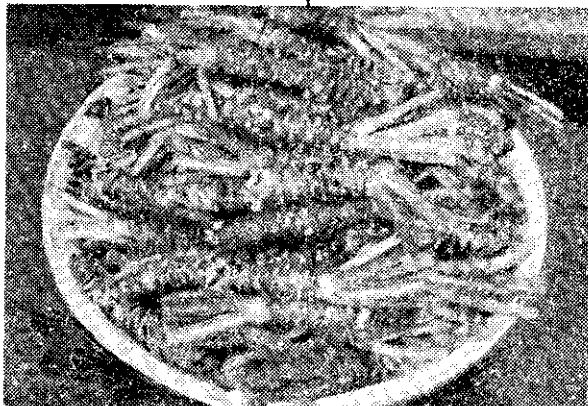


阿里山的山葵

• 甘偉松 •



山

葵別名山芥菜，日名爲ワサビ
(Wasabi)

具防腐殺菌效用，外敷可治神經痛，
一般供生魚片的調味品，在阿里山尙
用以製造「山葵麻薯」，是阿里山名
產的一種。

阿里山適合山葵的栽培，當你到
姐妹潭觀光時，在沿途林緣到處可以
看到栽培的山葵，而且四季有新鮮山
葵根出售。

山葵根在阿里山的售價每公斤約
三十元，而且可望發展外銷，經濟價
值很高。茲將山葵的用途、栽培和前
途分別說明如下。

藥用

山葵根有促進食慾和防腐殺菌的
功用，外用爲引赤誘導藥，僂麻質斯
和神經痛患者把它貼於患處，可
減輕疼痛。

日本民間把它搗汁內服，以
解除魚肉中毒。

食用

山葵味微辣，根莖可供辛香料，葉
可作蔬菜。
莖葉嚼碎後放置，辛味成分即游離
而出，用水蒸氣蒸餾，可得山葵油。
將鮮根莖之外皮及葉柄除去，磨成
粥狀，稱山葵泥。將根莖乾燥後粉碎，
成爲山葵粉。
鮮根莖磨碎，可作山葵餅及山葵羊
羹等糖果。

山葵漬：除去鮮植株的枯葉及葉片
，將葉柄及根莖切碎，柄長約一·五公
分，置桶內洗淨，取出，晾乾。根莖切
碎後置桶內，用棒攪拌，洗滌乾淨，切

長約二公分，與葉柄混合，用鹽漬，食鹽爲
原料重量二%，加鹽後，用大石鎮壓一夜，
取出，用水洗去苦味及食鹽，晾乾，另用沙
糖及食鹽混合，浸酒粕內，將酒粕夾雜物除
去，浸後密封，冬季七·八日，夏季二·三
日即成。

混合比例爲：山葵三·七五公斤，酒粕
九·三七二·二五公斤，沙糖〇·一九
〇·三七公斤，食鹽〇·〇七五〇·一
公斤。

製品在冬季一月內消費。夏季因香辛味
易散失，以一周內消費爲宜。

山葵豆醬漬：原料處理與山葵漬相同，
取上等紅豆醬七公斤，搗爛，與沙糖〇·六



—— —— —— 阿里山柳杉林下栽培的山葵 —— —— ——

公斤混合，用上述塗漬法，漬山葵三·七五公斤，以大石輕鎮壓，密封，冬季一月，夏季一二一三日即可製成。

栽培

(1) 氣候及土壤：山葵在日本喜生於深山陰地，有機質少的沙礫地，以溪流兩旁最宜。

在本省阿里山、新八仙山、太平山及鞍馬山等海拔約二、二〇〇公尺處栽培，生長良好。氣溫以攝氏一〇·一八度最宜，最高不宣至二五度。

阿里山最近五年平均溫度為攝氏一〇度，最高溫度為二〇度，在陰濕山坡，地下水流通的沙礫地，和富含腐殖質的林緣，生長都好。

(2) 繁殖法：用分根法繁殖，將收穫時根莖上的側芽摘下，選母指粗者作為種苗之用。除一二月因天寒生長停止不宜栽培外，其他時期均可栽培，但以春季及雨季栽培為佳。現農民多用堆肥、草木灰作基肥，稀釋人糞尿作追肥，惜根莖時有變黑的缺點。

(3) 管理：種苗栽培後約半月，開始施用稀

釋人糞尿，每年約施五次。天旱時施行灌水。
(4) 收穫及調製：全年均可收穫，一般以栽培一年至一五個月時收穫，但亦有兩年始收穫者。三年主莖心部木質化，品質變劣。四年主莖枯死。

在阿里山多視市場需要來決定採收時期，一般以秋季至翌春開花前採收為宜。每公頃年產七、〇〇·九、〇〇〇公斤，品質很好，目前供不應求。每公斤市價三〇元，每公頃年收入約二〇萬元。

前途

去年十二月十六日，我國駐日本大使館經濟參事處來函經濟部商業司稱：據日本東京都富士洋行表示，我國阿里山產山葵品質優良，日本進口樣品鑑定結果，發現甚合日本人需要，如能施行計畫栽培，每年可銷山葵粉五百·八百公噸，約合三·四百萬美元。但該地屬國有林區，請主管機關核准益勝企業公司能進入該地區收穫栽培，以便將產品輸往日本。由此可見，日人是何等歡迎阿里山的山葵的了！

山葵是高山最具經濟價值的藥用植物，我們實應排除萬難，大量計畫推廣栽培！

認識：中西藥常用名詞

• • • 楊再義

有些民間藥還帶有民族歷史背景的危險。

與天然環境因素（例如風土病與藥物產地的巧合等），有些還帶有宗教性或神秘性，甚至於迷信的色彩。

以後，日本則自明治以後，才有這個

青草・藥頭

「青草」是將草本植物的全草，或木本植物的葉和幼芽，以新鮮狀態

類天然物。

民間藥的特點，是無明文記載，或系統，只以口傳，一代傳一代，使用的民間藥。

未成系統，只以口傳，一代傳一代，使用的民間藥。

「本草」與「中藥」、「國藥」，該是同義，只因時代背景與立場不同，以致產生三種不同的名詞。

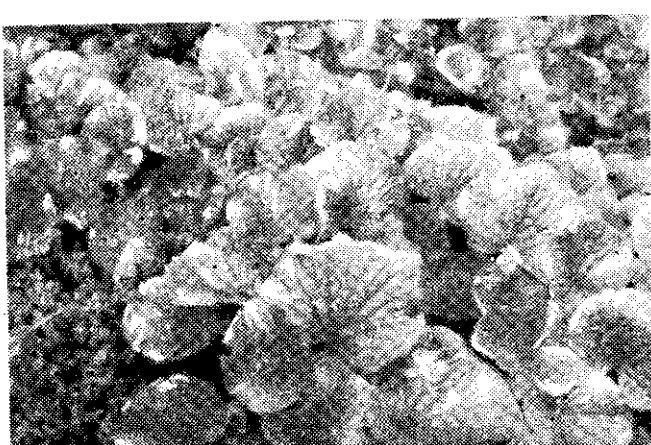
「中藥」是在民國後，為與外來藥品區別而取的。「國藥」一詞，也是如此。

「本草」可能自晉代皇甫謐（二二

一五·二八六）所著的「帝王世紀」

合現代自然科學，加入現代醫藥的陣容，必須循現代自然科學的途徑研究，而現代醫藥界也必須接受民間藥和中藥的啓示，才能進一步拓展治療範圍。

如何調和這兩方面的觀點，熔民間藥、中藥與現代醫藥於一爐，是本世紀自然科學家的一大課題。茲將現在常用中西藥名詞解釋於下，以供有關人士的參考。



山葵開花