



日本綠茶轉型萎凋香綠茶

文/製茶課 郭芷君

(電話：03-4822059轉607)

臺灣與日本綠茶最大差異點便是臺灣綠茶具有萎凋香，且臺灣綠茶以炒菁方式殺菁，日本則以蒸菁為主。然日式綠茶近年為拓展市場、多元發展，開始研發不同香型之綠茶，甚至開始嘗試炒菁。103年7月日本交流協會末口主任來臺訪查時，便提出欲辦理日臺茶葉技術交流研討會，其中一項即為臺灣茶萎凋技術與製茶技術之交流。日本農研機構野菜茶業研究所（以下簡稱茶研所）谷口先生指出：「國外消費者對於茶葉的萎凋香較為熟悉，而且”難以抗拒”。」故日本近年極力發展具萎凋香與不同殺菁方式的綠茶，茶研所便針對萎凋香綠茶之製造方式及適製品種進行了相關試驗：

一、萎凋香的製造方式

茶研所於2012年開發出低濕低溫萎凋法，利用茶菁管理裝置進行萎凋，可使製茶流程不受天氣影響，為使茶菁能避免悶到或受傷，並穩定產生萎凋香，研究人員利用低濕低溫的空氣送入茶菁管理裝置，攝氏15度、萎凋15-16小時為最適條件，低溫可抑制茶葉受傷所產生之臭味，並可保持茶菁的綠色，使水色不會偏紅，茶研所建議製茶工廠可安排傍晚採茶，茶菁勿堆置過厚，夜晚讓茶菁穩定地發酵萎凋，隔日再進行加工製造，萎凋後的茶菁以炒蒸機殺菁較能帶出萎凋香，並可使夏茶或秋茶的菁味降低，若以蒸菁機殺菁，因深蒸會造成香氣減弱，故使用淺蒸即可，又通常煎茶都會進行精揉，使鮮味顯現，但此法會使萎凋香略為降低，為保留萎凋香，改採中揉後進行乾燥，並使用水乾機，使產生清爽的香味。

二、適合萎凋香型的日本茶樹品種

日本以現有品種進行萎凋香型茶葉之試製，認為「SOUFUU」、「BENIFUUKI」、「YUMEKAORI」、「MINAMISAYAKA」和「YUTAKAMIDORI」為最適品種。其中「BENIFUUKI」以含有甲基化兒茶素或製作紅茶聞名，今以出口導向製作新型萎凋香綠茶亦適合，是用途非常廣泛的品種。「SOUFUU」則是以部分發酵茶及炒菁茶為導向所育出之品種，其特色便是茶葉會帶有茉莉花香，可增加產品香型之多樣性。

茶研所谷口先生表示：雖然國外製茶方式多半為萎凋香製法，然本次茶研所介紹之方式相較於傳統部分發酵茶之製程，具有可大量生產且製程穩定之特色，能以低廉成本進行製造為其優點。顯然日本萎凋香綠茶之發展值得臺灣茶界持續關注。

資料來源：日本《茶》月刊2012年10月號、農研機構官網茶 (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) 的品種一覽。