外銷綠茶：——眉茶——的製造法

——李阿來——

外銷綠茶有三大宗：眉茶、珠茶、煎茶。

台灣綠茶主要外銷地區有：摩洛哥、阿富汗、阿爾及利亞、突尼西亞、巴基斯坦、利比亞、埃及、美國、芝加哥、伊朗、英國、日本、香港、新加波等地。

注意製造過程

綠茶是不酸酵茶，一定要注意製造過程中的酸酵，因此製造過程中需利用殺菁的高溫使有效的制止氧化酵素的活動，避免茶葉在製造過程中酸酵。若一時無法製完時，必須注意下列幾點：

（1）茶葉不可堆厚，不使受悶熱。

（2）茶葉盡量攤開放涼靜置。

（3）實行輕萎凋，增進香氣減少苦澀味，萎凋率爲六—八%。

殺菁

(一)殺菁的目的

（1）使用高溫制止茶葉中氧化酵素的活動，使製造過程中不致因爲酸酵而品質變劣。

（2）蒸發適宜的水份，使茶葉柔軟便於揉捻成條，不致在揉捻時破碎。

（3）以高溫消除茶葉的臭菁味，保持綠茶特有的香氣，使生葉中的葉綠素、維他命C等有用成分，不致在製造過程中被破壞。

(二)殺菁用器

本省茶廠大多採用圓筒式殺菁機，直徑九十公分，長三•六公尺，每分鐘十—十六轉。該機裝有調速器，以控制其速度，每小時約可殺菁二百四十—三百公斤，茶葉投入後自動流出，燈光較易控制，不易焦變，容易控制品質。

(三)殺菁溫度

入口溫度攝氏一百八十度，出口溫度攝氏九十度。

(四)炒菁法

（1）幼嫩茶菁及含水量多的茶菁炒法，最好於殺菁機入口處裝置送風機，以幫助機內水蒸氣的發散。其殺菁率普通減少水份二十五—三十%，同時炒好的茶葉應即稍攪拌散開，使茶葉中的熱氣能迅速發散，然後移至揉捻。

（2）較粗茶菁——水份少的炒菁法，較易變焦或水份蒸發過度，所以殺菁時最好第一口燒火口爐火溫度要較高，其後按序漸減爐口溫度，以

柑園茶園之良友！

中耕割草機(安而得)エルタMK-4型割草機

柑橘一年須割草，中耕，噴藥施肥等作業，對各園園主是一大負擔，且在農村勞力減少與工資提高之先決條件下，非利用自家勞力，已不足應付此一局面，但憑自家勞力管理相當面積之園地談何容易，故非引用農業機械不可。「エルタ」安而得牌中耕割草機，爲日本エルタ機械工業株式會社之產品，該廠雖非大規模之製造商，但其是以山園爲主的，年輕活躍之廠家。（讀者若經常翻閱日本有關農業園藝或柑橘類之雜誌，定必有所悉。）去年於日本銷售，如此機械達一萬二千台。

簡介：此機專爲柑園而設計，其耕耘部異於一般耕耘機，置於前部，如此根部附近之雜草亦可割除。同時高度及安定性，也考慮周全，因一般果樹樹枝甚低，故採五段調節的把手，最低高度僅達一台尺半。其主要功能爲割草及中耕，應本省環境之要求，特備有特別之附件。

一、廻轉割草設置：雨季時，因水土保持之關係，不宜中耕，故將草刈除既可除草又可保持水土不致爲雨水流失。

二、深耕軸：每次一～二次之深耕，可藉此實施之。

三、噴霧機架兼用搬運架：利用本機之引擎帶動噴霧機，或將噴霧機拆下，可搬運80 kg重之貨物。



四、培土板：可加於前輪處，可開溝培土，尤於施肥季節最適宜。

五、鐵輪：防止滑溜，用於坡地。

如此能多元操作之機械，對於去年試銷期間，極力觀察其對本省環境之適應性，曾邀各廠方技術員，行數項之改進，現已能完全適應不虞。

除此另有電動割草機，及小巧之發電機，對雜草之割除或果樹之剪定，亦甚爲理想。此一割草機異於一般引擎割草機，引擎割草機所具缺點具無，到目前爲止此爲世界上重量最輕者。

以上所述機械適用範圍，爲柑園、茶園、香蕉園、荔枝、葡萄、枇杷、桉園、庭園山林之除草等。歡迎來信要求實地表演，並接納各希望顧客之建議，以便將來新機械之改進。（說明書備索）

エルタ機械工業株式會社

台灣總代理：晏德實業股份有限公司

台北市中山北路一段一〇五巷一三之八

電話：五一三四二六

保持茶葉適當水分，避免殺菁時水分蒸發太快；最好於茶菁出口處裝置一機扇，以防止過分的水分蒸發。燃料如用瓦斯是較易控制。

初　揉

㈠**目的**

（1）使茶葉的細胞組織破裂，使葉中的茶汁流出葉外，便於沖泡飲用。

（2）使外型成條美觀。

㈡**用器及時間**

（1）十八吋揉捻機及伊達式揉捻機。

（2）時間：視茶葉性質約五—十分鐘茶葉如至成條，且條索緊結即可取出。

（3）方法：輕壓—重壓—輕壓—取出—解塊。

初　乾

㈠**目的**

（1）殺死葉中殘餘氧化酵素以防醱酵。

（2）同時減少一部份水分，並制止不良的化學變化，使次過程便利處理。

㈡**初乾用器及程度**

用器有甲種乾燥機及乙種乾燥機。機內溫度以攝氏一百二十度，出口溫度以攝氏八十五度最好。攤葉厚度及烘焙時間，看茶葉的水分含有量酌定。烘乾程度，如幼嫩茶葉，初乾茶的重量爲茶葉的四十至五十%。

較粗茶葉不宜過乾，應保持五十至六十%，須隨時注意乾燥機的燒火，才能烘得平均。

回軟處理（靜置）

㈠**目的**

（1）初乾時烘得乾濕不平均的茶葉，使再平均回軟。

（2）使其葉中表裏水分含量平均，以利再揉工作。

㈡**方法及程度**

將初乾取出後的茶葉放在地上，令其自然攤涼回潮，以至完全回軟。

再　揉

㈠**目的**

爲補茶葉初揉的不足，經過再揉後，使茶葉條索較爲緊密美觀。

㈡**用器及操作**

用器與初揉相同，再揉時應視茶葉至已成條爲止。

再　乾

㈠**目的**

（1）蒸散殘餘水分。

（2）消滅葉中殘餘的氧化酵素，以免引起發酵劣變。

（4）整形和促進色澤美觀。

（5）便於貯存。

㈡**用器及程度**

型式很多，大多數使用再乾機及八角形整形機。茶葉再揉後（乾度五至六成）即投入整形再乾機。再乾機溫度爲攝氏九十—一百度。

整形機迴轉數每分鐘以二十—二十三回爲宜，投入量視茶葉在機內能翻轉程度而定，完全乾取出後水分含量爲四%時爲宜。

