綠頂臺東咖啡

香醇背後的堅持——



» 農場主人-游毅忱

無心插柳，荒廢果園的第二春

在臺灣農村，經常可以見到農家把作物裝在一個個圓形竹橄中，利用陽光曝曬進行簡易加工保存，不過游毅忱家門口曬的不是菜乾，而是一粒粒咖啡豆。雖然很花時間，但游毅忱還是偏好日曬的方式，因為他覺得用烘乾機烘出來的咖啡口感較呆滯。「而且竹橄還能吸附豆子的土味，讓風味更精純」，游毅忱解釋。

游毅忱是職業軍人，因為兄弟姐妹都在外地工作，游媽媽又離不開住了五十多年的老家，因此他退伍後就回到臺東美農照顧母親。之所以會開始種咖啡，說起來也算是無心插柳。原本家中果園主要種植晚崙西亞橙，但後來因染上黃龍病全數砍除。目前園中大部分咖啡樹，都來自幾盆游媽媽從園藝店買來，之後隨意棄置在園子裡的植株，原本並沒有刻意照顧，沒想到美農、萬萬一帶日夜溫差大的氣候，正好適合咖啡生長，再加上游毅忱父親在砍除晚崙西亞橙後補植的一些檳榔樹，恰好能為喜陰的咖啡提供遮蔭，於是游毅忱便順理成章種起了咖啡。富有學習精神的他，還為此前往臺東專校就讀園藝科，以補足相關知識技能。



» 嬌豔欲滴的咖啡果實



» 綠頂有機咖啡園區



» 正在做日光浴的豆子們



» 各類咖啡農特產品皆通過MOA有機驗證

堅持有機，苦盡甘來

游毅忱的父親以往在經營果園時就不喜用藥，但有時在病蟲害壓力下不得不使用，也曾發生過噴完藥後暈倒的意外。因此他在開始種咖啡時，就決定往有機、無毒的方向發展。雖然前幾年幾乎沒有收穫，游毅忱還是堅持自己的想法，直到第六年產量才漸趨穩定。他認為這是因為生態恢復平衡，自然重新建立起相剋的食物鏈，抑制了害蟲數量的關係。在鍥而不捨的努力下，終於在2010年取得MOA有機認證。由於園中種植有黃波旁品種咖啡樹，其枝葉頂芽為綠色，游毅忱於是以「綠頂」為註冊商標，建立起自有品牌，逐漸打響名聲。綠頂咖啡的特色為具有人蔘香氣，融合焦糖及果香，入喉後即能感受到人蔘由苦轉為甘甜的餘韻。用心栽培的高品質咖啡豆，也在2009年參加臺東精品咖啡豆評鑑時，獲得「高級商業級」等級的肯定。

此外，游毅忱也和臺東大學進行產學合作，製作咖啡手工皂。手工皂的原料並不是咖啡渣，而是可以喝的咖啡粉，從烘焙過程開始就要跟泡咖啡一樣仔細，才能完整保留咖啡的香氣。目前游毅忱是以提供咖啡粉請人代工的方式製作，秉持「活到老，學到老」精神的他，也正在學習如何製作手工皂，以提高產品利潤。游毅忱認為，臺灣咖啡雖不像國外能大面積種植，但有新鮮的優勢，且各地土壤、微型氣候條件各不相同，也造就許多獨特的風味。來到綠頂，除了可以品嘗道地的香醇咖啡，還能享用由曾獲2012年部落午茶擂臺賽冠軍的游太太所製作的戚風蛋糕、池上米穀粉夾心蛋糕等糕點。有意造訪卑南鄉的遊客，不妨可以先向游毅忱預約園區參訪，體驗「綠頂」咖啡的風味。

● 業者資訊

產地名稱	綠頂臺東咖啡
產地主人	游毅忱
地址	臺東縣卑南鄉美農村12鄰萬萬36號
電話	089-571170、0933-138202
FB	綠頂臺東咖啡
E-mail	yu.coffee@yahoo.com.tw
主要產品	◎園區導覽解說（人數限制：5人以上，25人以下） ◎下午茶、手沖咖啡DIY ◎包裝咖啡豆、掛耳式咖啡
營業型態	非常態性營業，參訪前請先電話聯繫預約
營業項目	● 農特產品　○ 餐飲　○ 住宿　● 導覽/體驗



» 游太太製作的池上米穀粉戚風蛋糕



» 游媽媽正在採收咖啡果實



» 精心製作的咖啡手工皂

● 物產年曆

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
採咖啡體驗	■	■	■								■	■
咖啡豆	全年供貨											