

佳果茶達人——

李鑑宸（廷怡）先生

文/茶作課 邱垂豐、曾信光

圖/賴正南

話說台灣早期茶業發展史，民國50~70年代北部茶區是茶葉最大生產與加工出口區，為台茶發展的重心與命脈。然而，近年來受到工資高漲與人力老化之衝擊，加上茶葉品質比不上高山茶，使得北部茶區逐漸沒落。現身為楊梅鎮茶葉產銷班第一班班長的李廷怡先生，認為茶葉須另闢新市場，開創有別於傳統茶類之新型態茶，以有效區隔茶葉消費市場，藉此才足以維繫楊梅茶區之生存與發展。因此，結合茶葉產銷班班員力量，研擬朝茶葉多元化利用發展，提昇茶葉附加價值；另一方面積極尋求與本場產學合作，利用其研發多年略帶酸甜風味的檸檬水果茶，再調合本場研製推廣之佳葉龍茶，產製風味特殊的純天然檸檬佳果茶，推出之後深獲消費大眾青睞與好評。

李班長研發佳果茶最初之動機是為傳承並改良客家先民製造「酸柑茶」技藝，把柑橘果實改為檸檬，由於顆粒小，更需費心製作。首先是挖取檸檬果肉及去籽，再將佳葉龍茶與果肉充分混合，回填原料，經過反覆烘烤及壓扁成型，只需費時五天即可完成。

李班長堅持所製作之佳果茶除了講究外觀外，產品之品質必須符合自然、健康、養生與無毒之訴求，產製之佳果茶產品均送台灣檢驗科技公司 (SGS) 檢驗，必需符合食品安全之標準才包裝上市販售。目前所研發之佳果茶產品系列有茶磚、袋茶（隨身包）、沖泡式果茶粉等。另外與本場進行冰品合作研發，品嚐過具有特殊果酸味之佳果茶冰淇淋的人均讚不絕口，在盛夏暑氣逼人食慾不振時，吃甜而不膩佳果茶冰品可說是清涼降暑妙方。目前佳果茶多元化產品開發，藉由不斷創新產出優質新茶類，提供愛好品茗的人更多樣的選擇。

為了廣為宣傳佳果茶的特色及進行配方改良，以符合消費者的喜好，李班長還免費提供給社區老人會及楊梅地區學校師生品嚐。由於李班長在茶產業之努力研發，已受到農委會及各級農政單位重視與獎掖，分別於民國92、94及97年榮獲多項傑出農民及模範農民表揚，可謂實至名歸，也是其對茶產業奉獻及提昇茶農收益的一種肯定。



◎李廷怡先生（中立者）為媒體解說佳果茶製造流程



◎李廷怡先生為媒體示範佳果茶飲用情形