臺灣香椿脾氣怪怪【休眠少一點，產量多一些】



「香椿」原本需要休眠，不過，臺灣的香椿，這現象並不明顯。行政院農業委員會臺東區農業改良場發現，配合這般奇特的現象，香椿正好可以進行量產，穩定供應市場。

近年來，國人講究養生。香椿因此躍居為藥用保健植物「當紅炸子雞」，有些時候，還出現供不應求的情形。

香椿屬多年生落葉性喬本植物，別名為椿、紅椿、椿甜樹等，不僅是景觀及造園上常見之樹種，樹幹可為傢俱及建築材料，同時也是木本類的蔬菜植物，更是傳統的藥用植物。

嫩葉除供食用外，成熟之果實，樹幹創傷之液汁，或樹皮皆可利用成為中藥材。香椿樹皮含川楝素，兒茶酚，葉含胡蘿蔔素，維生素B、C及蛋白質等，營養豐富。川楝素為良好之驅蛔蟲劑，並對肉類中毒有治療效果。中醫應用上，根有收斂、止痛、止血功效；樹皮則可去燥熱、澀腸止血。本省中藥店售者如紅椿皮，即為香椿之樹皮及樹根部位。花含揮發油，樹幹含有樹膠；葉具香氣無味，主治女子血崩，小兒疳痢，瘡疥風疽等。



每年春天，是香椿萌芽時期，而這段期間等同也是重要生產期。這時，採摘下來的葉片，以尚呈紅褐色者為佳；大致而言，香椿枝梢上最前端約20公分之新嫩葉，品質最適當。而香椿也適合於春季整地栽種，有個重要條件是：排水良好。只要是排水良好之壤土，並多施有機肥以利根系展延，即可使香椿植株生育強健。若管理良好，也可當有機蔬菜栽培。

值得一提的是，在臺灣，香椿的休眠現象並不明顯！一般而言，香椿每逢12月就會停止生長，直到隔年3月中旬，「脫掉舊衣換新衣」，頂梢才會開始萌芽生長；在此同時，老葉亦漸漸落盡，而被新葉取代。只要好好掌握以上特性，再配合修剪作業，香椿嫩葉將有辦法進行量產，品質也很好。

根據調查，香椿定植後，每年約抽長120公分，相當約可採集125片羽狀新鮮葉片。其實，香椿新葉老葉都可利用。據估計，每株香椿一年約可採4.5公斤新鮮老葉；至於鮮嫩芽，每株可年約生產0.4公斤。此外，香椿的枝幹也可取皮，調理加工以充分利用。

修剪香椿時，得注意幾個要訣：枝條年齡、直徑、以及修剪高度皆影響到幼芽的萌發。[1]若枝條年齡相同，則直徑大的枝條所萌發的幼芽數目較多；反之，枝條直徑若相同，則枝條年齡大者萌芽數較多；[2]萌芽數亦隨修剪高度之降低而增加；[3]香椿修剪時，以適度修剪當年生枝條部份1/2量為宜，不適合以重剪方式來刺激側枝發育，以達到量產幼芽的目的；[4]整枝時同時考量樹勢的維持才是生產高品質幼葉的良策。

香椿對環境適性極廣，病蟲危害也不嚴重。惟經濟栽培時需注意白粉病、葉鏽病、根腐病以及紅蜘蛛等為害之發生，尤以白粉病好發於初春及秋末潮濕季節，注意園區通風應可有效防治。

香椿食用法有油炸、涼拌、沙拉、湯、羹、肉燥等方式。葉片乾燥後製成茶包飲用或磨成粉末可當調味品用，鮮嫩葉芽調理成各式香椿醬，極其開胃可口。大陸地區更將香椿嫩芽加工後外銷至東南亞及韓國、日本等地區。於春天香椿樹萌新芽時，採摘長約20公分之嫩梢，經鹽醋揉捻醃漬後保存食用，可改善胃火旺、食慾不振、腹痛嘔吐、水土不服等症狀，對疾病的預防有很大幫助。烹飪業者也常於烹調肉品時以香椿做為去腥劑，故香椿可說是多樣化的新興作物。

（陳世財089-325110）