

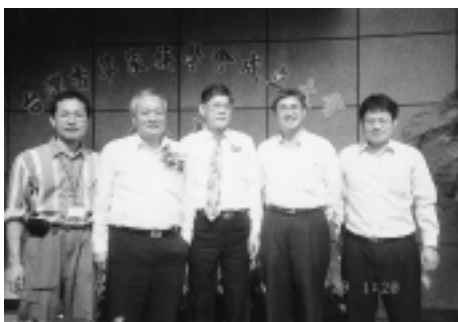
# 一個芳香的家族

## ～台灣香草家族學會成立的心聲

文圖 / 溫秀嬌

**聯**誼了兩年多，台灣香草家族學會終於去年底成立了。當天，有百餘會員聚集在台南區農業改良場，活動中，除有學術講座、香草試驗圃參觀、個人心得發表、團體拍照……外，也有例行的理監事選舉，尤次雄先生當選會長，他給會員們的禮物是～香草生活樂趣多。

除了香草生活樂趣多的演講，尚安排的講座有香草及花香的魅力（屏東科技大學農園系 傅炳山）、台南區農改場香草研究與心得分享（台南區農改場 王仕賢、張元聰、王裕權）、香草副產品開發（華星生活有限公司 洪奇妙）。



香草的產官學攜手合作（右起為王仕賢課長、尤次雄會長、林俊彥場長、洪進雄教授、何嘉祿理事）



▲尤次雄先生當選會長，眾所預期

「香草已經是我的生活，我的工作，我的最愛……」，剛出爐的會長尤次雄說，回歸自然、促進健康環保、提升心靈生活是他接觸香草的人生意

台灣香草家族學會成立，會員合影



義；讓喜愛香草的人有個家族學會，將來和歐美日本等國家聯誼時，有對口單位，也是他的期望，他還希望會員們在地球村的理念環境下，能在學術研究、園藝栽培、生活運用三領域中，努力發展出屬於台灣獨特的香草文化。

其他會員們有怎樣的看法呢？

以下是筆者參與部份活動，在會場上聽到的，在此整理部份以供分享。

簡伯諺（十八巷花園餐廳 台

南市）：我認為，我們現在該積極做的一件事是針對香草做標準化解釋，因為香草的種類多，



香草種類多，品種也多



南改場園藝碩士張元聰投入香草研究與推廣



十八巷花園餐廳簡伯諺，希望香草標準化解釋是由專業人做整合



何嘉祿、洪奇妙是香草家族數對夫妻檔之一



▲雲林縣特殊教育學生的香包產品（何嘉祿伉儷輔導）

或者說，就算同一種香草，其品種也多，爲了讓人有更正確的了解，我們該有個標準說詞，起碼在教育課程上，不要眾說紛云，這件事最好是請專業人去做整合。

何嘉祿（順治香草園 雲林縣）：香草的栽培技術，現在已不是問題，反而是銷售的問題，目前大家都在流行吃花喝草，這時就要注重飲食安全性了，所以如何教育消費者認識香草，是我們的任務。

陳彼得（葛麗絲花園餐廳 台北市）：我是個剛從統一企業公司退休的人，經營餐廳是想藉著飲食文化，來引導消費者接觸香草，因爲中國人對「吃」是比較不排斥的，同時，我也發現生活在台灣的人，對一些作物總是一窩蜂，當熱度退燒後，說不定連種子都沒地方買，爲了延續我喜愛的香草，我選擇了餐廳經營。

馬鳳儀（台灣世界展望協會志工）：我幫助原住民在新竹縣尖石鄉種薰衣草，已經是第4年了，過去我們一直處在學習中，因爲總是碰到下雨，以致於栽種下去，不久就死掉了，今年，終於讓我們種成功了，有人去到薰衣草園，就情不自禁的大呼小叫，足見他們是感動的，而我堅持自己想法也是對的，我知道，原住民一向是受歧視的，

但還是需要幫忙，拜託原民會、農委會多給經費。

陳富芬（前中華壓花藝術協會 秘書長）：最近兩年，我大部份的時間都不住在台灣，這次回來，正好碰到香草家族學會成立，所以就趕過來，在這裡能見到許多老朋友，真是愉快，香草家族的聚會，本質上就是彼此興趣相同，當大家有共同話題時，經驗容易交換，創意也容易被激發。

洪奇妙（奇花妙草代言人 雲林縣）：依我的觀察，想去接觸香草的人，比一般消費者水準高，所以從事香草副產品開發與銷售的人，就不要害怕被要求，通常，顧客的消費是浪漫的，但站在櫃台內的人，除了浪漫，還要有不同的想法，所謂不同想法，就是要揉入個人的風格，這樣產品才会有生命。

詹勇洲（夢田鄉草園 苗栗縣）：結合生活，追求變化是我經營三年香草的心得，未來，我希望多注入社會工作色彩，也就是辦活動時，多與社區連結。

黃媛麗（香草花園廚坊 台北市）：經營小餐廳是辛苦的事，可是當我把香草加入飲食烹調，並闢出區塊專售與香草有關產品後，就感覺到天天充滿著希望，如果香草的資訊更完整、更有系統，當氣氛給帶起來後，我想，我的主顧客～台北上班族們，也一定會更樂於交換心得。

李碧蓮、李伯雲（綠芳塊香草教育農園 高雄市）：在南台灣，經營香草



▲馬鳳儀在新竹縣尖石鄉幫助原住民種薰衣草



的業者好像比較少，我們姐妹也是抱著試試看的心情，我們的花園餐廳可同時供



壓花老師陳富芬說，香草家族聚會是彼此興趣相同（左為筆者）



台北市香草花園廚坊黃媛麗，把香草加入烹調，內心充滿希望

是如何看待香草產業呢？

林俊彥  
（農委會台南區農改場場長）：種植香

草可說是一種流行，依我看，當務之急是產官學都

要合作，香草家族學會選在台南農改場舉辦成立大會，我很高興，雖然香草產業規模，與南改場過去有輝煌成果的幾個重點作物～水稻、玉米、高粱、蔬菜、果樹等，算是起步階段，但只要業者希望農業技術諮詢，我們做得到的，都願意提供。

王仕賢（農委會台南區農改場作物改良課長）：研究了香草之後，讓我認識許多熱心且有經營頭腦的香草朋友，這也是我最大收穫之一，我們園藝研究室的張元聰碩士，雖然年紀輕輕，卻願意投入研究和推廣，我們合作未契良好，這點我是感謝他的。

洪進雄（嘉義大學園藝系教授）：我覺得經營香草的農民，都是年輕一輩的，這是好機制，我們的政府該多去鼓勵這樣的年輕人，當農村有了新血，產值才會產生，至於在學校的教學方面，我總是盡量滿足喜愛香草學生們的好奇心，除教導相關知識，也鼓勵學生組香草社團。

如果您想多了解香草學會或想加入會員，熱心會務工作的吳麗莉（合本香草園 台北縣三峽鎮）說，您可上網查看，網址是<http://www.teastart.idv.tw>。🐶

應180位客人吃飯，規模不能算小，基於永續經營，我們也就格外想闖出特殊風格，在努力的過程中，高雄區農改場就有好多位專家曾前來指導，有老師在旁指導，總比自己去摸索的好，現在有了香草家族學會，日後更有機會相互切磋，實在是好事一樁。

張寶珠（烏來溫泉 台北縣）：到目前為止，我還是覺得經營溫泉比較容易，不過在提供的簡餐中，能加入香草風味是可以考慮的，最簡單的，是在園區裡種些香草植物。

洪傳登（淺草屋 嘉義市）：我們家招牌的香草咖啡，是用百里香當材料的，就有喝過的人說，「五星級餐廳的滋味，怎會在這裡喝到？」，這要感謝尤次雄、簡伯諺、何嘉祿……等幾位香草專家指導，我發現有些人賣香草，卻不知香草功能何在，這是危險的，所以從事香草餐飲者要多注意這點。

蔡偉建（干佳襪襪 桃園縣）：再不久，我才會有自己的農場，今天來參加這個聚會，算是來學習，除想多了解香草植物，也希望多認識經營香草相關事業的朋友，因為我一直嚮往大自然生活，我嚮往有自己喜歡的農場。

至於，當天與會的學者專家們，又

▲高雄市綠芳塊香草農園李碧蓮、李伯雲是對姐妹花