

# 茶樹新品種——台茶十八號

◆文／廖文如、廖慶樑

台茶十八號屬大葉種為適製紅茶的優良品種，母本B-729×父本B-607；母本為自緬甸引進茶籽之異型結合單株，父本為台灣野生茶樹之異型結合單株，自民國35~48年由茶業改良場分批進行此項雜交工作，經多年來之高級試驗及區域試驗，其品質及有關農藝性狀，均較目前栽培之大葉種茶樹更為優異，於88年6月經前省府農林廳審查通過，正式登記命名為台茶十八號。

台茶十八號為直立型喬木茶樹，屬大葉型、早生種、茶芽顏色為淡黃綠帶紫色、無茸毛，成葉為橢圓形、濃綠微帶紫色；其茶芽萌芽早，且不易纖維化為其特質

；扦插茶苗成活率及種植成活率均高；單位面積茶菁收量高，適於機械剪採；適應性廣，種植土壤除保水力弱之砂壤土外，均適合種植；具特殊之「香氣」，適合調製出特殊「香氣」之紅茶，且沖泡成乳製品，仍能保持其原有之香氣，毛茶外形無白毫。

茲將栽培及製茶應注意事項分述如下：

- (一)種植適期：西部在2至5月種植；花蓮在11月至翌年3月雨季時種植；台東在1月至4月雨季時種植。
- (二)行株距：行距160~180公分；株距60公分。
- (三)施肥量：一年三次，春季施用全年化學肥料量之 $\frac{1}{2}$ 、夏季 $\frac{1}{4}$ 、秋季 $\frac{1}{4}$ ，以穴施或條溝施用。冬季可加施有機質肥料每公頃約10~20噸。
- (四)春茶之製造：萎凋率40%及50%時，揉捻時間為150分鐘，發酵時間為120分鐘；萎凋率60%時，揉捻時間為150分鐘，發酵時間為90分鐘，所製造之紅茶香味最優。
- (五)夏茶之製造：萎凋率40%時，揉捻時間為150分鐘，發酵時間為90分鐘；萎凋率50%時，揉捻時間為90分鐘，發酵時間為120分鐘；萎凋率60%時，揉捻時間為120分鐘，發酵時間為120分鐘，所製造之紅茶香味最優。



▲台茶18號品種園（本場魚池分場）