

第118期

中華民國 110 年 12 月

# 茶業專訊



本場擴大宣導食農教育政策及分享有關臺灣特色茶的知識，特別針對桃園市 27 所各級學校（含高中、大學）教職員工及營養師，分別於今（110）年 10 月 27 日及 11 月 3 日辦理二場食農教育宣導研習活動，計有 106 人參加，大多數學員表示收穫滿滿。



# 目錄

## 一、茶情報導

- 茶改場 118 周年與魚池分場 85 周年慶 1  
推動「本土化、科技化、國際化」的茶飲產業
- 有機時代來臨 有機茶分類分級 (TAGs) 4  
評鑑建立消費信心
- 結合教育人員推廣食農教育 8  
首次運用臺灣茶風味輪宣導

## 二、技術研究

- 茶園綠盲椿象有機整合管理技術 10
- 為提升乘坐式採茶機功能 13  
茶改場研發施肥附掛機組
- 臺灣茶分類分級風味系統評鑑技術 14
- 速溶茶粉加工技術 15
- 薑紅茶加工技術 17
- 品嚐來自臺灣原住民故鄉滋味的茶飲 ~ 18  
馬告風味烏龍茶

行政院新聞出版事業登記證局版台誌第 5782 號  
中華郵政桃園雜字第 000071 號登記證登記為雜誌  
寄

發行人：蘇宗振

編輯委員：邱垂豐、吳聲舜、史瓊月、林金池、  
蔡憲宗、楊美珠、劉天麟

執行編輯：賴正南

發行所：行政院農業委員會茶業改良場

地址：桃園市楊梅區埔心中興路 324 號

電話：(03) 482-2059

傳真：(03) 482-4790

工本費：每本 3.8 元

設計印刷：彩之坊科技股份有限公司

電話：(02) 2243-3233

本場網址：<http://www.tres.gov.tw>

GPN：2008100103



# 茶改場 118 周年與魚池分場 85 周年慶 推動「本土化、科技化、國際化」的茶飲產業

文圖 / 魚池分場 黃正宗\*、蘇宗振  
(\* 電話：049-2855106 轉 100)

本場於 110 年 9 月 11 日（星期六）歡度 118 周年與魚池分場 85 周年慶。本場創立於 1903 年，迄今已有 118 年的歷史，除楊梅總場外，先後設立魚池分場、文山分場、臺東分場及凍頂工作站，其中魚池分場創立於日治時期昭和 11 年，即民國 25 年（西元 1936 年），原名「臺灣總督府中央研究所魚池紅茶試驗支所」，歷經數次變革，於民國 88 年改制隸屬於行政院農業委員會，機關名稱修定為「行政院農業委員會茶業改良場魚池分場」。今年適逢魚池分場設立 85 周年，又於同年推出臺灣茶史上第一個紫芽茶樹品種「臺茶 25 號」；故特別移師到本場魚池分場辦理茶改場 118 周年與魚池分場 85 周年慶。

## 建場百十八首次端出紫芽舞 25

今年本場命名通過的臺茶 25 號，有別於之前命名的臺茶系列茶樹品種，該品種因富含花青素，其製成之綠茶茶湯呈天然粉紫色，透過調製可使飲品呈現多種繽紛色彩變化，極具應用在手搖飲品開發之潛力；該品種除適製紅茶與綠茶之外，並可應用於庭園景觀栽培與日常綠美化，兼具環境美化功能及居家手工製茶體驗之樂趣；同時滿足業者及消費者對追求產品多樣性及飲茶時求新求變之需求，可稱是兼具「農業生產」、「園藝綠化」及「食品加工原料」等多元用途之茶樹新品種。

特別感謝行政院中部聯合服務中心蔡培慧執行長、農糧署、南投縣政府農業處陳瑞慶處長、台灣區製茶工業同業公會陳雲康理事長及各茶業相關公協會與中南部產茶鄉鎮農會總幹事、理事長等貴賓與會，著實為本場的場慶活動增添不少光彩。

## 茶飲多元運用一路發

本場近年來致力於科技研發及產業輔導，朝向創新、智慧及多元化發展，累積的研發成果豐碩，除了選育多元用途的茶樹新品種，同時致力於研發茶多元化產品，列舉如下：（一）薑紅茶：利用滾輪乾燥之加工技術，將新鮮的薑進行乾燥，並經適當比例之拼配，使薑與紅茶茶湯之滋味相平衡，香氣及風味達到最佳狀態；（二）茶酒：導入新式「串蒸技術」，將臺灣特色茶中獨特的香氣與滋味融合在酒中，保持茶葉最原始且完整的香味特質，不僅更為溫順爽滑、醇和，口感厚實、不刺激辛辣且茶香濃郁持久；（三）金磚茶湯飯：使用具花香的文山包種茶及果香喉韻的紅烏龍茶，搭配國產稻米，依適當比例蒸煮，使米飯完美襯托茶香。茶米口感 Q 彈富喉韻，為健康新穎主食的新選擇；（四）香草茶：以魚腥草、薄荷、桑葉及咸豐草等四種草本植物，參照茶葉加工技術製成原料，並經適當比例之拼配，可快速同步萃取至茶湯，使茶湯風味及滋味達到最佳狀態。



此外，本場遴選對臺灣茶產業發展有功人士予以表揚，感謝他們對茶業發展及轉型上的傑出貢獻。本年頒發具茶產業傑出貢獻的單位與人員有：南投縣竹山鎮特用作物產銷班第22班、楊崑棋及李勝進先生。

今年因受疫情影響，暫停開放讓民眾自由參觀，無法讓民眾以雙手感受、味蕾品嚐、用心欣賞「茶」的千變萬化，未來仍會以「在地化、科技化、國際化」策略，肩負起臺灣茶葉品種改良、製茶技術改進、茶文化的推廣教育等服務，未來不只茶，還會加入咖啡、杭菊等飲料用作物的相關研究，扮演產業研發先驅與產業推動的重要角色，承擔臺灣唯一的茶、咖啡及飲料作物專責研究機構。



圖一、魚池分場育成之紫芽茶樹新品種 - 臺茶 25 號紫豔登場。



圖二、蘇場長(右三)與蔡培慧執行長(左三)共同頒發茶產業貢獻獎。



圖三、蘇場長(左五)邀請蔡培慧執行長(右五)、蘇登照簡任技正(左四)、陳瑞慶處長(右四)及其他貴賓參與本場 118 周年場慶藏茶紀念活動。



圖四、蘇場長(左七)與來賓在歷史建物-紅茶工廠前合影。



## 有機時代來臨 有機茶分類分級 (TAGs) 評鑑建立消費信心 ~ 有機茶味蕾地圖展現層次豐富的茶香世界 ~

文圖 / 文山分場 蘇彥碩\*、蘇宗振  
(\* 電話：02-26651801 轉 21)

有機農業係對生態環境保護及農業永續發展有極大貢獻，本場為增進消費者對於有機茶的瞭解，並推展有機茶栽培面積，及積極開拓有機茶國際市場，今(110)年持續與農糧署、瑠公農業產銷基金會及慈心有機農業發展基金會共同舉辦「2021 第二屆全國有機茶分類分級 (TAGs) 評鑑活動」共同推動國內有機茶產業發展，並應用臺灣茶分類分級系統 (Taiwan-tea Assortment & Grading system, TAGs)，導入臺灣特色茶風味輪為每一杯茶具體說出代表風味。因今(110)年上半年乾旱等氣候造成產量較少，及疫情影響評鑑規劃期程，但茶農朋友們仍非常期待，對自己製作的好茶充滿信心並期待結合臺灣茶分類分級 (TAGs) 評鑑活動，來取得評審團隊有機茶的感官描述，建立消費者信心。

### 有機農業促進法融合「管理」及「輔導」之精神

行政院農業委員會副主任委員陳添壽於出席「2021 第二屆全國有機茶分類分級 (TAGs) 評鑑」頒獎典禮時表示，我國自 106 年起，辦理有機及友善耕作對地補貼等措施，提升農民轉型有機及友善耕作之意願，接續於 108 年 5 月 30 日「有機農業促進法」正式施行，更加落實促進有機產業之發展，推動臺灣成為有機國家之目標邁進。迄本(110)年 7 月底，有機及友善耕作面積已達到 1 萬 6,571 公頃，占國內農業耕地比 2.09%，全年將減少化學農藥 200 公噸及化學肥料 2 萬公噸以上之使用量，並減少農業溫室氣體排放 6,142 公噸 CO<sub>2</sub> 當量，為地球永續經營盡一份力量。此外，隨著「有機農業促進法」的施行及世界對臺灣有機農業的認同，逐漸與臺灣簽定有機認證同等性協議，例如日本、澳洲、紐西蘭、加拿大、美國及印度等國，將有利於有機農產品拓展外銷市場。

國內有機茶面積達 473 公頃，較去年增加 62 公頃 (+15%)，且有機茶農面臨氣候挑戰更為嚴峻，在茶農細心及辛勤照料下，茶葉風味絕佳，有此豐碩的成果是值得肯定，更是對環境永續盡一份心力；此外，本次評鑑活動由產官學界組成的專業評審團進行評鑑，依參賽茶樣的色香味及茶類的風味輪賦予茶樣的詳細描述，讓評審的術語能夠轉換成消費者可以淺顯易懂的語彙，希望能藉由這樣創新的分級制度建立起消費者對臺灣茶的信心和認同感，更能夠體近並享用臺灣特色茶。

### 風味輪帶領味蕾地圖引領走入層次感豐富茶香世界

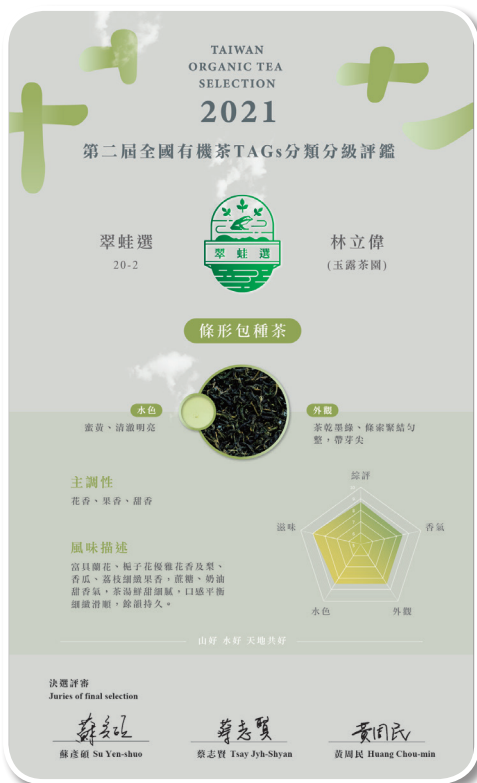
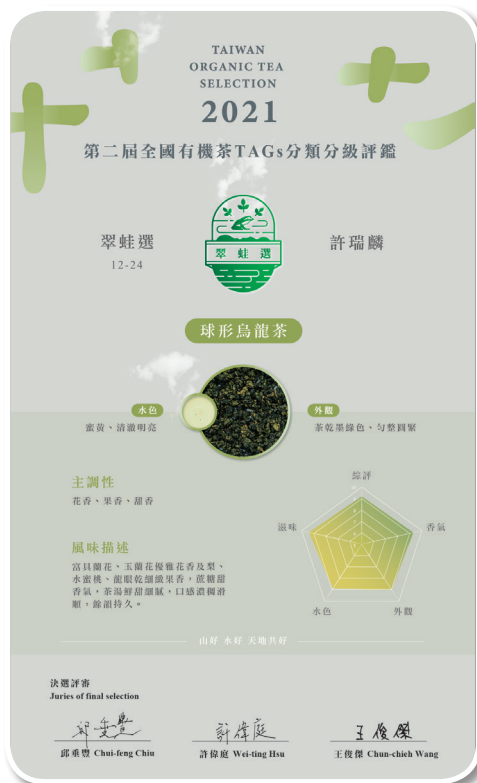
本次有機茶評鑑分為條形組及球形組二組，評鑑球形組的評審為十三製茶 - 王俊傑負責人(產)、中正大學 - 許偉庭教授(學)、本場 - 邱垂豐副場長(官)，條形



組為田村茶莊-黃周民負責人(產)、臺東專科學校-蔡志賢老師(學)及本場文山分場-蘇彥碩分場長(官)，將各評鑑等級的有機茶風味，依茶樣進行色香味詳述與分析。有機栽培的茶葉，養分在自然循環之下緩慢而持續的供給，產生的風味會比較紮實，層次感豐富，是兼具優良品質及友善環境的農耕方法，值得消費者細細品味。每一款茶製作其獨特的 QR Code，消費者只要掃碼，便可進入獨有的「品味私塾」，呈現來自產官學界三位代表評審採用「臺灣茶風味輪」，針對茶葉的外觀、水色、香氣、滋味等明確清楚的獨特風味評述，成為帶領全世界茶友進入臺灣有機茶風味世界的味蕾地圖，也是全球獨一的創舉。



圖一、全國有機茶分類分級 (TAGs) 評鑑報告書 QR code 連結，呈現風味輪帶領的味蕾地圖。



圖二、翠蛙選評鑑報告書。



圖三、由農委會副主任委員陳添壽(左二)及本場蘇宗振場長(右一)為茶農林立偉(右二)及許瑞麟(左一)頒發翠蛙選獎座及獎狀合影。



圖四、2021 第二屆全國有機茶分類分級 (TAGs) 評鑑得獎者與陳添壽副主任委員 (中)、農糧署農業資材組黃俊欽組長 (右四)、瑠公基金會林濟民董事長 (左五)、農糧署王安石分署長 (右三) 與茶改場蘇宗振場長 (右五) 等長官來賓大合照。



## 結合教育人員推廣食農教育 首次運用臺灣茶風味輪宣導

文圖 / 產服課 賴正南\*、林金池、蘇宗振  
(\* 電話：03-4822059 轉 809)

本場擴大宣導食農教育政策及分享有關臺灣特色茶的知識，特別針對桃園市 27 所各級學校（含高中、大學）教職員工及營養師，分別於今（110）年 10 月 27 日及 11 月 3 日辦理二場食農教育宣導研習活動，計有 106 人參加，大多數學員表示收穫滿滿，對臺灣特色茶知識、風味及臺灣茶分類分級系統（TAGs）亦有更進一步的認識。

### 全新創新教學內容學員更瞭解臺灣特色茶風味及應用

本場場長蘇宗振指出，行政院已於 110 年 5 月 6 日討論通過「食農教育法」草案，賦予推動食農教育之經費及法源依據；本場為了宣導食農教育政策，並讓教師、職員、營養師、志工及民眾瞭解食農教育及茶改場新近積極推動之臺灣特色茶風味輪及分類分級系統（TAGs）概念，特辦理本項活動。本次課程係全新設計，透過臺灣茶風味輪讓學員認識臺灣特色茶及親身體驗品茶之樂趣，課程內容計有茶與食農教育、



圖一、學員上課情形。

臺灣特色茶風味輪及臺灣茶分類分級系統（TAGs）與臺灣特色茶測驗。尤其每位學員掃描杯底的風味輪 QR code 瓷杯，即可連結網站，探索各茶類風味特色，再透過茶葉製造過程之科學說明後，接續辦理 4 種臺灣特色茶飲用測驗，學員紛紛表示既新奇有趣又可加深學習的效果。最後由蘇場長主持座談會，除了肯定大家的學習收穫及頒予測驗合格證明外，也歡迎各級學校邀請茶改場同仁至校園協助宣導臺灣特色茶及食農教育，或合作進行茶業相關研究。本場期待藉由茶葉機關的食農教育可以達到推動地產地消，培養健康飲食的觀念，促進農業永續發展。



圖二、筆者說明臺灣特色茶測驗內容及方式。



圖三、蘇場長頒發特色茶測驗合格證明及 Q&A 獎品 (10 月 27 日)。



圖四、蘇場長與學員合影 (11 月 3 日) (攝影 / 宋宜臻)。



## 茶園綠盲椿象有機整合管理技術

文圖 / 防檢局新竹分局 寧方俞\*、茶改場退休副研究員 曾信光

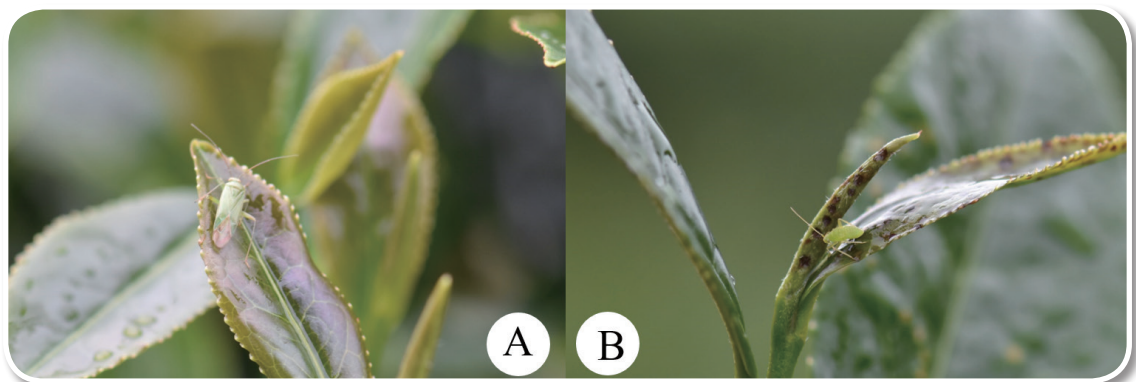
(\* 電話：03-3982432)

### 前言

自民國 105 年起，桃園市拉拉山茶區、新竹縣尖石鄉田埔及泰崗茶區、南投縣竹山茶區及梨山茶區陸續傳出疑似盲椿象危害的疫情。採樣後發現，並非大家所熟知的茶角盲椿象，而是另一種盲椿象--綠盲椿象。其體型較寬，翅膀及腹部呈綠色，因而得名。此害蟲好發於臺灣中高海拔茶區，尤其在有機管理之茶園，嚴重時可造成全區 7~8 成之損失。有鑑於害蟲隨山區氣候變異，難以掌握發生時期，且有機資材單劑防治效果有限，筆者於茶業改良場服務期間，歷時 3 年觀察此害蟲之發生習性，並研究物理防治、雜草管理、肥培管理及蟲害管理技術，建立其有機整合管理原則，以期作為農友在田間作物管理時參考與依循的方向。

### 茶園綠盲椿象之發生生態與危害習性

綠盲椿象常見於中高海拔茶區（海拔 800 公尺以上），低海拔茶園偶爾可見。體色多態，以淡綠色及鮮綠色為主，部分個體具有紅褐色條紋。成蟲及若蟲受到些微擾動時，即快速飛離或沿著莖部快速向下移動，藏匿於茶櫟間，如果不特別留意，很難親眼見到綠盲椿象本尊（圖一）。筆者於新竹縣尖石鄉及桃園市拉拉山茶區監測數個高山有機茶園，發現綠盲椿象可全年危害，並以春茶及冬茶茶芽生育期間最為嚴重。此種害蟲較少在炎熱的正中午或是大雨中活動，陰涼的天候或是悶濕的茶園較容易看到它的身影。除可危害茶樹外，亦可在茶園周遭的雜草上取食或棲息，尤其喜愛取食大花咸豐草的黃色管狀花。



圖一、茶園綠盲椿象成蟲 (A) 及若蟲 (B) 生態照。



成蟲及若蟲以刺吸式口器吸取茶樹嫩芽葉內的汁液，並注入毒液使取食點周遭組織崩解，形成紅褐色斑點（圖二 A），危害中期漸變為深褐色斑點（圖二 B），隨著受害芽葉持續生長，取食點扭曲不平形成不規則孔洞，且葉緣破碎捲曲（圖二 C），造成當季採收之茶菁品質低劣（圖二 D）。使用受害芽葉製茶，碎葉多且味苦澀淡薄。



圖二、綠盲椿象取食茶樹嫩芽葉之危害狀。(A) 初期取食茶芽形成紅褐色斑點；(B) 危害中期茶芽持續生長，危害處呈深褐色；(C) 取食點隨時間增長呈穿孔狀且扭曲變形，葉片邊緣形成不整之缺口；(D) 此害蟲於有機茶園可造成嚴重損失。

### 茶園綠盲椿象有機整合管理技術

綠盲椿象在世界茶區的紀錄非常有限，尚無有效的有機防治方法可供參考。經筆者初步研究成果提供防治建議如下：

- 一、茶樹品種選擇：綠盲椿象可危害高山茶區常見的青心烏龍及臺茶 12 號品種，對於茶樹大葉種及小葉種並無明顯取食偏好差異，該害蟲發生嚴重的高山茶區可選擇種植取食偏好較低的四季春品種。
- 二、物理防治：茶園懸掛綠色黏蟲紙可捕殺部分成蟲。夜間懸掛吸風式野外採集用誘蟲器配合黑燈管或水銀燈可誘引部分成蟲聚集，再利用風扇吸入網袋內，達



到捕蟲效果。惟燈光誘集法有捕殺非標的昆蟲、破壞生物多樣性的疑慮，因此不建議用於有機茶園。

三、栽培防治：有機茶園肥培管理首重土壤健康檢查，尤其山區耕地常有地力不均的現象，應依據土壤檢測結果，選擇適當的土壤改良資材，既可強健樹勢，又可提升茶樹抗蟲能力。在草相管理方面，茶樹生長期可留養大花咸豐草（花期）作為陷阱植物，降低茶菁危害率；茶樹修剪期與休眠期建議清除茶園周邊大花咸豐草及其他菊科雜草，降低綠盲椿象可能繁殖的機會。

四、生物防治：目前尚未發現綠盲椿象之天敵或病原微生物。

五、植物保護資材：茶芽發育至一心二葉期即可施用植物油混方（500 倍液）混合矽藻土（200 倍稀釋），每 7 天施用一次，連續 3~4 次至採收前一週停止使用，可減緩害蟲危害。

|        | 修剪期           | 萌芽期 | 一心一葉期                                 | 一心二葉期 | 一心三葉期 | 一心四葉期 | 採收期 |
|--------|---------------|-----|---------------------------------------|-------|-------|-------|-----|
| 肥培管理   | 合理施用氮肥、鉀肥     |     |                                       |       |       |       |     |
| 安全防治資材 |               |     | 植物油混方（500 倍液）混合矽藻土（200 倍稀釋），每 7 天施用一次 |       |       |       |     |
| 物理防治   |               |     | 綠色黏紙（監測及防治），定期更換                      |       |       |       |     |
| 栽培防治   | 防除大花咸豐草及紫花霍香薊 |     | 適當留養大花咸豐草及紫花霍香薊（陷阱植物）                 |       |       |       |     |

圖三、茶園綠盲椿象有機整合管理防治建議窗。

## 結語

綠盲椿象過去並非農作物重要害蟲，多發現於菊科雜草植物上。為何僅在中高海拔茶區嚴重危害，至今仍無定論。其在臺灣的物種學名、生活史特性、寄主範圍及地理分布目前尚無完整調查，難以掌握其全年發生動態並評估其風險。因此，筆者期望藉由本文提高農友對自己茶園的注意力，如發現類似的取食狀且危害情形嚴重，應即時向相關單位通報，以尋求最新防治資訊。



# 為提升乘坐式採茶機功能 茶改場研發施肥附掛機組

文圖 / 茶葉機械課 黃惟揚\*、劉天麟  
(\* 電話：03-4822059 轉 702)

## 乘坐式採茶機解決缺工問題

為解決平地茶園採茶缺工現象，本場大力輔導農民導入乘坐式採茶機作業。經調查，農民及農民團體擁有乘坐式採茶機數量合計已達 10 台以上，作業面積達 100 公頃，成功紓緩桃園、新竹、花蓮及臺東平地茶區採茶缺工問題。

## 施肥附掛機組 - 增加乘坐式採茶機之功能

現今臺灣流行的乘坐式採茶機只有採茶、淺剪及中剪功能，但茶園管理工作包含施肥、防治、除草及耕犁。本場為增加乘坐式採茶機之功能，成功將施肥附掛機組安裝於乘坐式採茶機後方左右 2 側（圖一）。肥料可放置於乘坐式採茶機上隨時補充（8-12 包 20 公斤肥料），作業人員不需頻繁補充肥料，大幅提高施肥之靈活性。1 人駕駛採茶機，另 1 人負責添加肥料，每次作業 2 行，1 天可作業 6-7 公頃（圖二），大幅提高施肥效率及減輕作業負擔。

## 結語

本場研製之乘坐式採茶機之施肥附掛機組，經測試有省工省時之效，相關技術與操作性能已達實用階段，故申請專利保護此技術並在 110 年 10 月 1 日獲得新型專利（專利號：M617953），將辦理非專屬授權技術移轉予業者商品化製作，嘉惠需要的茶農，解決平地茶園施肥管理之負荷與辛勞。



圖一、乘坐式採茶機之施肥附掛機組作業情形。



圖二、茶園施肥情形。



## 臺灣茶分類分級風味系統評鑑技術

文圖 / 製茶技術課 黃宣翰\*、楊美珠  
(\* 電話：03-4822059 轉 617)

### 技術內容

本場為完善茶葉品質分級制度，及推動臺灣茶產業發展，擬定一套臺灣茶分類分級系統 (Taiwan tea Assortment & Grading system, TAGs)，此系統創建了臺灣主要特色茶類之風味評鑑項目、評鑑詞彙資料庫、評分標準建立方式與分級評鑑方法。並結合本場開發之臺灣特色茶風味輪，補足茶葉分級後之風味描述，讓消費者更容易瞭解到茶的風味特色。



### 商品化價值及市場潛力

業者獲得授權後，可運用此技術將其每批次生產之茶葉進行品質及風味標示，除用來進行品質管理外，也可將服務拓及銷售端，透過資訊系統即時地收集下游購買者對茶葉產品風味的需求，逐漸將商業模式從生產轉向服務，除了可依據客戶需求，推薦合適之相關茶風味產品外。也可依客戶喜好，進行相關客製化數位拼配，創造客制化之產品。

圖一、感官品評人員透過評鑑技術剖析臺灣茶之品質與特色。

### 授權標的

本技術已通過行政院農業委員會農業智慧財產權審議會第 181 次會議，將採非專屬授權，其授權標的包含：

- 一、臺灣茶分類分級風味系統評鑑技術。
- 二、中華民國新型專利第 M609001 號「臺灣茶分類分級系統標示結構」(110 年 3 月 1 日取得) 使用權。
- 三、中華民國新型專利第 M605950 號「臺灣特色茶風味品鑑卡」(110 年 1 月 1 日取得) 使用權。



## 速溶茶粉加工技術

文圖 / 茶作課 蔡憲宗\*、戴佳如

(\* 電話：03-4822059 轉 501)

本技術為利用滾輪乾燥之加工技術，將茶菁或萃取濃縮茶湯進行乾燥，產品風味有別於傳統噴霧乾燥製程，且可降低加工成本。本產品可應用於手搖飲店、即溶茶包及食品加工等，茶粉具備容易沖泡、便利等特點，亦可作為食品添加物之用途。根據經濟部統計處資料顯示，109 年茶類飲料之銷售額達 207 億元之規模，故本產品極具市場應用性。

本製程將茶菁進行蒸菁、濕粉碎、乾燥、磨粉等程序，產品可根據茶菁品質保持其原色，沖泡後色澤穩定不變色，成品粉末可保存 2 年。如為萃取茶湯需加入一定比例膳食纖維再進行乾燥。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 20 萬元，有意願之農友、個人或企業均可洽詢本場茶作課取得相關資訊。此技術目前已技轉 1 家廠商生產，且有多家洽商中，歡迎有意願之廠商與本場聯繫。



圖一、茶菁蒸菁。



圖二、濕粉碎。



圖三、茶粉。



圖四、茶粉冷泡。



## 薑紅茶加工技術

文圖 / 茶作課 蔡憲宗\*、戴佳如  
(\* 電話：03-4822059 轉 501)

本技術著重於薑的乾燥加工技術及薑和紅茶的拼配比例。利用滾輪或熱風乾燥之加工技術，將新鮮的薑進行乾燥，乾燥後薑的香氣柔和且濃郁，且經過適當比例之拼配，使薑紅茶之香氣及風味達到最佳狀態。薑沖泡過程中其成分釋放速率可與紅茶茶湯之滋味同步萃取，兼具薑與紅茶之風味呈現。

一般市售薑茶為切成薑片後進行熱風乾燥，乾燥後進行粗粉碎，再與紅茶拼配包成茶包，其缺點為沖泡後薑與紅茶釋放速率不同，薑不容易釋放至茶湯，因此，消費者無法品嚐薑紅茶之滋味。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 10 萬元，有意願之農友、個人或企業均可洽詢本場茶作課取得相關資訊。此技術目前已技轉 1 家廠商生產，且有多家洽商中，歡迎有意願之廠商與本場聯繫。

### 薑紅茶

行政院農業委員會茶業改良場研發產品

有效日期：如標示（保存期限兩年）

產品特色：本產品沖泡時薑可同步釋放至茶湯  
歡迎技轉（請洽茶作技術課）



圖一、薑雪花片。



圖二、薑紅茶茶包。



圖三、薑紅茶。

## 品嚐來自臺灣原住民故鄉滋味的茶飲～馬告風味烏龍茶

文 / 魚池分場 蔡政信\*、劉千如、黃正宗  
圖 / 蔡政信

(\* 電話：049-2855106 轉 308)

馬告 (*Litsea pungens*) 俗稱山胡椒，是臺灣原住民地區常見之特色作物，泰雅族語音譯為「maqaw」，其特色為香氣具有淡淡香茅檸檬香及薑味，一般當作調味料使用，馬告栽培種植區域與臺灣高山茶區重疊，茶農若取得原料也相對容易許多。

目前國產茶較缺少使用原住民特色作物原料，本場魚池分場積極研發國產作物茶飲，期望透過技術開發原住民特色風味茶飲市場。

本場開發「馬告風味烏龍茶」技術，乃運用「間歇式變溫窰製技術」窰製而成，搭配國產烏龍茶，產品具有濃郁茶香以及香茅檸檬薑味之馬告香氣，茶湯滋味具有豐富醇厚、鮮爽的口感。

產品內富含保健物質，如：檸檬醛、茶胺酸等，具有市場潛力與商品價值，目前本技術已技轉茶業廠商完成簽約，商品已經上架販售，對茶飲有興趣品嚐的愛好者可以多多購買支持，品嚐來自臺灣原住民故鄉滋味的茶飲～馬告風味烏龍茶。



圖一、本場魚池分場研發之「馬告風味烏龍茶」