

李世昌打出「烏龍茶籽油」品牌

圖文／曾文田

以茶葉聞名全省的南投縣名間鄉松柏嶺茶區，最近在農村青年以新穎的企業經營理念參與推廣之下，其由來已久的茶葉副產品「烏龍茶籽油」，首度以自有品牌問津市場；而長久以來，投入茶籽採摘、曝曬等茶油加工製造過程的人力，也一改以往全為老農婦之景況。

每到寒冬之際，南投縣名間鄉的松柏嶺茶區，經常可見幾位老農婦，在廣場上翻動曝曬中的「茶籽」，而這幅頗富農村悠閒情趣的「晒茶籽圖」，即是民間傳統治胃病偏方「茶籽油」製作過程之一。可惜由於農家不懂得行銷方法，一直無法打出自我品牌，因而無法提高「茶籽油」的利潤。

產銷「松柏長青茶」多年的名間鄉松柏坑茶農李世昌，不甘任製茶的副產品—茶籽

油就這麼長此默默無聞，乃至漸趨式微，他向農業部門積極力爭輔導銷售，且呼籲鄉境茶農共同珍惜名間鄉特有的「烏龍茶籽油」。

擔任碧峰茶葉產銷班班長的李世昌說，名間鄉受天宮松柏嶺為老茶區，面積相當大，因此，茶籽製油的歷史已相當悠久。過去，老一輩的鄉民在生活困苦時，均用茶籽當肥皂來洗頭，頗能去垢；也有部份人搾油食用，彌補肉食之不足，茶籽於是成為民生必需品之一。

茶籽分成多種，除一般茶樹結的籽外，另有一種樹型較高大，專結茶籽的「苦茶」，其結籽率依樹種的不同而互異。茶樹每2、3年需修剪，樹型矮化後結籽不易。秋茶採收後，小茶花會在這時候結籽，成熟後若

烏龍茶樹開花情形



李世昌為烏龍茶籽油開創新天地



不加採摘，會直接影響冬茶的採收量，而且也會因為吸收太多養分而落果，導致茶菁因養份不足而造成下一期茶菁的歉收。所以，多數茶農會在中秋節過後採下茶籽，經過2個月的陽光曝曬後，將其除去外殼，再經過火炒，榨取其油，成為茶作的副產品，即所謂的「茶籽油」。

然而，由於茶籽之採摘、曝曬，皆需人工，且費時甚多，因此，每年僅一次採收期。且目前在農村人力久缺及老化的情況下，從事茶籽油製作的都是老農婦，製作過程仍停留在小農家自營的人工生產階段。

李班長說，茶區之茶葉副產品「茶籽油」，目前之銷售方式均是私下耳語相傳，不但銷售量無法突破，產量無法統計，就連品質也難維持一定標準。因此，這種各立門戶的作法，不僅無法達到固定而合理的成本回收，甚至只要有某戶不慎發生品質不良情事

，其餘農戶便有遭嚴重波及之可能性。這也是他為了提高鄉內茶農茶籽油收益，並保障自己權益，而計劃統一命名、集中製造的原因。

據悉，民間治療腸胃病最古老之植物油係「苦茶油」，然由於其帶有菁味，致有不少人不敢食用，而改以富有麻油香味，且兼具苦茶油藥效之「茶籽油」，來拌麵線、拌飯、煎蛋，或產婦坐月子進補，因其稟性中和，均裨益甚大。但各品種茶樹之茶籽雖然都可製造茶籽油，惟其含油量較低，遠不及苦茶籽，故在價格上，也較苦茶油高。

李世昌表示，平均6台斤茶籽，可搾出1台斤茶籽油，而目前茶籽每台斤價格為50元至70元，最貴時曾達110元，但由於並無專人負責製造、銷售，故其價格出入仍很大。

※



欣美牌

栽培新觀念 園藝新技術

果園、菜園 花卉、茶園

點滴灌溉系統

特點：

- 專業生產，品質保證，價格最合理。
- 免費設計、規劃，責任施工。
- 解決果園、菜園、花卉乾旱缺水現象，並可配合簡易自動滴灌施肥系統，定時定量施肥。省時、省工，效果顯著。
- 促進果樹結果，可使蔬菜增產並提高品質。




微粒噴霧噴頭

噴霧噴頭

昌朋實業有限公司

台南縣安定鄉工業區港口村399之1號
電話：(06)5932780·5932774 張欣洽

誠徵全省
各地經銷商



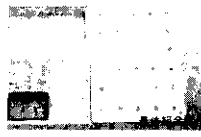
簡易水耕栽培箱



一家最專業的水栽培公司！
一套最實用的水栽培技術！
一系列最佳的本土化資材！



享受親自參與種菜的樂趣！
讓綠意盎然美化您的天地！



本公司提供最周全的設施資材，創造企業化的精緻農業。

誠徵各區經銷商

型錄備索，歡迎利用



旺家

旺永水栽培資材有限公司

公司：彰化縣員林鎮大廉里舊集路2段252弄82號
電話：(04)8323321
連絡處：彰化縣大村鄉過溝村3巷41-1號
電話：(04)8526637(代表) FAX:(04)8528637
統一編號：23276958