

■ 山胡椒實生苗繁殖技術

◎ 研發者 許啟誠、馮永富、林映彤

前言

山胡椒為泰雅族原住民的傳統作物，全株具有芳香氣味，種子味道近似胡椒與薑的綜合，辛辣且充滿香氣，樹葉及花蕊都可利用，原住民作為食用香料，近年來新北市烏來區及新竹縣尖石鄉等風景區餐廳將山胡椒料理成為風味餐，市面上亦有山胡椒香皂、精油和純露等商品出現。

山胡椒的種子具深度休眠的特性，在自然環境下發芽率甚低，不足10%，幼苗的生長勢弱，移植後容易死亡，繁殖困難。能否取得大量山胡椒幼苗為商業化生產的技術瓶頸。基於上述因素，本場開發出山胡椒實生苗繁殖技術，以促進山胡椒產業發展。

技術特性

本項種苗繁殖技術，包含四部分：種子採收及處理、休眠打破、播種及育苗管理和假植後苗床管理，使得種子發芽率提升至60%以上，假植後的成苗率超過90%。一般苗木的田間定植期在3月底至4月初，山胡椒播種的適期在8-9月，播種1-2個月後，移苗假植到3寸盆內，翌年的3、4月即可獲得約30公分高的成苗，可供定植。定植後2-3年即可採收果實。

市場產品區隔

山胡椒種子具有很強的休眠性，從野地採集的幼苗移植後成活率低。本項技術能突破上述問題，而且是目前台灣唯一商業種苗生產的方法。

預期效益

目前原住民在觀光地區以山胡椒開發具原鄉特色的風味餐，並販售曬乾果實，每台斤約1,000元，市場規模約2,000台斤，其來源以野外採集為主。若以精緻小包裝，零售價可超過10,000元/台斤。育苗成本估算，若一次培育20,000株幼苗時，肥料、資材及管理工資約15萬元，每株幼苗成本為7.5元，技轉金的成本為10.5元/株。市售1株山胡椒苗約100元。

後續聯絡方式 / 桃園區農業改良場 馮永富副研究員兼站長 03-5851487#12 fwfung@tydais.gov.tw
林映彤助理研究員 03-5851487#15 ytlin0501@tydais.gov.tw



說明：經打破休眠處理的種子發芽情形



說明：山胡椒可供定植的幼苗



說明：幼苗定植15個月後生長盛旺的情形



說明：山胡椒成園的情形