

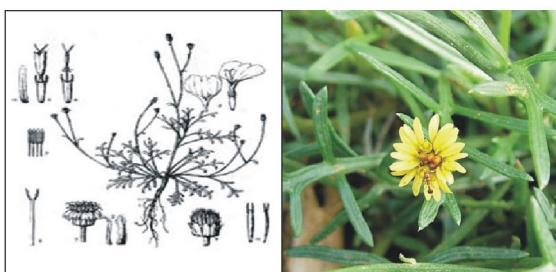


澎湖本土青草

香茹簡介

文 / 圖 羅章哲*

香菇(*Glossogyne tenuifolia*(Labill) Cass.)，菊科，又名風茹，為多年生草本植物，莖與根基部全株長20~30cm，常伏生成簇，葉片呈羽狀分裂，狀似鹿角，也有人稱鹿角草，裂片線形，頭花直徑6~9mm，具長梗，頭花花冠黃色。輻射狀頭花單一或少數，頂生，總花托具托片，主要分佈於澎湖及台灣南部海濱地區，但以澎湖群島最多，臺灣目前分佈的香菇只有1種。



▲香菇植株各部位之構造（左）及開花型態（右）

澎湖群島由於地理位置與地形之影響，每年十月至翌年三月為強烈的東北季風期，並挾帶鹹雨，夏季六月至八月又是颱風頻仍發生期，另外澎湖土壤大部份屬於玄武岩風化而成之中鹼性黃紅壤， pH 值偏高，有機質含量極低，理化特性差，全年降雨量低於蒸發量，缺水情形嚴重，因此先天氣候惡劣，不利農業生產。然而香

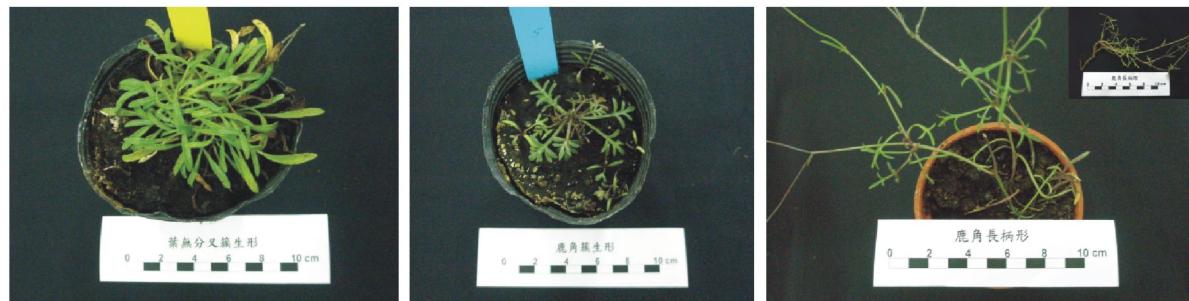
茹由於具有耐旱、耐風、耐鹽、耐貧瘠等抗逆境之能力，極適宜澎湖地區種植。

香菇因耐逆境，在澎湖地區空曠地栽培與防風林下差異不大，且無連作障礙。經試驗結果發現，風茹栽培時，整地作畦優於不作畦者，乾草量可增產22.1%。若利用機械採收，所需時間僅為人工採收者35分之1，可大幅降低生產成本（韓青梅，2005），為一值得在澎湖地區推廣栽培之特用作物，目前人工栽培之香菇乾料市場上的價格一公斤約200元，野生風茹乾料約為400元，為一高經濟價值的特用作物。



▲香菇之人工栽培（左）與採收（右）

在民間香菇常被作為退熱、解毒、抗發炎之用藥（林榮貴，1998），近年來香菇的研究分析更證明了其抗發炎的機制（王麗淑，2002），香菇的乙醇萃取物（例如：*luteolin-7-glycoside*及



▲香菇的三種不同型態，分別為葉無分叉簇生形(左)、鹿角分叉簇生形(中)及鹿角長柄形(右)

oleanolic acid) 可以抑制NF- κ B（一種免疫反應誘導因子）及MAPK (mitogen-activated protein kinase；裂原活化蛋白激酶) 路徑調控的基因之表現，進而抑制發炎訊號分子的釋放，達到抗發炎的功效（翁菁憶，2003）；另外，亦有研究證明香菇的萃取物對抗氧化具有很強的效果（Joan-Hwa Yang et al., 2006）。因此香菇具有開發為保健食品的潛力及經濟效益，而目前香菇的研究著重於藥理方面的分析，栽培技術方面的研究資料則較為貧乏，大都採行高密度的粗放栽培，因此栽培效率較低，產量與品質亦較難以控制。

澎湖民眾認為野生香菇的香氣較濃，有益健康的成分比人工栽培的香菇高，因此野生香菇在價位上遠高於人工栽培香菇，但也因為過度地濫採，導致澎湖野生香菇族群數量銳減。香菇草的根部是香菇茶香氣的來源，而香菇植株根部越粗越長，熬煮出來的香菇茶香氣越濃郁，人工栽培之香菇因栽培密度過高，植株有徒長的現象，根系細小，這也是人工栽培的缺點與將來要研究改進的方向。另外，經調查發現澎湖野生香菇之外型約有三種不同的型態，分別為鹿角分叉簇生形、葉無分叉簇生形及鹿角長柄形，推測可能因生長環境的不同，而造成部分族群演化上的差

異，目前草地、海邊沙地，甚至懸崖峭壁上皆有發現香菇的蹤跡，其有效成分的含量是否也會因生長環境而有所改變，還要進一步探討與研究。

目前香菇的產品，除了一般店家以熬煮之青草茶的形式販賣外，亦有香菇茶枝、風茹茶包與即溶香菇茶粉末的產品販售，產品在熱水沖泡後飲用，有如現熬煮，如此不僅增加了香菇產品的攜帶、保存與便捷性，更可加強市場的潛力。

民間驗方：

香菇有利尿、治感冒、疏風、清熱、治喉嚨疼、及增強免疫力等效用，澎湖民間的用法大都是將香菇全草乾料泡水搓洗後熬煮約1個半小時，後篩濾而成香菇茶，以做消暑、退火、解渴之用，飲用前亦可略加黑糖或砂糖以增加其飲用風味。



▲便利性的香菇茶產品