

花蓮縣瑞穗鄉的

天鶴茶



● 吳國珍

美麗的花蓮縣，孕育了芳香的農產品。

來一喝一口天鶴茶的好滋味。

來自舞鶴台地的「天鶴茶」，最近直攻國內、外茶葉市場。(邱顯明)



花蓮特產以新的面貌，歡迎您來參觀。

讓推廣人員聽聽大家對天鶴茶的反應如何？



不怕貨比貨：喝了一口，您就會喜愛「天鶴茶」。(邱顯明)

位於花蓮縣南端的瑞穗鄉舞鶴台地，總面積將近700公頃，在民國62年間由行政院農發會、台灣省政府農林廳，台灣省茶業改良場及花蓮縣政府、花蓮縣農會和瑞穗鄉公所和農會所極力輔導產製的「天鶴茶」，最近直攻國內、外茶葉市場；由於『天鶴茶』品質優良及售價實惠，已廣受各界重視及喜愛。

瑞穗鄉舞鶴台地的茶農，目前約120戶，其中多數自栽、自培、自製，尤以生產半發酵的「包種」及「烏龍」茶居多。根據花蓮縣政府實際統計產量，每年年產量已逾40萬公斤以上。

舞鶴台地氣候、土壤極適宜栽茶，尤其值

得一提的，連續2年在舞鶴茶區全面推廣實施寄生蜂生物防治，大幅減低日前本省嚴重的農藥污染及毒物殘留情形。舞鶴台地現植有青心大冇、青心烏龍、台茶12號等品種，生長良好、茶葉厚嫩、風味絕佳。

「天鶴茶」名稱由來，是在民國68年9月間，當時擔任行政院農發會主任委員的李崇道博士蒞臨茶區視察，在品嚐之餘，讚不絕口，視為國內茶葉後起之秀，因此命名為「天鶴茶」。

目前約有45%之茶葉自產自銷，50%批發，5%外銷至日本及東南亞等國家。 ■

“花蓮特產食品品嚐與包裝示範設計展覽會”將於本月(6)月23日~25日，為期3天，在台北市外雙溪陽明山機場展覽館舉辦，每天上午9:00~下午5:00，歡迎參加。這次的展覽會，是經過專家選用最佳設計師，重新把地方性傳統好吃的食品，以更漂亮的包裝加以包裝。花蓮著名的特產有花蓮薯、花蓮米、菓木餅、茶葉、天鶴茶等。