

青翠碧綠的 陽明山甜椒

李伯年

大家都瞭解陽明山在秋末冬春季是多風多雨的季節，欲栽果菜類，希望發育良好，受日照光度的關係，頗不容易。但在夏季7、8、9月一段時間，東北季風絕跡，西南季風盛行，為晴朗的天氣，很少雨天，栽培果菜類，溫度適宜，為理想的季節。

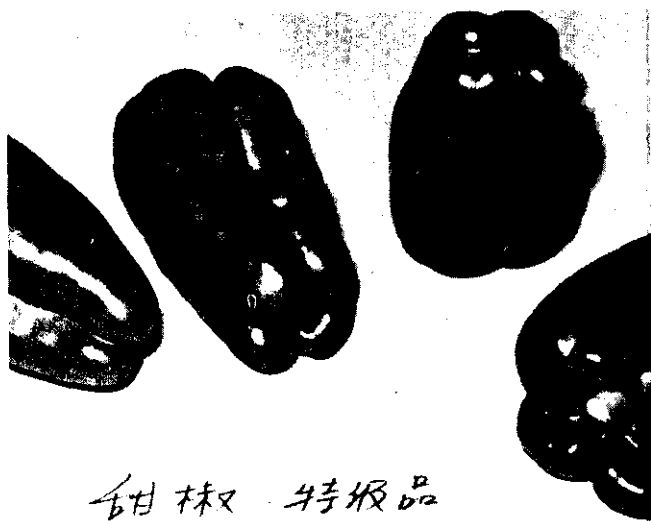
經文化大學碧園實驗農場，多方面的宣傳推廣，今年夏季共栽培甜椒藍星品種，在士林區青山、平等、湖田、湖山各里，共播種子，依據農友種苗公司統計，在4,000包以上，每2包種子可栽一分地，實際因培苗不易，大打折扣，面積不及一半。近口甜椒盛產，果實整齊美觀，單株產量豐富，極受市場消費者歡迎，茲將各地栽培情形報導如下，以供今後改進上參考。

培苗不易・補救辦法

陽明山晚春環境露地育苗適期為4月上旬，雖多用塑膠布覆蓋保溫育苗，由於氣溫低雨水多，風又大，很難育成，許多農民播種數次，化去種子10多包者，難得育成數千株強壯的苗。



甜椒發育整齊美觀



甜椒 特級品
(藍星種)

碧園農場用去種子14包，先後分3次擇種，也僅育成3,500株；青山里一位農民，用去種子8包，一株苗也沒有育成，其困難一般生產者，極感頭痛。

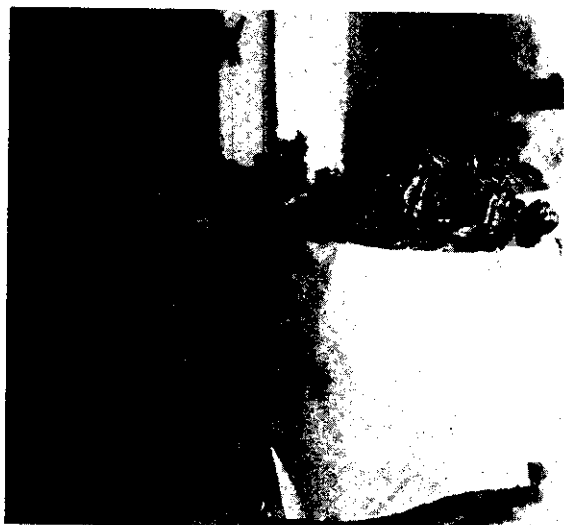
唯一補救辦法，來年商請高雄農友種苗公司代為育苗，運來台北6月初定植。

品種可靠無病害

現在推廣的藍星品種，是一代雜種，父本為長型小果種，抵抗一切病害，子代抗病為完全顯性，包括露菌病，所有疫病、病毒病、卷葉病、青枯病，一概不會發生，所以在幼苗及發育期間，不需噴洒各種殺菌藥劑，可節省不少勞力和成本。對幼苗定植後的切根蟲為害，可用百滅靈1,000倍，下午天黑前適度噴於根基莖部，可如數一次殺死有效。

選四面空曠地栽植

甜椒為陽性蔬菜，喜強光照空氣流通的地方，發育生長開花結果，才會良好。發現許多農家的栽植地



甜椒分級待運

，四面都有竹林雜木遮蔭，上下午光度不足，紅外線不夠，能發育生長開花，但不會結果，損失極大。據測定，凡早上7時或下午5時光度在 $8^{1/60}$ 之1秒弱光度下，都無法結果，必須早晚光度要在 $11^{1/125}$ 之1秒強光度下，才能結果優良。換言之，日出後或日落前，光度在 135,000Lux 的強光下，開花結果才會良好。

說明：Lux 為光度單位， $8^{1/60}$ 秒和 $1/125$ 秒為照明機上的測光指數。

定植距離要寬濶

藍星品種植株任其自由發展，在長日照的夏季，可高達 1~2 公尺，分枝四散，果實懸垂，空氣能暢通，株行距以 60×70 公分為合適，如縮小空間，植株受擠上昇，發育受阻，果實不大，產量就少。

曾調查每株結果數，疏植者以每果平均重量而言，反重於密植者，密植者每果平均重 120~150 公克內外，疏植者均在 200 公克以上，單株產量疏植者也多於密植者 $1/3$ 以上。

多用堆肥單株產量高

牛糞堆肥比雞糞堆肥持久力要強，定植挖植穴要大，但不宜太深。每穴施腐熟牛糞半公斤與土拌勻，並施五號護合肥料 100 公克調勻，7 天後定植幼苗，每天澆水少許，迅即發育生長。

2 星期苗高可達 2 公寸，4 星期第一花開始結果，摘去不要，插立支柱 3 條成三角形，如用尼龍繩網，每株套住，可隨風搖動，更不會折枝裂葉，扶助生長，自第二花開始留果，果重可達 200 公克以上，採收後畦間雜草用手拔去，千萬勿動用鋤頭除草覆土，免傷根部，再施追肥五號混合肥料於行間，每株平均 100 公克，第四、五層果實，也可達每果重 200 公克，採收後，六、七、八層仍可繼續結果。

若無風害，土壤保持潤濕，平均每株可結果 17~21 個，計重 3~3.5 公斤不等，產量可觀，參觀一個農家，種了約近 3,000 株甜椒，第四次所採的果實，約為 350 公斤，裝滿七大籬筐，每籬約為 50 公斤，正在分級包裝待運。

維他命C豐富

甜椒葉部含維他命 A，高於番茄 3.5 倍，C 比番茄多 12 倍，能治高血壓糖尿病，果實內所含維他命 C 豐富，常食能振作精神，皮色青翠碧綠，色彩美觀，沒有纖維，皮薄肉厚，可生吃也適炒食，清炒或用牛肉混炒，青嫩美味，久食不厭，營養豐富。

目前正是陽明山甜椒盛產期，產量多，市場售價也不貴，可多購用，外包以白布，貯於冰箱下層，半月內仍可保持鮮嫩不變。

甜椒簡易吃法二種

生食：甜椒是一種果實，和番茄性質相同，可以生食也可以熟食。生食時略加清洗，對中剝開，挖去種子，切塊或切絲，就可食用，不必加配料，在歐美各國，均採此吃法，綠色素絲毫不損。

泡食：用開水放冷，加 3% 食鹽和釀造醋，把甜椒剝開去籽後，直接泡於鹽水中，3 天後可隨時取食，若和甘藍、胡蘿蔔同泡貯藏也可以。紅、綠、白三色相映，色調美觀，另加少許高粱酒，食久不變味。

陽明山的甜椒和南投縣水裡、嬋娜、和社、東埔各村同時出貨上市。同樣品種，東埔的甜椒果型小質較硬，適於外銷。陽明山的甜椒果實大質軟，宜於內銷。大部都集中在台北市場上競銷，番茄也是一樣，如何協調，分散市場，為今後共同發展的要務。