

茶



類別：特用作物-嗜好類
 學名：Camellia sinensis L. O. Kuntze
 英名：Tea
 分類：山茶科(Theaceae)、茶屬(Camellia)、
 小葉種(C. sinensis var. sinensis)、
 大葉種(C. sinensis var. assamica)

主要特徵

茶主要利用部位為葉片，小葉種是多年生常綠作物，自然生長可達10餘公尺、樹勢呈灌木型，葉片呈現深綠色，小而厚具有蠟質層，通常以製造包種茶為主，但是也有茶農利用小葉種製造紅茶。大葉種，多年生常綠作物，自然生長可達30公尺、樹勢呈喬木型，葉片呈現黃綠色，大而薄，通常以製造紅茶為主。



大葉種Assam(左)及小葉種-臺茶12號(金萱)(右)

品種來源

臺灣現今供製造包種茶、烏龍茶等優良地方品種，是先民由福建帶來之閩茶品種，據臺灣舊慣調查經濟資料報告之臺灣誌中記載：「據臺灣住民之口傳，同治初期（約1862年）臺灣北部茶園只有二處，在臺北東南方向，其一位於深坑附近，一位於坪林尾庄內，其後增植之茶樹均來自該二處之茶子及苗木。」早期製茶技術亦由福建製茶師父來臺傳授，因此，臺灣產製包種茶、烏龍茶之技術乃源自福建。小葉種自清代中末期由福建攜帶入臺，推廣種植於北臺灣丘陵地；而大葉種自日據時代初期由印度、錫蘭引入臺，推廣種植於臺灣中南部丘陵地。

茶葉適製品種：

常見小葉種品種為青心烏龍、青心大冇、四季春、臺茶12、13號。

常見大葉種品種為阿薩姆、臺茶7、8、18、21號。

茶葉種類	適製品種
綠茶	青心大冇、青心柑仔、臺茶10、11、14、16、17、22號
烏龍茶	青心烏龍、青心大冇、大葉烏龍、四季春、武夷及臺茶12、13、19、20、22號
鐵觀音茶	鐵觀音、硬枝紅心
東方美人茶	青心大冇、臺茶17、22號
紅茶	阿薩姆、臺茶7、8、18、21、22、23號



品種：臺茶18號



品種：臺茶12號



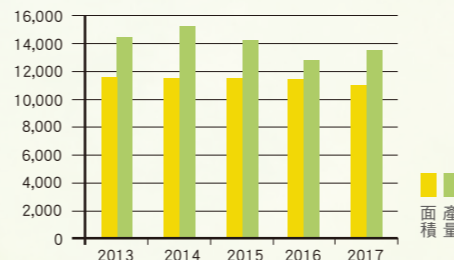
品種：四季春



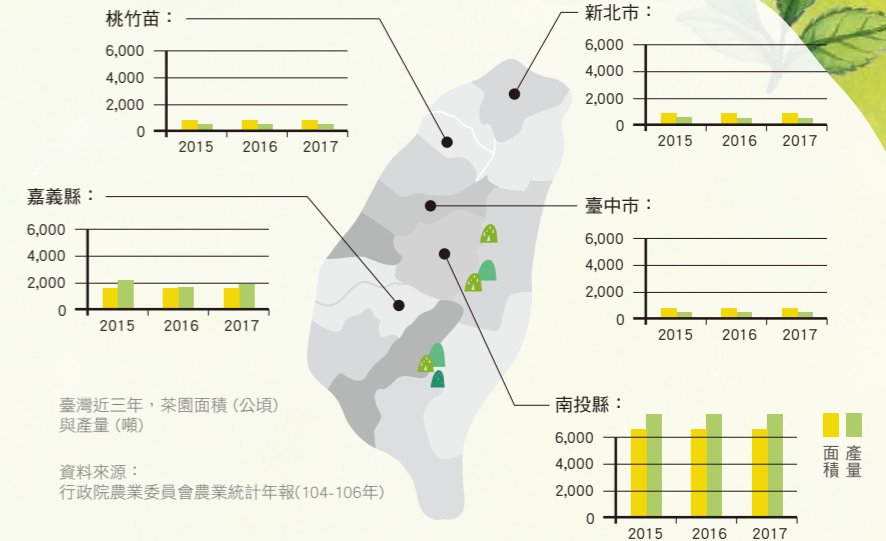
品種：青心烏龍

生產概況

產地、面積、產量圖



資料來源：行政院農業委員會農業統計年報(102-106年)

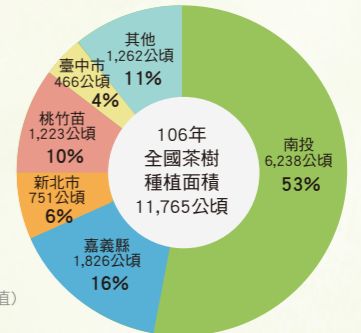


臺灣茶業發展概況

茶園面積逐年減少，自1991年23,864公頃至2017年11,765公頃；產量(毛茶)也逐年減少，從1991年21,380噸到2017年剩13,443噸。而臺灣從過去的茶葉「出口國」轉為茶葉「進口國」：5,296噸(1992年,出口)、6,435噸(進口)；7,653噸(2017年,出口)、30,210噸(進口)。

「小葉種」生產半球形及條形包種茶為主，臺灣中低海拔茶區產期，集中在春季3-4月是為春茶、8-9月為秋茶、冬季11-12月是為冬茶，在夏季6-8月亦有生產製作小葉種紅茶，產地以全臺灣各茶區為主。
 「大葉種」生產紅茶為主，臺灣中低海拔茶區產期，集中在夏季5-9月，產地以日月潭茶區為主。

資料來源：行政院農業委員會農業統計年報(104-106年平均值)



國產農漁畜產品教材 - 2019.12出版

編撰單位：行政院農業委員會茶業改良場

撰稿者：蔡政信、賴正南、張如華 / 美術編輯：染渲插畫

營養成分

2012年，美國農業部公布超過5,600項針對茶葉有益健康的科學研究，領域橫跨心血管疾病、癌症、提升認知功能、控制體重及舒壓等。茶葉中最重要的成分為豐富的多酚類、有機酸、胺基酸、維生素及多種人體必需的微量元素如錳、鐵、鋅、銅等。「茶多酚」具抗氧化功效，是與健康相關的重要成分。最為人熟知的即為綠茶中的兒茶素，而發酵過的紅茶、烏龍茶則含兒茶素的氧化物如茶黃素、茶紅素、聚酯型兒茶素等。「茶胺酸」為茶葉中的特有胺基酸，也製為保健食品，有放鬆功效。行政院農業委員會茶業改良場於2018年發表的GABA烏龍茶，也有助舒壓、舒眠效果。

挑選方法

- 看茶葉外形：良好的茶葉必需乾燥完全、葉形完整、不能有太多茶角、茶梗、黃片及其它雜物，事實上茶葉的外形只要整齊即可，不必太過於計較。
- 聞茶香：在茶葉未沖泡前，聞聞茶香，藉以分辨是屬於花香或熟果香，另外也可同時聞聞看有沒有油臭味、焦味、青臭味或其它異味。
- 品嚐茶湯的香氣與滋味：茶湯顏色會隨「發酵程度」及「焙火輕重」而有所不同，但不論深或淡，茶湯色一定不能混濁不清或呈灰暗色，必須是清澈或明亮的才好；至於茶湯滋味也必需湯味醇和，喝完之後喉頭甘潤的感覺能持久的較好。例如：龍井茶湯應呈明亮的杏綠或是稍帶黃綠色，湯味爽口；文山包種茶湯色呈明亮蜜綠色，湯味醇和不苦澀；凍頂茶湯色呈清亮的金黃色，滋味醇厚；椶風茶湯色呈明艷的橙紅色，湯味帶有天然熟果香或近似蜜糖香。
- 觀察葉底：品嚐茶湯之後，拿起壺中已開展的茶葉（或稱為葉底），看看色澤、茶芽、老嫩及發酵程度是否適當。例如龍井葉底應是完整、勻嫩，並呈青翠淡綠色；文山包種茶的葉底色澤應呈鮮綠色，葉片完整柔嫩。



保存方法

臺灣茶可以區分為：不發酵、部分發酵及全發酵茶，保存的方式也有所差異，通常茶乾燥後含水量約3-5%，在適當的環境下保存，品質仍然會有氧化劣變的情形，建議最好在製造後兩年內的賞味期內飲用完畢為宜。

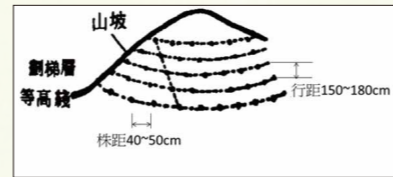
- 條型綠茶、包種茶保存方式：使用鋁箔真空袋，不需要抽真空以免壓碎茶葉，袋口封口後再放置於避光、低溫、低濕的環境下為佳，冰箱是個不錯的保存地點。
- 半球型包種茶保存方式：利用鋁箔真空袋盛裝並抽真空後，放置於避光、低溫、低濕的冰箱內保存。
- 條型紅茶保存方式：因為是全發酵茶，未氧化的兒茶素已經氧化聚合成為穩定的茶黃素與茶紅素，所以不需要抽真空，使用鋁箔真空袋封口後，在室溫、避光、低濕的環境下保存為佳。
- 其他如老茶、普洱茶僅需放置於避光、乾燥、通風的環境。



種植方式

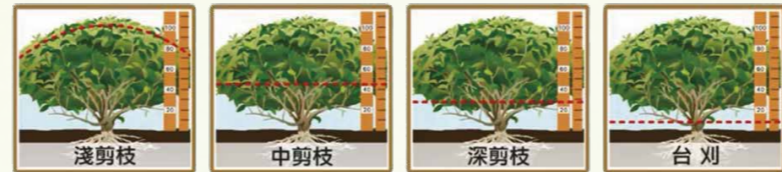
茶園的準備與管理

- 氣候土宜：春季1-3月雨水時節，偏弱酸性土壤。
- 種植行株距：行距150-180cm，株距40-50cm，每公頃12,000-15,000株。過陡的山坡勿種植，坡地需要沿等高線設置平臺並挖掘山邊溝以利排水。



茶樹種植

- 茶樹的修剪：分為4種，透過修剪增加產量。



- 應視氣候及茶園管理需要來決定是否需要進行剪枝。
- 多於冬至-大寒時剪枝(12月下旬至1月下旬)。
- 剪枝後需配合適量灌溉。

茶葉的摘採

- 一心二葉為標準採摘。欲製作高品質具花香、果香的包種、烏龍茶，需採摘較成熟的對口葉或開面葉。
- 以上午10點-下午3點為適採期，避免雨水菁與露水菁。



臺茶12號(金萱)一心二葉茶菁



手採



機採

茶樹種植條件

- 喜溫畏寒：年均溫18-25°C。
- 喜濕惡水：年降雨量1,500-2,000 mm，年平均相對濕度約70-80%。
- 喜酸少鈣：最適合pH值為4.5-5.5。
- 喜肥耐瘦(瘠)：有效土層90公分以上，富含有機質。
- 中性偏陰(蔭)。
- 喜溫帶高山亦宜丘陵平地。



茶業改良場魚池分場茶園

小知識

- 同一品種的茶菁，依據茶菁兒茶素類(多元酚類)被氧化輕重的程度與加工方法的差異，可製成各式不同的茶產品，大致分為不發酵(綠茶)、部分發酵茶(烏龍茶)與全發酵茶(紅茶)三種茶類。



- 紅茶具有茶黃素與茶紅素，是品質的重要成分，與綠茶的兒茶素、烏龍茶的聚酯型兒茶素皆為抗氧化物質，對人體均具有保健的作用。

料理食譜

英式奶茶

沖茶材料與器具：紅茶包、牛奶、砂糖、濾網、茶壺、茶杯



沖泡法：
4公克紅茶、開水250ml、沖泡3分鐘後加入牛奶120ml，砂糖調味。

消費Q&A

- 「茶葉的第一泡到底能不能喝？」與茶葉上殘留農藥是否有關？
A1. 在茶藝展示或品質評定過程，為求茶質儘速呈現，常以「溢壺」或「溫潤泡」方式濾除茶沫，而袋茶或大壺沖泡則無此必要，表示「第一泡茶」之「洗滌」功能並非流程主要訴求。因此，網路謠言「不喝第一泡茶」實與農藥無關。目前臺灣允許在茶園中進行病蟲害防治所使用的藥劑，採安全性高及水溶性低的藥劑，行政院農業委員會茶業改良場歷年檢測茶乾農藥殘留及評審茶湯品質之國際標準作業流程，均未廢棄第一泡茶，亦未曾發現茶湯農藥殘留過量案件與第一泡茶湯廢棄與否有關。