

戀戀茶香



—茶葉添加香草植物之製作

● 文圖／台東分場 吳聲舜



▲ 香草茶鋁箔包裝

香草植物的開發利用非常早，許多歐美人士常把香草做為家庭草藥或調理菜餚之用。近年來台灣休閒農園流行飲用香草茶，它以獨特馥郁的香味，廣受消費大眾喜愛。但您也許不知道，早在清末時期茶葉就跟香花植物結合，製成「薰花包種茶」聞名中外，締造外銷佳績。目前市面上的香草茶，主要原料大多為外來種的唇形科香草植物，如薰衣草、香蜂草、迷迭香等，以單味或複方調味而成，甚少以茶葉為主要調配原料。

台灣茶業的發展目前面臨加入WTO，茶商外移至東南亞、大陸投資設廠產製包種茶回銷台灣等問題，勢必對台灣茶業的發展產生重大的影響。為因應這些問題，除繼續維持現有產製面積與數量外，開發茶葉新用途、新製品的研發，將是重點工作。有鑑於此，本分場特別蒐集本土性香草植物，將不同茶類融入香草植物的香味，開發新的茶葉特色產品，使茶葉口味多樣化，擴大消費層面，提高茶葉附加價值。另一目的為中次級茶和夏茶尋找出路，利





▲ 食茱萸植株

用香草植物的香味與茶葉結合，提高茶葉附加價值。近年來，台灣茶園走向觀光休閒發展，若能搭配香草植物的栽植，對景觀的美化、花草茶的開發與茶業教育推廣將是一大助益。

為評估不同香草茶的風味，陸續蒐集外來種及本土性香草植物40種，計有羽葉、齒葉、甜蜜薰衣草、水薄荷、奧勒崗草、甜菊、咖哩草、迷迭香、百里香、香蜂草、檸檬桉、藜香、含笑、玉蘭花、肉桂、萬壽菊、薔薇、玫瑰、綠薄荷、鼠尾草、桂花、野薑花、金銀花、鷹爪花、荊芥、食茱萸、香椿、魚腥草、香茅草、土肉桂、樹蘭、黃梔、茉莉、毛茛、七里香、左手香、艾草、羅勒、檸檬香茅、越南芫荽。這些蒐集的香草植物經試驗觀察後，篩選出七種本土性香草植物，為台東當地可種植且有部分量產的香草，供做調配材料。選取的香草植物莖葉清洗乾淨後，加以烘乾粉碎，再分別與綠茶、包種茶、紅茶調配，香草植物調配比例大約在1%至10%之間。成品用官能品評方法，評估其風味與適製性，並

加工製成袋茶。這些篩選出的香草茶項目包括食茱萸紅茶、杭菊包種茶、桂花綠茶、洛神紅茶、肉桂紅茶、金銀花綠茶等。香草茶沖泡非常方便、適合冷熱飲用，本產品推出後廣受年輕人及上班族喜愛，適宜在觀光茶園、茶藝館、咖啡館推廣飲用。

商品的推出必須得到消費者的認同與接受，當初本項產品目標設定的消費族群，是以年輕人、上班族為對象，講究的是攜帶、沖泡方便、具有特殊風味的特色茶，因此在包裝上是以袋茶為主，外層包裝為紙盒裝，內有20小包(鋁箔包)，取名為「戀戀茶香」，副題為茶與香草的對話，藉以吸引消費者的注意。92年底曾以台東市民為對象做問卷調查，調查顯示六種茶葉添加香草茶，在喜歡程度以上均接近八成，顯示口味為大眾所接受。(編者註：本文作者已於今年五月底調升為茶業改良場台東分場分場長)