

香茅老作物新用途

香茅以製成香茅油較多，近來醫藥界則利用其含有胰島素之成分藥理，做糖尿病的臨床治療。亦有配合食療加以應用，效果相當良好，使香茅類植物再開拓另一片可運用的園地。

台灣於20多年前，曾大量栽培原產於南洋熱帶地方的香茅類植物，以提煉精油香茅油出口，其盛名和早期台灣樟腦油不分高下。可惜這樣的風光場面受到外銷出口的影響，遂逐漸減產，以致於今僅有局部地方少量栽培而已。香茅植物曾為台灣地區帶來短時期經濟風潮，民間也因接

觸而體驗香茅植物的食用與藥用價值。

香料藥用皆宜

宋代的開寶本草以茅香之名來記錄香茅，其他本草古籍也有稱香茅為嘔尸羅、香麻等。李時珍本草綱目中說：「蘇頌圖經復出香麻一條云：出福州，煎湯浴風甚良，此即香茅也，閩人呼茅如麻，故爾。」又說：「茅香凡有二，此是一種香茅也，其白茅香，別是南番一種香草。」由以上記載僅能推知所指者為香茅類植物，究為何種則難以確定。現代文獻記載香茅植物有多種，有檸檬香茅、野香茅、極鞘香茅、芸香草、香茅和大香茅等。其中香茅、大香茅、檸檬香茅本地栽培較多。

香茅的莖葉多含揮發油、精油、香茅醛、檸檬醛、牻牛兒醛等，使香茅成為製作香料、化妝品、肥皂及防蟲芳香劑最好的原料，並可供藥用。

從現代的藥理研究發現，檸檬香茅全草含胰島素樣物，具有胰島素價值，可應用於治療糖尿病，本省民間早有使用檸檬香茅治糖尿病之療法，再者檸檬香茅之香茅酸對於蟾除的離體心臟有強心作用，大劑量會致使收縮期停止。家兔注射能使血壓下降、呼吸增大，並有溶血作用。而香茅揮發油則具抗真菌作用。

葷素煮食均可

古籍多指香茅「煎湯浴風甚良」、「苗葉作浴湯辟邪氣，令人身香。」民間亦多採用煮水沐浴，治皮膚病、皮膚搔癢及作其他皮膚疾病之外用藥。香茅煮水，可內服治感冒發熱、感冒頭痛、頭風痛、心氣痛等症，並治脾胃虛寒而引起的胃痛，同時亦是風濕關節酸痛及跌打損傷的內外用藥。

香茅是極佳的香料植物之一，南洋居民多以香茅作為燻肉熬湯的佐料。以香茅、嫩橘葉煮水，撈去葉渣，可成煲湯之湯底，或煮葷食，或煮素食，口感略帶辛辣，風味別具。

亦有以香茅、山胡椒葉、艾草共煮成湯，撈去葉渣作茶飲，是治胃痛、感冒、風濕痛極佳的健康茶品。另香茅煎水後去渣，加米和冰糖可煮成略帶辛辣的香茅粥。食用之外，香茅切成細段，套入紗布袋，置於室內，成為天然的驅蟲芳香劑。



食用與藥用兼具的「香茅」，早年盛名與台灣樟腦油不分上下。