

老葉栽培設施轉作香莢蘭初探

文、圖/ 李文南

香莢蘭為蘭科 (Orchidaceae) 香莢蘭屬 (*Vanilla*) 植物，又稱梵尼蘭或香草蘭，為多年生常綠藤本植物，是唯一應用在香料產業的蘭科植物。成熟香莢蘭之果莢種子含有香草醛 (Vanillin)，又名香草精或香蘭素，為香莢蘭「香草」香味的主要來源，且另含有數百種有機化合物 (芳香成分與氨基酸)，香氣複雜獨特，人工合成香草醛無法取代。高品質冰淇淋、蛋糕、各類烘培物甚至可口可樂均使用天然香莢蘭製作，此外可作為香水、化妝品及工業原料，用途廣泛。

本場自105年起開始於臺東地區進行波本香莢蘭 (或稱墨西哥香莢蘭, *V. planifolia*) 有機栽培試驗，利用面積約0.25分地之網室進行栽培，歷經2-3年植株生長期後，於108年進入果莢盛產，108-110年之平均果莢產量介於73至77.5公斤之間，



老葉設施種植香莢蘭生長情形

故推估1分地之鮮莢產量約300公斤，評估顯示小面積栽培試驗之產量已達經濟生產標準，臺東地區適合香莢蘭之有機栽培。

基於前述香莢蘭有機栽培試驗基礎，109年進行老葉栽培設施 (俗稱老葉棚) 轉作香莢蘭可行性探討，經2年栽培觀察發現，種植於老葉設施內之香莢蘭生長良好，第2年起，部分植株於2月底至4月初開花結莢，經人工授粉約有80%果莢筆直飽滿，具加工經濟價值，表示臺東老葉設施亦適合轉作香莢蘭。



老葉設施轉作香莢蘭，授粉後結莢情形。

不過，香莢蘭與咖啡、可可、茶等飲料作物類似，具有獨特產業特性，雖為國內新興作物，然尚未形成健全的產銷體系，且加工技術門檻高於其他作物。未經加工之生果莢利潤很低，需具一定品質之加工成品才有較高利潤。香莢蘭除了授粉、採收及加工等人力成本外，未來銷售通路亦為一大課題，想與世界其他大產區競爭，精進加工技術與品質為首要，次之為取得加值性認證，例如鮮莢產區之有機驗證或加工場域之HACCP認證等。建議農友投入種植前，先盤點銷售通路及自身優勢，再規劃生產。本場未來將針對結莢管理及加工技術深入研究，補足關鍵技術缺口，期許未來香莢蘭可替代部分老葉栽培，成為臺東地區高經濟價值特色作物。