

香莢蘭栽培技術

葉志新、林宜樺

緣起 香草莢稱為「香料皇后」，是十分昂貴的食用香料，除廣泛應用於食品、飲料外，也是香水、化妝品的原料，國際香草莢貿易價格為250-350美金/公斤，國內的零售價每支約新臺幣100-200元。

特點 香莢蘭栽培以溫暖、潮濕環境為宜，溫度為25-32℃，光照強度為400-800 $\mu\text{mol}/\text{m}^2\text{sec}$ ，以水泥柱、鍍鋅管或其他能負重支撐材料作為香莢蘭攀緣的支柱，單柱或行式栽培。施肥量建議每年每公頃以氮肥(N) 60-120公斤、磷酐(P_2O_5) 60-90公斤、氧化鉀(K_2O)120-180公斤並施用有機質10噸，施用方式以土壤撒施搭配葉面噴施分次施用，並適度使用含鈣質肥料，加強香莢蘭的抗病力。

效益 目前已推廣國內香莢蘭栽培面積約20公頃，每公頃可收穫20-30萬莢，產量2,000-3,000公斤，加工成香草莢約為400-600公斤。



單柱栽培



行式栽培



花朵特寫



生長中香草莢