

台灣的茄子

鍾癸錦

茄子原產於印度、我國華南，和非洲等地，何時引進本省，已無記載可考。

品種要改良

高雄區農業改良場園藝股長陳旭雲先生，對於茄子的產銷很有研究。據他說，本省栽培的茄子，以「屏東長紅」、「編長」及「豐年長紅」為主，其中以屏東長紅占全省栽培面積的大半，尤其在屏東地區，高達九十多以上。

屏東長紅抗病力強，品質很好，

產量高，是一個相當難得的品種。其他品種的產量和品質稍差，同時由於顏色不同，不受一般消費者的歡迎。

本省生產的茄子供過於求，因此應注意品種改良。高雄區農業改良場自三年前開始進行茄子的品種改良工作，目前由陳英仁先生主持，曾從日本等地引進十個品種，作為改良的材料。

這個工作的目標之一，是改善屏東長紅的形態，減短長度。屏東長紅的一般特性都很好，只是長度過長，在生育初期結果時，果實往往著地，發生腐爛，影響品質，所以最好能減短長度。

以最好能減短長度。

加工品種的改良，是另一個目標。屏東長紅是鮮食種，栽培面積又多，如果內銷不暢時，農友的收益必受很大的影響，因此，加工品種的生產，是刻不容緩的。高雄改良場希望多生產圓形並豐產的品種，因為圓形種適合工廠作業，同時只要產量高，不愁銷路問題，農民收益必可增加。

鮮食外銷品種也很重要。日人喜食茄子，但是他們所需要的黑系鮮食品種，在本省易生病虫害，

產量也不高，如果能把這些問題改善，外銷必有好的前途。

本省茄子的主要產地是屏東和台中地區，尤以屏東地區為最多，面積約達四百五十公頃，每公頃產量二萬五千至三萬公頃，總產量相當可觀。

疏植才好

陳股長特別強調，茄子該疏植。茄子是長期性蔬菜，植株很高，如果過於密植，不但易於發生病虫害，對於產量和品質也會有影響。適當的栽培密度是行距一、二公尺，株距八十公分。

這樣產量較高，品質較好，並可延長採收時期。

目前很多農友採用茄子更新栽培方法，就是將新植的茄子，在翌年四月、五月間，由地上十公分處切除，然後留二芽，使再度生長。此種栽培法省工省時，並可提早收穫，但產量稍差。

有機肥料是不可缺少的，如堆肥和厩肥等，每公頃需要三萬至五萬公頃，以便長期供應肥分。如果單施化學肥料，必將影響產量和品質。

茄子忌水，在排水不良地或夏季高溫多濕時，應特別注意排水。很多農友忽略此點，在春作後期生育正盛時，因積水使全園枯死，甚為可惜。



「屏東長紅」茄子

運銷待輔導

生產雖重要，可是也不能忽視運銷和加工。陳股長說，目前一般鮮食用茄子的運銷，完全操縱在菜販或中間商人的手裡，價格很不穩定，一台斤由三、四角到二、三元之間，相差幅度很大，一旦發生滯銷，茄農損失很嚴重。為了解決這個問題，應由農會或合作社負責指導產銷。

至於加工問題，目前加工茄子的生產，多半由食品加工厂與農家實施契約生產，保障價格為一元左右，但加工品種除了供應食品加工厂製造罐頭或醬菜之外，鮮銷不易，因此，鮮食和加工兼用品種的育成，或發展鮮食品種冷凍外銷，為今後努力的課題。茄子比葉菜類容易發展外銷，希望有關機關多多輔導。



茄子裝運