

投稿類別：本土關懷

篇名：

苦茶油「原」來如此

作者：

宋恩杰。崙山國小。六年甲班

歐育承。崙山國小。六年甲班

林莉珍。崙山國小。六年甲班

指導老師：

蔡信全老師

黃靖純老師

壹●前言：

一、研究動機：

109年8月26日，崙山部落的苦茶油加工廠動工典禮，邀請學校合唱團參加，但當時我們對苦茶油的認識其實還不多，苦茶油是崙山部落的經濟作物，藉由這次小論文機會來研究認識苦茶油，及苦茶油與崙山部落的關係，思考如何發展崙山及苦茶油未來可能性，為崙山部落盡一份心力。

二、研究目的：

- (一) 認識崙山的產業：茶樹、茶籽、苦茶油。
- (二) 了解崙山發展苦茶油的現況。
- (三) 思考崙山部落及苦茶油等產業相結合的未來發展可能性。

三、研究方法：

蒐集各項文獻、網路資料先充實自己對苦茶樹、苦茶籽、苦茶油的認識，實際走訪、體驗崙山部落苦茶油產業現況；訪談產銷班班長、崙山國小兩位主任，再結合蒐集到的各項產業發展書籍、文獻資料，和老師、同學一起分析、討論出崙山部落結合苦茶油未來發展的可種可能性。

四、研究流程：

思考適合的研究主題 → 蒐集資料 → 實地踏查體驗 → 訪談經驗豐富部落師長
→ 結合書籍文獻資料參考比賽 → 資料分析 → 完成報告結論

貳●正文：

一、蒐集資料：先從網路上蒐集資料，得到資料：

(一) 溫光亮牧師為崙山帶來苦茶油的發展經過：

60年代時，政府鼓勵偏鄉種植苦茶油，此時崙山部落栽種面積約有120公頃，後來因為栽種技術沒有持續精進、部落人口外流等問題，沒有持續發展；民國89年溫光亮牧師返鄉與部落農民、農委會花蓮農改場研究人員等努力發展，逐漸恢復栽種面積至今達40-50公頃。

(二) 崙山苦茶油遭冒用的新聞報導：

民國102年、103年時，臺灣暴發黑心油事件，臺灣人重新檢視其他臺灣好油，崙山苦茶油知名度暴增，苦茶油每年產量銷售一空，造成黑心商人覬覦，於網路上打著崙山苦茶油名號販賣便宜假油，影響崙山苦茶油聲譽。

(三) 認識苦茶油及和其他油品差別：

苦茶油的平均發煙點大於200°C也適合料理，售價大於市售油品：大豆沙拉油、葵花油、進口亞麻籽油、花生油、純芝麻油等，每毫升0.07~1.4元；各式橄欖油每毫升0.48~3.78元；苦茶油每毫升1.16~7.92元。

(四) 苦茶油對身體健康的好處：

苦茶油有「東方橄欖油」名聲，有顧胃腸好處(目前無直接研究定論)，為**優質單元不飽和脂肪**來源，且含有**微量可能具生理功效的成分**，但勿過度期待療效。(臉書MedPartner美的好朋友)

苦茶油&橄欖油 營養素與脂肪酸比例			
	苦茶油 (生油)	苦茶油 (熟油)	橄欖油
維生素 A 總量 (I.U.)	2	304	249
維生素 E 總量 (mg)	17.23	36.42	17.93
飽和脂肪酸 (mg)	11,060	20,616	16,284
單元不飽和脂肪酸 (mg)	79,356	52,670	74,271
多元不飽和脂肪酸 (mg)	9,440	26,613	9,399

*本表資料來自台灣食品營養成分資料庫，表中數據並非固定數值，會受植物的生長狀況、採收時機、榨油處理的過程所影響。

MedPartner美的好朋友

圖片來源：臉書MedPartner美的好朋友

(五) 苦茶油在台灣發展情況。

世界主要油茶來自中國，油茶種植面積500萬公頃(年產值5,000億元)，相較台灣僅有1000公頃，其中花蓮油茶樹種植總面積約200公頃，且多分布在原鄉。

(六) 各種相近產業發展情況。

花蓮屬於觀光縣市，全台加工廠有各式各樣類型，崙山苦茶油加工廠動工至今一年多，可參考借鏡，發展為多樣性工廠；在地部落發展也能和苦茶油相輔相成發展，非常適合觀光型態方式去思考發展。

二、實地踏查、體驗、訪談：

(一) 崙山部落苦茶油產銷班那孟賢班長安排體驗：認識崙山苦茶樹

實地到崙山山區體驗苦茶樹栽種環境，感受農業文化及認知部落農作產物，藉由部落苦茶樹種植源由、園地管理及植株介紹，瞭解部落主要的經濟作物—苦茶樹。

(二) 崙山部落苦茶油產銷班那孟賢班長安排體驗：認識苦茶籽

深入部落產銷班，實際剝殼體驗，剝殼是苦茶採收後最耗時也最耗工的加工階段，茶籽採收後如何晾乾？如何避免潮溼，傳統曬果方式和現在的曬果方式有何不同？時代的進步，有些觀念要跟著改變，加工過程要考量不讓總生菌指數上升，避免黴菌產生，否則茶油品質就被破壞了。

(三) 崙山部落苦茶油產銷班那孟賢班長安排體驗：苦茶油的食農教育

崙山苦茶油產銷班班長那孟賢班長到學校推廣苦茶油的食農教育，部落雖然種植很多苦茶樹，但很可惜的是，部落族人能很珍惜善用的卻不多，藉由實際體驗，增加對苦茶油的認識。

(四) 崙山國小總務阿度爾主任訪談：

阿度爾主任對苦茶樹、苦茶油及崙山發展歷史、背景有豐富的經驗，這次的訪談，收穫很多。

(五) 崙山國小教導余淑貞主任訪談：

藉由訪談了解，苦茶油知識在學校的發展狀況，以及未來的在地化課程可能性。

三、蒐集書籍過程：

(一) 圖書室現有書籍缺乏苦茶油相關實體書

(二) 國資圖線上電子書

四、團體合作：

(一) 思考討論研究內容

(二) 分工完成資料並上傳

(三) 完成書面報告、結論

參●結論：

- 一、發展品牌獨特性並有專門銷售管道：
崙山苦茶油每年都銷售一空，在銷售方面並不是問題，也許思考如何作出品牌獨特性，並有專門銷售管道，防止冒用。
- 二、提升崙山苦茶籽產量：
購買優質苦茶樹品種栽種、栽種不密集、堅持無農藥栽種方式。
- 三、加工廠的發展可能性：
未來苦茶油加工廠建立好，可以發展苦茶油觀光產業，結合苦茶油觀光、教育發展可能性，永續經營模式，讓苦茶產業看得到未來。
- 四、教育課程不間斷：
部落苦茶油產銷班已和學校合作，發展苦茶油本土課程，將希望種子種在每位未來主人翁，添加新的生力軍。
- 五、原住民文化活動相輔推廣：
結合部落布農族、賽德克族、太魯閣族的相關原住民祭典活動，相輔推廣。
- 六、部落觀光發展可能性：
將苦茶樹、苦茶籽、苦茶油在部落與觀光活動的結合，思考如果外地人到崙山，我們能提供什麼樣的行程給他們，以此為方向設計兩天一夜、三天兩夜等行程，為部落帶來發展新希望。
- 七、苦茶樹的副產品發展：
苦茶果殼的可種副產品發展未來，如用在化工原料、保健食品、殼炭的燃料、福壽螺防治、茶皂素清潔用品產品等，添加經濟用途收入。

肆●引註資料：

- 一、參考書籍：
 - (一) 苦茶油 :強身.美顏.健康聖品(林瑛淑/躍昇文化出版)
 - (二) 愛台玩!觀光工廠88+ : 工廠變成遊樂場,機器不再冷冰冰,玩樂學習一次搞定!(行遍天下採訪小組/宏碩文化)
 - (三) 脂肪與油救命聖經 : 用好油減肥治病抗老, 你必須知道的8大真相!(陳立川/柿子文化)
 - (四) 新苗.薪火 : 追求台灣的無限可能(朱永光/釀出版)
 - (五) 水保耘藏 :幸福圓滿(林芳燕/農委會水保局臺中分局)

(六) 花蓮365 :秋冬(王玉萍;鍾順龍/時報文化)

二、參考專題及研究文獻：

- (一)臺灣油茶產業發展現況調查(謝靜敏、黃裕星)
- (二)首選健康食用油—茶油(張如華)
- (三)台灣苦茶油產業之研究—以三家苦茶油農家為例(梁振緯)
- (四)油茶樹 經濟價值高兼護山坡(行政院農業委員會花蓮區農業改良場)
- (五)油茶副產物之多元化利用(行政院農業委員會花蓮區農業改良場—蔡依真)

三、參考網站：

- (一)崙山部落苦茶油 - 好食集散地
<https://iseeyou.com.tw/store/?s=16>
- (二) 花蓮宜蘭區農產業之原鄉部落輔導系列報導給年輕人一條回鄉路
<https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2503786>
- (三) 苦茶油護胃又降膽固醇，從油脂到茶粕都是寶
<https://www.epochtimes.com/b5/20/7/24/n12280164.htm>
- (四) 高產量苦茶樹的科學栽植要點
http://www.cooloil.url.tw/hot_93251.html
- (五) 崙山部落：在地原鄉的山茶花籽油 - 上下游
<https://www.newsmarket.com.tw/blog/2584/>
- (六) 「植物黃金」苦茶油：顧胃護心又消炎！品油師教你這樣用才有
<https://health.tvbs.com.tw/nutrition/320007>
- (七) 苦茶油保護你的胃！4步驟辨優劣 - 華人健康網
<https://www.top1health.com/Article/29013>
- (八) 喝苦茶油護胃?油入料理才是正確觀念 - 常春月刊
<https://reurl.cc/RbOqOn>
- (九) 苦茶油和橄欖油那個比較好？苦茶油真的能顧腸胃嗎？
<https://health.udn.com/health/story/6037/3094953>
- (十) 冷壓、熱壓是甚麼？ 破解市面苦茶油銷售話術
<https://goods.watchinese.com › blog › camellia-oil-3-n6>