

宜蘭冬山夏季茶葉新產品—素馨紅茶

文圖/茶作課 邱垂豐*、蘇彥碩
(*電話：03-4822059轉501)

宜蘭縣冬山鄉農會為了降低高山茶與進口茶對冬山茶葉的衝擊，並為有效利用夏天茶菁，自2008年與茶業改良場簽約合作『臺灣優質特色紅茶之研製技術』非專屬授權，輔導冬山鄉夏季開始推廣製作小葉種工夫紅茶，經由製茶技術研習與競賽等活動，藉以提升「素馨紅茶」的市場競爭力並建立品牌知名度，除可以提高茶農收益及增加茶葉銷售量與市場佔有率外，更透過技藝交流，相互切磋與傳承，讓冬山鄉茶產業朝向更專業化及精緻化。

為了讓民眾體驗不同於市面常見的阿薩姆種的紅茶，冬山鄉茶農利用夏天茶菁製作紅茶，去(2012)年小葉種工夫紅茶「素馨紅茶」甫推出，擁有獨特蜜香與花香，引發民眾搶購，茶農信心大增。冬山鄉農會自去年首屆辦理素馨紅茶分級評鑑包裝僅七十三點，每點五台斤參與評鑑，今年評鑑則因茶農報名踴躍，增加為兩場次，共一九五點、每點十一台斤，分級後將上市販售，以協助茶農辦理素馨紅茶行銷與推廣。由於冬山素馨紅茶強調不加糖、不加奶精就喝得出茶葉香氣，深受消費者喜愛。

近年來冬山鄉紅茶產量提昇甚多，由於茶農「自信心增加，全鄉茶農動起來！」。以中山村為例，一年就有一萬台斤。據農會統計，2013年素馨紅茶產量可到一萬台斤，比起去(2012)年只有一千台斤，以數倍成長，紅茶製作在冬山已蓬勃發展，蔚為風氣。



宜蘭冬山素馨紅茶產品