

■ 香莢蘭種苗繁殖技術

◎ 研發者 葉志新

前言

香草（*Vanilla*）是國內外非常重要的高級食用香料，過去我國之香草原料及其產製品皆為進口，國內並無商業生產，年進口量約為2,000-4,000公斤；因此，本場自2007年引進香莢蘭（*Vanilla planifolia*）植株進行試驗，已初步研發出本土之繁殖、栽培管理及加工技術，可於台灣推廣栽培，以增加產業多樣性。香草來自於蘭科植物之香莢蘭發酵後的果莢有「香料皇后」的美譽，應用於冰淇淋、蛋糕、餅乾、巧克力、糖果、飲料等。香草莢的國際交易價格往年介於20-50美元/公斤，但近三年來價格持續飆升，至去年已漲至200美元/公斤，頂級的香草莢在國內零售價達3-4萬元/公斤。國內香草莢需求量介於2,000-4,000公斤，預估需要20公頃面積，以每公頃栽種3,000苗，10-15年更新一次，需要60,000苗。

技術特性

本場研發之香莢蘭種苗繁殖技術，可以成功量產香莢蘭種苗，本技術扦插苗成功率達95%以上，香莢蘭扦插後，第二年每株約可採穗10苗，第三年以後可採20-30苗。目前我國並無栽種加工用的香莢蘭，本技術為建立香莢蘭栽培生產的首要技術。

市場產品區隔

桃園場研發香莢蘭之繁殖及栽培管理技術，供國內業者栽培生產，促進開發本土生產的香草產品，據以增加地方產業特色。

預期效益

本技術扦插苗成功率達95%以上，香莢蘭種植後，第二年每株約可採穗10苗，第三年以後可採20-30苗。目前國內急需大量香草種苗自種或供苗，以自行栽種為例，技轉50株種苗，一年後可繁殖出1分地種苗種植。

後續聯絡方式 / 桃園區農業改良場 葉志新副研究員 03-4768216 #221 zeamays@tydais.gov.tw



說明：香莢蘭幼苗



說明：香莢蘭插穗



說明：新鮮香草莢



說明：發酵完成之香草莢