

茶改場 118 周年與魚池分場 85 周年慶
推動「本土化、科技化、國際化」的茶飲產業

文圖 / 魚池分場 黃正宗 *、蘇宗振
(* 電話：049-2855106 轉 100)

本場於 110 年 9 月 11 日（星期六）歡度 118 周年與魚池分場 85 周年慶。本場創立於 1903 年，迄今已有 118 年的歷史，除楊梅總場外，先後設立魚池分場、文山分場、臺東分場及凍頂工作站，其中魚池分場創立於日治時期昭和 11 年，即民國 25 年（西元 1936 年），原名「臺灣總督府中央研究所魚池紅茶試驗支所」，歷經數次變革，於民國 88 年改制隸屬於行政院農業委員會，機關名稱修定為「行政院農業委員會茶業改良場魚池分場」。今年適逢魚池分場設立 85 周年，又於同年推出臺灣茶史上第一個紫芽茶樹品種「臺茶 25 號」；故特別移師到本場魚池分場辦理茶改場 118 周年與魚池分場 85 周年慶。

建場百十八首次端出紫芽舞 25

今年本場命名通過的臺茶 25 號，有別於之前命名的臺茶系列茶樹品種，該品種因富含花青素，其製成之綠茶茶湯呈天然粉紫色，透過調製可使飲品呈現多種繽紛色彩變化，極具應用在手搖飲品開發之潛力；該品種除適製紅茶與綠茶之外，並可應用於庭園景觀栽培與日常綠美化，兼具環境美化功能及居家手工製茶體驗之樂趣；同時滿足業者及消費者對追求產品多樣性及飲茶時求新求變之需求，可稱是兼具「農業生產」、「園藝綠化」及「食品加工原料」等多元用途之茶樹新品種。

特別感謝行政院中部聯合服務中心蔡培慧執行長、農糧署、南投縣政府農業處陳瑞慶處長、台灣區製茶工業同業公會陳雲康理事長及各茶業相關公協會與中南部產茶鄉鎮農會總幹事、理事長等貴賓與會，著實為本場的場慶活動增添不少光彩。

茶飲多元運用一路發

本場近年來致力於科技研發及產業輔導，朝向創新、智慧及多元化發展，累積的研發成果豐碩，除了選育多元用途的茶樹新品種，同時致力於研發茶多元化產品，列舉如下：(一) 薑紅茶：利用滾輪乾燥之加工技術，將新鮮的薑進行乾燥，並經適當比例之拼配，使薑與紅茶茶湯之滋味相平衡，香氣及風味達到最佳狀態；(二) 茶酒：導入新式「串蒸技術」，將臺灣特色茶中獨特的香氣與滋味融合在酒中，保持茶葉最原始且完整的香味特質，不僅更為溫順爽滑、醇和，口感厚實、不刺激辛辣且茶香濃郁持久；(三) 金磚茶湯飯：使用具花香的文山包種茶及果香喉韻的紅烏龍茶，搭配國產稻米，依適當比例蒸煮，使米飯完美襯托茶香。茶米口感 Q 彈富喉韻，為健康新穎主食的新選擇；(四) 香草茶：以魚腥草、薄荷、桑葉及咸豐草等四種草本植物，參照茶葉加工技術製成原料，並經適當比例之拼配，可快速同步萃取至茶湯，使茶湯風味及滋味達到最佳狀態。



此外，本場遴選對臺灣茶產業發展有功人士予以表揚，感謝他們對茶業發展及轉型上的傑出貢獻。本年頒發具茶產業傑出貢獻的單位與人員有：南投縣竹山鎮特用作物產銷班第 22 班、楊崴棋及李勝進先生。

今年因受疫情影響，暫停開放讓民眾自由參觀，無法讓民眾以雙手感受、味蕾品嚐、用心欣賞「茶」的千變萬化，未來仍會以「在地化、科技化、國際化」策略，肩負起臺灣茶葉品種改良、製茶技術改進、茶文化的推廣教育等服務，未來不只茶，還會加入咖啡、杭菊等飲料用作物的相關研究，扮演產業研發先驅與產業推動的重要角色，承擔臺灣唯一的茶、咖啡及飲料作物專責研究機構。



圖一、魚池分場育成之紫芽茶樹新品種 - 臺茶 25 號紫豔登場。



圖二、蘇場長 (右三) 與蔡培慧執行長 (左三) 共同頒發茶產業貢獻獎。



圖三、蘇場長(左五)邀請蔡培慧執行長(右五)、蘇登照簡任技正(左四)、陳瑞慶處長(右四)及其他貴賓參與本場 118 周年場慶藏茶紀念活動。



圖四、蘇場長(左七)與來賓在歷史建物 - 紅茶工廠前合影。