

是病害還是食物？

一從油茶餅病看植物病害的定義

文圖/茶作技術課 寧方俞*、林秀棠
(*電話：03-4822059轉551)

在物資匱乏的60年代，油茶餅是許多人共同的記憶，不僅是孩童們放學時的免費零嘴，更是登山客的山野零食。油茶餅吃起來的口感清脆、味道酸甜可口，

近似蓮霧風味。中國大陸某些油茶產區的農民甚至將這種油茶餅，視為油茶樹在春天結的果實，並稱其為茶苞（又稱茶桃、茶耳），茶苞未成熟時，果實呈青綠色或紫紅色，吃起來較澀；成熟後則露出雪白的果肉，是最佳賞味期。

然而，油茶餅其實不是果實，而是一種由外擔子菌屬的病原真菌 (*Exobasidium gracile*) 感染嫩葉、莖部及花芽後所引起的病害。外擔子菌能夠產生植物生長激素，促進細胞增大或異常分裂，初期病徵為受侵染組織腫大畸形，膨大組織為淡紫紅色或青綠色不等 (圖一)，罹病後期葉片下表皮薄膜開裂，白色粉末狀子實層露出，擔孢子隨風飄散成為初次感染源，最後子實層被黴菌汙染而呈黑色。

從經濟的角度來看，植物因為真菌的影響，形態雖然改變了，卻也增加了食用價值，因此不稱其為植物病害，最常見的例子如筴白筍被菰黑穗菌 (*Ustilago esculenta*) 寄生後，莖部膨大形成肥嫩可食的筍狀嫩莖，就是我們常吃的茭白筍 (圖二)；但從另一個角度來看，植物若因真菌的影響，形態改變並同時造成嚴重的經濟損失，則視為植物病害。例如茶園裡的茶餅病菌 (*Exobasidium vexans*) 感染茶樹嫩芽及嫩葉後，形成圓形膨大病斑 (圖三)，當採收病葉製茶，會對茶湯品質有不良影響。

因此，油茶餅病到底算不算病害、是否要防治，全依油茶餅對於栽培者本身有無經濟價值而定。至於油茶餅食用上的安全性，在衛生福利部公告之可供食品使用原料一覽表中，僅說明油茶葉及由種子所製得之油，得供為一般食品原料，並無述及油茶餅。最後，筆者建議油茶餅病發病後期，被黴菌汙染之油茶餅，應避免食用；若田間油茶餅病發生情形嚴重，仍然會影響植株整體之營養生長，應實行防治措施。



圖一、油茶餅病菌引起油茶嫩葉均勻膨大



圖二、菰黑穗菌感染筴白筍引起莖部膨大 (圖/吳冠龍 提供)



圖三、茶餅病菌感染茶樹嫩葉後，形成圓形膨大病斑