

香莢蘭

國內產業發展現況 與前景初探

文 / 圖 李文南

一、前言

香莢蘭為蘭科(Orchidaceae)香莢蘭屬(*Vanilla*)植物，又稱梵尼蘭或香草蘭(*Vanilla* sp.)，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。其成熟種子含有香草醛(Vanillin)，又名香草精或香蘭素，用途廣泛。因主要產地馬達加斯加減產及國際需求增加，香草莢均價自2013年後急速攀升，2018已漲至歷史新高，每公斤約600美金，為經濟價值非常高之現金作物。臺灣於2007年由桃園區農業改良場引進(波本)香莢蘭(*V. planifolia*)試種，由於臺灣氣候適宜香莢蘭之栽培，各地亦有民眾及業者已開始進行商業栽培。為進一步瞭解臺灣香莢蘭產業現況，筆者參加香草騎士(香草騎士巧克力工坊)及香草先生(晴洋行有限公司)聯合舉辦之分享會蒐集資訊(圖1)，以作為未來臺東地區發展香草產業之參考。

二、香草騎士(香草騎士巧克力工坊)及香草先生(晴洋行有限公司)之簡介

香草騎士店面位於近南投縣埔里鎮國道6號出口，經營人為味

正琳先生，味先生之專業原為巧克力烘焙甜點師傅，香莢蘭研究資歷達8年以上，成品品質可媲美進口貨，為國內唯一具有自產自銷香莢蘭之甜點巧克力店面。店面擺放有各式香莢蘭解說文宣書籍外(圖2)，銷售之甜點除使用進口香草外，亦使用自產之香草(圖3、4)，一間店面即具有六級產業之功能，極富教育及推廣之色彩。其舊有種植香莢蘭設施以PE膜防雨，內覆平織網遮陰，作畦立水泥單柱栽培(圖5、6)。筆者詢問香莢蘭種植於防雨設施之必要性，味先生表示，馬達加斯加及印尼皆是乾濕季明顯之國家，而乾季大致為香莢蘭開花及授粉季節，雨季則為豆莢成熟季節；乾旱、涼



晴洋行 X 香草農夫
CYR & COMPANY FRESH VANILLA FARM

香草是什麼 WHAT IS VANILLA?
因2017年香草價格飆漲，受到國際間的關注，台灣近年來，也興起了一股種植香草的熱潮。這次邀請到香草先生-陳威名先生，暢談香草之故事-馬達加斯加之旅的所見與台灣香草的未來發展與新方向。

● **分享時間**
2019/07/20 (六) 10:00-12:00 (不提供午餐)
地點: 香草騎士巧克力工坊
地址: 南投縣埔里鎮中山路一段241-2號

● **活動費用**
450元/人 (備伴也需報名)
現場提供: 麻心巧克力、巧克力薄片、甜點、紅茶乙份

▲ **報名請訊息粉絲頁**  **香草農夫**
留下真實姓名、聯絡電話、地址
會再提供匯款資訊，匯款後即算報名成功

圖1. 分享會之DM



圖2. 店內陳設各種有關香莢蘭之文案與解說



圖3. 香莢蘭最經典的利用方式：冰淇淋。



圖4. 添加自產香莢蘭所製成的各式蛋糕及布丁

溫及高光週期皆可促進香莢蘭花芽分化，味先生認為，近幾年臺灣氣候變遷大，傳統乾季仍有可能突遇豪雨，防雨設施可控制田區土壤含水量，穩定開花數量。園區肥料管理除速效性化學肥料，另外還施用木黴菌、谷特菌及溶磷菌等微生物肥料，除溶磷菌採灌根處理，木黴菌及谷特菌為葉面噴灑。目前世界上主要商業生產之香莢蘭品種共有3種：墨西哥香莢蘭(波本香莢蘭)(V.



圖5. 舊生產設施，以PE膜披覆防雨。



圖6. 舊生產設施108年度結莢情況良好，味先生目標是盡量提高18公分以上豆莢之比例，高品質之豆莢方能加工產出高品質之熟成成品。



planifolia)、大溪地香莢蘭(*V. tahitiensis*)與大花香莢蘭(西印度香莢蘭)(*V. pompona*)，墨西哥香莢蘭(波本香莢蘭)香莢醛含量最高，香味近似牛奶；大溪地香莢蘭香莢醛含量較少，但香味具有果香或茶香之層次，由於產量少之緣故，價格亦比波本香莢蘭高，馬達加斯加亦有引入設施內生產，本品種未來為味先生引種標的。

香草先生(晴洋行)店面位於臺中市西屯區，經營人為陳威名先生，公司有關香莢蘭之業務為貿易，目前尚無自行生產豆莢。陳先生親身前往並居住過馬達加斯加、印尼及大溪地等主要產地，接觸香莢蘭亦達8年以上，公司有海外通路及對口業者。陳先生於分享會上簡扼說明了馬達加斯加香草產業之所見所聞及

香草各類產品貿易之形式。香草莢為少數各種加工品皆具有販賣價值之現金作物，市面單支販賣之形式為熟成最久，香莢醛含量最高之商品；此外還有熟成1至2個月之速成商品(速成香草)，可銷至工廠進行萃取或其他用途；即使過度乾燥之豆莢仍可大量批至工廠作萃取，或是刮取種子作為裝飾用途，無種子之豆莢亦可磨粉販賣(圖7、8、9)，故香莢蘭



圖8. 過度乾燥之最低品質成品，仍可以公斤計價，集貨後送工廠萃取香草醛。



圖7. 由上至下分別為開口熟成豆莢、豆莢研磨粉(無種子，可添加至料理中增添香味)、香氣較淡之純種子(可做為料理裝飾用)，皆可做為商品販賣，豆莢每一個部位都有換金價值。



圖9. 左方為熟成4個月，右方為熟成2個月之成品。可明顯看出，豆莢長度有明顯差別，鮮莢初始品質優者可進行熟成較久香味濃之成品，以單莢形式販賣；較差者則可考慮較短之熟成時間，大量批售。



產品形式眾多，不拘泥於高品質之單莢販售；換句話說，生產策略可較靈活，如8成豆莢進行速成加工賺取現金，2成最好的豆莢進行完整熟成單莢販賣，以建立技術與口碑之類，本項未來應可作為本場研發及推廣參考。陳先生亦有意成立香莢蘭加工中心，依據通路訂單需求，收購豆莢進行不同程度熟成加工，批發海外銷售(至少以百公斤計)。故同時在尋找有意契作之對象，未來亦可作為臺東本地青農投入該產業之參考。

三、未來臺東地區發展香莢蘭之展望

香莢蘭售價不斐，目前高品質之香草莢幾乎全為進口，如能利用臺灣熱帶氣候之潮濕溫暖特性栽培香莢蘭，應可促進地方新興產業發展。本場進行設施栽培試驗，結果顯示臺東地區非常適合香莢蘭栽培，故銷售與貿易端應為影響未來產業生根之重要課題。

陳威名先生認為，依照香草莢均價之歷史波動，大概每15年會有一個高峰，價格攀上高峰的主要原因是馬達加斯加減產，因為馬達加斯加產量占全世界75%。假若2018年為高峰處，接下來數年待馬達加斯加逐漸增產，香草莢均價必定逐漸下滑，故他認為見價格高而盲目投入是非常不明智的，應該回歸成本概念來決定是否投入生產。以他經營香莢蘭貿易的多年經驗，臺灣內銷市場是極為有限的，相對的外銷市場極為龐大，但必須要有數量才能接單(例如以公斤計，甚至以噸計)；故

此他認為臺灣香莢蘭之發展應該如電子業般分工合作，栽培—加工—貿易，三部分互相合作，貿易端接到單後與栽培端契作指定品質與產量的生莢，再送加工端熟成至指定規格的成品後由貿易端送貨。單打獨鬥小農一條龍式或許可以賺取名聲與部分收入，但規模肯定無法擴大。分工合作契作生產其收入可能較低，但風險亦低，只要栽培端生產出符合契約之生莢或速成加工成品，即可獲得穩定的收入。臺東地區香莢蘭之栽培甫起步，有意投入該作物之民眾農友應可參考上述產銷流程，投入前預先做好準備，避免遭遇生產後銷售無門之窘境。

四、結語

臺東地區之氣候條件相當適合香莢蘭(有機)栽培，本場除持續進行結莢管理及加工技術開發以補足關鍵技術缺口外，亦積極收集目前香莢蘭發展現況資料，以利未來推廣成為地方新特色產業。