



甜椒分級待運

，四面都有竹林雜木遮蔭，上下午光度不足，紅外線不够，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 $8\frac{1}{60}$ 之1秒弱光度下，都無法結果，必須早晚光度要在 $11\frac{1}{125}$ 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， $8\frac{1}{60}$ 秒和 $\frac{1}{125}$ 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 $\frac{1}{3}$ 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。