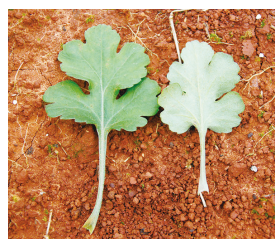


杭菊



A 杭菊葉緣呈鋸齒狀，葉背有白色絨毛
B 臺灣杭菊1號頭狀花序
C 臺灣杭菊2號頭狀花序

主要特徵

臺灣杭菊植株莖直立，主莖為綠色或褐色，並具有紫色花青素，葉互生，卵形至卵披針形，邊緣有鋸齒，葉背有白色絨毛；花朵為頭狀花序聚繖狀排列，頂生，舌狀花雌性，不結實，無管狀花。開花後，臺灣杭菊1號展開的舌瓣花為白色，未展開的舌瓣花黃色；臺灣杭菊2號不論開展與否，舌瓣花均為黃色。

重要品種（或分群）

杭菊花色有白、黃及紫色，主要品種為白花的臺灣杭菊1號（白雪），黃花的臺灣杭菊2號（黃金菊），紫花品系開花時花色較不均勻，烘乾後賣相不佳，較少人種植。臺灣杭菊1號和臺灣杭菊2號皆無管狀花，為分株繁殖之無性品種，兩者開花前植株性狀相似，外觀無法以肉眼判斷，僅能於開花後依花色辨別。

臺灣杭菊1號（白雪）



臺灣杭菊1號展開的舌瓣花為白色，未展開的舌瓣花黃色。

臺灣杭菊2號（黃金菊）



臺灣杭菊2號不論開展與否，舌瓣花均為黃色。

品種來源

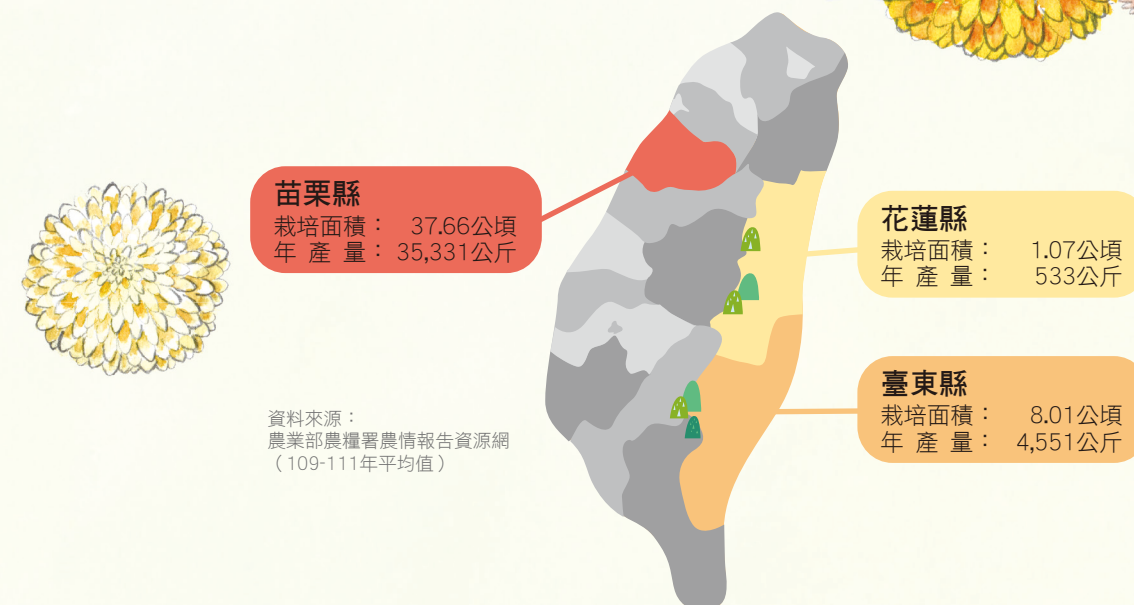
原產地與臺灣發展演變

杭菊原產於中國，為多年生、藥飲兩用作物，臺灣杭菊約於民國45年，由苗栗縣三義鄉的李姓中藥商引進試種，亦有說民國48年，由苗栗縣銅鑼鄉九湖村的陳姓農民自馬祖地區引進，試種結果九湖台地土壤、氣候適合種植杭菊，加上民國48年八七水災過後，土地乾旱不適合種植水稻，進而種植旱作物。因杭菊為地方栽培種，農民對於各花色稱呼並不一致，國產杭菊與中國栽培種有部分不同，消費者更是難以辨認。為讓消費大眾清楚辨識，農業部茶及飲料作物改良場、農業部苗栗區及臺東區農業改良場共同於民國103年完成臺灣杭菊品種之命名，白花稱為臺灣杭菊1號，商品名為「白雪」；黃花稱為臺灣杭菊2號，商品名為「黃金菊」。

生產概況

杭菊主要產區在苗栗縣銅鑼鄉及臺東縣臺東市附近地區，在花蓮縣、屏東縣、臺南市、桃園市等地區亦有零星栽種。依據農業部農糧署農情報告資源網（民國109-111年平均），杭菊栽培面積約48公頃，產量約41公噸。臺灣每年進口菊花約88公噸（民國109-111年海關進出口統計），主要由中國進口。

產地、面積、產量圖



營養成分

《神農本草經》將菊花列為上品「久服，利血氣，輕身、耐老、延年」。明朝李時珍的《本草綱目》也記載菊花性甘、味寒，具有散風熱、平肝明目之功效。傳統醫學多以菊花複方治療眼部相關疾病。杭菊具有類黃酮、揮發油、綠原酸、胺基酸、類胡蘿蔔素及微量元素等有益人體之保健成分。現代科學證明杭菊在抗氧化、抗菌、抗病毒、乾眼症、青光眼等具生物活性。杭菊除了花朵可以泡茶外，葉片為衛生福利部公告可供食品原料，亦能加工製成茶葉沖泡飲用，其機能成分含量如下表。

臺灣杭菊1號花茶及葉茶機能成分含量

部位	總多元酚（毫克/公克）	總游離胺基酸（毫克/公克）	總黃酮（毫克/公克）	綠原酸（毫克/公克）
花茶	27.8±0.6	10.7±0.1	22.8±0.9	2.3±0.1
葉茶	24.4±1.1	11.7±0.4	13.6±0.4	3.0±0.1

資料來源：茶葉專訊，100期，106年

挑選方法

選擇外型完整、不破碎扁塌的花朵，品質良好且新鮮的白花臺灣杭菊1號乾花，外部花瓣呈現白色或淡黃色，中間顏色略深（下頁左圖）；黃花的臺灣杭菊2號乾花則呈現亮黃色（下頁右圖），兩者均帶有菊花清香，如有刺鼻味、油耗味或陳味，有可能是進口或不新鮮所致。沖泡好的菊花茶茶湯顏色淡黃明亮，滋味甘甜，具有菊花特殊的香氣。



臺灣杭菊1號乾花，外部花瓣呈現白色或淡黃色，中間顏色略深。



臺灣杭菊2號乾花則呈現亮黃色。



杭菊成品以透明塑膠袋包裝易發生褐化情形



保存方法

乾燥完畢的花朵含水量低，容易吸濕受潮，一般市售杭菊多以透明袋或塑膠瓶包裝，容易褪色、褐化及產生異味（如右圖），嚴重時甚至會有蟲蟲產生。因此，購買的杭菊應放入鋁箔袋內並加入乾燥劑或脫氧劑密封，減少受光及受潮機率，並存放在低濕乾燥環境，才能延長其食用期。

生產過程

栽培生產曆

生長發育	休眠			萌芽			營養生長				花苞發育		開花
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
栽培加工作業	田間浸水			定植									
					摘心								
					施肥								
					灌溉								
					病蟲害防治								
					芽葉採收								花朵採收
					葉茶製作加工								花朵乾燥

栽培時重要關鍵過程

1. 種植管理：

杭菊種植前需選擇排水良好、pH值5.2-6.7的砂質壤土為佳，通常在4月初，清明節後開始定植於高度30公分以上畦面上，定植後至8月期間，農民會進行多次的摘心處理，以促進側芽的生長，增加花朵的數量。9月可見花苞，分枝數眾多，花序較重，需以植栽網協助支撐。11-12月開花，花朵開放至8分時，以人工採收後熱風乾燥製成。



植栽網協助支撐花序



花朵開放至8分時適合採摘



人工採收杭菊花朵

2. 加工方法：

杭菊花朵均以人工採收，將花朵平鋪在層架後，推入熱風導入隧道式乾燥間逐步前進，以熱風慢慢烘乾，需時約24小時。



杭菊花朵均勻攤放在層架上準備烘乾



杭菊隧道式乾燥間

小知識

國產杭菊產量無法滿足國內市場，故多從中國進口補足消費缺口，國產杭菊價格雖然較高，但在農政單位嚴格把關下，杭菊必需符合農藥殘留標準後才能採收上市。杭菊在中藥行、賣場、有機商店、苗栗縣銅鑼鄉及臺東地區農會均有銷售，消費者可依據銅鑼鄉杭菊產地團體商標或產銷履歷標章確認為國產或進口。



料理食譜

菊花茶



每朵乾燥的菊花重量約0.1公克，沖泡比例約1：100-150，以熱水沖泡3-5分鐘後即可飲用。菊花茶雖然對身體有益，但是性寒涼，可搭配枸杞或紅棗沖泡飲用。



消費Q&A

Q1.目前市面上的杭菊品種有哪些？

A1.主要流通品種為白色的臺灣杭菊1號及黃色的臺灣杭菊2號。

Q2.杭菊農藥殘留嚴重？

A2.在農政單位積極輔導栽培期安全用藥及採收前採樣送驗等多重嚴格把關下，未達檢測標準之農民不可採收杭菊，且必須銷毀，因此，苗栗縣銅鑼鄉杭菊農藥殘留檢測符合安全標準才能上市。為使消費者食品安全更有保障，銅鑼鄉農會推出「產地證明」標章。

Q3.如何分辨中國及國產臺灣杭菊？

A3.中國杭菊呈軟及扁平狀，有硫磺刺鼻味。臺灣杭菊以熱風烘乾成球狀，較具杭菊清香。建議向產地購買杭菊，並認明產地或產銷履歷標章。

Q4.國產杭菊去哪裡購買？

A4.銅鑼鄉農會：苗栗縣銅鑼鄉銅鑼村永樂路22號 / 037-981008
臺東縣農會：臺東市新生路268號 / 089-324377

