



## 原鄉作物

### 原鄉特色香辛料—山胡椒的栽培與利用



# 原鄉特色香辛料— 山胡椒的栽培與利用

作者：洪千惠 助理研究員  
作物改良課  
原住民農業研究室  
電話：(03)852-1108 轉 3401

## 前言

根據美國香辛料協會所訂的定義：「凡是用來做食品調味的植物，都可稱為香辛料。」香辛料的種類很多，包括辛香香料 (spice) 與香草香料 (herb)，辛香香料通常是指必須經過乾燥後才能使用的木本植物之樹皮、根莖或果實，例如肉桂、胡椒、花椒、八角等，而香草香料則是指含有香味的草本植物，其能新鮮使用也能乾燥使用，例如薰衣草、迷迭香、薄荷等。

香辛料的使用及來源很多都是由國外傳入，不過臺灣也有屬於自己的原生香料，像是山胡椒、食茱萸及山肉桂等，都是原住民族傳統飲食中常用且重要的香辛料，十分具有原鄉部落特色。

## 野生山胡椒特性與分佈

山胡椒 *Litsea cubeba* (Lour.) Pers. 是樟科 (Lauraceae) 木薑子屬 (*Litsea*) 之多年生落葉性灌木或小喬木，泰雅族稱之為「馬告 (Makauy)」，而太魯閣族則稱之為「Mqrig」。山胡椒全株具刺激性的辛辣香味，莖葉枝條帶樟腦氣息，果實帶檸檬、胡椒及松柏香氣，屬於臺灣原生的特色香辛料植物。

目前大部分的山胡椒生產仍來自野外植株的採集，而利用人工培育種苗進行專業生產山胡椒的農戶僅有零星少數。山胡椒的應用性極廣，近年來因知名度逐漸打開，所以需求量日益增加，而有過度採集的情況，再加上野外自然繁殖的山胡椒僅有 1 成的存活率，導致野外



族群越來越少。此外，山胡椒為雌雄異株的植物，只有雌株才有辦法生產果實，若為人工培育種苗需待栽培 2-3 年，植株開始開花結果之後才能準確分辨雌雄株。

山胡椒為著名的先驅樹種，常見其大片群落生長於闊葉林地、山區崩場地、新開墾地或伐木跡地等。在臺灣，山胡椒主要分佈於 300-2,300 公尺的中、低海拔林區或山地，例如新北烏來地區、桃園復興鄉、新竹尖石鄉、南投魚池鄉的蓮華池與仁愛鄉梅峰地區、高雄茂林多納地區、宜蘭大同與南澳地區、花蓮的萬榮紅葉、卓溪立山等都有山胡椒的族群分佈。

## 山胡椒栽培管理

### 一、生育特性

山胡椒對氣候和土壤的適應性強，喜好濕潤氣候、有光照或稍陰涼的環境，在土壤 pH 值 5-6 的酸性壤土，生長最為旺盛。山胡椒有雌株和雄株之分，雌株和雄株都會開花，但只有雌株會結果，山胡椒的開花期在 1-3 月，一般雄株會比雌株早開一些，開花的數量也比較多，雄花的大小也稍大於雌花，而雌株的結果期為 6-8 月。野生山胡椒的自然繁殖率低，經常會有隔年結果的情況。

### 二、種苗繁殖

山胡椒可利用種子繁殖或扦插繁殖。山胡椒種子發芽十分困難，因其種仁含有大量的脂肪酸，可直接作為呼吸代謝的碳水化合物含量很少，造成山胡椒種子難以發芽，一般需要進行低溫層積處理，以促進種子發芽。扦插繁殖需挑選健壯的母株，取一年生的枝條於春季進行扦插。山胡椒育苗的成功率不是很高，目前還是以野生採集居多。

### 三、栽培與管理

山胡椒適合種在排水良好的酸性壤土，若為低窪積水處不宜種植。其定植適期為 2-3 月，行株距可採 2x2 公尺或 2.5x2.5 公尺，商業生產時建議每公頃可定植約 2,500 株。

山胡椒的栽培容易，一般採用粗放管理，不過為了確保果實產量，建議仍需適時進行中耕、除草、追肥等作業，尤其是採收之後，需補充適量追肥於山胡椒的根圈周圍，維持土壤肥力以穩定來年的果實產量與品質。

**1** 可採收的山胡椒青熟果實

**2** 山胡椒的雄株和雌株皆會開花，但只有雌株會結果（圖為雌株）

**3** 剛定植的山胡椒苗株，需待 2-3 年才能進入豐產期



## 原鄉作物

### 原鄉特色香辛料—山胡椒的栽培與利用



#### 四、疏伐與矮化

當新植山胡椒進入開花期時，可開始分辨雌雄株，並逐步將無法產果的雄株疏伐去除，不過在疏伐時，需注意每隔一定距離保留 1 株雄株作為授粉樹，以確保雌株授粉結果，一般以雌株：雄株 = 10:1 或 10:2 的比例最適合，可得較高的果實產量。此外，為方便果實的採收，在定植 1-2 年後，可於秋冬季在樹高 0.8-1.2 公尺處剪截主幹頂部，促使側枝生長，形成矮化林。

#### 五、採收

山胡椒果實在樹上的成熟過程會由青色轉為褐黑色，因果實在轉色時容易被鳥吃掉，而在黑熟時容易掉落，故一般皆於青熟時期即進行採收。果實的採收過程可砍取結滿果實的側枝，之後利用整枝剪進行枝條的修整，剪取帶果的小枝條，再來用麻布袋收集後載送至山下進行人工脫粒，將果實自枝條摘下，一般皆處理至不帶梗的狀態，以便進行後續的保存或加工處理。

#### 山胡椒利用

山胡椒全株具有特殊芳香氣味，味道類似胡椒、檸檬與薑的綜合體，是原住民族部落傳統料理中極佳的調味料。其全株皆可利用，新鮮



果實可當作零嘴直接食用；烘乾果實具有調味功能，可以增加風味、提振食慾，還能去除肉類腥味，可用來滷肉、醃肉或煮湯；而花朵可以泡茶，新鮮嫩葉可入菜。

原住民族祖先將山胡椒用得淋漓盡致，早期山上鹽巴不易取得，所以利用山胡椒替代食



鹽，添於食物中提味去腥，因山胡椒一年僅採收一次果實，原住民多將果實乾燥或鹽漬進行長期的保存。賽夏族、泰雅族人會將山胡椒新鮮的果實搗碎，泡水飲用緩解宿醉後所引起的頭疼、身體痠痛等症狀。另外，早期太魯閣族人也會取用山胡椒的根部熬湯飲用或貼於額頭，據說有減緩頭痛的效果。

除了作為香料烹調食用功能之外，山胡椒的葉片、花、果實及樹皮也皆可提煉精油，具有驅蚊防蟲、除臭防霉、抗菌等效果。山胡椒果實精油主成份為檸檬醛，其次為檸檬烯，而葉片精油主成份為桉葉油醇，其次為檜烯，可使用於香水與化妝品產業或是食品的添加等，很有潛力開發出各式各樣的商品。

## 結語與展望

山胡椒是原住民族傳統飲食中常用且重要的香辛料，全株皆可利用，具有高度經濟開發價值。不過目前大部分的山胡椒生產仍來自野外植株的採集，人工專業培育生產僅有少數，要使山胡椒產業由野外採集進入人工專業培育的發展尚有努力的空間，首先要穩定種苗的來



源，再來需建立經濟栽培生產模式，導入整枝修剪、肥培管理及病蟲害管理觀念，以提高果實產量及穩定生產，同時也需引進品質管理概念，提升原鄉部落農產業生產品質，山胡椒產業規模的擴大與穩定將指日可待。🌱

- 4 人工專業生產山胡椒需採取適當的行株距
- 5 新植的山胡椒進入開花期，可開始分辨雌雄株，並逐步將無法產果的雄株疏伐
- 6 可進入豐產期的山胡椒植株
- 7 山胡椒的採收作業
- 8 整枝剪修整帶果的小枝條之後會用麻布袋收集
- 9 山胡椒盛產期可見家家戶戶忙著進行人工脫粒
- 10 人工脫粒之後的山胡椒果實