

辣椒



類別：蔬菜類
學名：*Capsicum annuum*
英名：Chili pepper, Hot pepper
別名：番仔薑、荳椒仔
分類：茄科（*Solanaceae*）
番椒屬（*Capsicum*）



A 辣椒（公部門育成辣椒品種一番椒種苗亞蔬4號）
B 辣椒屬於連續採收作物，會不斷地開花與著果，可以看到花及果實同時存在一個植株上
C 成熟的辣椒轉色為紅色，即可準備採收
D 朝天椒果條生長方向與其他辣椒不同，是朝天空方向生長

主要特徵

辣椒與甜椒在園藝學上同屬於番椒，與番茄、茄子等茄科作物相似，是喜好溫暖且對低溫敏感的熱帶多年生植物，但在臺灣常以一年生作物模式進行商業栽培生產。辣椒屬於草本植物，枝梢萌發時幼嫩，但會隨著時間而逐漸木質化，形成灌木型態；多數株型直立，分枝旺盛，株高50-150公分，根系發達屬於直根系；葉片單葉且葉面光滑，葉形屬於寬披針形至卵形，有少許絨毛；花冠顏色主要是白色，花萼為鐘形並隨果實發育而增大，商業栽培種多屬自花授粉。

辣椒果實形狀多變，有常見的鉛筆形、圓錐形、圓形及方形等，果肉厚度亦隨形狀多變；果長1-30公分皆有，朝上或垂下生長皆有，多數商業栽培種每個節位單生1果。果實內具有空腔，原因是果皮組織發育速度較胎座快。

重要品種（或分群）

辣椒，顧名思義為具有辣味的番椒，其主要辣味來源為胎座上的辣椒素，辣椒的辣度會隨果實成熟度增長而逐漸增加，因此，原本沒有辣味的品種並不會在成熟過程出現辣味。消費者常以果形來區別辣椒和甜椒，但具辣味與否和形狀遺傳上並無關聯，仍有圓鐘形、外型像是甜椒但具辣味的辣椒品種，及一般鉛筆形狀但不具辣味的品種，例如消費者熟悉的糯米椒、青龍辣椒。



辣椒

市場上辣椒品種眾多，由於國內食辣人口不似鄰近國家數量龐大，因此國內辣椒品種多屬於可加工、鮮食兩用之品種。常見型態為15-20公分長條形的辣椒。



朝天椒

顧名思義其果實朝天空方向生長，而非像一般果實往地面方向生長。其辣度高、香氣濃郁，是常見川菜料理的要角之一。



糯米椒、青龍辣椒

不具辣味、有些許甜味的辣椒品種，口感清脆爽口，常與小魚乾或是豆干炒食。顏色呈淺綠色、亮綠色；果皮表面通常有皺褶。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

辣椒原產於熱帶、亞熱帶美洲大陸，現今墨西哥東南部的洞穴曾出土早於西元前5千年的種子遺物。雖然目前未有定論，番椒的傳播應是由哥倫布帶回歐洲，並很快傳播到世界各地。歷史上，辣椒除了食用以外，亦被廣泛應用於民間藥方，如非洲、拉丁美洲的原住民會利用其治療疼痛、脹氣等多種病症。臺灣的辣椒栽培最早則可能與17世紀初西班牙、荷蘭的海上東進貿易有關，但引進臺灣後未見有大量使用記載。辣椒栽培的風行始於國民政府遷臺，各省軍民將食辣風俗帶入臺灣，需求帶動供給，因而形成有規模的種植。

生產概況

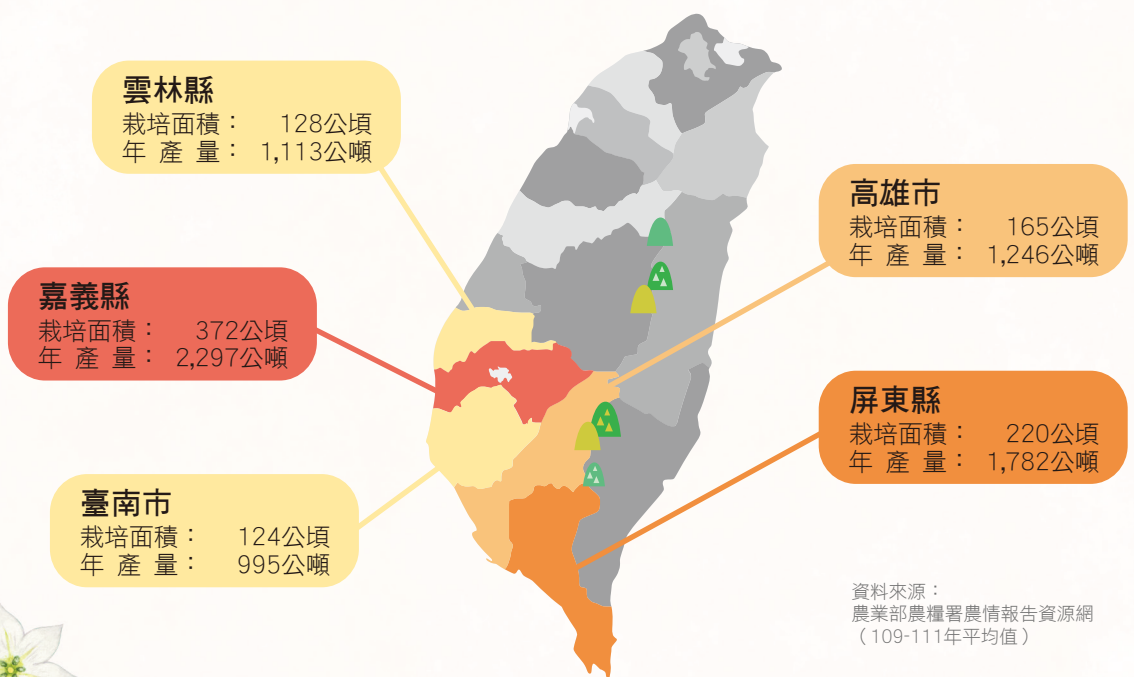
根據農業部農糧署農情報告資源網，民國109-111年辣椒平均種植面積為1,352公頃，平均每公頃收量約在7,475公斤，平均收量約有10,078公噸。

作物主要產期

辣椒性喜溫暖乾燥的氣候環境，生長適溫約在25℃左右，臺灣全年皆可生產，但是溫度過低生長停滯，溫度過高則開花不易結果，因此國內北部地區適合春作，隨著氣候逐漸暖和時播種育苗；而中南部則可以較北部更早，於春作1-3月或秋作8-10月播種育苗，盛產期為春季至夏季，秋季後產量較少。

產地、面積、產量圖

根據農業部農糧署農情報告資源網，民國109-111年平均種植面積前三名的縣市，最大為嘉義縣平均約372公頃，屏東縣220公頃次之，高雄市165公頃為第三名。



在地狀況

根據農業部農糧署農情報告資源網，民國109-111年鄉鎮平均種植面積前三名，第一名為高雄市美濃區130公頃，第二名為嘉義縣鹿草鄉106公頃，及第三名臺中市新社區71公頃。國內辣椒由於生產成本高及氣候潮濕等因素，以鮮食品種為主，同時又因其主要為餐桌上菜餚的配角，多數農友會選擇果實較重、皮肉較厚的品種，除可以直接炒食以外，亦可以兼做加工用之品種。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

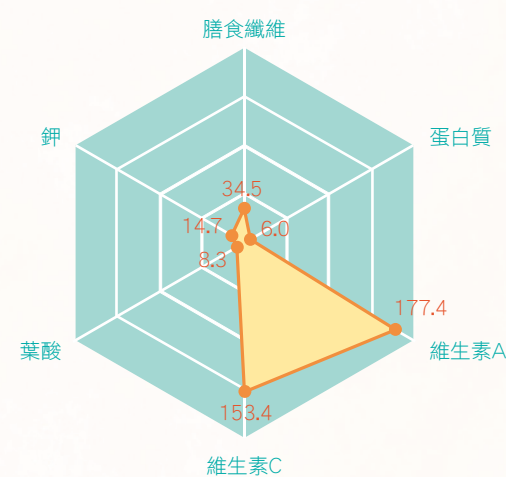
編撰單位：農業部種苗改良繁殖場

撰稿者：張倚瓏 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

營養成分

辣椒是世界各地美食中的常見食材，其獨特的辛辣成分可為料理增添風味。辣椒富含維生素和礦物質，具有豐富的維生素C，有助於抵抗氧化作用。辣椒還含有維生素A，對眼睛健康很重要，並且與免疫系統的維持有關。礦物質方面則含有鉀離子，是維持健康身體液體壓力平衡的必需元素。根據衛生福利部食品藥物管理署建置的食品營養成分資料庫，紅辣椒平均每100公克新鮮果肉熱量約為80大卡，富含膳食纖維11.4公克，粗蛋白3.6公克；礦物質方面，富含鉀離子517毫克；維生素方面，具有豐富的維生素A，總量達8,863 IU，β-胡蘿蔔素5,293微克，維生素C約為153.4毫克，葉酸33微克。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）
每日攝取量標準為100，
每100公克辣椒中所含重要營養素的比例。
（鉀採用參考值，其餘採用建議值）

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

在市場上選購辣椒有幾個因素可以納入考慮：首先是外觀，消費者可以檢查是否有損壞或是腐敗的跡象，避免挑選柔軟、皺摺或是有黑點的辣椒，可尋找飽滿、色澤艷麗且表面光滑者；另外可以嘗試嗅聞，新鮮辣椒具有濃郁香氣，若是保存不當可能有霉味或是腐敗的酸味；最後則是辣度的考量，一般而言較小的辣椒具有較高辣度，如朝天椒，成熟度越高的辣椒辣度也更強烈，如果不熟悉如何採買，建議多和商販洽詢再做決定。

保存方法

由於辣椒通常作為料理上的配角，較難一次性將其使用完畢，因此維持新鮮和避免風味流失為保存的重要原則。首先是保存的時機，應該在購入後盡速處理，使用流動水洗淨後晾乾，確定辣椒條表面乾燥後，可以將其切段或是切末後冷凍分裝保存，每次烹調時取1分包使用即可，按此法可維持辣椒新鮮度長達數月之久；另外亦可以考慮風乾保存，透過將辣椒條細綁成一束並懸掛在通風乾燥處如窗臺，待其充分乾燥後保存於密封容器中，經過風乾的辣椒味道濃郁，可以運用調理機打成粉末作為調味料或是添加於燉煮的料理中使用。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1.育苗

辣椒現階段多已採穴盤育苗，育苗期約需3-4週，可向有種苗業者登記證，且具有良好商譽的育苗場購買健康種苗，以確保優良的苗株生長勢。

2.土壤選擇/定植



辣椒適合的土壤酸鹼值廣，其根系發達適合土層深厚、排水優良的砂質壤土，栽培密度每公頃約25,000-35,000株，田間常見採1.5公尺寬的畦，採雙行植。

3.田間管理



辣椒枝條脆弱易折，開花著果後枝條負荷重量大，易有倒伏攀折的風險，因此需立支架栽培給予植株支撐，可直接立竹竿支撐，或是以竹竿為樁柱，再利用辣椒網牽引固定，網子高度需依植株及掛果高度調整。

5.收穫及採後管理



辣椒果條成熟轉色後即可採收，須留意同時將病果或畸形果一併摘除帶離田間，避免成為病蟲害孳生源，並適量補充植株氮、磷、鉀、鈣等營養元素，促進持續地開花結果。

4.整枝



為避免側芽及早期果實影響植株生長勢，第一分叉以下的所有側芽及第一分叉處的果實需要摘除，分枝情形影響著果量及植株密度，應適當疏去交叉的分枝，促進通風，降低病蟲害發生。

栽培生產曆

月份	9	10	11	12	1	2	3
生育期	生育初期		開花結果初期	結果及採收期			
栽培管理	• 定植作業，幼苗4-6片葉片 • 立支架及拉水平網			• 固定枝條 • 施用追肥 • 施用追肥 • 採收作業			

※備註：

- 此表以南部秋作為例。中南部適合栽培時期為每年9月下旬至翌年3月下旬前，應盡量避開梅雨期及颱風期。
- 各生育期均應注意病蟲害防治及雜草管理。

小知識

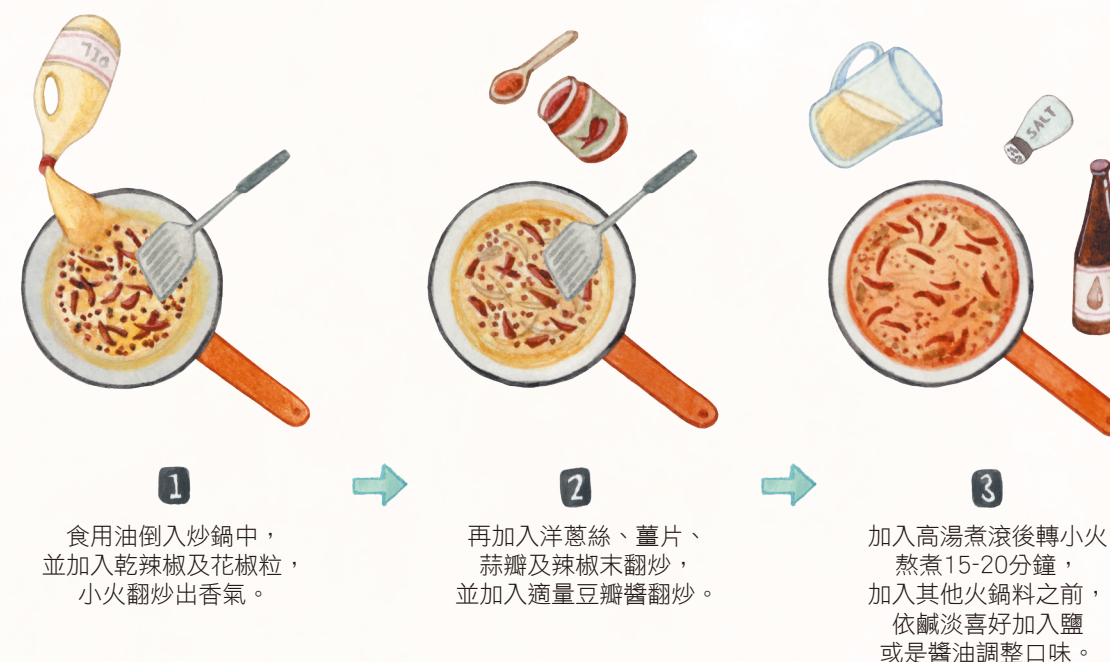
辣椒的辣味其實不是一種味道。人類能夠透過舌頭上的味蕾細胞感受酸、甜、苦、鹹、鮮等味道，但是辣味其實不是味道，而是接近痛覺的刺激感受，因此能夠感受辣味的不只是舌頭，身體其他部位例如皮膚都能感受到辛辣刺激感。

料理食譜

麻辣火鍋湯底

採用辣椒及花椒等辛香料熬煮的火鍋湯底，可滿足嗅覺及味蕾上的刺激。

材料：洋蔥半顆、薑片3-4片、蒜瓣3-4瓣、鮮辣椒1-2條、乾辣椒約10-15公克、花椒粒10-15公克、豆瓣醬適量、食用油適量、高湯1-1.5公升、鹽適量、醬油適量



消費Q&A

Q1. 家庭園藝栽培使用辣椒水真的可以防治病蟲害嗎？如何DIY？

A1. 家庭園藝的病蟲害防治，常使用非農藥的相關資材，例如植物油、植物精油、植物皂素及植物浸出物等，而辣椒則是利用浸出液辛辣刺激的味道來達到驅離的作用；雖無法直接殺死害蟲，但是對於原本活動力較弱的蚜蟲、粉蝨及介殼蟲等，其受驅離後雖會返回植物，但過程中會消耗其族群體力及數量，可以達到族群控制的效果。由於辣椒水具有刺激性，未適當稀釋前直接噴灑可能會對植物造成傷害，因此建議稀釋倍數一開始可以較高，自製方式為將新鮮辣椒切成碎末後約加5倍清水浸泡，並使用紗布等濾材過濾避免殘渣，製備好的液體應盡速用完，或低溫保存不超過3天，若有觀察到浸出液發霉等跡象則不建議繼續使用。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部種苗改良繁殖場
撰稿者：張倚璇 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告