

迷迭香栽培與利用

作者：蔡月夏 技佐
作物改良課
園藝研究室

電話：(03)8521108 轉 300

前言

「迷迭香」近年來較常見於報章雜誌而廣為人知；迷迭香英名「Rosemary」，有「瑪利亞的玫瑰」之稱，有直立性品種也有匍匐性品種，直立性品種高度可達 1 公尺以上，葉片深綠色帶有光澤，革質，葉緣反捲，濃密而細長，外表看來像針葉樹，全株葉片分泌具粘性之精油，有特殊且濃郁的香味，大多數人均能接受其味道。迷迭香精油據國外研究能強化心臟和大腦功能，增強活力，強化中樞神經並促進血液循環，此外，更有抗菌、保護毛髮的作用，可說是難能可貴的香草植物，在台灣適應性良好，可週年栽培。

生長與開花習性



直立性迷迭香品種



直立性斑葉迷迭香品種



匍匐性迷迭香品種



迷迭香植株葉腋間開出藍色小花

迷迭香原產於地中海沿岸，屬於唇形花科(Labiatae)迷迭香屬(Rosmarinus)之多年生常綠小灌木植物，其生長的習性和薰衣草相似，偏好冷涼氣候，但其對生長環境之適應性較佳，適合種植在鹼性石灰質土壤，且陽光充足並乾燥的地方，在花蓮吉安鄉 1 年四季都能生長得很好。迷迭香花的顏色有藍、淡紫、粉紅及白色等，由枝條葉腋間開出藍色小花，花形是唇形花科特有的唇形。引入本地種植這幾年，僅見少數幾株在春、秋季節有開花的情形，但植株生育良好已形成小灌木型態，在原生地的開花狀況則因品種而異，有些即便在仲夏之際亦能

花團錦簇。

栽培管理技術

一、種子繁殖

迷迭香種子細小，利用直播方式除了發芽率低之外，發芽速度也不整齊，在苗期管理上較為困難，因此以先行育苗再移植的方式較佳。可利用平底育苗盤，採撒播方式，育苗之介質必須經過適當調配，根據本場試驗結果，以泥炭土加真珠石，體積比為 9 : 1 混合之效果最佳。



利用頂芽扦插繁殖種苗



利用塑膠布覆蓋畦面栽培迷迭香



迷迭香沐浴包



迷迭香可作為綠籬栽培

由於種子細小，且屬於好光性，播完種子後，覆土不宜太厚，澆水時更應小心，以免種子沖失，也可以採行育苗盤底部吸水法，或以噴霧方式進行澆灌。播種後 3~4 週種子發芽，

當幼苗長至 5~6 公分時，可行移植作業，將幼苗假植於 50 格穴植盤或 3 寸盆鉢。假植後之幼苗可行葉面施肥加以補充肥料，使地上部及根系更加健壯。第 1 年生長非常緩慢，春天播下的種子到秋天才能長到可以定植的大小，但隔年開始就會蓬勃生長。

二、扦插繁殖



迷迭香運用在園區內景觀造型

除了種子繁殖之外，迷迭香還可利用扦插方式來進行無性繁殖，扦插繁殖法有許多優點，用種子實生播種要經過半年之後才能定植田間，需時甚久，繁殖速度極為緩慢，利用扦插繁殖法，則可大幅縮短供應種苗時間，有利於商業生產。此外，利用種子繁殖時，每株幼苗的遺傳性狀多少會有差異，生長狀況較不整齊，母株優良的特性也可能無法完全保留下來，扦插繁殖的幼苗性狀則與母株完全一樣，可避免上述之缺點。

扦插用之介質以保水及通氣性良好之無土介質為佳，例如泥炭土加真珠石，以體積比 9 : 1 混合。可選擇採用不同規格的穴植盤(50、72 或 104 格)，在管理上較為方便、省工且節省空間。選取當年生尚未木質化的枝條 15 公分長，再細剪成三小段，每段約 5 公分長，作為插穗，或只取頂芽 7~8 公分長度作為插穗，直接扦插入裝有育苗土的穴植盤內即可，扦插後穴盤必須置於有自動噴霧裝置的栽培床架上，保持高濕狀態，以促進發根，增加插穗成活率。扦插環境之溫度以 25~28 較佳。通常迷迭香扦插時程約需 4~6 週(因季節不同而有差異)，當迷迭香根部發育完全，其根系長滿整個植穴時，即可取出上盆或移到田間定植。

三、田間栽培

利用盆栽栽培時，直接將扦插苗種植於裝有培養土的 6 寸盆內，每盆 1~3 株；若行露地

栽培時每 10 公畝施用有機質肥料 1,000 公斤，與土壤充分混合後即可進行定植工作，利用作畦栽培，因栽培目的不同，可採行單行植或雙行三角植法；採用單行植時，畦寬(含畦溝) 130 公分，畦面 90 公分，株距為 40 公分，每分地約可種植 1,920 株。若行雙行植，則畦寬(含畦溝) 160 公分，畦面 120 公分，株距為 50 公分，每分地約可種植 2,480 株。

迷迭香植株健壯，且因具有特殊芳香精油，種植於田間或庭園中，很少發生病蟲害，不須採取特別防治措施，只要注意排水問題即可。香草植物作為保健及休閒用途，最好採行有機栽培，不要噴施化學藥劑。定植田間 6 個月後可行第 1 次採收，剪取地上部具有葉片部份約 20 公分，單株產量 350~400 公克間，視植株生育狀況，1 年可採收 2~3 次；1 年生植株公頃產量約為 20,000~23,000 公斤。

加工利用

迷迭香全株均具有香味，可利用植株自然散發的芳香，作成盆栽植物擺在室內，有提神醒腦的功效，或可種植庭院作為觀賞之用。作為香辛料時，經常用在義大利料理及法國料理中。本場對於迷迭香的利用研究，首先運用在日常生活上，例如在一般家庭，可直接將迷迭香綠色枝條及葉片放在肉類上，放入烤箱中燒烤；或與肉類一起醃數小時之後燒烤或煮熟，使其特殊味道融入肉中，口感特佳。此外在農業生產上則透過技術研發創造加工產品，本場試驗由萃取得到精油及花水可調製沐浴乳、頭髮用的潤絲精、護髮劑、化妝水及芳香肥皂等產品。或可摘取新鮮葉片或乾燥葉片，作成茶包泡成香草茶，而經過處理的乾燥植體更可製作成香包及沐浴包使用。此外迷迭香可宿根栽培，極為適合運用在休閒園區景觀配置上，是一種可修剪造型、可當綠籬且具有濃郁芳香味道的香草植物。



醃製中的迷迭香烤雞

材料：小土雞一隻約 600 公克、新鮮迷迭香 10 枝、洋蔥 1 粒、乾燥迷迭香粉、彩椒粉、白胡椒粉、馬約蘭、鹽等量。



完成後的迷迭香烤雞

作法：將洋蔥切絲與新鮮迷迭香枝葉混合填入小土雞胸腔，其餘材料混合塗抹於雞外部後醃 2 小時，入烤箱以 200 烘烤 50 分後燜熟。