



蒔蘿

Anethum graveolens Linn.

▼ Dill
屬名：蒔蘿屬
別名：小茴香
生長型態：一年生草本植物
光照：全日照
繁殖季節：秋冬季
繁殖方式：種子繁殖，每公克種子約有950粒
溫度：耐寒性強
土壤條件：富含有機質排水良好土，pH值6.5左右
水分管理：栽培環境須維持溼度，但不耐澇水

植株性狀與生育習性

蒔蘿又稱為小茴香、土茴香等，為蒔蘿屬一年生草本植物，原產於南歐洲地中海沿岸。基本上蒔蘿包括二個原生種：一為*A. graveolens* Linn.；一為*A. sowa*，前者自然生長植株高度為50cm左右，後者植株高度可達1m以上。葉片顏色青綠，絲狀羽裂，帶有腊質，與茴香相較葉形較粗。花序頂生；小花黃色分佈於15~40cm的傘骨狀分枝頂部。果實3~6mm×1.5~3mm，褐色。

應用

1. 食品調理：和鹽、醋等醃漬泡菜、滷味、烘烤食品等。
2. 香料加工：利用於化粧品、驅蟲劑。
3. 園藝應用：可作為背景植物或景物的連接，家庭菜園冬季裡作蔬菜等。蒔蘿植株幼嫩時可供蔬菜使用，炒食或入湯均十分美味。種子是有名的香辛料，可作為餅乾、醃漬品、咖哩、肉類、鮮魚等調味料。

*A. graveolens*具有強烈氣味意涵，其種子含有大量油脂，種子乾燥後芳香氣味不易喪失，因此，其精油產量一直大於其他繖形花科植物而被大量應用於食品加工業。蒔蘿雖原產於南歐，但目前種子的主要產地為印度北部，美國奧勒岡、華盛頓、內華達等州。在台灣，蒔蘿事實上早已是歸化為有名的鄉土蔬菜，其特殊的強烈香味，未來可能成為辛香族追求刺激的目標。

其他商業品種

著名的商業品種 'Fem Leaf', 'Diwa', 'Long Island Mammoth', 'Tetra'等。

主要化學成分

精油含有 carvone、limonene、dill apiole 等。

