

生產則以荷蘭的種球商為主要的供應來源。全世界火鶴花的主要生產國家，除荷蘭外，夏威夷、模里西斯、中美洲與東南亞地區的新興產地，近年來也大幅增加。尤其東南亞地區的火鶴花栽培面積，近幾年的變化相當大，如菲律賓、印尼、馬來西亞、泰國等，都已有相當規模的火鶴花產業，其中，菲律賓、馬來西亞的火鶴花切花，已試銷日本市場，泰國的火鶴花切花，也曾試銷到美國。

台灣栽培火鶴花，約開始於民國70年，早期引進種植之火鶴花種苗，因受黃金線蟲之危害，曾一度全面銷毀；而後引入組織培養苗，在中南部地區再度形成花卉產業。民國80年再度因線蟲問題，銷毀近半的苗圃。近幾年重新培育，目前全台有近百公頃的栽培面積。

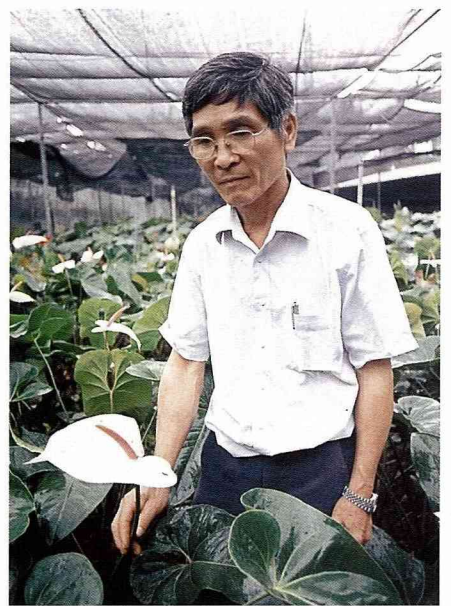


火鶴花幼苗。

吳進丁班長說，火鶴花的生長適合溫度，日溫25-28℃，夜溫19-20℃，需要適度

的遮蔭，遮光程度視品種、株齡，以及栽培場地的氣候而有所差異。光照太强，植株生長受阻；光照不足，花苞無法形成，因此，光照強度的調節是很重要的管理技術。

的遮蔭，遮光程度視品種、株齡，以及栽培場地的氣候而有所差異。光照太强，植株生長受阻；光照不足，花苞無法形成，因此，光照強度的調節是很重要的管理技術。



新埤鄉花卉產銷班一班吳進丁班長。

栽培介質宜選擇排水與通氣性良好、保肥力佳的材料。新埤鄉花卉產銷班嘗試以木屑片與回收廢棄的椰果殼，經打碎處理後，作為火鶴花的栽培介質，不但植株生長良好，也解決了部分廢棄椰果殼所帶來的環保問題。 腳

水蓮花茶



農委會茶業改良場嘗試將茶葉與蓮花結合，研製成「水蓮花茶」，使中次級茶能提高其香味與品質，期能開發茶葉新產品，朝向多元化發展與利用，增加茶農收益。同時美化茶園、茶廠及農舍景觀，讓遊客參觀茶園風光外，也能欣賞蓮花的出污泥而不染，喝杯水蓮花茶，達到休閒與品茗的樂趣。

《本草綱目》記載「蓮花」氣味苦甘、無毒、主治鎮心、益色、駐顏、身輕等療效。蓮花常見栽培於庭園、水池做為觀賞用，也有較集約大面積栽培，供採收蓮子與蓮藕用，其中以台南縣白河鎮及桃園縣觀音鄉為最，每年的「蓮花季」吸引眾多的遊客賞花採蓮。

蓮花的種類眾多，有石蓮（供採收蓮子與蓮藕用）、睡蓮、香水蓮等，其中以香水蓮的花朵香氣最為濃郁，適合與茶葉混合製成花茶。近年來茶園逐漸與觀光休閒結合，除觀賞茶園景觀外，若能搭配蓮花池，欣賞蓮花的搖曳生姿，喝杯水蓮花茶，別有韻味。

根據茶業改良場的考證，古人製作蓮花茶，係於清晨蓮花含苞待放時，將茶葉置入，待傍晚再將花苞剪下乾燥，製成蓮花茶。明代顧元慶「茶譜」（1541年）謂「蓮花茶，於日未出時，將半含蓮花撥開，放細茶一撮納滿蕊中，以麻略札，令其經宿，次早摘花，傾出茶葉用建紙包茶焙乾，再如前法，又將茶葉入別蕊中，如此數次，取其焙乾收用，不勝香美。」

茶業改良場指出，此種方法頗為費工、費時，將大幅增加製作成本，乃改取新鮮之香水蓮花為材料，花朵經去萼片乾燥後，再與茶葉混合調製成「水蓮花茶」袋茶，加工方法簡易，成本低廉，沖泡方便，具發展潛力。

添加茶類則以綠茶、輕發酵包種茶、紅茶較具發展潛力；重烘焙茶或陳年茶因茶性不同，較不適宜。水蓮花茶可沖泡飲用，亦可製成水蓮花冰品、果凍、糖果、風味餐及茶飲料，未來可與地方政府舉辦的「蓮花季」結合，宣傳推廣，讓消費者有更多樣的選擇。