

有機香草栽培(一)



漁農自然護理署



- ◆ **香草** (Herb)，是由拉丁語Herba 而來，意謂含香氣的草本植物
- ◆ 香草用途廣泛，包括烹調、藥用、製作香油甚至使用於朝拜儀式上
- ◆ 烹調用的香草與一般蔬菜不同，只使用少量，主要為食物提供獨特的香味一般使用其綠葉部
- ◆ 亦有使用種子、果實、花、根部等

種植香草的好處

- ◆ 新鮮香草除烹調外，亦可用於泡茶、驅蟲、沐浴、環境裝飾及觀賞等
- ◆ 新鮮香草於市面難求，故有一定的需求量
- ◆ 香草成品，不只限芳香部分，亦可制成花束、盆栽、雜錦香草籃等



種植香草的好處

- ◆ 香草生長快速，而很多香草於收穫頂芽後會再發腋芽，故可收穫不斷
- ◆ 若生產過盛，加以風乾，可長期儲存
- ◆ 香草的特殊氣味，對某些害蟲有牽避忌作用，病蟲害亦較一般蔬菜少



種植香草的好處

- ◆ 香草於種植其間，不但是間作的好材料，亦是吸引益蟲的蜜源
- ◆ 壽菊與十字花科作物間種，可驅趕白粉蝶氣味
- ◆ 濃烈的香草（如：薄荷）可擾亂蝴蝶及飛蛾



種植香草注意事項

- ◆ 香草多原生於地中海等地
- ◆ 冬季冷涼乾燥的氣候，對生長較為有利
- ◆ 夏季高溫潮濕，須小心越夏，避免暴曬及注意排水
- ◆ 生長衰弱時（如：百里香於夏季），若加以施肥，易導致植株死亡
- ◆ 若泥土疏水性差，澆水過多易導致生長不良



繁殖香草

- ◆ 主要有播種、扦插及分株法
- ◆ 繁殖前須確定所用方法
- ◆ 一般播種／繁殖適期在秋季至春季之間



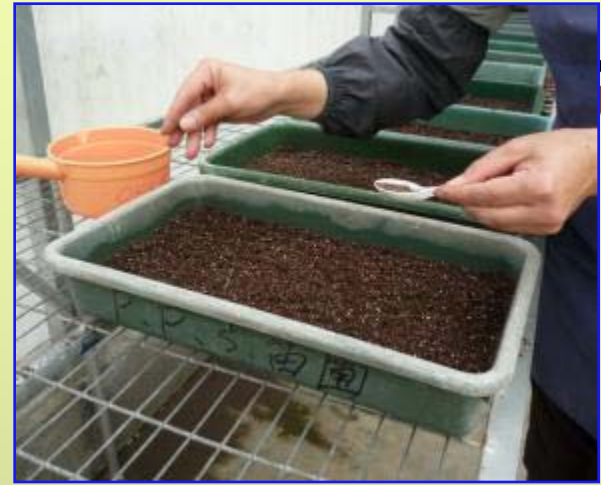
繁殖香草—扦插

- ◆ 剪下頂芽約5厘米長為材料
- ◆ 把底部葉片移去
- ◆ 插於乾淨的植料中
- ◆ 發根前須保持植料濕潤，並避免陽光直射



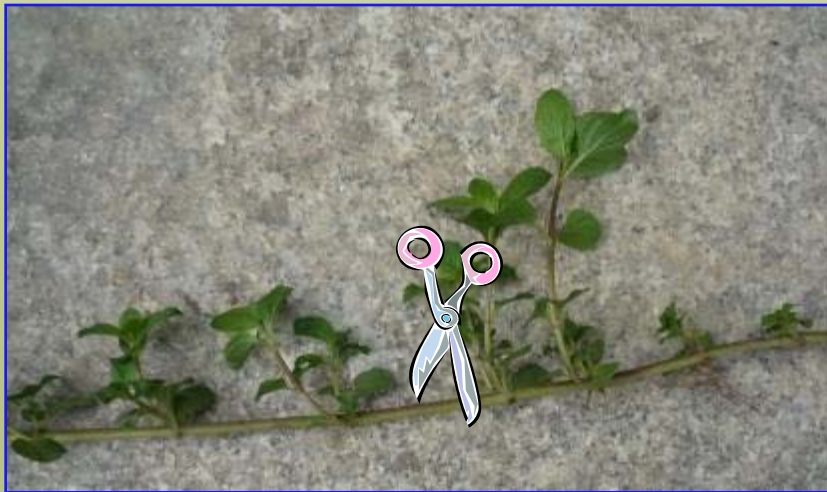
繁殖香草—種子

- ◆ 大部種子只須散播於土表。一些較大的種子才須埋於較深的土中
- ◆ 蓋上一層薄植料
- ◆ 保持植料濕潤、避免陽光直射，並注意排水



繁殖香草—分株

- ◆ 使用於多年生植物
- ◆ 細株香草：直接用手分株
- ◆ 大株植物：把根部掘出、分株修葉
- ◆ 具匍匐莖植物：整株掘起，剪成小段，每段須含健康枝葉



香草留種

- ◆ 於果莢成熟時收集
- ◆ 放於乾淨的布或紙上
- ◆ 待果莢變脆後，把種子釋出
- ◆ 把種子儲存於乾爽通風處
- ◆ 某些香草（如：琉璃苣），種子分階段成熟。採種時，可把布匹放於植株下，收集成熟並掉下來的種子



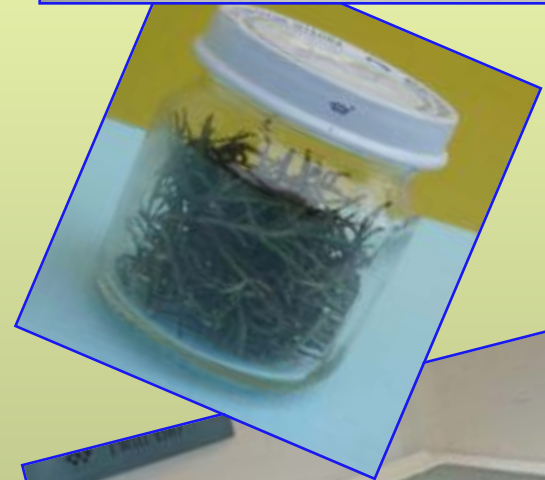
採收香草

- ◆ 採收枝葉時(如:百里香、迷迭香)，一般採收枝頂
- ◆ 不可剪取枝條基部，因老化部份再生能力差，容易全株死亡
- ◆ 採收根莖時(如:香茅)，須整株拔起，並留部份作繁殖
- ◆ 某些香草若不修剪枝條，開花、結子後很易死亡



儲存香草

- ◆ 把枝條倒轉掛起，放於乾爽通風處
- ◆ 或放於乾淨紙上，每天翻轉一次
- ◆ 待乾後，把葉片剝下，放於密封樽內
- ◆ 部份香草(如:百里香、羅勒)，並不適於風乾，應放進非密封的膠袋內，並儲存於雪櫃中



謝謝

