

香椿的栽培及利用

蘇炳鐸、林國榮

認識香椿

香椿 (*Cedrela sinensis* Juss.) 爲楝科 (*Meliaceae*) 多年生落葉性喬木植物，英文名Chinese mahogany，原生中國東南，西南至華北地區，別名爲椿、紅椿、椿甜樹等。原是景觀及造園上常見之樹種之一。樹幹可做傢俱，因其嫩葉可食，故又可當做蔬菜食用，亦是傳統的藥用植物。利用部位爲樹皮、根皮、葉及果實，在中醫上具有除熱、瀉腸、止血及殺蟲效果。

香椿每年春天萌芽時，即爲生產期，所採摘葉片以尚呈紅褐色者爲佳，約爲新梢15公分左右之嫩葉。嫩葉除供食用外，成熟之果實，樹幹創傷之液汁，或樹皮皆可利用成爲中藥材，如樹皮含川棟素 (toosendanin)，兒茶酚 (catechol)，葉含胡蘿蔔素 (carotene)，維生素B、C及蛋白質等。川棟素爲良好之驅蛔蟲劑，並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。本省中藥店售者如紅椿皮，即爲香椿之樹皮及樹根部位，用於婦女之崩血、產後出血、血液清淨等。文獻記載，椿木葉青，根皮白，

味苦，性溫泄，花含揮發油，樹幹含有樹膠 (xylam)，葉具香氣無味，主治女子血崩，小兒疳痢，瘡疥風疽等。

栽培管理

選排水良好之地整地作畦，於春季種植。實生之一年生香椿苗，株高約30cm，栽培時可用腐熟有機肥爲基肥，平均每十株施用20公斤左右。香椿之栽培管理粗放，適應性相當強，只要是排水良好之壤土，並多施有機肥，以利根系展延，即可使植株生育強健，且其生長速度快，是一種不需農藥之有機蔬菜。



香椿爲新興栽培作物

密度

香椿爲喬木性樹種，樹冠開闊高大，羽狀複葉長而下垂。在密植的情況下，各枝葉相互重疊性高，易造成樹體向上伸展。而栽培密度又影響植物體內氮素的累積速度。初步實驗發現，在行株距爲1.2M×1.2M時，香椿之萌芽數或由於植體內營養累積平均（在正常肥培管理下），獲得之嫩芽數較多，連帶促成較高的幼葉產量。然是否此即爲最合理之栽培模式，則否尚需長時間記錄分析，俾讓差異與否能真實呈現。

修剪

修剪是園藝栽培上的技術應用。其目的不外是提昇產量或品質，或者藉由修剪方法，達到控制病蟲害，增加幼苗存活率，並維持樹勢



紅褐色嫩梢為香椿主要食用部位



適度修剪可促進香椿嫩葉芽產量



栽培密度影響香椿產量及管理

及樹形，而當中修剪強度及部位尤其重要。香椿用修剪方式來增加產量及方便管理是必需的，修剪後其園藝性狀表現差異很大。修剪同時可促使剩餘樹冠對碳元素之固定及利用效率。香椿若剪除當年生枝條，則應屬過度重剪，植株生長會因而受阻，致使幼葉產量減少。建議香椿修剪時，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。整枝時同時考量樹勢的維持才是生產高品質幼葉的良策。

食用

香椿食用法有炸香椿、涼拌香椿豆腐、味噌湯、蛋花湯等，皆為不錯選擇。也可以沙拉、涼拌等方式食用。葉片乾燥磨成粉末可當調味品用。在中國安徽一帶，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，可治療水土不服等症狀；或用於烹調肉品時之去腥劑。香椿因其枝幹脆弱，嫩葉產量速度慢，目前食用之消費又不多，栽培規模始終有限。利用改進栽培技術，如密植栽培，控制頂梢優勢等，促進其分生大量嫩芽，達到增產的目的，將更能使大眾接受此一新興作物。



香椿炒蛋



香椿捲



香椿產品