

「頂柳牛蒡茶」，包君滿意！

～屏東市頂柳及大湖區段第二經營班營業情形

／藍旻瑩

屏東市利用農地綜合規劃發展地區農特產「頂柳牛蒡茶」，目前在頂柳及大湖區段種植，面積46.2公頃，年產量及價值為831.6公噸／24,948,000元，栽培期間自10月下旬至翌年3月上旬。

發展經過

牛蒡產區位於本市行政區域南區；牛蒡是屏東特產，早在日據時就有種植。由於屏東的地質（中、細砂質壤土）得天獨厚，氣候適宜牛蒡生長，因此產品色澤優美、甜度高，而且最具風味，品質之精良冠於全省，最受消費者歡迎。本市頂柳、大湖區段第二共同經營班有鑑於牛蒡外銷日本並受國人喜愛，且牛蒡茶味美可口，所含成分營養豐富有益健康，遂決議由班員共同出資興建牛蒡加工廠，且由屏東市公所及市農會共同推展輔導生產香甜可口的「頂柳特產高級品牛蒡茶」品牌，供應市場需求。



牛蒡田

加工及效益

1.牛蒡茶加工作業流程

採收→清洗→冷藏→去皮→切片→烘乾→包裝→成品→直銷市場。

2.效益

農地利用綜合規劃旨在發展地區農特產品專業化、組織化、及產銷一元化經營，達成農業企業化、商品化之經濟性，而提高產值來增加農民收益，提高農民所得。



牛蒡茶加工過程——牛蒡切片烘焙



牛蒡茶成品



牛蒡茶加工廠房設備