

重視製茶品質及衛生管理——

96 年十大經典名茶得主 利蘇明英

文圖 / 茶作課 李臺強



利蘇明英女士

利蘇明英女士係曾獲得十大傑出農民獎利展豐先生的妻子，他們所耕作的茶園位於苗栗縣獅潭鄉海拔約 1,000 公尺山區，茶園約 2 公頃，種植青心烏龍品種，當地茶園雲霧繚繞、氣候溫和、日照短、日夜溫差大、雨量充足，土壤理化性狀良好，腐植質含量較高，四周保有完好原始林，茶樹生育環境良好，為其茶菁品質奠定良好的品質基礎。利蘇女士精研製茶技術，曾榮獲「2007 年十大經典名茶」之殊榮。

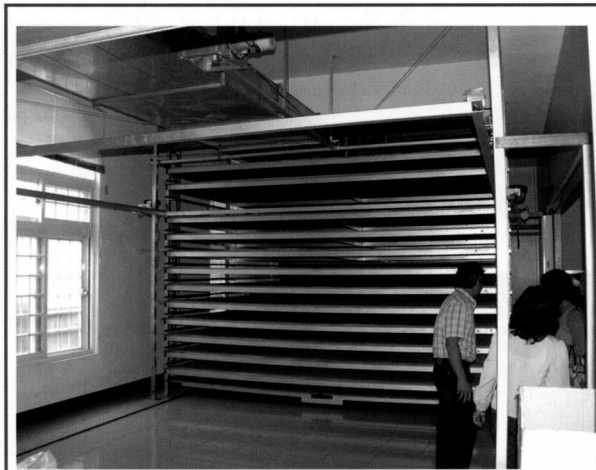
利蘇女士產製之春茶價格每台斤可賣 4,000 ~ 5,000 元，不但銷售良好，連日本人也想買他們生產的茶，原因是他們不僅重視優良的茶樹生育環境，連加工的茶工

廠也符合安全衛生標準，進入前須先脫鞋、戴帽及換工作服，進入之後便可看到一套完全自動化的茶菁萎凋設備，茶菁不落地，所有茶菁萎凋工作皆在萎凋架上進行，確保茶菁衛生。地板或炒菁設備也非常重視清潔衛生，毛茶做好後利用新式撿梗機篩除茶梗，成茶製好後利用真空包裝機包裝，並貯存於空調設施內。這套符合衛生生產設備總共花費約 100 餘萬元。利蘇女士表示非常值得，她回憶曾經有一次在一批外銷日本的茶葉中，發現一根頭髮殘留而遭退貨，由此可知，日本人對銷日農產品衛生的重視程度。

目前台灣家庭年所得已步入 M 型社會，高檔的產品也有消費者接受，當然高

價食品更需符合安全衛生標準且無農藥殘留。茶農朋友需不斷接受新的知識，要生產與眾不同的產品，量不必太多，愈是有

特色且安全衛生的農產品，愈容易銷售，利蘇女士就是明證。



自動化茶菁萎凋設備使茶菁不落地



乾淨之工廠地板、炒菁及揉捻設備