

台東的杭菊



這一畦畦深情的黃花，就是杭菊。(曾石南攝自台東太麻里)

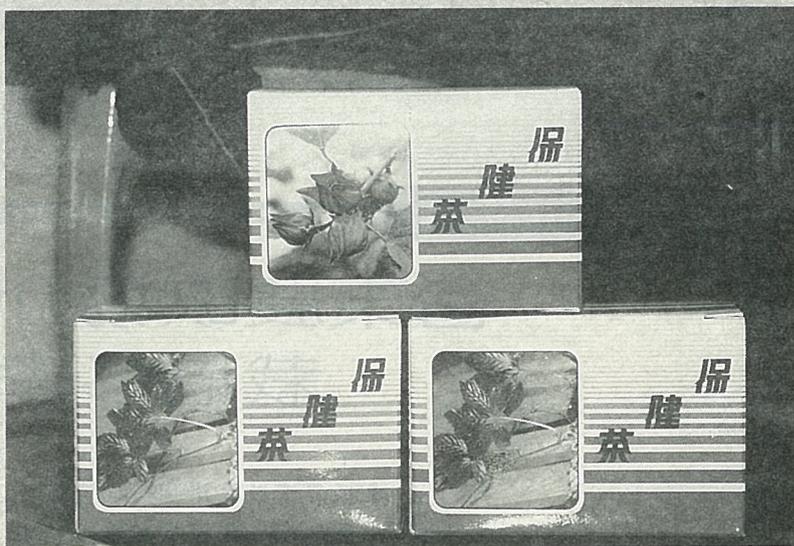
台東區農業改良場利用台東特產的杭菊，研製杭菊袋茶，開水沖泡立即飲用，可作為保健飲料。希望藉新的消費型態，提高省產杭菊的銷路。

台東出產杭菊的地區在知本與太麻里。負責與農民契作收購的台東地區農會食品廠主任郭村田表示，今年只有20位左右農民種了15公頃面積的杭菊，總產量約30,000台斤(乾品)。杭菊生產成本每台斤約250元，目前市價每台斤不及200元。這也許就是菊農種植意願每下愈沉的原因吧！

台東區農業改良場特作研究室李興進股長，去(78)年夏天曾赴日本研習藥用植物。據他了解，日本生藥市場目前還沒有杭菊這個項目，但是杭菊具有涼心、提神、潤喉、止渴、增進食欲、消除疲勞等效用，在保健飲料風行的日本市場，未來大有可為。

省產杭菊比大陸杭菊可能更受日本人歡迎，原因是台灣的烘焙技術比較高明，乾燥度與色澤都很均勻，品質比大陸杭菊穩定。但是，大陸杭菊的低廉價格却成為省產杭菊拓展外銷的最大障礙。

李股長說，製造杭菊袋茶的設備，需要烘乾機、打碎機和包裝機，製造技術並不困難。首先將杭菊原料除去雜質



，用烘乾機調整溫度在70度進行乾燥，讓原料水份維持在13度左右。乾燥處理過後用打碎機打碎，再以自動秤量裝袋，最後以鋁箔袋包裝。

台東區農業改良場近年研究開發多種藥用植物，並試製成保健飲料。適合作為保健袋茶的，除了杭菊之外，五葉參和洛神葵，都是很不錯的材料。

每年11~12月間，到台東知本溫泉走一趟，沿途一畦畦耀眼的黃花迎風招展，令人感受到濃濃的秋意，這片深情的黃花就是杭菊。消費者願不願意也付出相對的深情，多多飲用省產菊花茶？

杭菊是保健茶的原料之一
(溫秀嬌 攝)