困難。但在高海拔一千六百至一千八  
百公尺的地區進行試驗，因早期氣溫不足，結球萐  
萐生長緩慢，必須等到六月中下旬才可收穫，間作  
椒隨即管理施肥，撫育生長。  
（如前頁下圖）

## 採收處理 · 注意要點

種植果實採收適期，以未充分長大時為佳；如待果實紅熟採收，不但消耗樹勢，減少生長勢力，而且品質也不好。

反之，如過早收穫，不但收量減少，而且品質尚未發揮，採收後易於萎軟，不耐貯藏。

啟照徵求

本刊經常需要封面、畫刊、專稿插圖及農村活動照片，歡迎讀者投寄。應徵者請將照片放大為明信片大小，寄本刊編輯部。

番茄和甜椒採收後，必須用堅固的容器包裝。番茄最理想的包裝容器是木箱，每箱裝三十公斤，內鋪紙屑或穀糠。辣椒以堅固耐壓的竹簍，每簍裝三十公斤為合適，集貨至平地後，再行分裝出售。高溫的夏季，以晚上運送為宜。

**敬告農友們：**近來有不法之徒偽造農作物白粉病特效藥可利生農藥，偽品包裝與真品極為相像，如不注意就買到偽品，此不但花費了金錢而且因防治不了白粉病而減少收成，造成雙重損失。本公司在此介紹「真品」與「偽品」之包裝及內容物不同處如左，以免誤購「偽品」。

可利生

一  
包

真品—英文字體清晰  
偽品—字體較真品模

胡因用照相版印刷

二、內容物

觸利機靈，生於蒙古考究方法，一用雙管香烟炮裝用銅箔一張，放於底下用火柴點火，使火不焰燒變爲深黑色火點，僞品本身不燃燒，只轉爲灰色的灰。

**FILIAL** 



新利公司

■ 説明書函索卽寄

黑七言詩

**青家貿易有限公司** 謹啟  
臺北市漢口街壹段肆號柒壹貳至  
電話：三六一七七

美國賓賈貴州城羅門哈斯公司  
登記商標