

茄子



類別：蔬菜類
學名：*Solanum melongena* L.
英名：Eggplant
別名：茄仔、紅皮菜、紅茄仔、落蘇
分類：茄科（**Solanaceae**）
茄屬（*Solanum*）

A B
C D
A 茄子田區
B 茄子植株
C 開花
D 採收

主要特徵

茄子為一或二年生草本矮灌木，莖直立、葉色為黑紫色或綠色，下根部木質化，果實顏色有深紫、紫紅、白色與綠色，最普遍的是紫紅色，外型有多種形狀，分為**長茄**、**圓茄**及**矮茄**三類。

1. **長茄**：植株生長勢中等，果實為細長型，皮色有深紫、紫紅、白色與綠色；果皮薄，肉質柔嫩。
2. **圓茄**：植株高大，果實呈圓球、扁球或橢圓形球型，皮色紫紅、深紫或綠白。
3. **矮茄**：植株較矮，果實小，卵形，種籽較多。

重要品種（或分群）

國內以紫紅色長茄品種為主，其中又以屏東長茄及麻芝茄最普遍，為栽培與鮮食用市場消費的大宗。



屏東長茄

- 主要產地為屏東縣，於秋天種植，以冬春為主要產季。
- 果實長約25-35公分，果形長直、果皮呈深紫色（高溫期為紫紅色）、尾圓。
- 適合煮食及油炸。



麻芝茄（俗稱麻糬茄）

- 主要產地為彰化縣，於春天種植，夏秋為主要產季。
- 果實細長，果色亮呈深紫色（高溫期為紫紅色）、尾尖。
- 皮薄嫩，果肉較軟嫩，甜度較高，適合蒸煮或炸食。



高雄2號（紫娘）

- 高雄及屏東一帶栽培最多，適合秋作種植。
- 果形細而長直，果皮呈亮麗深紫色。
- 口感嫩、風味佳。



不同品種的茄子

品種來源

原產地與臺灣發展演變

茄子（*Solanum melongena* L.）又名紅皮菜，原產地為印度。約在4至5世紀時傳入中國，古書《齊民要術》曾記載有關茄子的栽培方法及留種技術。臺灣所栽培的茄子大約是在明朝時傳入，適應性強，栽培容易，喜溫暖與潮濕氣候，不耐低溫；單位面積產量高，生產供應期長，可連續採收，鮮食或加工皆很適合。

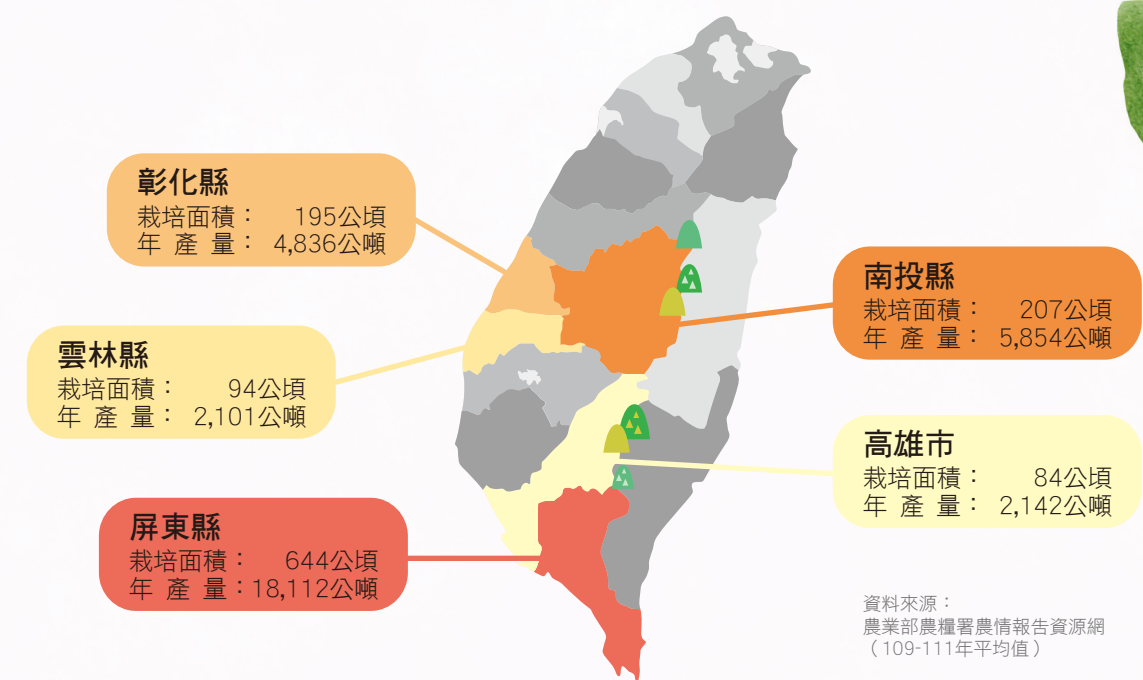
生產概況

茄子在亞洲地區的種植面積及產量均占世界90%以上，其中又以中國、印度、伊朗、土耳其、印尼、菲律賓、日本為主要產地。根據農業部農糧署農情報告資源網統計資料，民國109-111年茄子全國年平均總種植面積為1,331公頃，產量為34,630公噸，主要栽培地區在南部為屏東縣及高雄市，中部為彰化縣、南投縣及雲林縣，其中以屏東縣種植面積644公頃居全臺之冠。

作物主要產期

週年皆可生產供應，盛產期是5-11月，為臺灣夏秋季節重要蔬菜。其中中部地區以春夏作居多，可由5月採收至10月，栽種品種以麻芝茄為主；南部地區主要為秋作，可由9月採收至翌年4月，栽種品種以屏東長茄為主。由於高雄2號（紫娘）與屏東長茄產期為11月至翌年4月，麻芝茄產期為3-9月，由此可見茄子生產幾乎可涵蓋全年，故有「四季皆有茄可嚐」一說。

產地、面積、產量圖



在地狀況

茄子產區集中於中南部，主要產地依序為屏東縣、南投縣、彰化縣、雲林縣及高雄市等，該五縣市在民國109-111年三年平均總種植面積為1,222公頃，年產量約33,045公噸，約占全國產量95%，其它地區多為低於30公頃以下的零星栽培。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

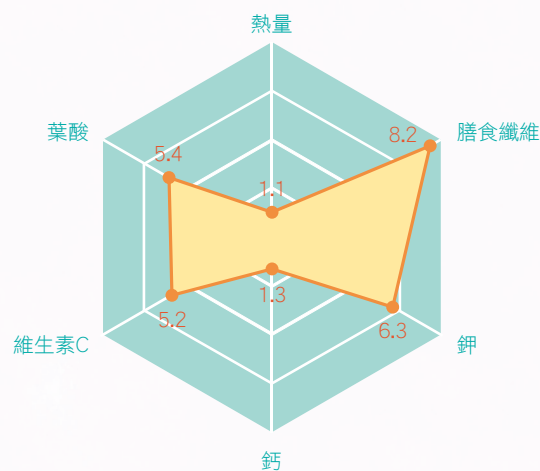
編撰單位：農業部臺中區農業改良場

撰稿者：張惠真、戴振洋 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

營養成分

每100公克茄子水分含量為92.8公克，富含膳食纖維及皂苷，紫色的外皮也含有抗自由基的多酚類化合物。

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公克長茄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

- 果形：**挑選茄身完整、緊緻、勻稱、潤澤者，蒂頭花萼色澤黑亮、紋理鮮明且包覆緊密、無脫落，且花萼邊緣呈尖銳者佳，無出現軟化、萎縮或裂開等狀況。
- 果皮：**表皮具亮澤，無外傷、皺紋、疤痕、銹皮、斑點或腐爛。萼片與果實相連的淺色環帶（茄眼）愈明顯、愈寬者則較鮮嫩。若呈現一圈白色或淡紫色，代表這個茄子是新鮮狀態，若呈現暗紫色表示不夠新鮮。
- 果底：**勿選尾端隆起、膨大者，以免過熟。
- 手感：**皮薄、肉厚，果肉觸感軟嫩、飽滿扎實有彈性，輕微觸壓表面能復原。

保存方法

- 放置室溫陰涼通風處約能保存2-3天。
- 用稍微沾濕的紙巾或保鮮膜包裹，放入塑膠袋中密封，再置入冰箱蔬果冷藏室，可維持3-5天。
- 汆燙再冷藏。茄子去蒂切段後，放入滾水中汆燙，起鍋放涼後裝進保鮮盒中冷藏，可維持3-5天。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1.育苗與定植

春夏作因日夜溫差大，無需做變溫處理；夏秋作播種應以25-30℃催芽16小時，再放入20℃的環境8小時，通常約4-5天即可整齊萌芽；待幼苗長到4-5片本葉或苗齡達35-60天時即可定植。

2.整枝

茄子的枝條生長及開花結果習性具規律性，如不進行整枝任其生長，易造成通風及透光不良。V型整枝方式係於定植後強行除蘗及去葉，留四個主枝為結果母枝，俯看與主幹成「X」型，整枝後田間作業施肥、噴藥、採收等均較方便。

3.灌溉及施肥

茄子生育結果期頗長，在整個結果期間約有2-3個週期。而週期的形成與施肥量，果實採收時的大小及結果數的多少有關。於結果期間每隔半月，每分地施用43號複合肥料20-40公斤1次，並視生育及結果情形加以調整。茄子忌土壤乾燥，水分供應不足時，會導致植株生長緩慢甚至引起落花，尤其在結果期為茄子需水最多的時候。

4.病蟲害防治

茄子最主要的病害有茄子立枯病、疫病、青枯病、病毒病及果實炭疽病等，蟲害主要有棉蚜、二點小綠葉蟬、南黃薊馬、二點葉蟎及銀葉粉蝨等。病蟲害防治可參考網路版植物保護資訊系統，利用推薦用藥進行防治。

5.採收

茄果長達30-40公分以上，色澤亮麗，果實頂端撐開萼片時期，一般每隔2-3天可採收一次，須適時採收以維持植株之生長勢。

※在茄子生產過程中，常可見到茄果彎曲、裂果、萼裂等畸形果或僵果，發生原因主要受到品種、植株生長勢、環境因素及栽培技術等影響。

※需防止與其他果類如番茄、馬鈴薯、辣椒等連作，避免土壤感染病害。

栽培生產曆

中部地區於10-11月播種，翌年1-2月定植，5月開始採收至10月為止，採收期長達5-6個月，栽培品種以麻芝茄為主。
南部地區栽培期最早於5-6月播種，7-8月定植，9月開始採收，至翌年4月止為其生產高峰，最長可延至6-7月，採收期長達10個月，栽培品種以屏東長茄為主。

生育日數	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130
生育階段		苗期				生育期			開花結果期		採收期			

小知識

1. 茄子在料理時為何顏色會轉為褐色？

茄子在切好之後，若放置時間過久，茄子果肉內的「單寧」（一種酚類化合物）在空氣中易受氧化影響，使茄子顏色轉變為褐色。

2. 茄子烹煮時要削皮嗎？

因茄子紫色的外皮含有抗自由基的多酚類化合物，建議烹調茄子時不要削皮。

3. 茄子如何烹煮，才不容易變色？

- 油炸法：**烹調茄子時可先用高溫過油定色，預防茄子氧化變色。
- 水煮法：**必須先將水煮開，再放入茄子，用漏勺將茄子壓進持續滾沸的熱水中（讓茄子完全不接觸空氣）約五分鐘直至茄子完全熟透；或將茄子縱切，將紫色（帶皮的一面）朝下放入水中，白色面朝上，不去翻動直接煮至熟軟，可保持表皮顏色不變褐色。
- 爆炒法：**炒前先行高溫過油或汆燙，撈起後略壓茄子以去掉水分（或油分），再下鍋爆炒調味。

料理食譜

涼拌茄子

材料：茄子3條

調味醬汁：醬油膏2湯匙、香油1茶匙、蒜末1/2湯匙、辣椒、九層塔少許



消費Q&A

Q1. 如何分辨屏東長茄和麻芝茄？

A1. 屏東長茄與麻芝茄外觀非常相近，可由果長、表皮顏色及尾端形狀來區分。

- 屏東長茄：表皮較硬，但茄肉細膩可口，外型細長，果長約25-35公分、色淺偏淡紫色或紫紅色、尾端粗直而圓鈍。
- 麻芝茄：口感較軟Q、皮薄幼嫩，外型較長、果長為40-45公分，色澤深紫色、尾端較尖，容易彎曲。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部臺中區農業改良場

撰稿者：張惠真、戴振洋 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告