日本自產部分發酵茶及萎凋香炒菁綠茶日漸風行

文圖／製茶課　郭芷君*、陳國任
（*電話：03-4822059 轉 607）

臺灣部分發酵茶因靜置與攪拌之製程，常具有迷人的花香，搭配炒菁技術，更提高臺灣茶之香氣滋味，故長久以來臺灣茶一直受到日本消費者喜愛。其實 30 年前便陸續有日本境內自行生產部分發酵茶之相關報告，只是部分發酵茶在日本茶的銷售市佔率一直很低，廣部於 2010 年發表之「日本釜炒茶文化」文中提到：「炒菁茶」在佐賀縣、長崎縣、熊本縣及宮崎縣亦有生產，但炒菁技術在產區因面臨難以大量生產及技術門檻較高等問題，於 40 年前逐漸改成蒸菁。然日本煎茶在咖啡及碳酸飲料之競爭下，銷售所占比例逐年下降，日本茶產業開始研發不同型態之茶飲，其中以發酵及炒菁技術為研發重點，因此近年在網路及展售會等通路由日本境內農家自行生產之「発酵茶（意指部分發酵茶）」及「釜入り茶（炒菁茶）」越來越常見。

「日本茶 AWARD 2015 TOKYO TEA PARTY」品評會於 2015 年 11 月 27-30 日由 NPO 法人日本茶 instructor 協會所主辦，由農委會國際處、農糧署及本場所組成之臺日交流團隊有幸參加該品評會，入選之 20 種茶類當中，發酵茶類就佔了 5 種：其中 2 種為帶有花香之輕發酵茶，皆為炒菁茶，一種以當地栽植之臺灣品種－青心烏龍進行加工製作的，另一種則以五月下旬的茶菁，進行 15 分鐘的日光萎凋、13 小時之室內萎凋與攪拌製成，帶有類似臺灣四季春包種茶之味道，此品項並獲得日本茶特別賞；發酵茶類中唯一具焙火香的品項標示以中發酵青茶為原料進行焙火，生產者特



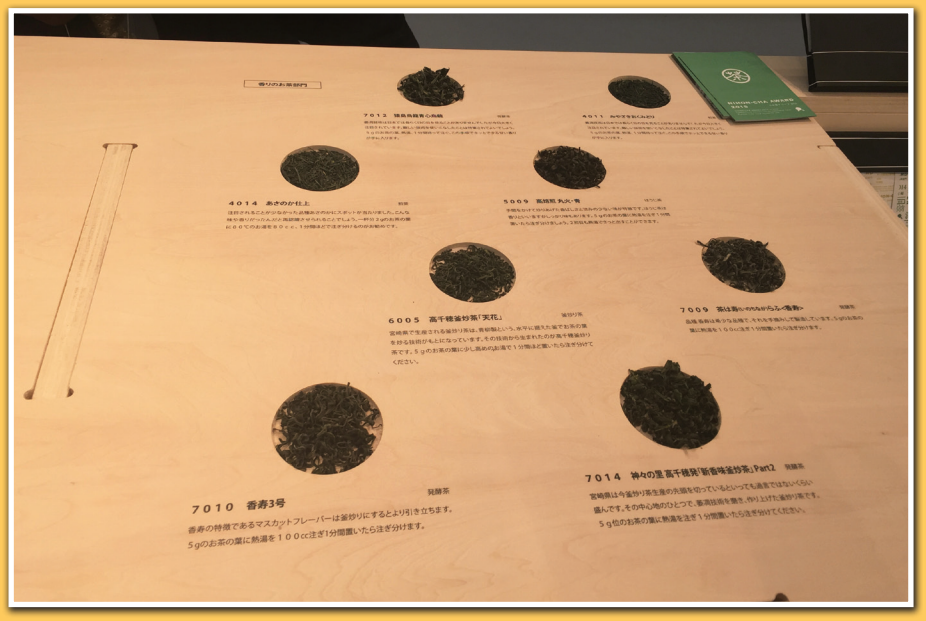
圖一、陳場長及駐日代表經濟組胡副組長忠一（立者）參與日本入選茶試飲會

別挑選茶價最差的秋茶茶菁，希望能以部分發酵之技術打破日本傳統上認為秋茶與焙茶是便宜茶飲的形象；此外發酵茶當中，尚有 2 種茶飲是添加茶葉抽出酵素加工製成（雖日方將此種茶類標示「発酵茶」，然此與臺灣部分發酵茶之「發酵」意義迥異，可惜此製程為該廠商之研發專利，無法詳述作法），其茶湯香氣非常強烈，生產者表示經氣相層析儀分析結果證明：該技術可使茶湯之香氣為傳統蒸菁綠茶之三倍，並可使茶湯帶有水果之香氣。



圖二、陳前場長右人及國際處朱研究員世文（右）參與日本入選茶試飲會

由本次茶葉比賽入選茶類可看出日本茶境內生產部分發酵茶、炒菁茶及具有天然花果香氣之茶類所佔比例日漸攀升，未來是否會對臺灣茶產業有所影響，值得我們深入探討。



圖三、入選茶樣之陳列與介紹

ISSN 1729-2824
9 771729 282008
GPN ：2008100103
工本費 ：NT $ 2.7 元