

純淨紅茶油 健康安全受歡迎

2016/10/01- [中時/彰投新聞/B2版]【沈揮勝／南投報導】

台灣近年來黑心油連環爆，食安問題備受關切！讓不少阿嬤級的家庭主婦，回想起天然茶籽油的好，日月潭紅茶主產區魚池鄉部分茶農，基於珍惜資源及提供安全食用油，重啟榨茶油副業，並且重新建立口碑，成了行家新選擇。

最近，日月潭地區的紅茶籽正在熟成，8旬茶農葉隆盛、採茶阿嬤黃阿幸和中生代農友葉建興等，1顆1顆手採、日曬，先剝除假種皮，再壓開果核，取出完全乾燥的種仁，最後榨出香氣迷人的純淨紅茶油。

葉隆盛說，採收及製程費工，基本上並不太符合經濟效益，但只要吃得安心，一切就都值得。紅茶油是最優質的食用油，被認為有健胃、開脾、消炎、顧氣管等功能，鄉下婦女除了拿它拌飯，也用來加入薑片炒雞肉、腰子，料理滋補食品。

魚池鄉仙楂腳或中明、澀水地區所產的日月潭紅茶油，習慣以14台兩裝罐，賣給熟人及批發價約1000元，零售價1200到1400元間。

集集鎮前鎮長陳勝男栽植生產苦茶油，以900元成本價賣給老客戶或熟人；今年苦茶籽產量僅去年3分之1，再兩周才要採收，年底缺貨是必然。不管紅茶或苦茶，對農友而言，怎麼賣都不划算，本著「愛惜資源」心境來處理這些茶籽，若不去摘它，落地將化塵土。