

# 仙草桃園2號-香華

龔財立、姜金龍

**緣起** 鑑於產品區隔的考量，打破傳統仙草於成熟採收、曬乾、貯藏後才能利用的既定模式，模仿製茶的過程，採用幼嫩莖葉經殺菁、焙炒等過程，生產名符其實的仙草茶，是開發仙草加工產品關鍵技術，而育成適合機採的株型與濃郁香味的品種是首要目標。

**特點** 本品種係從花蓮縣壽豐鄉之野生族群中選出 TYM7904 號單株，具有香氣濃及半直立株型特性，經各級比較試驗，於 2014 年命名通過。

**效益** 在本場、茶改場及楊梅區農會三個單位合作下，本場育成的桃園2號，經茶改場研發加工產品，技轉楊梅區農會，將一級生產，二級加工，三級觀光，串成一條龍產業，楊梅區農會開發的有仙則茗等仙草產品，與關西鎮農會速溶產品有所區隔，另仙草花海也為楊梅區帶來百萬人潮，把仙草產業推向另一高峰。



仙草花海



植株



仿茶葉機械採收情形