



## 春冬之外，夏秋另闢天地 鹿野「紅烏龍茶」再創新局

受環境變遷影響，福鹿茶區晚冬與早春茶的優勢，逐漸喪失。繼茶改場台東分場鼓勵利用夏秋季製作「蜜香茶」之後，產官學再度攜手研發重發酵的「紅烏龍茶」，在競爭激烈的茶業市場開創新局。

文圖／林立宏 協助單位／行政院農委會農糧署 部分照片／鹿野地區農會提供

**來**到台東縣鹿野鄉，除了可以騎腳踏車、欣賞得天獨厚的美景外，特殊的縱谷與河階地形，更成為飛行傘活動的熱門地點。當地農產也深具特色，火紅的「福鹿茶」在茶業改良場台東分場及鹿野地區農會的輔導下，研發出重發酵程度的「紅烏龍茶」，在競爭激烈的茶業市場中再創新局。

### 茶區得天獨厚

由於鹿野鄉是縱谷地形，東面有綿延的海岸山脈屏障，冬季的東北季風吹不進來，因而春天來得特別早，以致在鹿野高台福鹿茶區所生產的春茶與秋茶，比其他茶區都要提早採收，使得「福鹿茶」在台灣的茶業市場上，享有高知名度，連帶使鹿野高台的觀光茶園與飛



鹿野地區農會總幹事潘永豐推介「紅烏龍茶」與「茶酒」

行傘活動，成為鹿野鄉的最大特色。

從鹿野地區農會開車前往高台的福鹿茶區，行經龍田村時，街道兩側不時出現古樸的三合院以及林立的高級別墅。村莊的農路旁，則種植茶樹、鳳梨、枇杷、香蕉等農作，農宅和田野的景觀，給人恬淡踏實的感覺。愈接近茶區，兩旁家庭式的製茶廠也愈來愈多，

循著寬闊平坦的鄉道，終於來到「福鹿茶」的產地。

福鹿茶區為花東地區栽培面積最大的茶區，總面積約400多公頃，主要分佈在鹿野鄉永安、龍田村及延平鄉永康村，鹿野台地與中央山脈的山坡地上，海拔高度從300多公尺，爬升至950公尺，茶區裡設有多處觀景亭，登高眺望



評審人員進行「紅烏龍茶」評鑑



頒發金牌獎－昇昌茶園



金牌獎得主－博雅齋

鹿野及延平一帶的田園風光，盡收眼底，西側是峰峰相連的中央山脈，東側為形似臥佛側影的都蘭山，南方則是開啓國內少棒風潮的布農族紅葉部落。

## 茶品推陳出新

「福鹿茶」向來有「總統茶」的美稱。福鹿茶區主要栽種小葉種高級茶，茶樹品種以高經濟的烏龍茶為大宗，有金萱、佛手、翠玉、四季春、青心大有、青心烏龍、武夷茶等品種。

福鹿茶區春季的氣候較溫暖，茶樹萌芽較西部茶區提早約20~30天，每年3月上旬，即可採摘上市，冬季則可延長採摘期15~20天，因此，高台茶區擁有台灣特有的早春、晚冬之特色茶，春季的「早春茶」，一般稱為「不知春茶」；冬季的「晚冬茶」，則稱為「冬片茶」。由於茶葉風味特殊，深受消費者喜愛，也因福鹿茶區的茶樹，每年較其他茶區多採收兩期，且風味特殊，在茶業消費市場上，佔有先天優勢。

但近年來受到環境變遷影響，全台春冬季



林俊宏通過產銷履歷驗證

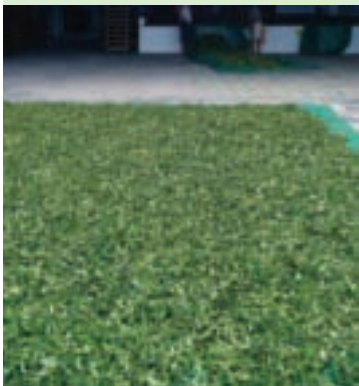


鹿野鄉茶葉產銷班第七班通過產銷履歷驗證

溫度較過去上升，福鹿茶區晚冬、早春茶的優勢，逐漸被西部所取代，茶農面臨生存的新考驗，台灣區茶業改良場台東分場積極鼓勵利用夏秋季茶芽製作特色茶，推出「蜜香茶」。唯「蜜香茶」的茶菁原料，受限於小綠葉蟬的吸食程度，是可遇不可求，產量有其受限因子。為避免製茶業者以未受小綠葉蟬吸食的茶菁製作紅茶，而以「蜜香紅茶」為名，誤導消費市場，乃思考如何突破福鹿茶區的困境，建立鹿野地區茶葉之特色，除在茶區生產清香型晚冬、早春包種茶外，另推出重發酵程度的「紅烏龍茶」。

## 永續茶米之鄉

在首屆優良「紅烏龍茶」評鑑獲得金牌獎的昇昌茶園，是鹿野鄉大型的製茶工廠之一，以專製高級包種茶聞名。昇昌茶園負責人，也是鹿野鄉茶葉產銷班第七班的林俊宏指出，「紅烏龍茶」的加工流程需經戶外萎凋、室內萎凋、攪拌、殺菁、揉捻、初乾、團揉（半球型）等過程。其發酵程度在紅茶之



茶菁戶外萎凋



茶菁室內萎凋



攪拌茶菁情形



綠野茶香魚



茶香貴妃雞



禪意天婦羅



紅烏龍冠凍



翡翠襯紅龍



茶香白玉牌



五彩烏龍麵



茶香四色蔬



茶燻糖心蛋



「紅烏龍茶」  
金牌獎產品  
上市

下，與東方美人茶相當。「紅烏龍茶」強調的是茶湯的甘醇與水色，因此，成茶需要經過再烘焙，可帶有輕焙火熟香，但不能有重熟味或焦味產生。紅烏龍茶的外


觀，講究半球烏紅、茶湯水色橙紅，具有熟果香，茶湯滋味講究滑潤與甘甜，不可帶有菁味及苦澀味。

鹿野地區農會總幹事潘永豐強調，「紅烏龍茶」製作時嚴選一心二葉茶芽，以手工方式採摘，採取重發酵深度加工而成，所表現出來的色香味，有別於傳統清香型的包種茶。茶湯明亮澄清帶有光澤，滋味醇厚，且富有活性，耐泡又甘醇，值得品評。

潘永豐表示，鹿野地區農會也利用紅烏龍茶和地方生產的稻米，釀製成「茶酒」，且鹿鳴



鹿野鄉茶葉產銷班第七班林俊宏

酒店更配合推出「紅烏龍鹿鳴養生茶餐」，內容有：禪意天婦羅、茶燻糖心蛋、茶香白玉牌、紅玉東坡肉、茶香四色蔬、綠野茶香魚、茶香貴妃雞、金枝玉葉排骨湯等特色風味茶餐。從「福鹿米」、「福鹿茶」，到新推出的「紅烏龍茶」，在農政單位、鹿野地區農會、農友們的共同努力下，鹿野已成為台灣的「茶米之鄉」！

台東縣鹿野鄉茶葉產銷班第七班（林俊宏）

台東縣鹿野鄉永安村永安路542號

電話：(089) 551-503 · 550-612