



山胡椒精油對蚊蟲具有忌避作用，可作為天然防蚊劑。山胡椒精油中的檸檬醛，給人有一種清新的感覺。



山胡椒的葉片、花及枝條均可處理後加工為山胡椒茶，圖為烏來馬告季展示的伴手馬告茶。
(賴信忠攝)



山胡椒的葉片、花苞及果實，甚至根部都可以萃取精油，可廣泛應用於講求天然及高品質的衛生清潔用品，更可發展成具有本土特色的精油產業。



本場研發之山胡椒育苗技術已技轉「台灣原生種山胡椒育苗場」及「瑞穗有機生態農場」生產，有興趣栽培的農友，可洽詢本場五峰工作站03-5851487。

桃園區農技報導

山胡椒應用

吳麗春、馮永富、賴信忠、楊海燕



前言

山胡椒是本場重點研發的在地新興作物之一，其雖為具有濃厚原住民傳統飲食文化的特色香料，但卻能與一般甜鹹冷熱餐飲完美結合。山胡椒具薑、檸檬及木質香氣，原住民將山胡椒用於烤豬肉、炒高麗菜、燉雞湯及煮魚等料理之增味及提鮮，甚至作為醃製鹹豬肉的香辛料，亦用於咖啡及水蜜桃汁或檸檬汁的提香，深具發展潛力。本場五峰工作站自2004年開始進行山胡椒栽培技術及商業生產的相關研究。

本場是全球第一個解決山胡椒在自然條件下發芽率極低問題的研究單位，目前已將研發成功之山胡椒育苗技術移轉國內農友，進行繁殖量產，以解決種苗的需求問題，期待藉由山胡椒的生產及應用，以創造在地農業生產新價值及在地餐飲消費新食趣文化，讓山胡椒成為台灣明日可發展的新興經濟作物。

第63期

山胡椒就是泰雅語的馬告，台灣原住民的調味聖品，它的別名很多，有豆鼓薑、香樟、山雞椒、山蒼樹、賽樟樹、山蒼子、山鳩椒及木薑子等。山胡椒在自然條件下發芽率近乎零，種苗繁殖成為發展商業生產的瓶頸。



本場五峰工作站站長馮永富是山胡椒產業化的推手，第一階段的研發成果已成功開發人工育苗技術，下一階段將致力開發多樣化的衍生產品，以促進在地觀光產業的發展。



山胡椒與草苺、水蜜桃、芒果及檸檬鮮果汁搭配，有增加香氣層次的絕佳效果。
(賴信忠攝)

山胡椒大小事

本場2010年辦理地方料理比賽，新竹市農友楊海燕製作的山胡椒麵包獲選為最佳推廣料理，具新奇新鮮、美味、獲利高、簡單易學、容易推廣的特性，將來有潛力成為最佳伴手。



麵糰部份材料 水250 g、乾酵母3 g、糖10 g、橄欖油10 g、麵粉450 g、裸麵粉50 g及鹽10 g。
餡料部份材料 山胡椒(馬告)20 g、洋蔥80 g、貢丸漿160 g。
做 法

1. 將麵糰部份材料放入容器內混合完全，至水分完全吸收後抓揉成光滑麵糰。
2. 麵糰加蓋靜置發酵約1小時後取出，在桌上按揉擠出空氣，將麵糰分割成4等份。山胡椒用杵麵棍碾成粗粉。將餡料部份材料也分成4等份。
3. 將每等份麵糰擀成中圓麵皮後，均勻舖上貢丸漿40g，再灑上20g洋蔥小丁及5g山胡椒(馬告)粗粉。
4. 將麵皮橫向捲起一次再縱向捲起成型後，放入烤盤靜置20分鐘，經二次發酵後即可放入已預熱至180度的烤箱，烤40分鐘即可切片享用。



新北市烏來地區在地特產店出售的山胡椒(馬告)醬料。
(賴信忠攝)