

# 香茹



類別：特用作物  
學名：*Glossocardia bidens*  
英名：Hsiang-ru  
別名：風茹、鹿角草、金鎖匙、山蔘仔  
分類：菊科 (Asteraceae)  
香茹屬 (*Glossocardia*)

A 苗期  
B 定植  
C 生長期  
D 開花期

## 主要特徵

香茹為多年生宿根性草本雙子葉植物，莖與根基部全株長20-30公分，常伏生成簇，葉片呈羽狀分裂，長4.5-9.0公分，狀似鹿角，裂片線形，頭花直徑6-9公釐，具長梗，花冠黃色，輻射狀頭花單一或少數，頂生，總花托具托片。瘦果扁平，先端具有2根呈倒刺的芒狀冠毛。

## 重要品種 (或分群)

依莖部型態分類

平伏莖型



植株莖的生長形式為平伏型。

簇生型



植株莖的生長形式為簇生型。

改良作物



直立型

農業部高雄區農業改良場發展「香茹連續性栽培技術」，搭配香茹收穫機與直立型品種選育，初期可專門採收香茹地上部，最後則整株採收，達到分段利用與減工增產目的。

## 品種來源

原產地與臺灣發展演變

全球共有6個品種，臺灣只有1個品種，根據 Flora of Taiwan《臺灣植物誌》記載，主要分布於由南亞至澳洲等地海岸線地區，臺灣的臺東縣、屏東縣及澎湖縣三個地區有其足跡，其中以澎湖縣分布最廣，是澎湖地區重要的保健作物，長久以來被澎湖居民當作消暑解熱的青草茶。

## 生產概況

香茹適合溫暖高溫的環境，冬季若遭遇低溫會生長停滯，缺水時莖部等枝條由綠轉紅色。一般而言，香茹耐旱、耐風、耐鹽、耐貧瘠土壤等耐逆境之能力極強，適合在沙質壤土種植，但不耐淹水，故排水不良地區不適合種植。因此，在澎湖地區缺水、貧瘠及鹽化的草地、海邊沙地及懸崖峭壁都可找到蹤跡。

香茹原為粗放栽培模式，經農業部高雄區農業改良場建立一套完整之栽培制度，供農民採行，並確保香茹之產量及品質，進而成為經濟栽培之新興作物。

## 作物主要產期

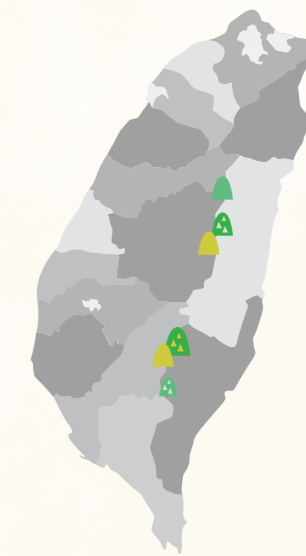
香茹一年可2作，春作約於3月播種，8月可採收，秋作約於9月播種，翌年3月採收。

## 產地、面積、產量圖



澎湖縣  
栽培面積：11公頃  
年產量：19公噸

資料來源：  
農業部高雄區農業改良場研究整理  
(107-109年平均)

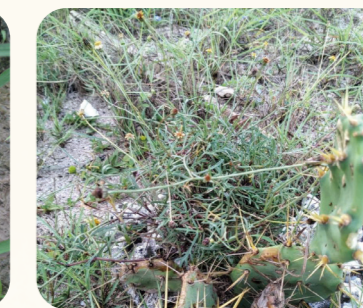


## 在地狀況

香茹草是澎湖原生草本植物，根部狀如人蔘，民間俗稱「山蔘仔」，為歷史悠久之澎湖民間常用的青草茶原料，主要功效有清熱解毒、活血化癥、舒緩感冒發熱等等。目前澎湖地區人工栽培香茹約10公頃，採收後多利用日曬乾燥、細紮後貯藏利用或銷往臺灣成為青草茶複方配料。



草地生長之香茹



海邊沙地生長之香茹



懸崖峭壁生長之香茹



田間生長情形



採種



國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部高雄區農業改良場  
撰稿者：張芯瑜、林柏文、王俊能 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部  
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告

## 營養成分

香菇含有木犀草素、木犀草苷、總酚、總類黃酮等機能性成分，研究已知具有抗氧化效果；此外，澎湖香菇於乾草中微量元素含量方面有鈣、鉀、鐵、鈉、磷、鋅、鎂等；於水溶性維生素含量方面有菸鹼酸、葉酸；於脂溶性維生素含量方面有胡蘿蔔素，均含量豐富，是低熱量，高礦物質和高維生素作物。

## 其他特殊關注營養成分

香菇全株均可食用，被收錄於多種藥草典籍中；香菇含有豐富的多酚及黃酮類化合物等機能性成分，具有強的抗氧化力，能降低體內自由基氧化傷害，其中的木犀草素成分，具有降血糖、血脂功效。

香菇飲品消費侷限於澎湖地區，雖在澎湖的餐廳多有提供香菇茶飲品，惟其客群多偏向中、老年人，因此若能開發香菇保健產品市場，將香菇的利用風潮推廣至臺灣，會有利農民穩定生產。

## 挑選方法

香菇草常見整株乾燥曬乾，過程中塵土很多，選購時應挑選乾淨，不含鬚根、雜質及沙土者，及避免購買已有霉味或帶濕氣者。

## 保存方法

香菇草乾草包或茶包避免放置於陽光直射及高溫多濕的場所，開封後儘早食用完畢，未食用完應存放於冰箱冷藏保存。

## 生產過程

### 栽培時重要關鍵過程

經農業部高雄區農業改良場澎湖分場研發推廣，可透過以下兩種農法達到減工增產目的，並提高品質：

- 一、香菇穴盤苗，配合「畦面覆蓋」與「適當栽培密度」的栽培模式，詳見下述。
- 二、利用「連續性栽培技術」，搭配收穫機與直立型品種選育，於初期可專門採收香菇地上部，最後則整株採收，有利分段利用、省工及增產。

### 1. 育苗

以穴盤育苗取代傳統田間撒播，可節省種子用量，促進香菇幼苗生長的穩定性與一致性，提高移植存活率。播種時，穴盤宜50-128孔，栽培介質選保水力及保肥力強者，並選用經篩選優良之種子，每孔播3-6粒，埋入約半指節的深度，輕覆栽培介質後澆水保濕。

育苗初期溫度不宜低於25°C，播種後春夏季約21-28天、秋冬季約28-35天，待幼苗根系生長健全，即可定植於田間。



溫室育苗



穴盤育苗

### 2. 整地、作畦

香菇為耐旱性作物，但根系不耐澆水，故田地選擇以排水良好的砂質壤土為佳。作畦時，畦寬150公分，畦面覆蓋穴距15公分的不織布或銀黑塑膠布。定植時，株距15x15公分，穴盤苗移植至穴洞後立即灌溉保濕。



整地



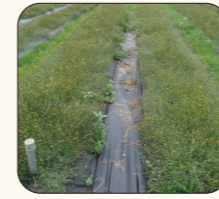
鋪設軟管供水



定植

### 3. 病蟲害防治、雜草防除及肥培管理

最常見的香菇病蟲害為粉介殼蟲，除可施用化學藥劑外，非化學藥劑防治方法為使用苦楝油。雜草防除可透過人工拔除、以不織布或銀黑塑膠布等資材覆蓋畦面，或採藥劑防治。基肥可施用台肥1號複合肥料360公斤/公頃、第一次追肥於種植後15-20天施用台肥1號複合肥料240公斤/公頃。



春夏季



粉介殼蟲



雜草防除：利用不織布等資材覆蓋畦面

### 4. 採種與採收

春夏季播種後約90天起、秋冬季播種後約120天起可進行採收，採收前1-2週可先行採收種子，以備下期作使用。採收時，植株以離地面約5公分以上的地上部進行採收，收穫的鮮草經日光曝曬或烘乾成乾草後利用。



香菇採種



香菇採收

### 栽培生產曆

月份	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
春夏季				（播種、育苗、整地） 育苗期	生育期 （田間管理）			（採種與採收） 收穫期				
秋冬季	生育期 （田間管理）		（採種與採收） 收穫期						（播種、育苗、整地） 育苗期	生育期 （田間管理）		

## 小知識

香菇、香菇傻傻分不清？要如何分辨香菇與香菇呢？

第一次到澎湖的遊客常常會將「香菇」唸成「香菇」，甚至一直問是甚麼種類的香菇長這樣。香菇是草本植物，香菇則屬於菌類，兩者僅為名稱相似，作物本身性質差異甚大，下次到澎湖喝一杯澎湖人的青草茶吧。

## 料理食譜

### 養生藥膳香菇雞湯

材料：土雞1隻、香菇茶包5包、薑1塊、大蒜10顆、當歸1片、紅棗10粒



1 雞肉洗淨剝小塊放入滾水中汆燙後洗淨。



2 薑切片、大蒜去膜備用。



3 取香菇茶包加適量水煮出味道成香菇茶湯備用。



4 煮鍋放入雞塊、蒜頭粒、當歸、薑片、紅棗、香菇茶湯，加鹽調味，燉煮約40分鐘即可完成。

## 消費Q&A

Q1. 香菇是食品還是中藥材？

A1. 香菇茶是澎湖居民數百年來傳統的保健飲品，利用方式係香菇草採收後曬乾或鮮草，加黑糖煮成香菇茶，會有濃厚青草清香味、入口甘醇，為澎湖當地流行的青草茶，民間常稱為「澎湖青草茶」或「山蔘仔茶」。

102年9月曾發生衛生福利部食品藥物管理署宣布，在香菇未經安全性評估前，不得供作食品使用，進而要求香菇相關產品全面下架，此舉重創澎湖地區的香菇產業。為挽救澎湖香菇產業，農政單位積極協助農民及業者彙整香菇已發表的各項科學文獻、安全評估報告及食用歷史等資料，提送衛生福利部審查，同年11月終獲衛生福利部食品藥物管理署判定：香菇草得以「食品原料」管理，也就是視為傳統食品，合格商品恢復上架。

國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部高雄區農業改良場

撰稿者：張芯瑜、林柏文、王俊能 / 插畫與版面設計：微光整合行銷