



開發臺灣原生永康山茶成熟葉製茶技術 讓茶湯更甘甜

文 / 臺東分場 羅士凱*、黃校翊、蘇宗振、蕭建興、楊美珠
圖 / 羅士凱

(* 電話：089-551446 轉 215)

臺灣原生山茶永康變種是遠古時期孑遺在臺灣山林的茶樹，號稱臺灣「茶界的櫻花鉤吻鮭」。本場於民國 90 年開始研究臺灣原生山茶永康變種並篩選出最優良的品系，於民國 108 年命名為臺茶 24 號（商品名為「山蘊」），因具有特殊菇蕈味，亦被譽為「茶中松露」，所製成紅茶及綠茶帶有青蕈鮮菇香味為其茶湯品質特徵，與臺灣特色茶不同且極具差異性。此外，本場利用茶樹成熟葉之咖啡因含量較低的特性，運用關鍵製茶技術製成特殊風味茶葉，造福對咖啡因敏感的愛茶人士。本項製茶技術於 110 年 12 月「2021 臺灣醫療科技展 - 農業健康館」首度亮相。



圖一、臺灣原生山茶生長於原始林中。



翻轉傳統製茶概念 成熟葉也可以作甘甜好茶

製茶生產的原料稱為「茶菁」，一般以1心2-4葉嫩葉作為製茶原料，第5葉以下為成熟葉，因具菁味高、發酵不易等特性，本來是無法製成商品茶；加上一般製茶過程會受到季節、天候影響，需大量的勞力付出，才能成就一杯好茶。本場經過2年的研究，充分利用臺灣原生山茶永康變種的成熟葉，使採摘時間不受新芽生長季節限制，並可利用採茶機採收，加上製程採用長時間重萎凋，及茶葉去菁乾燥可於白天進行，製茶過程不再需要徹夜不眠，兼顧到省工、省成本與提升茶葉品質。

本場利用長時間重萎凋、靜置與高溫去菁的技術，並掌握關鍵製茶流程參數，使得茶湯更為滑順，滋味更甘甜，並突顯出原生山茶特殊的松露香氣，將臺灣原生山茶永康變種的成熟葉變為特色飲用茶。由於茶樹成熟葉所含苦味的咖啡因較嫩葉低，其含量幾乎低於2%，且具澀感的多元酚類亦大幅減少，相對地提高游離胺基酸含量比例使滋味更為甘甜。因此，該項臺灣原生山茶製茶技術產製甘甜且不苦澀的茶葉，極具市場潛力；更在配合林下經濟的推動下，國內外商機無限，歡迎洽詢及技轉。



圖二、臺茶24號「山蘊」屬於臺灣原生山茶永康變種。



圖三、成熟葉製茶技術所製成特殊風味茶滋味甘甜，茶湯色澤明亮。



圖四、成熟葉茶可粉碎製成茶包飲用。