

香椿

經濟栽培及利用

文／圖 蘇炳鐸



◆香椿可當庭園景觀樹種

香椿為楝科多年生落葉性喬木植物，英文名為 Chinese mahogany，原生中國東南，西南至華北地區，別名為椿、紅椿、椿甜樹等。原是景觀及造園上常見之樹種之一，因其嫩葉可食，故又可當做蔬菜食用，更是民間常用的藥用保健植物。利用部位為樹皮、根皮、葉及果實，具有除熱、瀉腸、止血及殺蟲效果。民間普遍利用當蔬菜者為其春天萌發之嫩梢與幼葉，尤以紫紅色具特殊芳香者，為主要食用部份。

香椿以種子、分根、分蘖，以及扦插等方式繁殖，嫩葉則常以當作沙拉、涼拌等方式食用，食用法如炸香椿、涼拌香椿豆腐、味噌湯等皆為不錯選擇。葉片更可經乾燥製成粉末提供素食者之調味品，因用量日益增加野生產量已漸減少，急需量產以供應市場，但因其枝幹脆弱，嫩葉芽產量速度慢，加上知道利用食用之消費者不多，故經濟栽培及規模始終有限。

香椿為落葉性喬木，葉常為一回偶數羽狀複葉，少有奇數羽狀複葉。葉形卵至披針長橢圓形，全緣疏鋸齒狀，葉色濃綠，呈薄紙質，中肋有毛茸，具葉柄。花小，單瓣，白色，夏季開花，蒴果秋天成熟可開裂並呈木質化，褐色，種子扁平，長約2公分，直徑約1.5公分，具翅，芽可供食用(章，1991)。香椿每年春天萌芽時，即為生產期，採摘葉片以尚呈紅褐色者為佳，常為新稍15公分左右之嫩葉(鄭，1989)。嫩葉除供食用外，植株之根部及樹皮全年可採。根挖取後，除去粗皮，再切片曬乾。成熟之果實，樹幹創傷之液汁，或樹皮皆可利用成為中藥材，如



◆香椿嫩梢約10公分可當蔬菜食用

樹皮含川棟素，兒茶酚，葉含胡蘿蔔素，維生素B、C及蛋白質等。川棟素為良好之驅蛔蟲劑，且對肉類中毒有治療效果。根則有收斂、止痛、止血功效，樹皮則可去燥熱，瀉腸止血(邱，1995)。本省中藥店售者如紅椿皮，即為香椿之樹皮樹根部位，用於婦女之崩血，產後出血、血液清淨等(許，1972)。明朝「本草品



◆香椿經濟栽培可提供嫩葉芽

彙精要」記載，椿木葉青，根皮白，味苦，性溫泄，葉有香氣無味，主治女子血崩，小兒疳痢，瘡疥風疽等，可見香椿為一多用途之作物，如何滿足消費需求，為值得研究之重點項目。

香椿之栽培管理粗放，適應性相當強，只要排水良好之壤土，並多施有機肥，以利根系展延，即可使植株生育強健，且生長速度快，是一種不需農藥之有機蔬菜，惟冬季稍有落葉休眠現象。經濟栽培可採用類似茶樹栽培方式，採用寬行密植，行株距約1.2公尺×0.4公尺及應用促成栽培之矮化管理，控制頂梢優勢等方法促其分枝大量萌發，以利採收幼嫩葉芽並建立經濟栽培及管理模式，供應市場或加工之用，以解決加入WTO後，提供農民可種植之新興作物缺乏問題。