

文/圖 陳敬文、陳盈方、陳信言

食茱萸 (*Zanthoxylum ailanthoides* Sieb. & Zucc.) 屬芸香科，花椒屬之落葉大喬木，又名(紅)刺蔥、椿葉花椒、樗葉花椒等，英名為



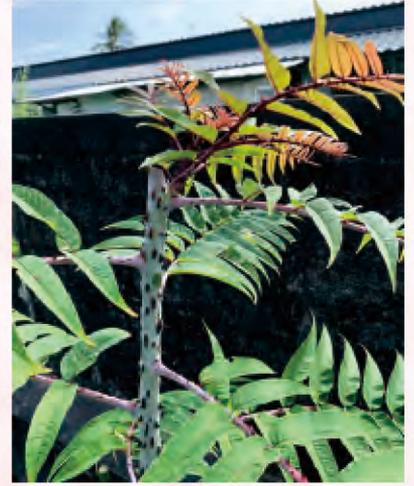
刺蔥煎蛋具有特殊香氣

Japanese prickly ash，原住民族語為tana(布農、阿美、卑南、魯凱族)；tjanaq、dana(排灣族)；katana(達悟族)；tana'u(鄒族)；somanahay tana(撒奇萊雅族)。分布於韓國、日本南部、琉球、中國東南部、菲律賓，以及臺灣1,600公尺以下中低海拔與蘭嶼地區皆可發現其蹤跡。臺灣南投埔里地區食用食茱萸已有一段歷史，常見食用方式為涼拌、油炸、煮湯或泡酒，亦有專業農戶種植生產，糕餅業者則研發製成刺蔥餅、刺蔥蛋糕、刺蔥蛋捲等，成為埔里在地小吃，產銷鏈結下已形成當地特色產業。

食茱萸聚繖花序為頂生，雌雄異株，8至9月為其開花期，經常吸引鳳蝶、蜂類等昆蟲，是重要的蜜源植物之一。結果期在10至12月，果實為硬殼的球形蓇葖果，熟時開裂，內含黑色硬實種子，種子具有休眠性。種子及果皮含異虎耳草素(isopimpinellin)，種子磨碎後會散發強烈香氣，可替代胡椒做為調味料使用，果皮含有 γ -山椒素(γ -sanshool)及羥基- γ -山椒素(hydroxyl- γ -sanshool)等，食用後舌頭產生麻辣感，味道與花椒類似。葉片為羽狀複葉互生，

嫩葉成紅色，小葉密布油腺，含有0.5%精油，用手搓揉後會散發出清香迷人的「柑橘味」，如蔥一般具有香氣可調味，故名紅刺蔥，是各原住民族部落裡重要的調味料。

食茱萸營養成分高，依據衛生福利部食品藥物管理署食品營養成分資料庫資料，每100克混合均勻打碎之新鮮食材含粗



食茱萸全株密布瘤刺

蛋白11.9g、膳食纖維16.8g、鉀640mg、鈣721mg、鐵23.9mg、維生素A總量(IU)24099 I.U.、視網醇當量(RE)2410.5ug、 β -胡蘿蔔素14460 μ g、維生素C 116.8mg。研究顯示，植株葉片含有樗葉花椒醇(ailanthoidol)、酚類物質、萜烯等，莖含樗葉花椒醇、生物鹼、香豆素、固醇、nor-neolignan及phenyl propanoid等，根部含香豆素、萜類化合物、黃酮類化合物、N-isobutylamides、hydroxy lanyuamide I、hydroxy lanyuamide II等成分。

食茱萸廣泛分布於臺灣各地，在部分原民風味餐廳或山產店皆能吃到相關的料理或產品，目前除南投埔里地區有專業農戶種植生產外，原料之來源仍以野生採集為主，原住民族部落族人亦常於住家附近零星種植，供日常蔬菜食用或做為香料使用，具有高營養價值及保健

成分，尤其葉片可周年生產，是很好的民族植物，值得推廣。本場目前已規畫投入經濟栽培模式之探討，建立種苗生產關鍵技術，期達到穩定生產及供應安全優質原物料之目的，並開發相關風味料理，促進原住民族植物多元化加值利用。



食茱萸未熟果為綠色，著生於枝梢。



蓇葖果成熟後開裂，露出黑色種子，可做為香料使用。