

充滿香草風味的騎士精神

埔里青農

味正琳

「我是青農，也是甜點師傅」這是味正琳對自己的敘述，身為甜點師傅的他，在追尋高品質香草莢的同時，也接觸到國產香草莢，為了提升甜點的美味程度，他建立香莢蘭的栽種、發酵、後處理及產品加工整套流程，誓言要讓世界認識具有臺灣風味的香草莢。

【從工程師到甜點師，卻意外開創農業之路】

從小與母親一同種植蘭花的正琳，長大後到臺北擔任電腦工程師，某次電話中得知母親因過度勞累而病倒，正琳為了照顧及守護母親，毅然決然回到埔里。本身對烘焙有興趣的他，在照顧母親之際鑽研甜點製作的訣竅，也將甜點作為他的新事業。直到某天，關心他的親戚無意間詢問他創業的狀況，也讓正琳發現臺灣甜點所使用的香草莢幾乎都是由國外進口，深思後，決定自己種植香莢蘭，找出屬於臺灣風味的香草莢。

【從初學者到大師，一切都不容易】

投入香莢蘭種植後，正琳才發現在臺灣種植香莢蘭並不容易。首先從種苗到開花授粉，需要3-4年的時間，要穩定採收更是需要5年的時間，期間若是經營管理不當，數年心血可能付之一炬，再者香莢蘭無法自花授粉，臺灣又沒有協助授粉的昆蟲，只能趁著清晨以人工方式為香莢蘭一一授粉，其所耗費的時間、人力及工作傷害皆是重擔。而最重要的後製程序，香草莢需要經過多道流程與時間才會呈現其特殊風味，若在期間有任何閃失將會導致最終的香味變異，所有辛苦終將白費。且每支香草莢有粗有細，如何提供可控



文/陳彥樺、吳建銘
圖/陳彥樺、味正琳、邱惠靖

制且穩定的後製環境，是影響香草莢風味最大的關鍵。也因不服輸的精神，正琳花了8年的時間，在臺灣及他國拜師求藝，最終研發出後製處理技術與香草莢發酵機，成功生產具有豐富風味的臺灣香草莢。

【將屬於臺灣風味的香草莢推廣到全世界】

正琳現在不但將自己的香草莢用於甜點中，他也希望能將種植及後製技術推廣給更多農友，因此他透過舉辦臺灣首屆香草莢風味競賽，希望將產業彼此連結，讓農民更瞭解烘焙、甜點及調酒界的主廚需要何種風味的香草莢，進而讓農民生產市場所需的香草莢，達到互利共存的榮景。正琳堅信臺灣一定能成為優質香草莢的主要生產國家，讓全世界都認識臺灣風味的香草莢。



臺灣沒有香莢蘭的授粉昆蟲，只能依賴人工授粉



對正琳來說，除了種植香草莢與製作甜點，教育消費者也是他的使命之一



香草莢的後製從殺菁到發酵、固化、乾燥、陳化等，每個步驟都會影響最終風味



正琳常與香莢蘭農友共同交流



香草騎士
粉絲專頁



香草農夫
粉絲專頁

【青農小資訊】

農場名稱：香草騎士巧克力工坊、香草農夫

主要經營項目：香莢蘭、香莢蘭甜品

農場位置：南投縣埔里鎮

參與青農聯誼會組織：埔里鎮農會-埔里青農聯誼會

現職：香草騎士巧克力工坊創辦人、香草農夫創辦人

【#專屬臺灣的香草莢風味】

【#建立市場與產業界間的橋樑】

香草農夫
TAIWAN VANILLA FARM



VANILLA KNIGHT
香草騎士巧克力工坊