



【鄉村旅遊】

在瑞穗舞鶴 戀上紅茶與咖啡

瑞穗鄉舞鶴村是花蓮縣最知名的茶鄉，
早年即以「天鶴茶」，打響茶產業知名度。
如今，在舞鶴台地上，不僅洋溢「瑞穗蜜香」的茶香，
近年來，更找回日據時期的咖啡產業，
結合現有的咖啡創意，打出「舞鶴咖啡」的新品牌，
成為東台灣產業的新寵兒。

企劃製作／鄉間小路月刊

文圖／藍玉虹

協助單位／瑞穗鄉農會・東昇茶行・嘉茗茶園

東昇茶行（台9號花東公路旁）

地址：花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村256號

電話：(03) 887-1878

嘉茗茶園（舞鶴國小正對面）

地址：花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村65號

電話：(03) 887-1325

瑞穗蜜香



舞鶴台地上「天鶴茶」區

花 蓮縣瑞穗鄉舞鶴台地上，全力推廣栽種的「蜜香」紅茶，不但成功遞補春茶與冬茶間的空檔，並獲選為全國十大經典名茶，香醇獨特的風味，讓人齒頰留香，還有人一次就購買20萬元。

「瑞穗蜜香」無毒上市

台灣加入WTO後，外國茶葉大量進口，讓西部的產茶區銷售明顯受到影響。近年，茶業產品市場逐年萎縮，花蓮縣雖產茶量不多，沒有受到影響，縣政府卻有危機意識，農業局陸續推出反制策略，為避免茶農受到進口茶葉的影響，縣政府、瑞穗鄉農會共同推廣瑞穗「蜜香紅茶」，除舉辦「瑞穗蜜香」評鑑外，並推出製茶體驗、茶鄉旅遊活動，以及研發多元產品，建立地方特色茶。

花蓮縣政府從民國94年開始，除積極推廣舞鶴咖啡外，也全力推廣「蜜香紅茶」。蜜香紅茶並非紅茶品種茶葉製作的紅茶，其所採用的茶菁原料，是取自

一種經小綠葉蟬吸食過後的大葉烏龍茶葉，以人工採摘最幼嫩的一心二葉，再細心揉製，以紅茶製作方式加工而成的特殊茶品。特點是有桂花香味，入喉回甘，因為必須被小綠葉蟬所吸食，所以，這種茶葉不能使用農藥，這意味著蜜香紅茶是無毒、健康的。



舞鶴台地的北回歸線標誌

領悟與自然共生的真諦

台灣夏天氣候炎熱，茶菁品質欠佳，低海拔茶區沒有茶農製作夏茶，等於是茶農的收入空窗期，但此時卻是茶樹孳生的小綠葉蟬吸食發生率的高峰期，也正是製作蜜香紅茶的旺季，因而便成為填補茶農收入空窗期的茶品。

民國88年，行政院農委會茶業改良場台東分場陳惠藏課長，即應用此特有茶菁，研發成為「蜜香綠茶」，成為蜜香茶品的始祖。隨後，花蓮縣瑞穗舞鶴地區茶農，經不斷地研究與改良，進而開發出風



茶與咖啡休閒教學園區



農委會水保局製作的天鶴地標



政府積極推廣無毒蜜香紅茶與舞鶴咖啡

味獨具的蜜香紅茶。

茶農除需細心照顧茶樹，更要用心保護蜜香系列茶品的「好幫手」——小綠葉蟬，要讓小綠葉蟬蟲兒存活，茶園就不能噴灑農藥，這種在茶農眼中，原本感到頭痛的害蟲，在一夕之間，卻變成瑞穗茶農的寶貝，這才發現與自然共生的真諦。茶樹上的小綠葉蟬俗名：綠葉蟬、小綠浮塵子、涎仔、著涎、青仔、跳仔等，茶農都習慣叫牠「青仔」或「跳仔」。常在24節氣中，「芒種」前後的梅雨季節，大量吸吮茶樹的嫩葉，當茶葉幼芽被小綠葉蟬吸食過，茶葉內部會發生水分減少、成分與含量改變等複雜的變化，使得茶菁產生特殊淡雅的「蜜香」，同時，也去除傳統綠茶的苦澀感，其兒茶素含量比一般傳統的綠茶高，所製成的紅茶，富有濃郁的香檳味。



嘉茗茶園高肇昀賢伉儷

有跡可循的意外

茶業改良場台東分場曾在瑞穗推廣蜜香紅茶，其中，以嘉茗茶園高肇昀、東昇茶行粘阿端率先嘗試製作推廣，經過4年摸索，茶葉品質越趨穩定，高肇昀更參加第1屆世界茗茶比賽，獲得紅茶組第1名，使得瑞穗蜜香紅茶的名氣更加響亮。

東昇茶行粘阿端指出，蜜香紅茶的誕生，有人說是一場意外，其實是有跡可尋。當北回歸線穿過瑞穗舞鶴台地的茶區時，夏季高溫多濕，正巧是小綠葉蟬危害最嚴重的時候，使得茶葉產量減少，茶菁外觀也不漂亮，無法揉製成半球形狀的烏龍茶，因此，舞鶴茶區跟台灣其他茶區一樣，是以冬茶、春茶為主力產品，在炎熱的夏季，茶農也跟著放暑假。



鄰近花東公路的東昇茶行



嘉茗茶園的有機茶園



以小綠葉蟬吮吸過的茶葉製作蜜香紅茶

粘阿端說，為響應花蓮縣政府推動的「無毒農業」，栽種製作沒農藥的有機茶，不僅對人體健康有幫助，也是做功德。嘉茗茶園高肇昀也十分認同「無毒農業」，心想茶葉既然都被小綠葉蟬啃食，何不也學西部茶農，把它做成「東方美人茶」，於是和粘阿端研究，決定打破傳統做法，以大葉烏龍為原料，用全發酵方式製作成紅茶，結果茶湯呈香檳色，更飄散一股誘人的蜜味，偶帶有桂花香氣，首批嘗試採收4分地茶菁，沒想到上市後市場反應奇佳，不到半個月，茶品就銷售一空，令他們信心大增。



無毒農業「天鶴茶」禮盒



蜜香紅茶

「蜜香紅茶體驗之旅」深度悠遊

由於蜜香紅茶起源於瑞穗，因此被稱為「瑞穗蜜香」，這幾年，在瑞穗茶農努力推廣下，消費者以及業界人士給予瑞穗蜜香高度的評價，未來將透過產、官、學共同推動，逐步把「瑞穗蜜香」推廣到西部，開拓更廣闊的消費市場。

瑞穗鄉舞鶴茶區的茶農，以蜜香紅茶闖出在地品牌，不只創



總統馬英九在天鶴茶園體驗採茶、製茶、泡茶（瑞穗鄉農會提供）



造實際利潤，也活絡了在地產業。爲了讓民眾更加瞭解蜜香紅茶，瑞穗鄉農會特別推出「蜜香紅茶體驗之旅」，行程將安排生態環境介紹、採茶體驗、日光萎凋、紅茶製作、茶葉及製茶流程介紹、茶餐饗宴、調製茶葉雞尾酒、茶染DIY、暢遊北回歸線及掃叭石柱、水保教室生態體驗、茶藝講座等，行程還

會安排瑞穗溫泉泡湯，讓遊客放鬆身心，消除疲勞。活動含食宿、製茶體驗費用，凡有意參加活動的民眾，只要籌組滿10人以上團體，便可與農會預約，詳情可洽：(03) 887-2338瑞穗鄉農會推廣股。



綠茶月餅

舞鶴咖啡

沉醉在原鄉的呼喚



採用有機方式栽培咖啡



瑞穗鄉農會總幹事魏清河全力推廣舞鶴咖啡

瑞穗舞鶴台地上，鄰近花東（台9號）公路的東昇茶行，擁有一大片咖啡園，所栽種的咖啡樹是屬於阿拉比卡種，由於咖啡園位處於舞鶴台地上，海拔高度適中，且處於北回歸線上，最合乎咖啡主要生長帶。背山（中央山脈）面水（秀姑巒溪），朝陽可以充分照射，午後不久，大部分的咖啡樹種植區，隨時會飄來雲霧，滋潤咖啡樹的成長。



東昇茶行負責人粘阿端

東昇茶行負責人粘阿端指出，在咖啡樹的栽培管理上，採用有機栽培，堅持不施用化學肥料，不噴灑農藥、除草劑，植栽間又採取較大間隔，所以，咖啡樹成長良好，生產出來的咖啡，品質香醇濃郁，不酸也不澀，咖啡因也低，決不輸給任何國外進口的品牌，可以稱得上是優質的「台灣咖啡」。



阿拉比卡品種咖啡

粘阿端說，製作咖啡相當耗時費力，從以人工摘取一粒粒紅色的咖啡果實，接著去果皮、清洗、濾淨、曬乾、脫殼、翻炒等，整個採收與加工過程，平均得花上一個星期的時間，所以，每粒色澤光亮的咖啡豆，都是辛苦培植製作的成果，香氣濃郁醇美，喝過的人都讚不絕口。

行政院農委會水土保持局特地在東昇茶行旁，闢設「茶與咖啡的故鄉」休閒教學園區，來此，可以參觀天鶴茶與舞鶴咖啡產區的生態，可以體驗滿山翠綠，或喝杯熱茶、品賞咖啡，如果時機得宜，雲霧縹緲環繞，讓人陶醉

在自然的懷抱中，享受那份置身世外桃源般的閒情逸致。



台灣最大的舞鶴咖啡地標夜景



舞鶴咖啡單品濾泡式咖啡包



舞鶴咖啡精緻禮盒