

檸檬香茅



類別：特用作物
學名：*Cymbopogon citratus*
英名：West indian lemongrass
別名：檸檬草、西印度香茅、香水茅
分類：禾本科（**Poaceae**）
香茅屬（*Cymbopogon*）

A 檸檬香茅植株
B 檸檬香茅分株苗

主要特徵

檸檬香茅全株皆含有檸檬香氣之揮發性油（即所謂精油），植株具分蘖性呈叢生狀，株高可達2公尺，莖稈顏色呈淡綠至中綠，葉呈線形，先端漸尖，葉長可達1公尺，寬約1.5-3.0公分，葉緣鋸齒狀，可割傷皮膚。花為圓錐花序，極少抽穗開花，故繁殖方法以根部分株或分蘖繁殖為主。

檸檬香茅顧名思義，其精油氣味除了香茅外，還具有類似檸檬的香氣，這種檸檬香氣主要來自檸檬醛，根據劑量高低不同，具有提振或放鬆精神之功效，是精油家族裡非常重要的成員。此外，檸檬香茅也常出現在餐桌上，尤其是泰式料理，具有提味與開胃的功效，有強烈的南洋島嶼風情。檸檬香茅質地強韌生長容易，適合民眾自行栽培，居家享受新鮮檸檬香茅的清爽生機感。

資料來源：行政院農業委員會臺中區農業改良場 臺中區農情月刊第48期－禾本科香葉草植物－檸檬香茅（lemon grass）
農業部農業知識入口網－藥用植物主題館

重要品種（或分群）

香茅為多年生草本植物，為禾本科植物中唯一在葉片具特殊香氣之物種。香茅屬植物種類約有60種，商業利用之栽培對象主要區分成5類，分別為檸檬香茅、蜿蜒香茅、錫蘭香茅、爪哇香茅及馬丁香茅。



檸檬香茅

具檸檬香氣，節上常有臘粉，葉呈線形，先端漸尖，植株較錫蘭香茅小，葉幅亦較狹窄，葉質較錫蘭香茅硬，葉色藍綠；錫蘭香茅葉色鮮綠，葉鞘呈暗紅色。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

香茅原產於亞洲、廣泛栽培於熱帶及亞熱帶地區。臺灣約自1912年開始種植香茅，提煉香茅油作為出口貿易，二戰後因印尼政經環境變動劇烈不適香茅生產，故臺灣順勢取而代之，成為世界香茅油市場最大的來源地，於1960年代之產量曾居世界之冠，約占全球7成。當時以新竹州（今桃竹苗）地區產量最高，日治後期平均栽培面積約占全臺之8至9成。而到1960年代末期，受到東南亞產區香茅草已穩定量產與人工合成香料問世之影響，香茅油價格直線滑落，臺灣香茅產業故逐漸沒落。

生產概況

目前臺灣香茅產業用栽培僅零星分布於臺東縣、苗栗縣、彰化縣、南投縣及花蓮縣等地。主要應用為生產精油（含製作）、作為料理用香料及觀光用途。

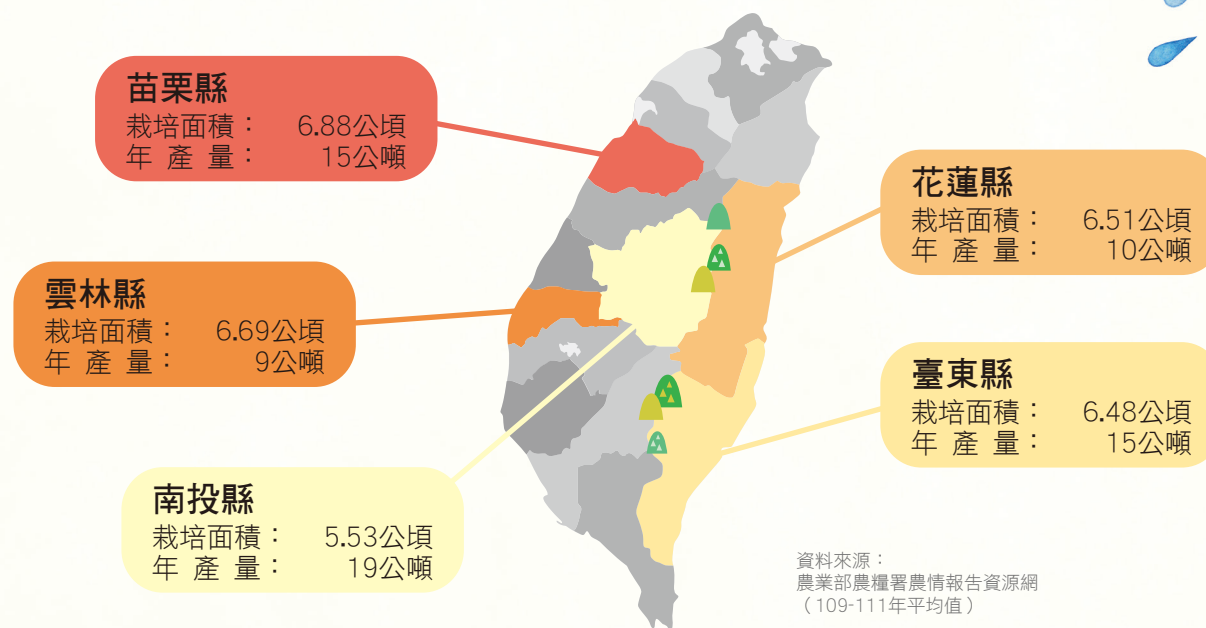
作物主要產期

檸檬香茅收穫時間因氣候、品種及栽植時間等而異，一般於種植後6-8個月可行第一次收穫，往後5-7年間，平均每3-4個月可收穫一次。於臺灣氣候，盛產期為4-10月，11月至翌年3月因氣溫較低故生長較慢，但整體而言於臺灣全年皆為產季。

資料來源：行政院農業委員會臺中區農業改良場 臺中區農情月刊第48期－禾本科香葉草植物－檸檬香茅（lemon grass）

產地、面積、產量圖

依據農業部農糧署農情報告資源網，民國109-111年檸檬香茅於臺灣之栽培面積前五名之縣市分別是苗栗縣、雲林縣、花蓮縣、臺東縣及南投縣，平均栽培面積依序為6.88公頃、6.69公頃、6.51公頃、6.48公頃及5.53公頃；全國平均栽培面積之比例依序約為14.7%、14.3%、13.9%、13.9%及11.8%；鮮重平均產量依序為15公噸、9公噸、10公噸、15公噸及19公噸。



在地狀況

民國109-111年，臺東縣香茅平均栽培面積為6.48公頃，平均年產量為15,056公斤，民國111年主要栽培地區分布於成功鎮、大武鄉及卑南鄉。栽培方式多為較粗放農法，僅施作排水畦，並無使用抑制雜草鋪面，採收品質則以重量計算為主，少部分製作栽培則依契約而定，增加精油萃取比例之品質判定標準。



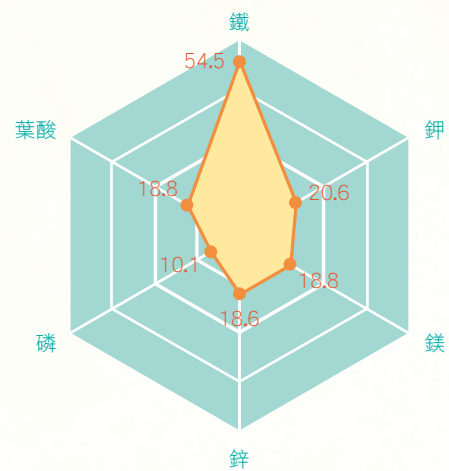
國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部臺東區農業改良場
撰稿者：李文南 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

營養成分

根據美國農業部營養資料庫，每100公克之香茅葉約含鐵8.17毫克、鉀723毫克、鎂60毫克、鋅2.23毫克、磷101毫克、葉酸75微克。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）每日攝取量標準為100，每100公克香茅中所含重要營養素的比例。（鉀採用參考值，其餘採用建議值）

資料來源：衛生福利部國民健康署、美國農業部營養資料庫

挑選方法

選擇葉片鮮綠，莖部結實，呈綠至白色漸層之檸檬香茅，避免選購乾燥枯萎，或帶有黑色斑點之檸檬香茅，進口之香茅多採冷凍真空方式包裝。亦可選購乾燥之檸檬香茅，便於存放及利用。

保存方法

新鮮檸檬香茅可採用冷藏或冷凍保存，冷藏約可保存1個星期，冷凍則可保存6個月以上。乾燥檸檬香茅建議存放於陽光不會直射之乾燥通風處，密封保存避免受潮。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1.栽培環境

檸檬香茅喜溫暖、水分充足的全日照環境，生長適溫為25-30℃，適宜種植於排水良好之砂質壤土。

2.繁殖方法

檸檬香茅極少開花結實，繁殖方法以分株法為主，選取成熟之強健植株，剪去上部葉片，留下莖部約10-15公分，再分開成熟帶根之分株，種植於盆栽或直接種植於田間即可。

3.栽培要點

於春（3-4月）、秋（9-10月）選取強健植株，分株繁殖種苗。定植之行株距約100x45公分，每穴種植1-3株種苗，覆土壓緊並充分澆水。肥料可於整地時施用，配合耕犁打入土中作基肥，氮肥對植株地上部之鮮草產量作用較大，而鉀肥則對香茅油產量影響較大，若初期生長欠佳時，可適量施用氮素，以促進植株生長。生育期間需勤於除草，並提供充足水分，保持土壤濕潤，惟忌浸水，雨季時需特別注意排水。

4.收穫

一般於種植後6-8個月可行第一次收穫，爾後平均每3-4個月可收穫一次。收穫時，由莖部離地10-15公分處剪下，可促使植株再生長，注意避免過度修剪，導致生長延遲。

栽培生產曆

香茅非常耐熱，於臺灣可全年生長，春、夏季栽培約3個月即可採收，栽培土質要求不嚴，砂礫地亦可適應。但若需增加產量，保肥性較佳之壤土為最適選擇，且適當施肥尤其是氮肥對增產也有明顯影響，同時需要適當灌水。此栽培生產曆為3-4月時將已長根的分蘗定植田間之概要，肥水充足時約每3-4個月可採收一次，而在1-3月臺灣常有東北季風鋒面來襲、氣溫較低時生長緩慢。

月份	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生育期			種植									
			營養生長									
						採收						

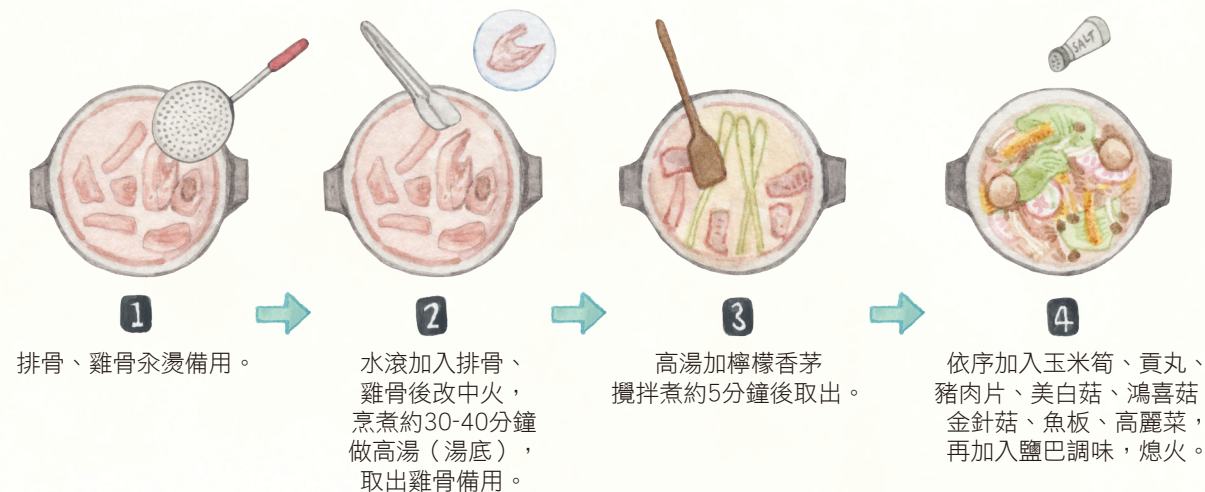
小知識

香茅常用以萃取精油作為香精料、香水或化妝品用途，不同香茅品種之主要精油成分不同，檸檬香茅及蜿蜒香茅主要成分為檸檬醛，錫蘭香茅及爪哇香茅為香茅醛，馬丁香茅除含有香茅醛及香茅醇外，亦含有大量的香葉醇（牻牛兒醇），此為玫瑰天竺葵主要精油成分，故馬丁香茅有似玫瑰的香氣，又被稱為「玫瑰草」。

料理食譜

檸檬香茅養生湯

材料：排骨180公克、放山雞骨150公克、豬肉片100公克、檸檬香茅40公克、貢丸50公克、玉米筍50公克、魚板50公克、美白菇100公克、鴻喜菇100公克、金針菇100公克、高麗菜150公克、鹽少許



檸檬香茅南瓜咖哩雞

材料：南瓜300公克、雞胸肉420公克、洋蔥180公克、水5碗、檸檬香茅60公克、薑黃粉1大匙、紅辣椒1條、油2大匙、白胡椒粉少許、鹽少許、太白粉少許



消費Q&A

Q1. 檸檬香茅和錫蘭香茅之使用方式？

A1. 檸檬香茅具檸檬香氣，為印度、越南、泰國等國家居家飲食常備之原料，新鮮或乾燥莖葉均可製作茶飲、點心及肉類、魚類之湯頭料理。錫蘭香茅味道濃烈，適合萃取精油，用以驅蟲或加工製成肥皂、蠟燭等產品。

資料來源：行政院農業委員會臺中區農業改良場 臺中區農情月刊第48期－禾本科香茅草植物－檸檬香茅（lemon grass）

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部臺東區農業改良場

撰稿者：李文南 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告