



泰國茄子市場概況介紹

◎文・圖／朱雅玲

前言

泰國是重要農業大國，為世界第2大稻米出口國，也是亞太地區重要種子出口國。擁有大面積土地、良好的氣候條件及大量勞力是其最大優勢，依據2015年聯合國糧農組織資料顯示，泰國農業從業人口約1,700萬人，占總勞動人口44.6%，可耕地面積為2,100萬公頃，占總國土面積40.3%，如此豐沛的資源提供了農業強大的後盾。因此吸引各國種子公司前往設立採種據點，使其成為全球重要的種子出口國，因各大跨國公司進駐，使得原本已經十分多元的泰國蔬菜市場更加精采，特別是茄子產業。

茄子為重要的果菜類蔬菜，全世界均有栽培，亞洲地區栽培廣泛，各國皆有大面積種植，惟各地品種及類型有所差異，在泰國日常飲食中普遍使用且種類繁多，是當地重要的蔬菜之一。本文將介紹泰國市場常見茄子種類、食用方式，提供國內業者或農民有意前往泰國推廣品種、銷售或生產之參考。

泰國茄子市場概況

依據泰國統計局2013年資料顯示，泰國的蔬菜及花卉生產栽培面積為16萬5千公頃，占農業用地1%，茄子栽培面積約

6,787公頃。泰國茄子果形果色多元，大多屬小型果，大致可分為下列5種：第1種是綠色圓茄(圖1)為市場最大宗，其大小與高爾夫球相近，表皮綠色有白色條紋或條斑，質地硬，市占率約6成2，用於各類泰式咖哩、沙拉或生食；第2種為綠色長茄(圖2)，果皮及果肉皆為綠色，長度在30公分以內，果實質地硬，市占率約13%，一般利用於咖哩；第3種為少見的簇生茄子(cluster eggplant)或稱豆茄子(pea eggplant)(圖3)，與一般食用茄子差異大，果型極小，與豌豆仁大小相當，表皮綠色，圓形果，果梗短成串採收，一串約有10~15個果實，具極強苦味，在其他國家極少食用，泰國市占率約6%，多用於咖哩或佐泰式辣醬生食；第4種為紫色茄子，果形可分為偏小的燈泡茄、圓茄及長茄等，口感較臺灣品種硬，泰國市占率僅約4%，多半利



圖1. 綠色小圓茄為泰國茄子市場主流類型



圖2. 泰國市場綠色長茄



圖3. 泰國簇生茄子



圖4. 泰國不同果色橢圓形茄子

用於熱炒及蒸煮，與臺灣吃法相似；第5種為其他不同果色果形茄子(圖4)，果型皆為小型果，形狀多為圓形或橢圓形，顏色多樣繽紛由白色、粉紫、深紫、綠色到黃色等多種變化，果肉又分為白肉及綠肉二種，口感較硬，市占率約1成4左右，一般用於咖哩、煮食或生食。

從首都曼谷及東北地區孔敬的批發市場與傳統零售市場的茄子交易情形觀察，泰國對各類茄子品種接受度高，但以質地硬的小形果最受市場歡迎，長茄品種少且長度也多在30公分以下。除了食用習慣以外，與當地運輸距離長、農產品包裝簡易有關，因此，質地硬耐儲運品種較為泰國市場接受。另外，在泰國茄子生產可能遭遇最大問題為嚴重的病蟲害，因泰國氣候明顯分為雨季及乾季，在乾季期間薊馬及其它害蟲族群密度大增，除影響果實品質及產量外，也會傳播病毒病及其它蟲媒病害。若有意前往當地生產或推廣品種，需注意此一問題。

結語

泰國擁有良好的天然資源、地理條件及政府支持，造就其農業蓬勃發展，對不同蔬菜種類的接受度高，是蔬菜種苗銷售的良好市場。不過國內茄子品種多屬紫色長茄且口感偏軟，與泰國茄子食用習慣差異大，再者泰國運輸包裝簡易，栽培種類需具耐儲運特性，因此現行臺灣茄子種類並不適合當地生產，未來種苗業者若要進軍泰國市場，建議發展紫色長茄或綠色長茄，選擇口感較硬且長度較短以符合其需要。