

# 辣椒新品种陇椒 4 号

王兰兰 陈灵芝 程 鸿 魏兵强

陇椒 4 号母本 99A15, 是 1991 年由荷兰引进的辣椒材料 156 经过 5 代系统选育而成的优良自交系, 父本 99A45, 是 1995 年由内蒙古引进的地方品种牛角椒经过 5 代系统选育而成的优良自交系, 1999 年配制杂交组合, 2000 年进行组合比较筛选试验, 2001~2002 年和 2006~2007 年进行品种比较试验, 2005~2007 年进行全省多点区域试验及生产示范。2008 年 6 月通过甘肃省科技厅组织的技术鉴定, 定名为陇椒 4 号。目前, 已推广到甘肃、陕西、四川、广州、海南等地, 累计推广面积 250 hm<sup>2</sup>。

## 1 品种特征特性

陇椒 4 号属早熟辣椒一代杂种, 生长势中等, 株高 73 cm, 开展度 70 cm, 坐果多, 单株结果数 29 个, 果实羊角形, 果长 22 cm, 果肩宽 3.0 cm, 果肉厚 0.23 cm, 单果质量 45~50 g, 果淡绿色, 有光泽、味辣, 果实商品性好。播种至始花期 99 d(天), 播种至青果始收期 136.5 d(天), VC 含量 1.17 g·kg<sup>-1</sup>, 品质优良, 耐低温寡照, 抗病, 丰产性好, 每 667 m<sup>2</sup> 产量 4 000 kg 左右。适宜全国保护地和露地栽培。

## 2 栽培技术要点

2.1 育苗 保护地育苗, 大棚春茬一般在 1 月上中旬播种, 苗龄 60~70 d(天), 3 月中下旬定植, 6~9 月采收。温室冬春茬一般在 10 月上中旬播种, 苗龄 70~80 d(天), 翌年 1 月上中旬定植, 5~11 月采收。

2.2 培育无病壮苗 选用未种植过茄科类作物的田园土混合少量羊粪作育苗土, 用 50% 多菌灵可湿性粉剂 500 倍液消毒。为预防病毒病, 先用 10% 磷酸三钠溶液浸种 30 min(分), 清水冲洗干净后浸种 8~12 h(小时), 然后在 25~30℃ 条件下催芽 3~4 d(天),

待种子露白后播种。育苗期间用 1.5% 植病灵(三十烷醇、十二烷基硫酸钠和硫酸铜混和而成)乳油 1 000 倍液喷施 1~2 次预防病毒病。壮苗标准: 株高 18~20 cm, 10 片叶左右, 叶色深绿, 叶片肥厚, 叶柄粗壮, 根系发育好, 无徒长苗、老化苗及病弱苗。

2.3 定植 定植前每 667 m<sup>2</sup> 基施优质农家肥 3 000~5 000 kg、多元复合肥 50 kg, 深翻 25~30 cm, 整平耙细并起垄, 垄高 20 cm, 垄宽 80 cm, 沟宽 50 cm, 垄上覆盖地膜。选择无风晴天进行定植, 每垄定植 2 行, 株距 35~40 cm, 每 667 m<sup>2</sup> 定植 2 500~3 000 株。

## 2.4 田间管理

2.4.1 水肥管理 定植 4~5 d(天)后浇 1 次缓苗水。门椒坐住后结合浇水每 667 m<sup>2</sup> 追施三元复合肥 20 kg, 以后每隔 10~15 d(天)浇 1 次水, 隔水追肥, 每次每 667 m<sup>2</sup> 施尿素或硫酸铵或三元复合肥 20 kg 左右。

2.4.2 温度与光照 白天温度控制在 25~30℃, 最高不超过 32℃, 最低不低于 20℃, 夜间温度保持在 16~18℃, 6~8 月中旬 10:00~15:00 棚顶加盖遮阳网, 也可种植丝瓜等蔓生蔬菜遮阴。

2.4.3 整枝 门椒花蕾和基部叶片生出的侧芽应及时疏去, 从对椒开始留果。大棚采用培土法来防倒伏, 温室可采用塑料绳吊株来固定植株, 全生育期株高可达 2 m 以上。

2.4.4 病虫害防治 辣椒的主要病害有疫病、病毒病和白粉病等。高温天气减少浇水可降低疫病的发生, 发病后用 25% 甲霜灵可湿性粉剂 500 倍液或 72% 霜霉疫净(代森锰锌·霜脲氰)可湿性粉剂 1 000 倍液喷雾防治。病毒病发病后要及时喷药, 可用 1.5% 植病灵乳油 1 000 倍液或 20% 病毒 A(盐酸吗啉胍·铜)可湿性粉剂 500 倍液喷雾防治。白粉病是近年来出现的一种病害, 为害严重, 应提早预防, 发病后及时选用腈菌唑乳油 3 000 倍液, 或 25% 金力士(丙环唑)乳油 5 000 倍液防治。辣椒虫害有蚜虫、红蜘蛛等, 防治的关键是尽早发现, 及时喷药杀虫。

王兰兰, 研究员, 甘肃省农业科学院蔬菜研究所, 730070, 电话: 0931-7616788, E-mail: wanglanlan@gsagr.ac.cn

陈灵芝, 程鸿, 魏兵强, 甘肃省农业科学院蔬菜研究所

收稿日期 2008-10-06

# 新优品种



**东葫2号**  
(文见本期第26页)



**京春娃娃菜**  
(文见本期第28页)



**陇椒4号**  
(文见本期第29页)



**北星8号**  
(文见本期第30页)