



## 在花蓮預約 無毒茶村



茶小綠葉蟬一直是茶農最頭痛的害蟲，現在成了瑞穗茶農心目中最愛的綠天使、小園丁。一隻小蟲改變了舞鶴茶葉的命運，帶動國內一股清泡紅茶熱，是逆中求勝的最佳寫照。花蓮無毒農業生產戶扮演「食醫」的角色，以做功德的心從事農業，生產健康安全的食材，讓環境保持潔淨，更讓自我心靈多了一份柔軟與慈悲。

文／陳秀卿 攝影／周黃得榮

「種茶快30年，從來沒想過，以前除之而後快的茶蟲，現在變成重要的綠天使。因為牠，我們走向國際，天下名茶大賽，蜜香紅茶闖出『世界第一等』，小小蟲兒讓我們體會到天地萬物生命存在的價值。」

研發蜜香紅茶榮獲世界冠軍的嘉茗茶園高肇昀喝著蜜香紅茶，感性地這樣說。

### 滄海桑田說舞鶴

花蓮縣瑞穗鄉舞鶴台地是台灣主要的



高肇昀與粘筱燕是舞鶴無毒茶葉的重要推手

茶區之一。近百年來，農作物的變遷連串成舞鶴的發展史。日據時期種植咖啡，日本人設立咖啡工廠，生產咖啡外銷；台灣光復後，當地居民栽培香茅；八七水災後災民遷移而來，以鳳梨為主要作物，做為罐頭原料，但因土壤不適合而中止；爾後，樹薯是經濟來源，改善農家生活；民國61年，當時農復會在舞鶴推廣茶產業，種植青心大有，以烘製包種茶、烏龍茶等半發酵茶為主，李崇道取名為「天鶴茶」，展翅的白鶴成為舞鶴的意象。

80歲老茶農粘啓通表示，舞鶴茶最鼎盛約民國70年間，製作煎茶銷往日本，生產面積400公頃，廉價劣質茶進口後，台灣的茶產業式微，舞鶴茶區面積縮減至70公頃，但沒想到一隻小蟲讓舞鶴的茶產業起死回生。粘啓通說：「好佳在杜局長（杜麗華處長）來做無毒農業，少年輩仔動腦筋，這個歲數攔看到舞鶴茶興旺，真歡喜！」

## 茶園不再放暑假

一隻小蟲改變了舞鶴茶葉的命運，也帶動國內一股清泡紅茶熱，更是逆中求勝的最佳寫照。

北回歸線穿過瑞穗舞鶴茶區，夏季高溫多濕，茶小綠葉蟬「危害」最嚴重，被小綠葉蟬咬過的茶菁，所烘製出來的茶葉，茶湯顏色太紅，不符合包種茶以蜜黃色為上等的要求，而且茶菁外觀也不美，無法揉出烏龍茶所要求的半球形狀。因此，舞鶴茶也和台灣其他茶區一樣，以冬春茶為主力，夏天跟著放暑假。

花蓮縣政府推動無毒農業，不得使用農藥和

化學肥料，農業發展處長杜麗華親自到舞鶴向茶農推廣。茶農也深知，有機茶沒有農藥，對人體很好，是件功德，但茶蟲啃蝕嚴重，無法採收做烏龍茶，陷入兩難。

嘉茗茶園高肇昫、粘筱燕夫婦和東昇茶行的粘阿端被杜麗華的積極態度所感動，率先響應，但不施藥的茶葉都被茶蟲啃破，心想不如學西部做東方美人茶吧，但如此一來卻無法創造在地的特色，也難以和進口茶相抗衡。

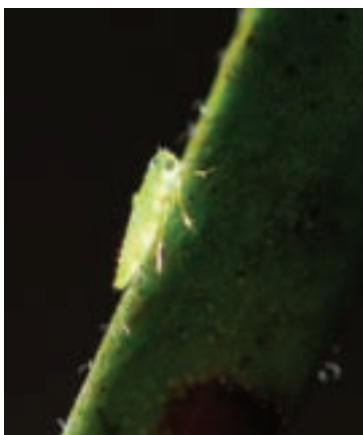


顛覆傳統的蜜香紅茶

## 新茶品顛覆傳統

根據分析統計，綠、青、白、黃、紅、黑茶六大系中，以紅茶的消費群占七成五為最多。於是3人研究討論，決定打破傳統，以製作清香茶為主的大葉烏龍為原料，予以全發酵製作紅茶試試，沒想到，經茶蟲吮吸過的茶菁製作出來的紅茶，茶湯香檳色，散發蜜味，偶有桂花香，口感令人驚喜。3人也為此新產品命名而傷透腦筋，最後以產品特色「蜜香」直接命名更貼切，於是「蜜香紅茶」成為舞鶴新茶品。

經過兩三年的努力，由於茶園沒有施灑農藥，生態漸平衡，除了茶小綠葉蟬外，還隨處可見各種瓢蟲、蟋蟀、螽蟴、金龜子等小蟲，產量也日趨穩定。



## 茶小綠葉蟬 小檔案

茶小綠葉蟬（小綠浮塵子），台灣俗名：綠葉蟬、小綠葉蟬、小綠浮塵子、煙仔、趙煙、青仔、跳仔等，茶農都叫牠青仔或跳仔，常在節氣芒種前後的梅雨季大量吮吸茶嫩葉，被茶小綠葉蟬咬食過的茶葉幼芽內部會引發水分減少、成分與含量改變等一串複雜的化學變化，使得茶菁產生特殊淡雅「蜜香」香氣，同時去除了傳統綠茶的苦澀感。茶小綠葉蟬以前在茶農眼中，一直是頭痛的害蟲，現在成了瑞穗茶農心目中最愛的綠天使、小園丁。

舞鶴茶農最愛的綠天使—小綠葉蟬

高肇昫製作蜜香紅茶日益純熟，95年參加「天下名茶」大賽，15個國家784件茶品參賽，茶界精銳盡出，高手雲集，高肇昫決定放手一搏，以他一手研發的蜜香紅茶參賽，技壓群雄，茶品別具風味，榮獲「世界第一等」的殊榮。

蜜香紅茶的誕生，顛覆許多人對傳統紅茶的印象，也讓許多只喝香氣取勝烏龍品系茶的消費者為之驚艷，讓舞鶴茶農在一向清閒的夏季忙得不亦樂乎，也因為蜜香紅茶，連帶地使蜜香綠茶、毫香碧綠茶問市。

## 舞鶴粘家常勝軍



粘啓通經常向兒子粘寬志述說舞鶴的故事



粘阿端對毫香碧綠茶，情有獨鍾

是他們做茶的要領，他們已能把一株茶樹依當時採摘時的茶菁條件，從不發酵茶做到全發酵茶。

粘阿端說，不施藥的茶園，全靠大自然的調整，小綠葉蟬啃蝕嚴重的茶菁，採一心一葉做成不發酵的蜜香綠茶及全發酵的蜜香紅茶，若當時食物鏈平衡，小綠葉蟬少了，茶菁將少了蜜香，於是採摘一心一葉做成「毫香碧綠茶」，或採一心兩葉做成傳統的烏龍茶。所以，加入無毒農業後，製茶可以很自在、更隨緣，茶樹不怕茶蟲吃，「聽天由命」，老天爺給什麼茶菁，就可烘製成適合的茶品。

粘阿端特別喜歡毫香碧綠茶，她說，這個名

字是她取的，與「好香」諧音，也名副其實。毫香碧綠茶必須比做烏龍茶的茶菁提早10天採摘，有甘蔗甜的回甘滋味，卻沒有一般綠茶的原始青草味，有幸福的滋味。

## 溫潤甘甜白牡丹

葉步銑是葉家茶產業的第四代，舞鶴推展茶產業，父親葉發善受聘到舞鶴教製茶，受到花蓮人情味的包圍而落戶，經營富源茶莊。葉步銑從小耳濡目染，成為製茶師父，並喜歡研發新品種，符合生態理

念。3年前種植茶改場以緬甸種與台灣茶培育而成的台茶18號「紅玉」，以其精湛的製茶技術，紅玉泡開後展現薄荷和肉桂的香味，在茶界獨樹一格，榮獲首屆十大經典茶園。

葉媽媽被地方尊稱為花東縱谷第一好媽媽，除了相夫教子外，也鑽研茶。當年茶業改良場在富源茶莊試種代號209的新品系茶種，以採一心一葉的芽尖為主，稱為白毫烏龍，為白茶的一種，香氣足，喉韻佳，但產量低，一直未被正式命名，但葉媽媽獨愛它，要求自行有機管理烘製，取名為「白牡丹」，特別適合做冷凍茶或冷泡。白牡丹的滋味也如葉媽媽慈愛面容和溫婉言語般地溫潤甘甜。

彭成國是吉林茶園第三代負責人，長輩於日據時期即在舞鶴種茶，從小與茶為伍，對茶業瞭若指掌，96年春季花東經典名茶比賽大放異彩，囊括特等、頭等等6個大獎。彭成國曾受邀到越



葉步銑以「紅玉」榮獲十大經典茶園，葉媽媽也是功臣



彭成國與鄧興常，互相切磋做茶

南教茶，被當地稱為「越南茶之父」。始終相信「天然仔最好」的彭成國，在未加入無毒農業之前，他就選擇一塊獨立的園區予以放任，任其自歌自舞自開懷，有多少採多少，製成烏龍茶限量供應，帶有自然的清香原味。自從蜜香紅茶研發大行其道後，彭成國自然農法的茶菁多了一項選擇，其蜜香也有不同的風味。

長聖榮園是道場，經營茶園15年，來自全各地道親共同管理，不殺生的信仰，茶葉管理完全有機栽培，一年除8次草，道親們也藉此聯誼。茶業管理者鄧興常向彭成國學做茶，特別尊稱他為「茶博士」，彭成國謙虛地說，大家互相學習，但多一些人加入無毒農業行列，預約「無毒」有機茶的願景指日可待。

名鶴茶園的粘啓通，是八七水災後帶領子女到舞鶴墾殖的新移民，跟隨政府的腳步種茶，並帶領兒子粘寬柔、粘寬志共經營8公頃茶區，對舞鶴茶業發展歷程如數家珍，他說，舞鶴的土壤屬紅壤，終年霧氣重，適合種茶，最鼎盛時期，一公頃收入超過100萬元，製茶季時，一上到舞鶴台地就可聞到茶香。後來進口茶衝擊，茶面積極速銳減，讓他感到不忍。所幸，花蓮縣政府推動無毒農業，舞鶴的茶業又復甦，去年起就沒看到廢園的情況，並有人重新再種茶，80歲的他也默默地跟上產業脈動，跟侄輩學做蜜香紅茶，開創茶事業新契機。

## 赤柯山後起之秀

舞鶴推廣有機茶成功實例，縣政府又繼續向外擴展，轉向台灣茶葉後起之秀的赤柯山，張茂游和巫智明率先響應。

赤柯山位於玉里鎮海岸山脈西側海拔800多公尺的山區台地，除了生產金針外，農民陸續將墾殖地改種茶樹，「赤柯山茶」的名氣在台灣茶市場上已逐漸列入排名。

張茂游、蔡枝卿夫婦是樂活的實踐者，響應無毒農業，生產有機金針，承接父親的茶園管理

也以有機方式管理，但剛開始並不順利。張茂游說，本來有2.5公頃茶園，不灑農藥後，各種蟲全部報到，所有可用的生物防治技術全用上了，仍然藥石罔效，所有烏龍茶樹幾乎全軍覆沒，只剩下金萱茶，加起來不到1公頃。

張茂游說，原來他的茶樹本身原就體質較弱，以前硬是用藥，讓茶樹成了藥罐子，其實釜底抽薪的方法是將土壤養健康，重新種植健康茶樹，才是根本之道。夫妻倆做中學、學中做，茶園生態逐漸復甦平衡，兩人也開始學習生態觀察，拍攝昆蟲影片教兩名女兒，讓茶園成為生態教學場所。

巫智明是赤柯山另一名無毒生產戶。他的園區遠離赤柯山金針主要生產區，得天獨厚，有機栽培較不受慣行農法的干擾。巫智明說，他原本就發現，不施用化學肥料的茶葉較清香，後來縣政府推無毒農業，也禁止使用農藥，他認為值得一試，巫智明同時信任縣政府農業發展處的行銷能力，於是成為茶葉無毒生產戶。巫智明向農發處申請草蛉釋放到田間，看到食物鏈的奧妙，益發覺得生命可貴，萬物都應獲得尊重，他的茶，多了佛心，也多了禪味。

花蓮無毒農業生產戶在預防醫學上扮演「食醫」的角色，以做功德的心從事農業，生產健康安全的食材，也從中學到土地倫理的生命哲學，讓環境保持潔淨，更讓自我心靈多了一份柔軟與慈悲。喝一口花蓮無毒農業的茶，喝到大自然的氣息，也喝到茶農對生命的禮讚。



張茂游、蔡枝卿是樂活的實踐者



巫智明種的茶，多了佛心禪味

### 舞鶴台地

嘉茗茶園 03-8871325

吉林茶園 03-8871463

東昇茶行 03-8871878

長聖榮園 03-8875548

富源茶莊 03-8872625

名鶴茶園 03-8872939

### 赤柯山

營園居 03-8851789

高成茶園 03-8851939

# 花蓮

農特產品櫥窗



吉安鄉境內土壤豐厚、質地肥沃、水源充沛，再加上太平洋氣流的調節，氣候溫暖，因而孕育了得天獨厚的農業發展條件。近年來因稻米生產週轉及人民生活水準之提高，自貢米之市場需求增加，加之政府大力推廣改良米計畫，「吉安米」、「吉野一號米」之優良品質得以延續，並使「吉安」成為代表生產高品質米之產區。  
〔花蓮縣吉安鄉農會〕

地址：花蓮縣吉安鄉吉安路2段90號 訂購專線：03-8521151 傳真專線：03-8525281  
網路訂購：吉安鄉農會資訊服務網  
<http://www.ji-an.org.tw>



花蓮縣富里鄉農會  
Hualien Heli Full Farmers' Association

電話：03-8832111 會址：花蓮縣富里鄉富里村中山路135號

純淨 香甜 自然

富麗

台灣第一 外銷日本

富麗 出口米  
富麗 珍米  
富麗 台灣米  
幸福禮盒

聯絡單位：花蓮市農會農產部·花蓮縣政府

## 花蓮縣農會優質農特產精品館



精選來自全省優質的農、漁特產品  
安全、健康、有保障

歡迎使用信用卡及國民旅遊卡消費

☆ 本會提供花蓮優質農特產品諮詢及宅配等服務

服務電話：03-8333820 03-8523181

傳 真：03-8336486 03-8523184

地 址：花蓮市國聯里商校街234號

電子信箱：hl.fa@msa.hinet.net



紅糯米為花蓮縣光復鄉特產，阿美族原稱紅粟米，是屬於香米（黏米）的一種，除具有一般糯米特性外，也可當作米飯食用，煮熟後具有一股淡淡的清香、色澤粉紅、含有維生素A、E、鐵質及蛋白質，營養豐富。

花蓮縣光復鄉目前為台灣唯一紅糯米產地，係阿美族原住民祖先移居花蓮時，攜帶而來，再經由後代相傳栽培至今。該紅糯米煮成的飯原在民間「Fahah」與其加工製成的麻糬稱「Durun」，色香味俱佳，被阿美族原住民視為珍品。




大巴型黑珍珠米為黑糯米的一種，黑糯米富含胺基酸，蛋白質含量也比一般白米高，因此有「真米」的稱號，阿美族人稱之視為老人的養生米。黑糯米包稱「紫米」，是香米的一種，除具有一般糯米的特性外，煮熟的黑糯米飯，香味佳，色澤為黑色。含有豐富的維生素、鈣、磷、鐵、鎂等礦物質和天然黑色素，還含有多種胺基酸，其中蛋白質含量比白米高35%，氨基酸比白米多25%，是一種難得的自然米食。



光復好米禮盒，內有五種小包裝米：有紅糯米、黑糯米、十穀米、龍鳳米、富田白米等，滿足消費者一次購足之慾望。輕巧的禮盒最能適合為拜訪親友的手禮，值得推薦給您。



大巴型 椰香 熟透光復鄉大巴型黑珍珠糯米，黑珍珠為材料的麻糬，完全純米精製，有香Q柔軟外皮及內裹綿密紮實不膩的紅豆、花生內餡，這是「大巴型、椰香」的堅持。

製造商：  花蓮縣光豐地區農會

光豐農會網路商城 [www.kffa.org.tw](http://www.kffa.org.tw)

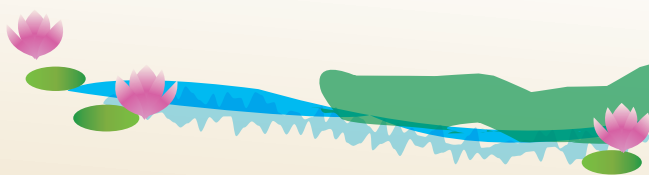
地址：花蓮縣光復鄉大同村自強路1-1號

TEL：(03)8701055、8701079

FAX：(03)8702117

# 花蓮

農特產品櫥窗



**長壽豐沛 健康宅配**

歡迎加入 蔬果宅配會員

養生洽詢專線 03-8656888  
03-8656999

另有山珍海味到您家的珍品會員  
壽豐鄉農會 健康網址 <http://www.shoufong.org>

花蓮縣政府輔導

鳳榮農會結合產業與客家文化  
創立「頂客族」品牌系列產品

香草鹹豬肉  
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】  
400公克真空包裝・NT\$33

活力紅豬肉  
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】  
400公克真空包裝・NT\$33

鹹豬肉  
400公克真空包裝・NT\$52

紅豬肉  
400公克真空包裝・NT\$150

剝皮辣椒  
三瓶裝禮盒・NT\$90

香酥花生  
500公克塑膠袋裝・NT\$128

冷凍肉品禮盒

歡迎24小時上網訂購

總代理：壽豐鄉農會 花蓮縣瑞穗鄉光復路105號  
訂購專線：(03)8762025 傳真：(03)8761614  
網址：www.shoufong.org E-mail: fsh@msa.hinet.net

**2007成功行銷加拿大 花蓮無毒農業產品**

純淨・自然・健康・養生

- 頂級放山雞精・麥飯石黃金蜆精
- 有機桑果醋・蜂蜜文旦醋・蜂蜜梅子醋・蜂蜜醋
- 文旦花蜜・百草花蜜・龍眼花蜜・六十石山金針

■訂購：無毒農業物流中心／  
花蓮縣無毒農業行銷物流網：  
[Http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw](http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw)

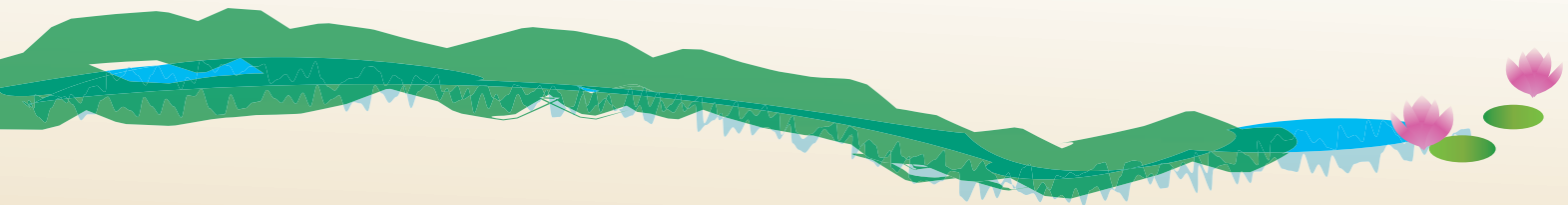
24無休

地址：花蓮市國福里中山路2段1號  
電子信箱：hlas.center@msa.hinet.net  
服務電話：(03)8569033轉114・115 傳真：(03)8574488

柚香煥采系列

柚香潔顏露 680元 / 200ml  
柚香緹顏修護霜 550元 / 30ml  
柚香柚嫩精華面膜 550元 / 6片(盒)  
柚子多酚精油洗髮乳 120元 / 270ml

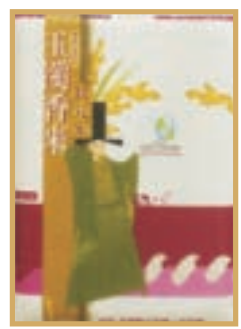
總代理：台灣文具聯盟／花蓮縣瑞穗鄉農會  
地址：花蓮縣瑞穗鄉中山路一段128號  
服務電話：03-8871044/03-8872226/03-8872338  
匯款帳號：69000100061932 郵政帳號：06660178  
戶名：瑞穗鄉農會 徵求各地經銷商



# 狀元滋味

玉溪狀元米

## 玉。溪。米。



### 玉溪狀元米

玉溪狀元米不但榮獲臺灣外銷加拿大指定用米，在全國比賽更是屢創佳績；玉溪狀元米擁有晶瑩剔透的外觀、米粒大而飽滿；口感更是Q軟風味佳，烹煮中會散發濃郁甜美的芋頭香味而深獲消費者好評。

#### 主要原料：

台梗4號香米

#### 包裝方式：

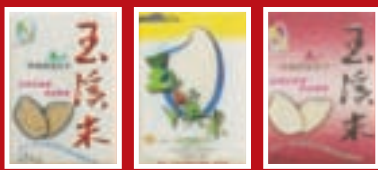
真空包裝

### 什麼是玉溪米

來自玉山山脈雪水，流經中央山脈基性變質岩礦區，溶出豐富的礦物質微量元素，含天然有機質及鈣、鎂、鋁、鋅、錳、銅等元素；除有益於人體健康並增加米質的特殊口味，有機質則讓米質柔軟甜美而且米粒飽滿。

「玉溪米」品味出眾，香、Q、有彈性，在入口嚼食5秒鐘之後有甘甜的味道，細細品味；滿口芳香。

得天獨厚的「玉溪米」，特殊口味其來有自，除天然條件環境良好，在農友提升技術水平、改善品質條件下，稻米品質為台灣頂級好米，歷屆比賽都有優異成績。92年花東縱谷好米品質競賽獲得冠軍，94—榮獲亞軍、季軍，94二蟬聯亞軍，95年榮獲優勝。



玉溪地區農會  
Yushi Area Farmer's Association  
花蓮縣玉里鎮中山路二段49號  
電話：03-8881106  
傳真：03-8887792  
網址：www.yushi.org.tw