

東部茶區季節性製茶品質 特徵及技術改良

■文 / 陳國任

一、前言

近年來，隨著國民所得提高，生活品質提昇，國人飲茶風氣盛行，茶葉內銷量增加。爲了供應國人消費之需求，茶園分佈擴及以往未種茶之南部及東部，生產重心由北向南發展，種植面積逐年增加；東部茶區由於氣候溫和，日照長，在每年二月早春時期即有芽葉可供採摘在茶葉市場上捷足先登，且十二月至翌年一月晚冬時期，正值本省其他茶區冬眠時期，仍有芽葉生長以致早春及晚冬兩季茶菁價格高，爲東部茶區茶農重要收入來源，一年採摘次數可達七次，全年茶園皆在採茶，形成東部茶區特殊景觀。因此，本研究針對極早生種、早生種、中生種及晚生種在東部茶區之採摘期、製茶品質及化學成分加以探討，作爲茶農選擇品質及季節性製茶品質之參考，提供製茶人力及降低生產成本之依據。

二、季節間包種茶製茶品質之比較

季節間不論任何供試品種，夏茶滋味均帶苦味、水色暗黃、外觀色澤暗綠而評分較低；台茶17號不論任何季節其包種茶製茶品質皆比其它品種低，雖然該品種具有早生的特色，但是站在製茶品質立場，此品種仍不適合在東部茶區推廣種植。青心烏龍種在早春及春茶生產季節，不論形狀、色澤及香味品質皆有較高的評分，雖然早春茶滋味略爲



▲茶葉採收情形（台東鹿野茶區）

茶葉專訊

► 花蓮瑞穗茶區



淡薄，但香味品質比春茶高，此可能因東部茶區四至五月間氣溫回升、日照強而滋味略帶澀味而春茶香味評分較低所致；冬茶及晚冬茶雖然仍有較佳的成績，但皆比早春及春茶低，因此在栽培管理方法必須作適當的調整。青心烏龍種晚冬季節產量低及芽短，採摘較為費時費工，若能實施冬季剪枝，配合遮蔭網與塑膠布之隧道式覆蓋及灌溉，以彌補東部茶區冬季乾旱及氣溫低之現象，促進早春茶萌芽及提早產期並增加產量，提高東部地區特殊氣候條件下春茶生產效益。季節間製茶品質變異係數分析結果顯示，青心烏龍種之季節間製茶品質差異為各品種中最高者，因此在東部茶區夏季包種茶苦澀味強、價格低及採工難僱之條件下，夏季不採收而實施樹面適當修剪，以健全樹勢供冬季茶樹生長所需，可作為農民在茶園產期調節技術上的參考。

台茶12號早春及春茶製茶品質均比青心烏龍種低，但比台茶17號及青心大有高；其早春茶形狀緊結、色澤墨綠及水色蜜黃而清澈、香味略帶奶香，與春茶品質相差無幾，香味品質差異也不若青心烏龍種大；其冬茶香味品質濃郁為各品種之冠，同時晚冬季節其產量仍高，著重冬季採收而剪枝作業延後，平衡春冬茶之經濟效益；因此東部茶區青心烏龍種提早剪枝及台茶12號延後剪枝為茶園栽培管理作業重要措施之一。

青心大有除了夏茶以外，其他季節製茶品質較為接近，香味品質以秋茶較優，且較青心烏龍為優；季節間製茶品質變異係數比青心烏龍低，而與台茶12號接近，因此東部茶區除了青心烏龍種與台茶12號之生產外，青心大有也可作為消費者口味上另一種選擇。

三、不同攪拌程度對春冬季製茶品質之影響

室內靜置及攪拌過程中第五回以拌菁機（8轉／回）處理，研究不同攪拌時間對台茶12號及青心烏龍製茶品質之影響；輕攪拌處理可降低青心烏龍種春茶之澀味，而滋味品質顯著提高、水色蜜黃而明亮，總評分上比中攪拌處理者為高；相形之下重攪拌處理者略帶菁澀味、水色也較暗黃，缺少春茶之新鮮感，總評分上比中攪拌處理低；台茶12號亦有類似青心烏龍種之趨勢，唯處理間之差異較小，因此在東部茶區四至五月期間應注意氣溫昇高及日照強對製茶品質的影響，尤其最後一次攪拌時間及輕重對青心烏龍種品質的影響尤應更加留意。

重攪拌處理者對青心烏龍種冬茶香味品質有提昇的現象，而輕攪拌處理者由於略帶菁味和香氣不揚致香味品質較低，因此東部茶區在冬季氣溫下降、芽葉含水量較低時，必須藉攪拌時間之延長而促進芽葉之發酵作用，提高製茶品質；另外，攪拌時間對台茶12號香味品質的影響較小。綜合以上的結果，不論春季或冬季產茶季節，最後一次攪拌的時間對青心烏龍種香味品質的影響比台茶12號大，此可作為東部茶農製茶時參考運用。