

## 離市區最近森林 新化林場推「興大 76 號森林咖啡」

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

中興大學新化林場與台南東山農民製作咖啡豆生產的「興大 76 號森林咖啡」，從種植、採摘、前製過程均在台南東山進行，由 2 位 70 餘歲老農民栽培管理，咖啡豆新鮮、品質優良，配合台南咖啡食品工廠專業烘培，調配出國產咖啡豆絕佳風味，未來每年將舉辦 2 場咖啡推廣活動。

新化林場今天安排國立台南家齊高中餐飲科師生聯合展演手沖咖啡，並邀請嘉賓與現場遊客共同欣賞及品嚐職人手沖咖啡系列，校長樂團現場演奏下，在美麗大草原及桃花心木下享用咖啡，度過優閒周末時光。

場長吳份鴻表示，在地生產、在地加工、在地銷售減少碳足跡，除提升咖啡農民收入外，更希望推展台南咖啡豆精品消費市場。

新化林場是距離台南市區最近的森林，有台南後花園之稱，林場地址為新化區知義里口埤 76 號，故取 76 號和森林命名為「興大 76 號森林咖啡」。

尚品咖啡總經理張碩峯表示，林場咖啡豆源是東山，海拔約 600 公尺，很適合咖啡種植，合作的小農豆子品質不錯，場長眼光獨到，CP 值很高，他極力推薦。

近年咖啡風味表現豐富，為保留原豆特色，中淺烘焙原豆受到愈來愈多人的喜愛，除了降低焦碳味，也多保留了原豆果酸風味。新化林場 76 森林咖啡為一自有品牌，提供進口風味豆：大冠鷲系列、耶加雪菲系列。

7 台灣咖啡豆源為台南在地的東山小農製作，以林場的桃花心木為包裝設計，分蜜處理、水洗，根據烘焙曝曬的不同方式，也呈現出各種卓然不同風味，使口感或香氣能有更豐富的表現。

台灣產水洗豆，水洗豆是目前較為普遍的生豆處理法。首先初步挑選成熟的咖啡漿果，利用去皮機將咖啡漿果外果皮剔除，將剔除外果皮的咖啡豆置入水槽，透過水洗處理，除篩選出未熟豆及瑕疵豆外並脫除殘餘的果皮及果肉，再將咖啡豆置入乾淨的水槽，讓咖啡豆發酵並去除果膠層黏膜，經清水沖洗後再曝曬即成風味香醇的咖啡。

台灣產蜜處理豆，首先挑選優質成熟的咖啡漿果，先剔除外果皮果肉，但保留包覆在咖啡豆外圍的果膠層黏膜，蜜處理秘訣來自於曝曬前咖啡豆很黏的果膠

層黏膜，黏的感覺如蜂蜜般，果膠層黏膜經過曝曬，吸收空氣中的濕氣而使果膠層黏膜變黏，此刻果膠層黏膜保留了高比例的糖分及酸質，而這些糖分及酸質正是可讓蜜處理豆呈現特殊的風味。

另有進口豆系列，精選巴西、印尼、新幾內亞產區咖啡豆，其中比例為 80%阿拉比卡豆及 20%羅布斯塔豆，擷取阿拉比卡咖啡豆的香甜、柔和、帶點莓果般的酸味，佐配羅布斯塔咖啡豆厚實口感，精選 2 種咖啡最優條件，調和出風味絕佳的咖啡。

國立中興大學新化林場設立於 1920 年 6 月 2 日歷史悠久，林場於 2017 年 2 月 1 日結束委外經營收回學校自營。現階段除提供機關學校實習研究及一般大眾休憩服務外，林場經營主軸著重於生態保育、小農支持、植物應用系列活動等，實踐本場高教功能與社會責任。