

淺談香藥草植物—奧勒岡

奧勒岡學名 *Origanum vulgare* (L.)，英文名 *Oregano*。為唇形花科 (*Labiatae*) 奧勒岡屬植物，有時會被誤認為馬約蘭，實則為不同的兩种植物。原產於於西亞、歐洲至北非與地中海區域，目前在全球其他地區已有廣泛種植，在中國大陸亦有栽培於華北、西北及長江以南地區。奧勒岡又稱為牛至，為中藥的一種，乾燥全草可入藥，中醫理論認為具有解表、理氣、清暑等功效，應用於感冒發熱、中暑、黃疸等的治療上。在歐洲，奧勒岡也受到大眾喜愛，被用於烹調香料及醫藥用途。

性狀

多年生草本，具匍匐性，全株散發芳香氣味。莖基部木質化，具有柔毛，葉片呈卵形或卵圓形，葉面亮綠色，有柔毛及腺點。花序呈傘房狀圓錐花序，花冠紫紅色或白色，雄蕊4枚，子房為2室，花柱頂端兩裂。果實為小堅果，棕褐色，種子極小。

適應性與栽培

奧勒岡喜陽光充足的環境，適宜種於排水良好及養分充足的土壤，栽種過程中需保持足夠水分。可採用種子繁殖，但發芽速率較慢；或由植株取得分株苗進行繁

殖，亦可採用扦插育苗後移植田間，有報告建議行株距為30×25公分。開花後，應給予適當修剪，可保持植株持續生長並促進葉部生物質量的增加，以提高產量。採收時，從離地面5至10公分的莖部割收並保留宿根，促進莖葉繼續重長。

利用性

奧勒岡葉及全草具有香味，最早被用於烹飪用的香料，微具苦味，在義大利南部常被使用，美國自義大利引進後也受到大眾喜愛。其他利用奧勒岡作為料理香料的國家尚有土耳其、巴勒斯坦、希臘、葡萄牙及南美洲等。

奧勒岡精油為重要利用形式，約占全株重量的1%至10%，富含帖類及多酚類等，研究顯示所含成份高達數十種，主成分包括百里香酚 (*thymol*) 及香芹酚 (*carvacrol*)，其他成分包括 α -*terpinen* (松油烯)、 ρ -*cymene* (對異丙基甲苯)、*terpinene-4-ol* (帖烯4醇) 等，影響精油成分的因素包括遺傳及產地、氣候、土壤狀況等環境因素。

奧勒岡精油對於細菌及真菌具有廣泛抗菌活性，例如大腸桿菌 (*Escherichia coli*)、枯草桿菌 (*Bacillus subtilis*)、金黃色葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*)、化



膿鏈球菌(*Streptococcus pyogenes*)、葉斑病菌(*Alternaria alternata*)等。精油也具有一定的抗氧化活性。由於奧勒岡精油的抗菌及抗氧化特性，具有應用於食品保存劑的潛力，亦具有醫藥價值。另外，由於精油具有抗菌性，近來也被運用於畜禽飼料的添加物中，可提高動物對疾病的抵抗力，減少傳染病的發生。由於消費者傾向購買少用化學合成抗生素的畜禽產品，利用奧勒岡精油作為天然的抗生素，在未來應具有發展潛力，目前中國大陸已有投入相當的研究。牛至精油在作物採後的病蟲害防治上也具有潛力，有研究顯示牛至精油有助於水果的採後保鮮。奧勒岡也具觀

賞用途，目前已有一些商業品種，如黃金奧勒岡(*O. vulgare* “Aureum”)、肯特奧勒岡(*O. rotundifolium*，同屬近緣種)等。



圖1.奧勒岡田間生長情形

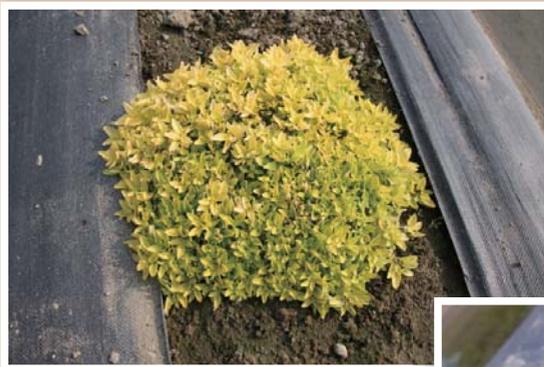


圖2.黃金奧勒岡



圖3.奧勒岡同屬近緣植物-肯特奧勒岡