

# 介紹6種在台灣鄉土 「落戶」的香草

台南區農業改良場 / 張元聰

## 百里香

學名：*Thymus species.*

英名：*Thyme*

科別：唇形科

利用部份：在開花前剪取長約5~10公分的頂端的部份，需保存時可乾燥後放在冷凍庫中處理。

風味特徵：溫和，味略苦，有少許刺激性，草香味濃。

居家利用方式：1.新鮮枝葉及花可直接剪取插於花瓶中，可散發芳香。浸於水中取浸出液可做成簡易消毒水。2.乾燥的莖葉可做為燻肉的香料或以小布袋包裹置於房中角落有驅蟲的功效。

## 概說及栽培歷史

原產地廣泛分佈於地中海一帶，經濟栽培以南歐最多。百里香利用的歷史很古老，英文Thyme即是從希臘文演變過來，意為具有勇氣及可供奉神明之意，當時稱讚一個人具有勇氣可說他身上有百里香的味道，在廚藝中，百里香被稱為「調和者」，意指能把食物中的味道拉在一起，這可能是它的味道溫和又不太刺激之故，同時又有抗菌、防腐之效，古埃及把它當成防腐香油的成分之一來保存木乃伊。在本地一般人很少聽過百里香，更不用說看過它，因為它

植株小葉片小，又趴在地上，看起來像雜草，卻又不像雜草強健，水澆太多或是不小心受到摧殘很容易死掉，但它的香氣較柔和，不習慣其它香草濃烈氣味的人，建議可先從百里香入門。

## 性狀

株高依品種而異，約在20~50公分，除了寬葉百里香外，其它品種葉片都很小，呈橢圓形，略帶肉質，部份種類具有短絨毛，葉片邊緣略向背面翻捲，花很小，粉紅色或白色，在枝條頂端葉腋7~8朵集生，老枝因成熟木質化而呈現淡褐色，全株均具有芳香的味道。

百里香的品種有一百多種，目前在台灣常見的品種有百里香、鋪地香、檸檬百里香及斑葉百里香。其中鋪地香的變種比較多，有的文獻把它從百里香獨立出來另外介紹，事實上，它們都是同一家族的成員。

## 栽培法

百里香適合生長的溫度在20~25°C之間，這個習性使它在台灣地區栽培必須慎選時節，若是在夏季時植株的表現通常是虛弱的，只有在冷涼的地區栽培，或是放在蔭涼的地方越夏，進入秋季轉涼之後，再改放在日照充足的地方，比較適合百里香的生長及發育。

一 在栽培介質方面，百里香葉厚帶肉質的特性，使它不耐潮濕的介質，所以若採用泥炭土為栽培材料，應加入大約20%的珍珠石以方便排水。澆水也是同樣的道理，寧可稍乾一些再澆水，也不要一直是潮濕的狀態，否則根部無法強壯伸展發揮功能，介質也一直是溼的，通氣性也差，植株當然長不好。尤其百里香的生長速度慢，並不需要太多的肥料，以泥炭為介質的話，大約加入5~10%的腐熟有機肥即可，植株長大後，剪取枝條利用，新芽開始生長時，酌情每1~2星期澆灌1000倍液肥，夏季生長衰弱，此時施肥易導致植株敗根死亡。

百里香的繁殖主要有播種、扦插、壓條及分株法，種子均由國外進口，播種期在秋季至春季之間，將乾淨的介質充分澆溼之後，以撒播為宜，播種後放在蔭涼的地方，發芽前介質須充分的溼度，發芽後長出2~3對本葉時，宜先移植至128格穴盤，充分發育後再換至9公分盆定植，值得注意的是有些品種如斑葉百里香不能用播種法繁殖，否則後代即不具有斑葉之性狀。扦插法極易發根，很容易繁殖，大量生產時為求品質一致，以切取3~5節約5公分長帶頂芽的植條扦插，不帶頂芽的枝條扦插雖可成活，但發根速度慢，根群也較少，此外，也不要剪取已木質化的枝條扦插，發根率也不好，扦插時以插在128格穴盤中，方便成活後移植。壓條及分株法是枝條接觸地面會自動長根，直接切取就是獨立的一棵植株，較適合家庭園藝種植者採用。

## 收穫及利用

百里香以剪取枝葉來利用，順便兼做修剪工作，若不修剪枝條成熟後開花，結種子後很容易致死，因此採收兼更新的動作是必要的，而且還能促使長出的枝條長度一致，下次收穫時很容易以手握取剪下，唯需注意不要為顧及收穫量而於木質部剪斷，至少應在保留4~5片葉片的地方剪取，因為枝條基部老化部份再生力差，很容易全株死亡。收穫的枝條以乾淨的冷水刷洗過一遍，甩掉多餘水分，就可利用，若要長期保存，以切口向下的方式放入塑膠袋中，不要密封，放入冰箱冷藏。

百里香之利用以新鮮枝葉為主，可直接生食，廚房調理時做為香料用，也可提煉香精，加工利用做為沐浴用品。在藥理上，百里香具有改善鼻喉不適，民間用藥時以幫助消化、利尿、驅逐蛔虫等功效，著名的漱口藥水李施德林(Listerine)即含有百里香的成份，但一天的食用總量不要超過10公克以上。

### 光益農化肥料

《糖 蜜》提供培養微生物之碳能源；製作液體肥料，糖醋液、堆肥之碳源。

《木醋液》自然農法、無農藥栽培專用。

《燻 碳》(炭化稻穀)非灰化稻穀，全自動機器燒製，品質均一，包裝完整，為良好栽培介質及酸性土壤改良劑。

### 光 益 農 化 工 廠 有 限 公 司

台中縣潭子鄉中山路三段493巷42弄17號

TEL:04-5341300 FAX:04-5341440

非農藥防治 有機栽培推廣

### 迷迭香

學名：*Rosemarinus officinalis*

英名：*Rosemary, Polar Plant, Compass-weed*

科別：唇形科

利用部份：整棵植株均可。

風味特徵：香味強烈，略帶一些苦味及甜味。

居家利用方式：將乾燥的莖葉永在室內有使空氣清香的效果，莖葉放入洗澡水中沐浴可促進血液循環，做成布包放入衣櫥可驅除衣魚。

#### 概說及栽培歷史

原產地在地中海沿岸，但目前經濟栽培以南歐最多，長久以來，歐洲人一直視它為一種具刺激作用的藥草，在雅典和羅馬因它的神奇特性而被用來作為祭神的植物，它的屬名為拉丁語海露之意。迷迭香又被國際香草協會選為千禧年香草（2000 Herb of the year），因此將有更多人栽培或利用。中名迷迭香則來自於其枝葉所具有的芳香味道，它在中國的栽培很早，本草綱目記載它自西域引進，收採去枝葉，入袋佩之，芳香甚烈，一直到現在迷迭香在西方國家的利用依然很多，不僅用於烹調，且利用其殺菌抗氧化的能力來保存食物，芳香精油的使用及加工更是普遍，許多洗髮精便添加了不少精油，據稱可促進頭髮成長，改善頭皮的問題。台灣地區十幾年前就有人引入栽培，但僅限於種在盆中以盆花的方式上市，常常在市面上看到零星的盆花在販售，而且也沒有進一

步的使用，只是告訴消費者這個東西手碰一碰就有濃郁的香氣，國外利用很多等等，停留在一個類似趣味栽培的程度，事實上，迷迭香的好處甚多，只要能知道它的用法，不但可以增加市場的普及率，也不致浪費了這項自然的美好資源。

#### 性狀

木質常綠多年生草本，植株若不修剪高度可達150公分，展幅也有60~80公分，葉呈狹長形似松針，邊緣反捲，灰綠色革質，乾燥後呈針狀，花色有藍色、粉紅色、白色。迷迭香的品種有很多，大略分為直立種及匍匐種，經濟栽培大多以直立種為主，因為它生長所需的空間較小，採收也比較方便。

#### 栽培法

迷迭香性喜溫暖氣候，但台灣平地高溫期生長緩慢，冬季沒有寒流的氣溫較適合它的生長，水分供應方面由於迷迭香葉片本身就屬於革質，較能耐旱，因此栽種的土壤以富含砂質使能排水良好較有利於生長發育，值得注意的是迷迭香生長緩慢，這也意味著它的再生能力不強，修剪採收時就必須要特別小心，尤其老枝木質化的速度很快，一下子太過份的強剪常常導致植株無法再發芽，比較安全的作法是每次修剪時不要剪超過枝條長度的一半。

觀賞迷迭香植株，雖然每個葉腋都有小芽出現，將來隨著枝條的伸長，這些腋芽也會發育成枝條，長大以後整個植株因枝條橫生，不但顯得雜亂，同時通風不良也容易成為害蟲的棲地以及容

一 易得病，因此，定期的整枝修剪是很重要的。直立的品種種在田裡時很容易長得很高，為方便管理及增加收穫量，在種植後開始生長時要剪去頂端，側芽萌發後再剪2~3次，這樣子植株才會低矮整齊。

迷迭香以種子繁殖時發芽緩慢且發芽率差，據文獻記載，若發芽溫度介於20°C至24°C時，發芽率低於30%，而且發芽時間長達3~4星期，但如果先於20°C至24°C發芽1週後再以4.4°C（40°F）溫度處理4週後，發芽率可提高至70%。因此除非向國外引入新品種，否則以扦插繁殖是既快又有保障的作法，只要購買幾盆回來當母本，以50格穴盤內裝新的培養土，取頂芽扦插即可，若要加速發根可在扦插前將基部沾些發根粉，插前先用竹筷插一小洞再扦插以免發根粉被培養土擦掉，放在蔭涼的地方大約一個月後即可移植。匍匐種可利用橫躺的枝條於接觸泥土處先刻傷再淺埋，約一

個月後切離母株，就是另外一棵迷迭香，但操作手續較麻煩。

### 收穫及利用

迷迭香的利用枝葉為主，可用剪刀或直接以手折取，但必須特別注意傷口所流出的汁液很快就會變成黏膠，很難去除，有些人的體質還會發生過敏，因此採收時必須戴手套並穿長袖服裝，值得一提的是迷迭香採收後除非是要立刻使用，否則應迅速烘乾，以免香氣逸失。

迷迭香用途廣泛，除了烹調時作為香料外，藥理上還有殺菌、抗氧化作用，可治療頭痛、神經緊張、胃口不佳，提煉的精油可製造古龍水，加入洗髮精還可去除頭皮屑，但是劑量不要太高，否則有癲癩或痙攣之虞。一天的適用量新鮮莖葉約在4~6公克，要當藥用還是必須請醫師來處理，迷迭香會造成墮胎，懷孕婦女必須避免使用。

## 吉田牌 網室專用網

生產工廠

農、漁、牧、養殖業專用

防蟲專用網 · 蔬菜網室覆蓋網 · 養殖業保護網

遮光網 · 溫室網 · 針織遮光網 · 高級紗窗網 · 建築用網



吉田塑膠織網股份有限公司

住址：彰化縣鹿港鎮彰頂路22巷137號  
TEL: (04)7711621 FAX: (04)7716328

### 香茅草

學名：*Cymbopogon citratus*.

英名：*Lemongrass*.

科別：禾本科

利用部份：葉片為主，提煉精油則葉鞘也可利用。

風味特徵：檸檬香氣甚濃。

居家利用方式：可代替檸檬放入飲用水中，即是現成的檸檬水，葉片可製成很棒的乾燥花材，能持續散發檸檬香。

### 概說及栽培歷史

香茅草又稱檸檬香茅，全株散發極濃郁的檸檬味，常常有人看見明明是草，欲有檸檬味而好奇不已，早期曾經引入大量栽培來提煉香油，後來因為人工成本漸高，無法和一些生產成本低的地區相競爭，整個產業突然沒落下來，大約1980年代末期，偶爾還會看到荒廢的香茅草田，如果您到一些風景區遊

覽，或許會看到一些香茅油和樟腦油一起陳列販賣。直到近年來，有機栽培盛行，為標榜不使用農藥，所以必須種一些害虫不喜歡接近的忌避植物，香茅草由於植株高大且又生長快速，味道又濃，常常在有機栽培的溫室或田區外側種一整排的香茅草做阻隔，也算是它的新用途。這兩年來，香草的利用開始流行起來，香茅草不論是香氣或是風土適應性均非常優秀，可以預見它的第三春也就是鮮食的使用即將來臨。

### 性狀

常綠多年生草本，高度可達80~120公分，叢生狀，葉片細狹長形，邊緣有細鋸齒，葉鞘互相抱合，很少開花。香茅草也有幾個品種，它們的區別有的在葉鞘或葉片稍帶紅色，有的味道也不是檸檬味，而是其它香味如肥皂味等，因此，香茅草是指所有具有香味可利用之茅草，檸檬香茅是其中之一，但是除了檸檬香茅之外，其它的品種較少栽培利用。

## 紅龍果



以色列紅龍果學者Prof. Yosef Mitzrahi 博士及台灣紅龍果權威顏瑞敏教授至本會指導紅龍果(無刺蜜龍)生長情形

❖ 栽種技術附回郵100元向本場索取 ❖

### 紅肉新品種

尊龍果、祥龍果、大龍果、甜龍果

### 最新品種

蜜龍果(無刺種甜度高)

### 業務內容

1. 紅龍果原種供應
2. 組織培養瓶苗出售
3. 可台灣接單大陸提貨

大茂種苗 ▲ 安全種苗 ▲ 大茂種苗 ▲ 科技種苗 ▲ 大茂種苗 ▲ 安全種苗 ▲ 大茂種苗 ▲ 科技種苗

## 一 栽培法

香茅草在台灣可整年生長，它適合在全日照環境下、保水良好之土壤較有利於它的生長，若是採用盆植以直徑1尺規格以上的大盆才有足夠的盆土讓它生長良好，而且香茅草植株大，葉片多，水分供給必需充足，否則葉片末端會有焦尾的現象，精油含量也會減少。

繁殖時只能採用分株法，隨著栽培時間越長，植株會自基部自行長出幼株而呈叢生狀，此時就可以進行分株的工作，分株時將整叢植株先將離地面20公分處以上部分剪掉，這樣比較清爽容易下手，而且分株後減少水分蒸散較易成活，以鏟子為輔助工具，可1~3株為一單位分開，只要確定基部有根即可，過長的根修剪至5~10公分，重新種植澆水，操作時要記得戴上手套，以免被葉鞘上的剛毛刺傷，分株更新工作對栽培香茅草來說是必要的，否則持續叢生老莖新莖互相擠壓生長勢很快就會衰弱，

產量減少又容易遭病蟲為害。

## 收穫及利用

香茅草的利用以葉片為主，採收時一定要戴手套穿長袖衣物，以免被葉緣割傷皮膚，少量採收時以剪刀直接剪取葉片，但這並不是正確的方式，前面提到過老莖和新莖會互相擠壓，只剪葉片的話這個情形很快就會出現，因此，應該直接在整叢植株中，以手握住欲採收的單株莖基部直接拔取，若是不容易拔下，就用刀刃有細鋸齒的鏟刀伸入葉叢中割取，採收下來的香茅草莖部因為質地粗又佔空間，通常棄置不用，只取葉片的部分，把黃化老葉撿出，尾端部分剪除即可加以利用。為方便取用通常以剪刀剪成10公分長的小段，最簡單的利用方式為做成香茅檸檬水，將採收之香茅葉丟入冷開水中約10~20分鐘即可，香味濃淡可依用量而定，西餐廳中所喝的檸檬水可用香茅草代替，有檸檬的清香又沒有酸味，值得一試。

## 水果、蔬菜最佳用肥

試驗項目	試驗結果
全氮	3.33%
全磷酐	2.52%
水溶性磷酐	0.85%
全氧化鉀	3.04%
水分	23.80%
有機質(乾基)	50.13%
鋅	0.0024%
銅	0.0045%
碳/氮(C/N)比 (全國唯一有檢驗)	5.70
PH值	8.44

88農中畜四字第59624號  
屏商字第00063961號

【誠徵地區經銷商或業務代表】

重金屬標準以內，全國沒有幾家

### ★開創有機農業的新法寶★

由農政單位專案輔導以純蛋雞糞經自動醱酵處理製造，確實醱酵、完全腐熟、肥份足，吸收快，公認為水果和蔬菜的最佳肥料，農友兄弟常常用“純雞糞有機肥”可以改良土壤，果菜大豐收，歡迎洽詢採用，多謝！

歡迎參觀，來者送有機肥

**金雞堆肥場** 連絡人：洪小姐  
屏東縣長治鄉德協村德新路4巷2-3號  
電話：(08)762-0210 傳真：(08)762-5492

### 香蜂草

學名：*Melissa officinalis*

英名：*Lemon Balm, Balm Mint, Bee Balm*

科別：唇形科

利用部份：以新鮮莖葉為主，不適合乾燥保存，因為乾燥會導致香氣減弱。

風味特徵：類似薄荷的香氣，但比較不那麼濃郁而帶刺激性，而是帶檸檬香的溫和味道。

居家利用方式：新鮮莖葉榨取的汁液，具有潤飾木製家具，使散發光澤的效果。

#### 概說及栽培歷史

香蜂草顧名思義和蜜蜂有點關係，原因是它的香氣具有吸引蜜蜂的效果，因此在希臘文中稱之為蜜蜂花，英文中Balm為芳香的意思，中文翻譯就稱為香蜂草。它在台灣很早就有栽培，只是因為外形和薄荷很像，大家也都以為它是薄荷的一個品種，事實上，香蜂草和薄荷是不同屬的植物，前者是山薄荷屬，後者是薄荷屬，它們的差別只是開花時，小花花萼前者還呈現唇形狀，後者呈圓筒狀，當然，一般消費者不用吹毛求疵的去計較這些差別，只要記得香蜂草比薄荷多了一股檸檬的清香就夠了。另外有一種也叫做Bee Balm的香草，也屬於唇形科，稱之為管香蜂草（*Monarda fistulosa*），與薄荷較為相近。

香蜂草還有一段歷史，1767年英國

國王開始對美洲殖民地徵收茶稅，殖民地人民持續抗爭，終於在1773年將一整艘船的茶葉丟入波士頓港來表達抗議，成為美國獨立戰爭的導火線，戰爭爆發後，美洲殖民者改變不了喝茶的習慣，但是茶葉來源已經中斷，美洲氣候又不適合茶樹的生長，因此在這段期間，殖民者以花草茶代替紅茶，其中管香蜂葉茶也是其中之一，而且深受歡迎。1830年代，Jacksons公司生產一種紅茶而名揚世界，英國格雷伯爵出使中國後，攜回加入佛手柑風味的紅茶祕方，此一紅茶便以其姓名命名，稱之為格雷伯爵茶（Earl Grey's tea），而管香蜂草之香味與佛手柑極為相似，因此管香蜂草茶當時可取代紅茶也就不足為奇了。

#### 性狀

多年生草本，株高約30~50公分，分枝性佳所以呈現叢生狀，葉呈心臟形，葉緣淺鋸齒狀，葉脈明顯，莖及葉密布粗絨毛，在台灣很少看到開花，但開花時莖部突然抽長，新長出來的葉片變小，花則輪生在葉腋的部份，白色。除了綠葉的品種之外，還有一種金黃色的斑葉種，這個品種斑葉的表現不太穩定，且金黃色的部份容易被曬傷，生長勢也較差。香蜂草原產於地中海沿岸和西亞地區，經濟栽培以中歐較普遍，而美洲移民所飲用之香蜂草茶則是原生美洲的管香蜂草。

#### 栽培法

香蜂草生性強健，很容易栽培，和其它香草比較起來更耐熱而且土壤水分多也不會爛根，所以在台灣夏季高溫多

一 雨的環境下，香蜂草仍然可以生長良好。在初定植後約兩星期，新根已經發展出去後應連續摘心2~3次，促使多分枝以增加將來的收穫量。由於香蜂草莖部細長，枝條生長伸長後會自然倒伏，這個習性使植株佔很大的面積，因此國外經濟栽培田間株距在50公分左右，以花盆種植時以面積大的淺盆較適宜。

繁殖時可用播種、扦插及分株法。由於種子為好光性，播種後不需覆土，發芽率在50%左右。扦插以頂芽5公分長為材料剪下插於乾淨的介質中很容易成活，約2~3星期即可移植，但須注意香蜂草葉片薄，必須時常澆水保持溼度並遮光50%，否則還來不及發根插穗就已經乾死。分株法則是植株莖部接觸地面

的部份很容易長根，切取後重新種植即可。


### 收穫及利用

收穫香蜂草以莖葉為主，直接剪取即可，葉基很容易就再發芽，但若有花序出現時宜立刻摘除促使再生，因為開花結子會它停止生長。香蜂草味道清香宜人沒有刺激性，很適合作為烹調時的調味料，香蜂草茶作法也很簡單，一公升滾水中投入1.5~4.5公克的新鮮香蜂草經過10分鐘後過濾即是風味清香的飲料，藥理上具有鎮定，治療失眠的功效，也有「綠色的傷口藥」之稱，因香蜂草油中所含的碳氧化合物會吸收氧氣，使細菌缺氧而死，但一天的適宜用量不要超過10公克比較好。

(續文轉86頁) 一

三益牌

### 木瓜專用防蟲網




- ☞ 質輕、強勁，掛耳可吊沙包，減少強風掀動而損壞。
- ☞ 覆蓋在作物周圍，防止害蟲進入危害果實，大大減少農藥的用量，而且顏色透明，透光性佳，不影響作物光合作用。

### 穴植網

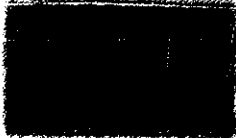
(專利字號：78816)

- ☞ 依各種作物栽植間距留穴植區，栽植整齊容易。
- ☞ 有小孔隙，透氣性，透水性佳。
- ☞ 抑制雜草滋生，免除草。



### 雜草抑制簾

- ☞ 有效防止溫室，果園，花園空地之雜草叢生，可免除草。
- ☞ 盆栽栽培場合使用，避免移動盆栽時傷及伸出盆底之根部。



三益股份有限公司

地址：(臺南) 東區維多利亞路156號 (高雄) 三益路156號 (高雄) FAX：(06) 238-9778

### 薰衣草

學名：*Lavandula spica* L.

英名：Lavender

科別：唇形科

利用部份：以乾燥或新鮮的花朵為主。

風味特徵：略帶甜味，清新的香氣。

居家利用方式：1.剪取開花的枝條可直接插於花瓶中觀賞，乾燥的花枝也可編成具有香氣的花環。2.在澡缸中放入約100公克之薰衣草，有助於血液循環，並對蚊蠅有忌避的效果。

### 概說及栽培歷史

原產地在地中海沿岸雨量少之地區，在羅馬時代就已經是相當普遍的香草，當時的使用方式是加入洗澡水中，使精神放鬆，或是做為衣物薰香防虫之用，在1562年時肥皂是相當昂貴的物品，4磅重的肥皂與2頭豬的價格相同，因此家家戶戶均種植薰衣草以提供沐浴衛生之用。一直到現在，薰衣草已經在歐、美、日等國廣泛的使用，經濟栽培也以這些地為主，日本北海道夏天的花季更是馳名於世，在旅遊海報上標明「北方之浪漫紫人」，配合上背景依不同花色相互搭配的花田，任誰都會忍不住想去現場走走，聞聞空氣中那股獨特的香味。在1999年薰衣草被國際香草協會選為年度香草，可見其受歡迎的程度。

在台灣，薰衣草並不普遍，利用的也不多，歸究其原因大概有兩個：一是植株本身喜好較涼涼的環境，台灣平地溫度過高，很難生長開花良好，另一個原因是它的香氣有很多人不太習慣，甚

至令人覺得窒息，所以在台灣沒有什麼本地的栽培資料，但這也意味著有市場需要開發，關鍵就在於新鮮材料的直接使用而非精油、乾燥花葉等，加上市場推廣工作相配合才可以成功。

### 性狀

薰衣草為多年生草本，依品種有45～90公分高，呈叢生狀，莖直立，葉呈長披針形或羽毛狀，花為穗狀頂生，有藍、深紫、粉紅、白等色，全株均具芳香，因花、葉和莖上的絨毛均藏有油腺，輕輕碰觸油腺即破裂而釋出香味，所以若有機會能在薰衣草田走一回，古詩「踏花歸去馬蹄香」的意境即可實現。薰衣草的品種也有很多，除了專門提煉精油的品種之外，還有一些品種可作為切花或花壇之用，台灣目前較常見的品種有甜薰衣草、羽葉薰衣草、齒葉薰衣草、真薰衣草等。

### 栽培法

薰衣草的特性為半耐熱性，因此台灣平地栽培在夏季應至少遮去50%的陽光，如此生長雖然衰弱，但仍不至死亡，但若於海拔1000公尺之高冷地栽培則能生長良好，相反的，冬季的氣候薰衣草在平地即可生長良好，同時這個時候陽光也較弱，應在全日照下栽培。

栽培時，須特別注意選擇排水良好的介質，在一次澆足水後，應待土壤乾燥時再給水，否則持續潮濕的環境會使根部沒有足夠的空氣呼吸而生長不良，甚至突然全株死亡，栽培薰衣草失敗的原因常常就在這裡。此外，薰衣草花朵的精油含量最豐富，利用時也常常以花朵或花序為主，為方便收穫，栽培初期的一些小花序不妨以大剪刀整個理平，

新長出之花序高度一致，有利於一次收穫，有些品種高度可達90公分，也利用這個方法使植株低矮促使多分枝並開花，增加收穫量，但修剪時要注意在冷涼季節如春、秋時分，且注意不要剪到木質化的部份，以免植株衰弱死亡。

繁殖時可用播種、扦插，播種以秋季為宜，以點播法播在128格穴盤中，移植時才不容易傷到根，扦插法以5公分長之頂芽為材料，不要用已經出現花序的頂芽扦插，否則發根不良而且將來生長勢也差，因為開花意味枝條已經老化，拿老化枝來繁殖成功率當然不好。

### 收穫及利用

薰衣草的精油含量以花朵最豐富，所以不論是提煉精油或是料理使用，均是以花朵為主。收穫時以剪刀剪取花序，欲保存則加以乾燥備用，利用時可

直接放在室內薰香，或是以精油為香料製成香水、茶包、肥皂等，商品名也有以薰衣草為名稱的，所以有些人雖然沒有見過它的植株，對這個名字卻也不陌生。在藥理上薰衣草具有安定神經、治療失眠、促進食欲的功效，但一天食用的適用量在3~5公克之間，精油則在1~4滴，若是外用如洗澡及薰香則不在此限。目前最流行的美容保養浴，也就是SPA，薰衣草是很好的材料，不但洗後全身散發清香、精神放鬆，而且簡便易行，以小布袋內裝薰衣草，順著熱水流入浴缸就可以了，注意水不要太熱，太熱會使皮膚排汗而無法吸收藥效成分，洗完後全身通體舒暢，再去睡個好覺，整個美容浴的過程就完成了，您不妨試試。

## 農業圈消息

# 農委會籲請資料檔異動之農戶 及時向當地鄉鎮農會申請更正以免影響權益

90年一期作種水稻、雜糧收購及輪作休耕補貼將於明年1月起陸續辦理申報，農委會籲請各農戶，若其農戶耕地資料有買賣、繼承或耕作人變更等異動，應即攜帶戶長印章、國民身分證及戶口名簿、耕地所有權狀或土地登記簿謄本、耕作契約書等相關證明文件，向戶籍所在地鄉鎮農會申請更正基本資料，以維護個人權益。

農委會為加強服務農民，凡「耕地重測、重劃」、「行政區域調整」及「耕地變更使用」等資料，可由該會各區糧食管理處、或各辦事處定期更正，

然後再送請各鄉鎮農會據以更新農戶資料檔，以維護農戶資料檔之正確性；至於個別農戶耕地因實際耕作人變更、買賣或繼承行為發生之異動，須由農民主動向農會提出申請。

由於農戶資料檔為執行「水旱田利用調整計畫」，辦理申報稻穀、雜糧收購及輪作休耕補貼之基礎資料，與農民之福利有關，應予適時申請更正，以維護「農戶資料檔」之正確性，俾利應用於「稻穀收購系統」及「輪作休耕系統」電腦化作業，有效提升服務農民的品質。



## 羅勒

學名：*Ocimum species.*

英名：*Basil.*

科別：唇形科

利用部份：嫩梢或提煉的精油。

風味特徵：略帶薄荷味，但稍甜，有點辣味。

居家利用方式：開花時可直接剪下製成乾燥花，一些味道強烈的品種有驅趕蚊蠅的功效。

### 概說及栽培歷史

羅勒原產於印度，是最早使用的香料之一，直到現在，印度地區依然相信羅勒是自然的聖物，可用來奉獻給印度神明，若有人過世也必須在胸前放上羅勒葉才能進入天堂。當初隨著佛教一起傳入中國，羅勒即是印度梵音的翻譯，但也由於它的味道特殊，並不怎麼受歡迎，因此甚少利用，台灣則是由荷蘭人引進，沒想到它特殊的風味很符合台灣人的胃口，加上氣候適合生長，因此台灣地區也很常見，取其開花時花序層層相疊如寶塔狀，以多層之意而稱為九層塔或七層塔，反而很少人叫它羅勒。有句俗話說「九層塔，十里香」，即是形容羅勒的香氣，鄉下地方常在庭院空地種個幾棵，有需要時去摘一些來用，菜農也很少專業栽培，市場上很不容易大量買到。

### 性狀

羅勒為一年生草本，莖直立，高可達50~100公分，葉呈橢圓形，花為白色或粉紅色。羅勒在台灣地區栽培主要供作香辛料蔬菜，品種有兩個，一為綠

莖種，另一為紫莖種，兩種香味近似，整個栽培面積不大，然而在南歐以及美國加州地區則有大量栽培專供香料使用，品種也比較多樣，包括紫紅羅勒、檸檬羅勒、桂皮羅勒、甜羅勒等，各品種之香氣主要由三種成分組成，分別為沈香醇同香氣也就不同，適用於提煉香精、烹飪之調味料及生菜沙拉。

### 栽培法

羅勒生性強健，很容易栽培，由於性喜溫暖，在台灣一年四季都可以生長良好，冬季寒流來襲時生長速度較慢，栽培在陽光充足、排水良好的地方，種植後隨成長雖會自行分枝呈叢生狀，但若持續摘心促進分枝，枝葉越多採收量也越大，同時抑制高度可使較不容易開花，民間有一個說法是羅勒的花有毒性，事實上，羅勒的香氣主要來自葉片，花序香氣較差，且質感較粗，不適合食用，並沒有毒性的問題，國外則採收嫩花苞，因花苞含有更高精油之含量。

繁殖時主要以播種為主，在溫暖的環境下播種種子很容易發芽，約一個月長出兩對本葉時就可以移植，但播種的時候不要太密，發芽後應充分接受日光，否則羅勒苗很容易徒長倒伏，定植之後摘心即可陸續採收，一些品種如檸檬羅勒、紫紅羅勒也可用扦插法來繁殖，同樣取頂芽，插於潮濕沒有病菌蟲害的介質中，放置於蔭涼處並保持潮濕，約21天即可定植。

### 收穫及利用

羅勒成長快速，產量高，國外的栽培記錄提到管理良好的話只要3~4株的

## 牛、馬上場，別有創意

文圖／李秋雄

台南縣永康市有一家黃昏市場，市場旁有一家附設馬車供消費者搭乘之用，在馬棚上設有檳榔攤；有馬、馬車、檳榔西施、商場等配套，頗有創意。

另外，在永康市之省道旁，也有一



家賣鵝肉店的，用牛車招攬生意，把鵝肉、鵝內臟、鵝頭等佳餚放在牛車上販售。

這種為吸引顧客注意及上門光顧的創意，頗能滿足顧客需要。



產量即可達到2公斤左右，採收時可用剪刀的工具或是直接以手摘取，選擇花序尚未出現的枝梢大約2~3節處折下，不要太長，否則基部枝條老化部份難以入口，手摘時控制在節的上方摘取，可促使側芽很快長出，下一次再繼續採收，食用前須先以水清洗，將莖葉放入水中輕輕掃一下即可撈起，浸太久或太用力清洗香味易流失，採收後應直接利用或等水分稍乾裝在塑膠袋內放在冰箱中貯藏，烘乾會使香氣逸失。

羅勒味道極為特殊，有些人很喜歡

它的香氣，有些人則覺得味道腥臭而拒食，在台灣大部分的人都已習慣它的味道，在菜餚中常扮演配角，尤其和海鮮類共食有去腥的效果，夜市中常見的鹽酥雞等油炸品也常放入羅勒，且在快起鍋時才放入，因為高溫極易使香氣揮散。

在藥理上，羅勒有治療發燒、感冒、風濕及消化不良之毛病，但是孕婦、哺乳期之婦女、嬰兒最好還是不要食用比較好。