

新式茶葉萎凋機試驗成功

張百齡

農復會和省農林廳為改進本省茶葉萎凋設備，提高茶品質以促進外銷，今年度內將推行茶葉萎凋機示範工作，作為將來推廣的參考。為使有關單位及茶廠明瞭這種萎凋機的特性、操作及有關製茶技術的改進，農林廳曾於九月間在南投縣魚池鄉農林公司魚池茶場，舉行了一次萎凋機技術觀摩會。參加的有農復會、農林廳、新竹、苗栗、南投各縣政府，以及製造高級紅茶廠的茶廠，及各茶葉主辦人員等數十人。

(攝影) 廉坤農業技術員觀摩萎凋機操作

農林廳榮華改
良場最近設計的一種送風式茶葉萎凋機，已經試驗成功。

這種新式機械，今後可使本省紅茶的製法邁入一個新的階段。

(1) 使用冷風適於紅茶萎凋及綠茶生葉貯存或靜置之用；使用熱風適於紅茶、烏龍茶及包種萎凋之用。熱風可利用乾燥機或其熱風爐的餘熱，節省燃料，成本低，熱風溫度可調節平均，全機首尾僅一萬八千立方英尺。葉中送風速也大，可達一千英尺，並可調節平均。長四十四英尺的萎凋機，其前後「風速差」小於二十英尺。

(2) 使用冷風適於紅茶萎凋及綠茶生葉貯存或靜置之用；使用熱風適於紅茶、烏龍茶及包種萎凋之用。熱風可利用乾燥機或其熱風爐的餘熱，節省燃料，成本低，熱風溫度可調節平均，全機首尾僅一萬八千立方英尺。葉中送風速也大，可達一千英尺，並可調節平均。長四十四英尺的萎凋機，其前後「風速差」小於二十英尺。

茶葉改良場繼碎型紅茶製造方法改良試驗成功後，又一項改進紅茶製法的新成就。茶葉改良場近年來在農復會的補助下，除了碎型紅茶的製造方法已試驗改良成功，並由農復會貸款經製茶公會推廣給業者採用外，對於製造紅茶的機械改良方面，也由茶葉改良場場長吳振鐸策劃設計，到目前為止已有三項重要的成就：(1) 酸酵室簡易噴霧裝置，(2) 採檢機電力自動加壓器，及(3) 送風式萎凋機。其中尤以送風式萎凋機的設計成功，經濟價值最大。

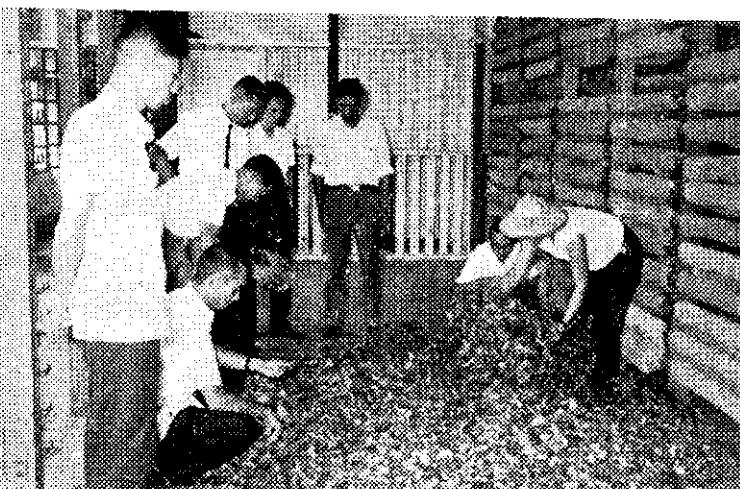
農林廳於今年春天擬定計劃，由該廳配合經費，並得到經合會補助於苗栗縣頭屋茶區新振昌茶廠、南投魚池鄉農林公司魚池茶場，由新竹瑞興鐵工廠承造各裝置萎凋機一臺。試用結果，性能極為良好。因此在八月廿一日至廿三日召集各縣主辦人員及茶廠負責人在魚池茶場舉行觀摩會，實地觀摩並比較其製成茶的品質，一致認為這是發展本省紅茶

最有經濟價值的改革。吳振鐸場長所設計的茶葉萎凋機，具有下列重要性能：

式裝葉萎凋機，可以使人力及時間更為節省。(2) 製茶品質比較：這次頭屋及魚池用同一原料，比較使用萎凋機及自然萎凋的成茶品質，經鑑定後情形如次(詳附表)。

(3) 每臺萎凋機每次生葉容量自三百公斤至七百公斤，可以根據各工廠之大小及採檢機容量而改變其規格與萎凋速度。熱風萎凋自四至八小時，冷風萎凋自八至十二小時。舉行觀摩示範時，頭屋區四小時完成六一%的萎凋率，自然萎凋者須十五小時；魚池茶場用萎凋機者(冷風)經四小時萎凋率為五三·七%，而自然萎凋者經二十一小時為六〇·八%。

(4) 使用萎凋機，可以節省萎凋時攤葉及收葉的時間與人力。根該場的記錄，三百公斤生葉用萎凋機只須二人六分鐘即可攤好，但用萎凋架及網者(自然萎凋)則須四人二小時才能攤放完畢。單用萎凋網，而工作極熟練者亦須四人三十分鐘才能攤完

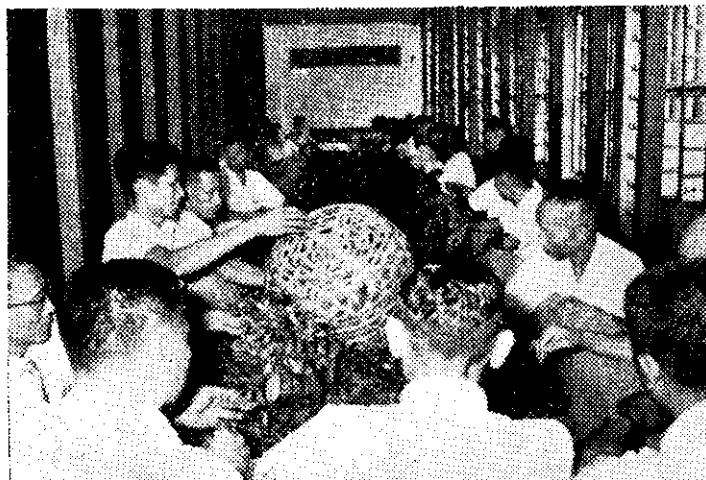


(攝影) 青茶鮮新的萎凋茶葉

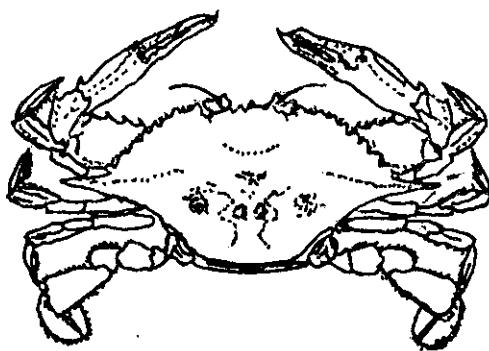
貢獻！

自然萎凋機 (CK)	萎凋別 品種	品質鑑定	茶區		
			頭屋茶區	大有茶區	魚池茶區
七一·六	包種茶	烏龍茶	紅茶	紅茶	阿薩姆
七一·六	七二·〇	七三·六	七四·一	七九·三	
七四·二	七七·五				

由上表可見萎凋機製成的茶葉，對品質不但沒有影響，而且比自然萎凋者為高。尤其雨季或多雨天根本無法進行自然萎凋或日光萎凋的情形下，這種送風式茶葉萎凋機的出現，自有特殊的意義和貢獻！



(攝德坤林) 茶作機萎凋觀摩人員技術茶



紅蟳

順永賴

東、福隆、新店、大甲、員林、臺南等地。產期為八月至十二月，十一月最盛。此蟹是肺蛭的中間寄主，吃的時候要小心，應該充分煮熟。

蟳喜棲息於沙泥底，善游泳，移動能力很大。白天潛伏在沙泥中，黃昏後至半夜開始索餌行動。餌料是小螺、貝類、多毛蟲類、小甲殼蟲等底棲小動物。

冬天移動至較深區域或外海，春夏移至較淺海域或內灣。水溫降至攝氏十五度，則開始潛伏在沙泥內冬眠。冬眠前（秋末）雖在攝氏十五度前後仍略有攝餌行動，但春天非到十七度以上，索餌行動都不活躍。攝餌和脫殼成長良好溫度為攝氏二十度以上。

養殖池應設在海水滲透性良好的沙灘。蟳仔是底棲動物，應特別注意底質惡化的預防，否則很難成功。底質應選用無保水性柔軟的細砂，池底底沙的厚度六至十公分。

水雖無須太深，但為適應水溫、鹽分和其變化期間也不脫殼成長。

在本省一般俗稱「蟳仔」的水族就是蟹的品種，蟹的種類很多，本省常見可食的蟹有六種：

(一) 蟻仔：體寬約廿公分。產於羅東、蘇澳、基隆、新竹、臺南、東港等地方。產期週年性，十二月至隔年三月間最盛。美味，雌的在產卵前價錢最貴。

(二) 蟹仔：雄的有美麗的碧青色濃淡花樣，雌的呈橄欖色，產於臺灣沿海。週年性，美味。

(三) 蜷蚌：體色以綠色為主，雄的青色較濃，雌的黃褐色帶紫紅色。產於臺灣沿海，美味。

(四) 三點仔：殼上有三個紅圈，產於臺灣沿海。週年性，美味。

(五) 十字蟹：體色黃色雜有若干紅色縱紋，產於基隆、安平、東港等地。

(六) 毛蟹：體色呈暗綠棕色，產於南方澳、羅

普通小的每平方公尺十個左右，較大的約五個以內比較安全。

飼料可使用貝類、雜蝦、魚肉等。貝類無須細切，只要把殼打有裂痕就好。餌料重量為所放養的蟳仔總重的二成。在黃昏前投餌，隔天早上須將殘餌清除。飼育密度過高，會引起自相殘食，脫殼後的甲殼是軟的，容易受害，為防止這種損失，應設法使軟殼期間縮短和使蟳仔容易潛伏沙裏，因此應充分給餌和保持水質、底質要在良好狀態。短期間落養可將殼的可動指切除或以橡皮筋將夾子綁起來，則可預防自相殘食。

冬眠中不會脫殼成長，雌蟹在交配後至卵