

# 臺灣香草崛起，種出世界級的香甜

作物改良科 葉志新 分機 221

農業推廣科 賴信忠 分機 410

香草一直是甜點中最經典的口味之一，其迷人的香氣擄獲了全球消費者的味蕾。然而，您是否曾嘗試過臺灣香草莢的獨特風味呢？本場致力於建立優質的香莢蘭栽培及加工技術，讓臺灣不僅能夠生產香草莢鮮莢原料，亦能加工出高品質香草莢商品，其飽滿度與香氣均可媲美國外頂級品，並於國際專業風味評比獲得三星殊榮。本場攜手輔仁大學共同開發「香草莢風味輪」，幫助消費者更深入瞭解香草莢的風味輪廓。更結合農業科技研究院及圓山大飯店，選用獲得三顆星的臺灣香草莢製作出國宴級甜點，大大彰顯國產香草莢的卓越品質。

香草的獨特甜美風味難以被人工香料所取代，臺灣過去香草莢仰賴進口，經過本場十多年的技術研發及推廣輔導，目前國內種植面積已增加至 30 餘公頃，鮮莢總產量約 50-60 公噸，預計 2 年後可達到 80-100 公噸。而生鮮香草莢採收後需經過加工調製，方能品嚐到其多層次香氣。本場持續投入加工技術研發，輔導桃園市新屋區三合院香草園、屏東縣林邊鄉陳錦超醫師，他們所生產的臺灣香草莢獲得國際風味評鑑所 (International Taste Institute, 原名 iTQi) 評選的三星風味絕佳獎章，證明臺灣香草莢品質獲得國際專家一致認可。



▲香莢蘭從種植到量產香草莢需要 4 年時間



▲新鮮的香草莢採收時並沒有香草香味



▲香草莢加工後選別及整理



▲加工完成之香草莢



▲屏東縣林邊鄉陳錦超之香草莢榮獲國際風味評鑑所 (International Taste Institute) 評選的三星風味絕佳獎章



▲桃園市新屋區三合院香草園之香草莢榮獲國際風味評鑑所 (International Taste Institute) 評選的三星風味絕佳獎章