

香椿之栽培與利用

文·圖 蘇炳鐸
審 稿 中興大學 葉茂生

前言

香椿 (*Cedrela sinensis* Juss.) 為楝科 (Meliaceae) 多年生落葉性喬木植物，英文名為Chinese mahogany；原生中國東南、西南至華北一帶，以山東、安徽、河南及河北等地栽培最多，椿芽並外銷至東南亞、韓國及日本等地區。香椿別名為椿、紅椿及椿甜樹等，在景觀及造園上為常見之應用樹種。除樹幹可做傢俱外，因其嫩葉可食，自古即一直被當成蔬菜食用，亦是傳統的藥用植物。利用部位為樹皮、根皮、葉及果實等，具有多種用途^(1,2,3,4,5)。

《左氏春秋》記載，戰國時代已將香椿當成用材樹種並加以栽培。而《唐本草》則最早記錄香椿的藥用價值，謂之「葉煮水，可以洗疹、疥、風、疽」。明代李時珍在《本草綱目》中將香椿用途詳加說明，使其價值更為人們所瞭解。然而香椿之食用起於何時則已無從查考；文獻典籍《採菜錄》、《菜植誌二》、《丹溪心法》、以及《經驗方》等皆歸之為「菜」。依《花木考》所載，金朝時期有「溪童相對采椿芽」之詩句，可見在當時人們已知「采椿芽，食之以當蔬」了。明朝時期，



圖1. 香椿為木本性且具特殊風味之蔬菜



圖2. 香椿的主要食用部位—嫩葉



山東地區已有種植香椿且當成朝廷中之貢品，其椿芽為紫紅色、味濃厚、纖維少。顯然香椿被當作蔬菜栽培已是淵源遠流長了⁽⁶⁾。

香椿在中國栽培歷史久遠，目前品種約有十餘種。民間業者或有自行引入栽培者，惟由於氣候條件不同，栽培馴化情形各異。台灣本地栽培者多為「青骨種」及「紅骨種」(俗稱紫椿)，兩者在香氣、生長勢及年產量表現上不盡相

同，其中以“青骨種”較常見於經濟栽培。

每年春天香椿萌芽時，即可收穫食用。所採摘葉片以尚呈紅褐色者為佳，約為新梢20公分左右之嫩葉。台灣地區產期每年從四月至十一月下旬。香椿在冬季有休眠現象，停止生長，幾無嫩葉產生。除嫩葉供食用外，成熟之果實，樹幹創傷之液汁，或樹皮皆可當中藥材利用。

表1. 香椿營養成分

成分	香椿葉	香椿樹皮
粗蛋白 (%)	6.62	4.06
粗脂肪 (%)	1.56	0.62
灰分 (%)	3.17	3.68
水 (%)	60.81	58.65
P (ppm)	900	403
Ca (ppm)	6096	11331
Fe (ppm)	141	20.0
K (%)	0.516	0.4083
Na (%)	490	244
Zn (%)	10.7	102
Mg (%)	489	243
Vit.B ₁ (ppm)	1.13	0.35
Vit.C (ppm)	3115	412
菸鹼酸 (ppm)	5.5	12.2
Vit.B ₆ (ng/g)	269	198
葉酸 (ng/g)	146	88
β -Carotent (ppm)	1056.2	90.5
膳食纖維 (%)	22.91	27.63
粗纖維 (%)	7.16	12.50

※依國立屏東科技大學檢測結果(2001.06)



圖3. 採收香椿嫩葉之情形



圖4. 香椿嫩芽之採收

現代科學驗證香椿全株無毒，長期食用並無副作用，對健康有益無害。更重要的是於栽培時病蟲害極少，無需農藥防治，比吉園圃認證更安全，更可靠。由於是落葉性喬木，嫩葉端遠離地面，不易受污染，且管理省工，可減少勞力的付出成本，是一種乾淨的木本葉菜類。

植株各部位之保健用途

依據文獻記載，香椿樹皮含川棟素（toosendanin），兒茶酚（catechol），葉含胡蘿蔔素（carotene），維生素B、C及蛋白質等，營養豐富。川棟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、瀉腸止血。臺灣中藥店售者如紅椿皮，即為香椿之



圖5. 臺灣栽培較多之「青骨種」香椿植株

樹皮及樹根部位。花含揮發油，樹幹含有樹膠（xylan）；葉具香氣無味，主治女子血崩，小兒疳痢，瘡疥風疽等^(1,3)。

香椿的保健用途相當多，全株皆可用，茲依植株部位分別說明如下：

1、根：有止血、止痛功效。

主治神經痛、肝臟、脾臟疾患、淋病、月經不順等。

2、樹皮、根皮：有祛風，祛燥，祛濕，收斂止血，瀉腸止痢，殺蟲解