

栽培管理

栽培香椿必需選排水良好之地，水田地栽培時以作畦為之，並於春季種植。在台灣，香椿的休眠現象並不明顯，一般在12月停止生長後，至隔年4月中旬開始萌芽生長，此時老葉掉落，新葉取而代之。只要是排水良好之壤土，並多施有機質肥料以利根系展延，即可使香椿植株生育強健。若管理良好，建議以有機蔬菜方式栽培之。



圖16. 香椿栽培密度取決於土地面積及管理需要而定

1.栽培密度

香椿為喬木樹種，樹冠開展，羽狀複葉長而下垂。一般平地栽培時，行株距為1.52公尺×1.52公尺。此乃由於香椿成株枝條一般長約76公分，如此枝葉不易產生重疊而影響生長。若山坡地栽培時，則視坡度而定株距，每公頃可栽培植株4489株，採用三角形等距離種植。若以收穫嫩芽為目的栽培時，行株距可縮小至0.91公尺×0.91公尺，如此每公頃所栽培植株數為12321株，不但可增加產量收益，亦不至於浪費土地資源。

2.施肥

實生之香椿苗，一年栽培後植株高度約30公分。栽培時可先用充分腐熟之有機肥當作基肥，每株施用2公斤左右。因香椿是以採摘嫩葉及嫩芽為目的，故對肥料的需求明顯。可於每年春

表4. 不同栽培密度對香椿葉片發育

行株距 (公尺)	葉片長度 (公分)	小葉		可食用之羽狀葉片	
		長度(公分)	寬度(公分)	長度(公分)	產量(公克)
1.2×1.2	70.52	12.88	3.92	21.54	59.49
1.2×0.8	68.55	12.27	3.95	21.60	47.90
1.2×0.4	70.78	12.14	3.91	20.60	45.09



圖17. 施用有機肥可提高嫩葉品質

季及秋季施用腐熟有機肥，每分地施用900~2460公斤，並配合灌水需要。夏秋雨期生長旺盛時，可斟酌施用氮肥以增加產量。

3. 修剪

香椿之枝條年齡、直徑、以及修剪高度皆影響到幼芽的萌發。若枝條年齡相同，則直徑大的枝條所萌發的幼芽數目較多。相反的，枝條直徑若相同，則

枝條年齡大者萌芽數較多。萌芽數亦隨修剪高度之降低而增加。香椿修剪時，以適度修剪當年生枝條部份1/2量為宜，不可為達到幼芽量產的目的而用重度修剪方式刺激側枝發育，這樣的作法可能造成過大傷害，導致植株死亡。所以整枝時需同時考量樹勢的維持才是生產管理的良策。



圖18. 適度修剪有助於側芽之萌發並方便管理及收穫

表5. 不同修剪方式對香椿葉片發育及產量之影響

修剪方式	葉片長度 (公分)	小葉		可食用之羽狀葉片	
		長度(公分)	寬度(公分)	長度(公分)	產量(公克)
離地60公分處剪除	70.52	12.88	3.92	28.21	59.49
截除當年生主枝	48.87	11.15	3.53	15.55	14.38
於當年生主枝之1/2處剪除	66.56	12.81	4.13	21.68	74.39
摘除頂芽處理(摘心)	59.03	11.93	3.77	20.87	51.89

4. 病蟲害

香椿對環境適性極廣，病蟲危害不嚴重。惟因經濟栽培時需注意星天牛、白粉病、葉銹病、根腐病以及赤葉等危害之發生，尤以白粉病好發於初春及秋末潮濕季節，注意園區通風應可有效防治，其它防治方法可參考植物保護手冊。



圖21. 香椿植株上之星天牛成蟲



圖22. 星天牛於樹幹上產卵危害



圖23. 星天牛幼蟲危害莖部情形



圖24. 香椿白粉病好發於通風不良園區



圖25. 良好園區管理可減少病蟲害防治成本



5.產量

香椿種植後每年成長120公分，可生長總數約125片羽狀小葉。採集老葉加工時，每株每年可收穫約4.5公斤。若收穫嫩葉時，每株每年可收穫約0.4公斤，另尚有整枝後之樹皮可調理加工以充分利用。



圖19. 香椿新鮮嫩葉(稍)頗受消費者喜好



圖20. 香椿樹皮亦可調理利用

多樣化產品開發

香椿食用法有油炸、涼拌、沙拉、湯、羹、肉燥調理等方式。葉片乾燥後製成茶包飲用或磨成粉末可當調味品用，鮮嫩葉芽調理成各式香椿醬、調理包、粉末等，極為開胃可口。香椿於春天萌發新葉時，採摘長約20公分之嫩梢，以鹽、醋等調味料醃漬，食用後可改善胃部機能、食慾不振、腹痛嘔吐、水土不服等症狀，對疾病的預防有很大幫助。烹飪業者也常於烹調肉品時以香椿去腥味，因此是一種是多樣化的新興作物。



圖26. 銀髮族香椿保健飲品