

文圖／林立宏 協助製作／行政院農委會農糧署

香糖加咖啡 一杯接一杯

梅山瑞太咖啡

有自己的味道



熟透的咖啡果實宛如誘人的紅櫻桃

瑞里產銷班員集思廣益，突顯高山「台灣咖啡」的特色，將咖啡與地方特產的黑糖組合，造就獨特的風味和口感，更以「香糖咖啡」的名號，一舉贏得全國休閒農特產品競賽的金牌獎，開創出瑞里產業「第二春」。

海拔1,000公

尺左右的瑞太山區，由於地理位置靠近北迴歸線，氣候環境條件絕佳，目前，茶農們兼種咖啡，面積已經接近30公頃。



每年春天咖啡樹會開出白色咖啡花

嘉義縣梅山鄉瑞太咖啡產銷班班長王秋忠回憶，4~5年前，梅山鄉瑞里、太和、瑞峰山區盡是茶園，他也是瑞里茶葉產銷班的成員之一，多年來，看到的、聞到的、想到的，都是茶葉，但自從發生瑞里大地震，和接連著的「921」大地震、賀伯颱風等天災後，讓遊人不敢再進入瑞里山區，不僅山莊、民宿門可羅雀，各家茶行（廠）的業績也深受影響。

在茶葉產業似乎已呈現疲乏老化之際，消費市場的飲品有逐漸轉趨年輕化的趨勢，因此，透過瑞里茶葉產銷班召開班會時，班員們集思廣益，有人提議「台灣咖啡」剛興起，且逐漸轉趨熱門，用咖啡來配合既有的茶葉，共同推展產業觀光，開發

屬於瑞里的「第二春」，應是可以嘗試的辦法，於是，王秋忠率先到台南縣東山鄉買回一批咖啡樹苗，間植在甜柿果園內，觀察其生



嘉義縣梅山瑞太咖啡產銷班班長王秋忠

長適應環境的情形。這批「先鋒部隊」的咖啡樹苗，果然不負眾望，不僅成長得非常好，還順利開出一串串美麗的白色花朵，結滿似小櫻桃般紅豔的咖啡果實，增添了班員們的信心。

投入咖啡產業

喝著自己種植、烘焙的咖啡，王秋忠指出，經過4年的努力和付出，現在終於嚐到了成果，為了突顯瑞里高山生產「台灣咖啡」的特色，不僅改進栽種方法，採用有機栽培方式，還拿出以往種茶的精神，四處「取經」，學習栽培管理和烘焙加工的技術，全心投入新興的咖啡產業。

王秋忠表示，咖啡樹的樹高，可以達到4~6公尺，但為了管理與採收方便，逐漸改良



瑞太咖啡產銷班研發的咖啡香糖



王秋忠從國外進口專業的咖啡烘 焙機器



以低莖栽培法，將樹莖壓低至2~3公尺高。為追求完美的品質，以人工採收，經過機器清洗脫、去果皮處理，即為生咖啡豆，需要再經過水洗、曝曬、脫殼、烘焙等處理手續，才能使咖啡豆呈現出獨特的顏色、香味與口感。

烘焙咖啡豆時，最重要的是要將咖啡豆的內、外側，都均勻的烘透，而不烤焦。王秋忠強調，咖啡味道的優劣，有80%取決於烘焙，烘焙功夫是調煮好喝咖啡最重要，也是最基本的條件。

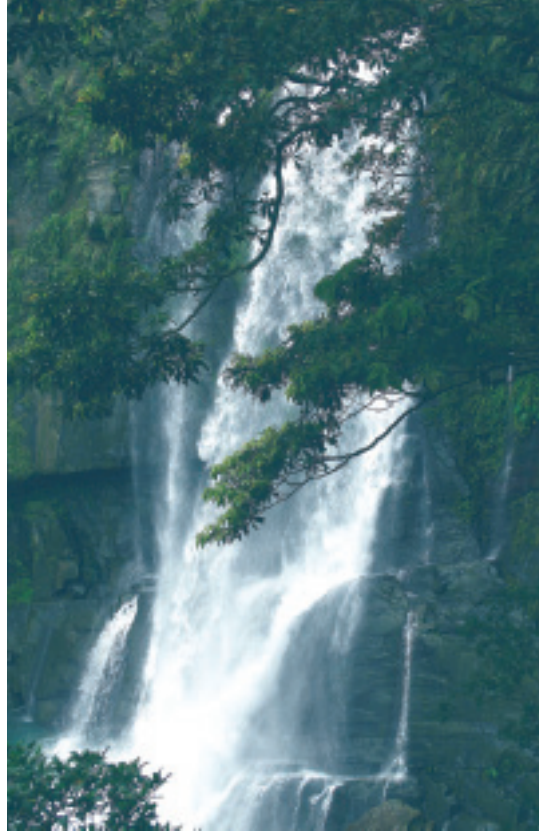
曬乾的咖啡生豆，外觀是呈現淡綠色，在外層還包覆一層有皺摺的薄膜，在進行烘焙工作之前，需要將大小不一的咖啡生豆分類，以避免在烘焙時，產生受熱不均勻的情形。咖啡生豆倒入機器後，要特別注意機器顯示的溫度，大約在120~140℃時，咖啡豆會響出「第一爆」，原理如同常見到的爆米花，咖啡生豆受熱後會膨脹，發出「蹦、蹦、蹦」的聲音，所不同的地方，是咖啡豆不只「爆」一次，高山咖啡要等到「第二爆」，

才算完成烘焙的作業。

營造地方特色

瑞太高山咖啡的特色是口感佳、香氣濃、喉韻好，目前，已經有貿易商前來瞭解生產情形，並簽單訂購銷售；外來的遊客品嚐後，也豎起大拇指讚賞不已。

為強調「瑞太咖啡」的特殊風味，咖啡農更將咖啡與地方特產的黑糖結合，



梅山瑞太地區著名的雲潭瀑布

以突顯出獨特的風味和口感，更以「香糖咖啡」的名號，一舉贏得全國休閒農特產品競賽的金牌獎。

瑞里社區發展協會理事長葉純喜指出，瑞里的咖啡產業已經結合觀光，逐漸形成地方特色，「香糖咖啡」也成為到瑞太地區旅遊時，一定會品嚐的飲品，而山區的山莊與民宿，也都設有庭園咖啡區，共同為推展瑞太地區的咖啡產業努力。坐在庭園的休閒椅上，喝著以高山泉水調煮的香糖咖啡，遠眺山巒美景，徜徉山水之間，的確是人生一大享受。

民宿嚐鮮DIY

到瑞太山區品嚐咖啡，已成為普遍的休閒生活之一。值得一提的是，王秋忠的瑞梅咖啡民宿，除供應特色咖啡餐飲外，還提供別出心裁的DIY炒咖啡豆體驗活動。他特別從國外進口專業的烘焙機器供現場烘焙。在咖啡豆烘焙的過程中，可以透過機器上透明的圓孔，看到咖啡豆變色的情形。

但王秋忠建議，剛烘好的咖啡豆，不要立即磨碎調煮，待放置讓咖啡豆呼吸2天後，喝起來的口感會更香醇，因此，建議可以先在民宿餐廳享受咖啡餐美食，喝杯道地的瑞太咖啡後，再帶著DIY烘焙成果的咖啡豆，回家和親朋好友一起分享。



嘉義梅山瑞太地區原本以生產高山茶著稱

嘉義縣梅山鄉瑞太咖啡產銷班

電話：(05)250-2136 / 0935-050886 王秋忠