

四、香料類

原住民烹煮食物作為香料類的植物有山胡椒及刺蔥，其中山胡椒有零星及大面積栽培，常在煮湯時添加，刺蔥則僅有野採。



山胡椒 *Litsea cubeba* (Lour.) Person

概 說：泰雅族原住民的最愛，食用未熟種子，醃漬食用具提神醒腦作用，亦是烹調的主要香料。

分佈區域：花蓮縣以卓溪鄉立山、崙山、宜蘭縣南澳鄉等地栽培最多，深山裏亦有野生分佈，通常在7、8月採收，成熟之種子是野生鳥類的美食，鮮有種子留在樹上。

產銷潛力：栽培管理容易，唯採收費工，花蓮縣萬榮鄉紅葉、宜蘭縣南澳鄉有少量販售，遊客甚為喜歡，具發展潛力。





初植的山胡椒植株 (卓溪鄉立山部落)



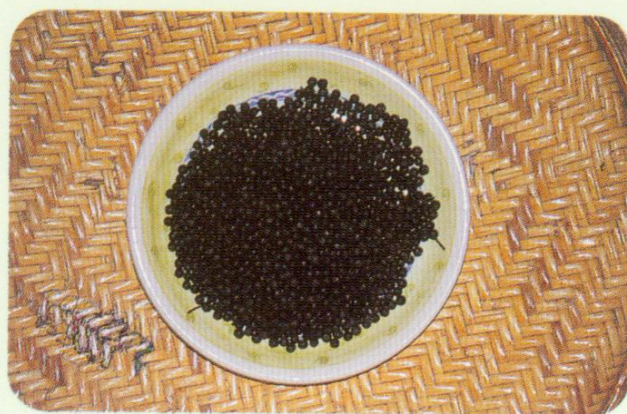
山胡椒植株 (卓溪鄉立山部落)



山胡椒種子採收 (卓溪鄉立山部落)



即將進入開花期的山胡椒



醃清的山胡椒種子