



結合柚蜜 · 開創雙贏 柚子蜜茶

研發柚子蜜茶，原為幫助柚農解決生產過剩的窘境，連獲最佳伴手禮獎，不但開創柚子產業的新頁，為傳統農業找到出路，也為日趨沒落的本土養蜂業找到了春天！

採訪 · 攝影／陳曦

柚子，一個讓二水果農既心疼又心碎的名字，中秋節期間，被人們捧在手裡、細細品嚐；中秋過後，人們的眼光不再關注，變成乏人問津的廉價商品，即使果園裡掉了滿地，果農也無心採摘。一個平凡的家庭主婦魏瑛綉發揮創意，將柚子與自家生產的蜂蜜結合，研發出柚子蜜茶，同時協助日趨沒落的本土養蜂業找到另一個春天。

好山好水 · 生長好柚

位於濁水溪畔的彰化縣二水鄉，自古即以堅實的螺溪硯聞名，由於坐擁好山好水，加上氣候涼爽，當地生產的白柚品質頗受消費者肯定，每逢中秋月圓前夕，必定吸引各地盤商爭相前來批貨，為果農帶來豐厚的利潤，二水柚園栽種面積也漸次成長，迄今已達100多公頃。由於缺乏企業化的管理與行銷，擴充柚園規模，引發供需失調的苦果。

嫁到二水鄉18年的魏瑛綉原本從事貨櫃彩繪，5年前因接掌養蜂家業的丈夫陳鴻和無法兼顧養蜂場及雜貨店，魏瑛綉只好暫捨彩繪業，負起打理雜貨店的責任。那年中秋節前，親友送來一箱當地生產的柚子，魏瑛綉品嚐時，鮮甜的柚汁溢滿嘴裡，濃濃的柚香在齒縫間久久不散，令她難以忘懷那香甜的滋味，但就在她陶醉於柚子的美味時，卻發現住家鄰近的果園裡，柚子掉了滿地，這個景象令她感到極大衝擊，她不明白，果農為何糟蹋這麼好吃的水果？

經過詢問才弄清楚，由於柚子盛產、產量暴增，行情滑落至成本價以下，農民



夫婿陳鴻和自家生產的蜂蜜品質極佳，成了魏瑛綉研發水果蜜茶的原料

血本無歸，只好任由滿園的柚子自生自滅，魏瑛綉聽了心疼不已，內心激起一股搶救柚子的衝動。由於夫家經營「和信蜂業」已80年，以生產高品質的蜂蜜在業界享有盛名，魏瑛綉心想，如果將該2種優質農產品結合，不知道能碰觸出什麼樣的火花？



魏瑛綉的水果茶，協助農民解決產銷問題，也為自家蜂蜜找到新出路



去年全國龍眼蜜評鑑，陳鴻和的蜂蜜贏得特等獎

真材實料·建立商譽

魏瑛綉將構想告訴丈夫，陳鴻和第一個念頭是「做出什麼名堂嗎？」，一名「業餘柚農」的友人則全力支持，強調可以無限量供應柚子讓魏瑛綉嘗試，有了友人的鼓勵，魏瑛綉便放膽調配「蜂蜜柚子茶」。

魏瑛綉坦承，對蜂蜜醃漬水果毫無經驗，也沒有概念，一切得從頭做起，邊做邊學，每次試驗動輒消耗上百公斤的新鮮柚子，果汁、果肉、柚皮都是現榨、現切、現剝，最後淋上蜂蜜封罐靜待成果驗收，研發期間，製成的蜂蜜柚子茶均分送親友享用，順道進行意見調查，希望調配出適合大眾口味的柚子茶，而所獲得的回應都是「很好喝，但香氣不足」。

為了提升柚子的香氣，魏瑛綉幾乎到了廢寢忘食的地步，不時思索著，不靠化學香料，怎麼辦到的？魏瑛綉的用心獲得幸運之神的眷顧，一名柚子產銷班班員主動來到雜貨店，告知有學者將到二水鄉教導果農製作柚子茶，魏瑛綉興奮不已，當天並攜帶自己製作的柚子茶前往討教。

那天，魏瑛綉喝到味道香濃的柚子茶，經虛心求教，才了解原來柚茶香氣來自果皮，但該名學者也提出忠告，魏瑛綉的柚子茶採真材實料製成，成本較高，一旦量產後，價格勢必高於同質性產品，可能影響銷路，不過魏瑛綉堅持自己的看法，她認為，想在市場立足，就得建立值得信賴的商譽。



農委會主委陳武雄的信函及合照，魏瑛綉相當珍惜



柚香蜜茶禮盒彩繪圖案是魏瑛綉一手設計與繪製

花博會場·初展身手

前後花費1年的時間試驗，魏瑛綉製作柚子蜜茶的技術已臻成熟；然而，沒有豐厚的資金奧援，行銷之路如何拓展？隔年的彰化縣花卉博覽會成了魏瑛綉第一個伸展身手的舞台，她想，往人潮多的景點展示，應該可以達到好一點的宣傳效果吧？

出發前，陳鴻和還嘟囔著「這種東西怎麼能賣錢？」卻又不忍心澆太太的冷水，只得安慰她凡事盡心就好；沒想到，現場準備的上百罐柚子蜜茶、連標籤也沒貼，竟然銷售一空，夫婦倆信心大增。自民國95年起，參加彰化縣舉辦的伴手禮大賽，柚子蜜茶接連3年拿下最佳伴手禮獎，市場名氣也逐漸打開。

有彩繪底子的魏瑛綉決定親自為柚子蜜茶畫商標圖案，這幅卡通蜜蜂的圖畫，不經意地報名參加農委會「95年第6屆休閒農業創意大賽」，竟獲得全國優等獎，為柚子蜜茶增色不少，一連串的喜訊讓





陳鴻和背後的大樹就是羅李亮



陳鴻和的養蜂家業傳承80年，是業界資深的養蜂場

魏瑛綉開心不已。

獲農委會輔導成為優良伴手禮，是魏瑛綉研發柚子蜜茶最大的肯定，拿出農委會主委陳武雄當天與夫婦倆的合照，魏瑛綉對陳武雄等政府主管官員的力挺心懷感謝，因為在他們的支持下，弱勢的農產加工品才有機會發光發熱。

台北旅展·獲選參展

獲得這份殊榮後，陳鴻和表示，雖然多數消費者沒見過魏瑛綉在雜貨店裡精心佈置的產品專櫃，但逢年過節訂購電話響個不停，證明好的產品就算沒有強勢的行銷，透過口碑傳播，仍能開創出一片天空。

降臨在陳鴻和、魏瑛綉身上的喜事，去年再添一樁，農委會舉辦的「2008台北國際旅展」預定挑選出9件伴手禮，於10月31日至11月3日在台北世貿中心台灣伴手禮館展出，報名參賽者多達百餘人，魏瑛綉抱著一絲希望參賽，8月16日電話響起，魏瑛綉聽到「獲選參展」，比中了樂透還開心，她說，做夢也沒想到竟然雀屏中選。

不過，魏瑛綉始終沒有忘記研發柚子蜜茶的目的，係幫助農民解決生產過剩的窘境，為傳統農業找出路，有了柚子蜜茶的成功基礎，魏瑛綉陸續將二水鄉生產的大宗水果變成研發蜂蜜醬漬茶的素材，鳳梨、桑椹、桂圓等新口味相繼上市。由鳳梨、檸檬、羅李亮混合而成的水果茶，則是陳鴻和、魏瑛綉夫婦的得意之作，其中主要原料羅李亮為日據時期引進台灣的「洋水果」，曾落腳二水鄉；陳鴻和表示，羅李亮抗壓力強、容易管理，果肉香甜多汁，可惜成熟摘下後放置約2天，表皮即呈墨綠色、賣相不佳，逐漸為市場所淘汰。



水果蜜茶禮盒推出多種口味，滿足消費者不同的需求

養蜂事業·另一扇窗

直到這幾年投入水果茶研發，為尋找適合的果子釀茶，陳鴻和又勾起童年的記憶，從朋友的庭園中移植一株羅李亮作為種苗，如今已繁衍了十多株，是陳家發展蜂蜜果茶的新利器，但陳鴻和夫婦強調，眼前所有的成果，只是為當地產業下一個十年發展紮下基礎，希望藉由加工提升二水鄉農產的附加價值，增加農民收益。

陳鴻和意想不到的，太太努力開發水果茶，非但協助地方農民消化柚子等農產的庫存量，也為其家傳的蜂蜜事業開啓另一扇窗。昔日台灣工資低廉，養蜂業的榮景尚可維持，這幾年來，人工等各項成本大幅調升，產業的利潤愈來愈薄，蜂蜜果茶的出現，也為養蜂業找到新的市場。

歷經5年的默默付出，魏瑛綉為自己一手打造的伴手禮品牌感到自豪，禮盒外觀不僅有她的彩繪作品，還有精緻的手繪二水導覽圖，魏瑛綉表示，水果茶只是將優質農產與消費者分享的媒介，而好山好水則需人們親自走一趟才能領略。

魏瑛綉表示，按照伴手禮盒的示意圖走訪二水，不但可以飽覽山光水色，更能在鳥語花香之間品嚐香甜的水果，蜂蜜、水果、風景是魏瑛綉行銷二水的重點。深秋月圓的夜裡，一盤鮮果、一杯柚茶，即使獨處，也覺得逍遙自在。

魏瑛綉表示，按照伴手禮盒的示意圖走訪二水，不但可以飽覽山光水色，更能在鳥語花香之間品嚐香甜的水果，蜂蜜、水果、風景是魏瑛綉行銷二水的重點。深秋月圓的夜裡，一盤鮮果、一杯柚茶，即使獨處，也覺得逍遙自在。

柚子蜜茶

產地：台灣·彰化

生產者：和信蜂業

地址：彰化縣二水鄉惠民村山脚路一段2號

電話：(04)879-2696 · 0921-792-696

產品：柚子蜜茶禮盒

成分：精選柚子、蜂蜜

售價：250元/罐(600g/罐)

500元/盒(2罐/盒)

周邊景點：林先生廟(引水公園)、董坐石硯藝術館、田中森林公園、溪州花博公園

