

鹿谷茶區茶園適栽品種觀察之研究

江正享

本研究在探討南投縣鹿谷茶區衰老茶園種植新推廣茶樹品種的可行性。從 2007 年至 2010 年於茶業改良場凍頂工作站第 7 號試驗茶園種植青心大有 (Chin Shin Dah Pan)、青心烏龍 (Chin Shin Oolong)、台茶 18 號 (TTES No.18)、台茶 19 號 (TTES No.19) 及台茶 20 號 (TTES No.20) 等五個栽培種，調查茶樹農藝性狀及病蟲害發生情形。結果顯示，其中病蟲害抗性以台茶 18 號較強；樹高以台茶 18 號最高；百芽重以台茶 18 號為最重。綜合分析茶樹生育及病蟲害發生情形，發現鹿谷茶區種植台茶 18 號、19 及 20 號均相當適宜。

關鍵字：茶、青心烏龍、青心大有

應用 EST-SSR 分子標誌於台灣茶樹栽培品種鑑定

胡智益 林盈甄 謝汶宗 曾一航 林順福 蔡右任

本研究應用 12 組自行開發與 12 組前人設計，共 24 組 EST-SSR 引子，分析台灣 12 個茶樹主要品種。本研究結果顯示核酸毛細管電泳分析儀，可取代一般高解析度瓊脂膠體，來分離 EST-SSR 分子標誌；所開發各組 EST-SSR 引子，可偵測 2~9 個對偶基因，平均為 5.6 個對偶基因；而其多型性資訊量 (PIC) 介於 0.28~0.81 間，平均為 0.62，表示多型性相當豐富。本研究僅需兩組 EST-SSR 引子，即可完全鑑定台灣 12 個主要品種。EST-SSR 分子標誌不但可成為鑑定台灣茶樹主要品種的鑑定依據外，還有潛力作為追蹤品種之父母本來源的工具。

關鍵字：茶樹、EST-SSR、DNA 分子標誌、DNA 指紋圖譜、品種鑑定

臺灣茶樹害蟲生物防治

曾信光 阮素芬 陳右人

本文回顧茶樹主要害蟲生物防治方法，包含寄生性、捕食性天敵與利用性費洛蒙等生物防治方法。田間推廣應用之方法，在寄生性天敵部分為赤眼卵寄生蜂，在捕食性天敵部分有溫氏捕植蟎與基徵草蛉，在性費洛蒙部分為茶捲葉蛾類；未大面積推廣但極具實用價值者，為茶蠶卵寄生蜂之應用。其中，茶蠶卵寄生蜂已確定是一個新種。此外，也介紹曾經進行的數種茶樹害蟲之病害研究。目前，主要的研究工作集中在草蛉、黃斑粗喙椿象與螳螂。本文同時說明如何配合茶園的栽培管理，利用耕作法降低害蟲之威脅，以及目前發展中的茶樹非化學農藥防治害蟲之研發狀況。

關鍵字：茶樹害蟲、生物防治、性費洛蒙防治、微生物防治

南投縣名間鄉有機茶栽培及製造環境現況調查

莊雅惠 黃玉如 巫嘉昌

本研究在瞭解有機茶栽培現況、驗證情形及蒐集有機茶園潛在污染源評估資料，針對有機農場整合資訊系統資料統計茶園栽培戶數、面積、驗證情形及訪查南投縣名間茶區十處有機茶

園。結果顯示，南投縣之有機茶栽培農友戶數高達 59 戶，占臺灣總有機栽培戶數之 43.06%。訪查有機茶園發現六成之農戶採用隔離帶設施、蘇力菌進行病蟲害防治和市售複合式有機肥進行肥培管理。在有機茶製造方面，高達 62.5% 農友使用單獨有機茶製作器具。參考衛生署之多重殘留分析方法 (三) 及 (四) 茶類檢出限量，檢驗有機茶園之土壤及灌溉水均未檢出農藥殘留。因應國際市場開放及有機農產品管理新制上路，獨立與隔離之有機茶園和專一有機茶製作器具，其所生產和製造之有機茶才能合乎現行國家法令規範。

關鍵字：有機茶、污染源、農藥殘留

茶葉布球揉捻程序及次數影響品質之研究

黃騰鋒 劉銘純

半球形包種茶製程中，揉捻作業必須耗費一個工作天。由於揉捻過程須經數回復炒包揉，導致茶葉香氣流失。而每回復炒後以布巾包揉數次，費時約 1~1.5 小時。總計茶葉揉捻成形作業全程共需 8 小時以上。因此減少復炒包揉回數，將可減少工時與能源成本，也可降低茶葉香氣之散失。

比較手採與機採茶區復炒包揉作業，不但復炒回數不同，每回復炒後之包揉次數差異更大，達 5 至 8 次之差別。而相同茶區不同茶季揉捻完成後之茶葉緊結度，可達到 10% 之假比重差異。機採與手採茶區於進入最後 2-3 回揉捻之茶葉香味有漸減趨勢，茶葉外觀緊結度經以目視比較，各茶區至最後 2 次之緊結度已相近，都已達可接受程度。

關鍵字：茶、布球揉捻次數、茶葉揉捻

台灣之茶食觀光

張如華 張惠香

美食觀光是近年來發展觀光旅遊的新趨勢，茶葉觀光則是產茶國家發展觀光旅遊的另一主要趨勢。台灣茶獨特的色香味風行全球，若能將台茶結合台灣美食推廣茶食觀光產業或許能為台灣的觀光旅遊注入新的活水。「民以食為天」，近代人們對飲食方面的要求，已由只求溫飽進一步追求色、香、味俱全，以及講究營養、精緻與健康的養生菜餚。茶葉具有獨特的優雅香氣與甘醇滋味，其所含多種機能性成份已證實具有多種保健及預防疾病的功效，作為食品配料又有去油膩、除腥味、著色、調味以及爽口等多項特點。因此，「以茶入膳」所調理出來精緻、健康、美味可口的茶食料理，陸續被研製推廣，進而提倡茶食保健運動。美酒與佳餚之搭配，眾所周知紅酒配紅肉，白酒配白肉。但是佳餚與茶葉之搭配，卻鮮有人來建議與提供，吃海鮮該搭配那一種茶，吃客家菜、台菜又該搭配那一種茶呢？同樣的，一個好的產品要能得到消費市場的認同，就必須了解消費者的需求與滿意度。本文在研究發展台灣茶業觀光與茶食觀光產業的行銷機會與挑戰。

初步結果顯示，消費市場區塊可分為觀光茶園、茶食饗宴市場、醇茶佳餚市場與茶點市場四部分，各消費市場區塊有其獨特的消費族群、茶葉多元化產品與供應鏈。促銷宣傳包括：1. 在各個茶區推廣當地的特色茶，並結合當地具有代表性的美食販售茶食特產。2. 在大飯店與餐廳介紹並推廣醇茶佳餚與茶食饗宴。3. 在觀光夜市和便利商店推廣各式茶點茶食。

關鍵字：茶、茶食、美食觀光、茶業觀光、茶食觀光