

出國報告 (出國類別：考察)

東京食品展及沖繩香茱蘭產業考察報告

服務機關：桃園區農業改良場

姓名職稱：葉志新 副研究員、何昱圻 助理研究員、林宜樺 助理研究員、
周佳頤 助理

出國期間：2024 年 3 月 4 日至 2024 年 3 月 9 日

報告日期：2024 年 6 月 5 日

目次

壹、 摘要

貳、 考察目的

參、 考察行程表

肆、 考察紀要

一、 東京食品展

二、 沖繩香茱蘭產業

伍、 心得與建議

壹、摘要

香莢蘭為國際重要香料作物，日本是亞洲最大之香草莢消費國，本次參訪的東京國際食品飲料展(FOODEX JAPAN)為全球前三大專業食品展，也是亞洲規模最大的專業食品暨飲料展，今年3月5日至3月8日在東京國際展示場(Tokyo Big Sight)盛大展出，總共有60個國家館，其中有2,562家參展廠商、3,144個攤位，展覽主要為企業對企業(B2B)的模式，其中專門銷售香草莢的公司有EURO VANILLIE、VANILLE VOLKANIK、LittlePod、Vanileco及Sigowole Business Group Inc以及台灣的香莢蘭股份有限公司等，其中馬達加斯加香草莢供應商VANILLE VOLKANIK是會場中最具規模的公司，號稱占全馬達加斯加年產量的5%(年產約100噸熟成果莢)，持有許多認證標章(ISO、HACCP、HALAL、KOSHER、USDA)分級販售馬達加斯加有機香草莢，分別有完整的gourmet級果莢、裂莢級及香草粉。

本次參訪沖繩香莢蘭產業現況，由沖繩美ら島財団(Okinawa Churashima Foundation)協助安排行程，美ら島財団為日本政府與沖繩政府成立之基金會，海洋博植物園、美麗海水族館及首里城皆是該基金會管理，本次參訪除參觀海洋博植物園及綜合研究所外，同時也拜會理事長花城良廣先生，交流香莢蘭產業現況、栽培及施肥方式，另外花城理事長介紹由綜合研究所新育出的切花用長壽花Churara系列，是利用當地瀕危的琉球原生種燈籠草與長壽花雜交。本行程主要參訪之4處香莢蘭園都位於沖繩本島，分別位在中部的北中城村的Team Village及南部的糸滿市的仲里園藝及株式会社新エネルギー技術研究所，以及南城市The Okinawa Vanilla Company，香莢蘭園栽培面積分別為0.1-2公頃，栽培時間除仲里園藝外皆為2-3年間，僅有少量香草莢產出。

沖繩約有10個農場種植香草莢，因為氣候適宜，加上近年來香草莢價格攀升，成為日本主要之香草栽培區，但除了仲里園藝外種植時間超過10年外，其他普遍種植時間不久，尚未量產香草莢，加工製程也還在測試中，未來台灣與沖繩在香莢蘭栽培及加工上可有進一步交流。

貳、考察目的

本次參訪考察的目的透過國際食品展會及香莢蘭栽培(沖繩)參訪，獲取新型生產技術及產品開發趨勢資訊，並與沖繩香草栽培業者及相關加工產業交流，蒐集日本不同種類香草產品及產品應用資訊，回台進行品質分析及產品資料建立，作為桃園場香草試驗工作規劃之參考。本次考察地點為在東京國際展示場(Tokyo Big Sight)展覽之東京國際食品飲料展(FOODEX JAPAN)，針對其中專門銷售香莢蘭的公司進行洽詢及交流，另外參訪沖繩香莢蘭產業現況，包含海洋博植物園與綜合研究所，以及沖繩本島內最具有規模之香莢蘭園，以了解目前栽培與加工技術現況，並尋求台灣與沖繩在香莢蘭產業上進一步合作之空間。

叁、考察行程

日期及時間	參訪地點	行程
第 1 天 3/4 (一)	桃園機場- 日本東京成田機場	上午搭機前往東京品川 下午東京自由之丘考查日本國內香草相關產品
第 2 天 3/5 (二)	東京 Big Sight (東京國際展示場)	參觀 FOODEX JAPAN 2024，參訪與香草莢有關的各國參展單位
第 3 天 3/6 (三)	日本東京羽田機場- 日本沖繩那霸機場	搭飛機前往沖繩
第 4 天 3/7 (四)	仲里園芸株式会社、 新エネルギー技術研究所	參訪糸滿市參觀仲里園藝及新能源技術研究院有限公司(新エネルギー技術研究所)香莢蘭栽培園，下午前往名護市準備隔天的行程
第 5 天 3/8 (五)	沖繩美ら島ファームから Team Village (Solfa Community LLC.)	參訪沖繩美ら島ファームから((沖繩美麗島農場))植物園及香莢蘭試驗栽培園，下午前往位於北中城村的 Solfa Community LLC.栽培園。
第 6 天 3/9 (六)	The Okinawa Vanilla Company 日本沖繩那霸機場- 桃園機場	參訪 The Okinawa Vanilla Company 在糸滿市、八重瀬町及南城市的 3 處溫室及一處加工處理室，晚間搭機返台。

肆、考察紀要

3月4日搭機至東京成田機場，傍晚至東京市區稍作休息後，赴東京自由之丘考查日本商店的香草相關產品，其中 Cuoca 商店，自 1919 年在東京創立，主要透過網路商店進行銷售，顧客從普通家庭到麵包店、糕點店等專業人士都有，販售巧克力、堅果、乾果以及許多其他糖果和麵包製作的原料。在現場可以看到各式烘焙及加工的原料，香草相關的調味產品在架上有小專區，有賣香草莢、香草油、香草糖漿及香草醬等。以下是販售品項的詳細資訊：

品項	日幣價格	台幣價格(換算當時匯率)
馬達加斯加香草莢(單支裝)	¥584	NT\$123
馬達加斯加香草莢(5 支裝)	¥2333	NT\$490
TOMIZAWA 香草油 (甘油)30mL	¥562	NT\$118
香草萃取液 59mL	¥1491	NT\$313
香草糖漿 140g	¥3564	NT\$748
香草醬 65g	¥1804	NT\$379

Lupicia 是一間專門販售各國特色茶葉的商店，販售來自日本、印度、斯里蘭卡、中國、台灣及世界其他國家的茶葉。也提供一系列由茶葉以外的原料製成的花草茶及保健茶，以下是和香草相關茶葉品項價格：

- ◆ 草莓果乾與香草茶 10 包入 - 730 日圓約 153 台幣
- ◆ 香草紅茶(袋裝) - 550 日圓約 116 台幣

	
Cuoca 自由之丘本店 架上陳列的香草相關商品	Lupicia 販售的香草紅茶

一、東京食品展

本次參訪的東京國際食品·飲料展(FOODEX JAPAN)是全球前三大專業食品展，也是亞洲規模最大的專業食品暨飲料展，今年3月5日至3月8日在東京國際展示場(Tokyo Big Sight)盛大展出，總共有60個國家館，其中有2,562家參展廠商、3,144個攤位，展覽主要為企業對企業(B2B)的模式，以下分別介紹參觀當日與香草莢相關的各個攤位之訪問紀錄與背景資訊。



東京食品展會場海報

- ◆ 「台灣香莢蘭股份有限公司」是台灣剛成立不久的香莢蘭公司，位於屏東農業科技園區內，是國內第一家取得合格食品工廠登記，專業香草莢加工的公司，目前主要為內銷。此次以「バニラは Made in 台湾の時代へ」為主題參加東京食品展，讓日本人開始認識台灣香草莢，提高外銷實績。



- ◆ 「EURO VANILLIE」是一間 1990 年成立的法國香草及香料公司，攤位上要展示的商品都是香草相關產品，分別有來自烏干達、巴布亞紐幾內亞、法屬玻里尼西亞、大溪地等地的香草莢，還有香草精油、香草醬及香草糖漿。據參展人員說明，他們在台灣沒有直接營業銷售，由樹熊(巧舜企業有限公司)代理產品。根據廠商官方網站的公開資訊，該公司不僅進口各地的香草莢，也有資助研究香草莢的學術機構(CIRAD, INRAE, University of Réunion, Etablissement Vanille de Tahiti, University of Paris Saclay, V. Mane et Fils)，並且在模里西斯設有 1 公頃的溫室，研究不同的香料作物與育種。

	
EURO VANILLIE 展示的各國香草莢	EURO VANILLIE 的香草莢及香草精油、香草醬及香草糖漿等商品

- ◆ 「VANILLE VOLKANIK」是一間位於加勒比海島嶼—馬丁尼克的公司，攤位上展示波本香草莢與香草辣椒巧克力(香草+可可豆+辣椒+牛奶)，和一般的巧克力不同，是有辛辣味的巧克力，強調當地的培雷火山作為品牌特色，農場以維護生態保育及地方創生為目的種植香莢蘭、可可及熱帶水果等農作物，香莢蘭以林下有機栽培為主，也提供農場作為學校單位參訪，作為生態教育之場所。



VANILLE VOLKANIK
展示的辣味巧克力



VANILLE VOLKANIK 展示的香草莢與
當地果園栽培影像

- ◆ 「LittlePod」這是由一位對香草充滿熱情的英國婦人創立的公司，我們在展覽攤位上遇到公司的創辦人 Janet Sawyer BEM，對方熱情地分送公司生產的天然香草醬樣品。該公司是 2010 年創立，販售有機的馬達加斯加、大溪地及印尼香草莢，也有香草醬及天然香草萃取物(無酒精)，強調天然香草的美好與環境永續、生態保育，認為香草的林下栽培會保護雨林或森林的生物多樣性。從 2014 年的 10 月 17 日起，開始在英國國內以公司的名義舉辦天然香草日，至 2020 年推廣至國外，成為國際香草日。



LittlePod 的展示品陳列



與 LittlePod 創辦人合照

- ◆ 「Vanileco」為一家馬達加斯加香草莢供應商，號稱占全馬達加斯加年產量的 5%(年產約 100 噸熟成果莢)，持有許多認證標章(ISO、HACCP、HALAL、KOSHER、USDA)，生產的香草莢皆有檢測香草醛含量並標示在包裝上，分級販售馬達加斯加有機香草莢，分別有完整的 gourmet 級、裂莢級香草莢及香草粉，且香草粉也會依原料的香草醛含量分開販售，廠商很大方地送我們每人一包香草莢樣品，每個包裝都有 5 支 18 公分的香草莢，並且標示香草醛含量為 2.0-2.2%，香草莢的品質非常的好，有高水分含量也有相當高的香草醛，香氣非常濃郁且有層次，包裝方式沒有真空，塑膠包裝袋不會滲出香草的味道，推測有可能是 PP 材質的袋子，可作為本場未來香草莢包裝之參考。



Vanileco 的香草莢及香草粉展示



詢問 Vanileco 香草產品的資訊



Vanileco 的香草莢塑膠包裝袋

- ◆ 「Sigowole Business Group Inc.」攤位上展示了巴布亞新幾內亞的大溪地香草莢，現場展示的香草莢偏乾，味道也較不明顯。而根據食品展登記的資料顯示，這是巴布亞新幾內亞當地的香草莢生產者，現場沒有遇到該公司的人員，應是委託太平洋島嶼館(Pacific Islands Pavilion)協助攤位布置及展覽，除了香草莢之外，攤位提供了巴布亞新幾內亞當地旅遊的手冊，除了大溪地香草莢外也推廣當地旅遊。



Sigowole Business Group Inc 展示的
大溪地香草莢

二、沖繩香莢蘭產業參訪

此次參訪的 4 處香莢蘭園皆位於沖繩本島，分別位於中部的北中城村及南部的糸滿市和南城市，另外參觀位於沖繩北部的美麗島財團研究所農場及植物園。沖繩本島的北部主要由火成岩組成，河流較多，平原較少，本部半島覆蓋著石灰岩層，是喀斯特地形，出產石灰石，有許多大型採石場和水泥廠。中部和南部地區主要由琉球石灰岩層和泥岩組成，地勢平坦山丘很少，河流也很少。石灰岩易受侵蝕，窪地很多(維基百科)。在沖繩縣政府公開的土壤性質資料顯示，本島北部地區的土壤為紅色至黃色酸性黏土，缺乏有機質，南部地區是深棕色中性至弱鹼性石灰岩土壤，保水能力低。

沖繩本島屬亞熱帶氣候，年均溫 23.3℃，最高氣溫平均為 26℃，最低氣溫平均為 21.1℃，年平均降雨量為 2161mm，夏天颱風數量較多，冬季不會結霜也很少下冰雹。最低氣溫約 9℃，且有強風。雨季從五月左右開始，六月下旬結束。夏季最高溫 32~33℃，很少有超過 35℃的酷熱天。因為沖繩主島陸地面積較小，四面環海，不會有熱島效應。

ア. 那覇市の気象

事 項		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年
気 温 ℃	平均気温	17.3	17.5	19.1	21.5	24.2	27.2	29.1	29.0	27.9	25.5	22.5	19.0	23.3
	最高気温平均	19.8	20.2	21.9	24.3	27.0	29.8	31.9	31.8	30.6	28.1	25.0	21.5	26.0
	最低気温平均	14.9	15.1	16.7	19.1	22.1	25.2	27.0	26.8	25.8	23.5	20.4	16.8	21.1
日照時間(時間)		93.1	93.1	115.3	120.9	138.2	159.5	227.0	206.3	181.3	163.3	121.7	107.4	1727.1
平均降水量(mm)		101.6	114.5	142.8	161.0	245.3	284.4	188.1	240.0	275.2	179.2	119.1	110.0	2161.0
平均湿度(%)		66	69	71	75	78	83	78	78	75	72	69	67	73
平均風速(m/秒)		5.3	5.2	5.2	5.1	4.8	5.5	5.3	5.2	5.3	5.5	5.3	5.3	5.3

資料：沖繩气象台（統計期間1991～2020年）

沖繩那覇の氣象統計資料

1. 113/3/7 (四)上午參訪仲里園藝，仲里園藝位於糸滿市，園主仲里清先生主要栽培蝴蝶蘭，園區中也有栽培少量石斛及其他蘭花，香莢蘭並非其主要栽培作物，未來有考慮轉型增加香莢蘭的栽培面積，目前栽培面積為 300 坪，開花時期有 3-4 人授粉。種苗自行培育管理，栽培種為 *Vanilla planifolia*，栽培方式為槽耕，有機栽培，藤蔓以纏繞棚架的方式管理，不修剪，介質使用椰子殼，行距目測約為 1.5m，園中的約有 50-60%葉片上有黃色錦斑，其餘枝條上葉片則是正常的，葉色皆偏黃，莖徑目測約為 0.5cm，已栽培 10 年，有引進日本三重縣的黑色架子試種，但觀察植株生長狀態

不佳，全園香莢蘭青果莢產量僅約 30 公斤，並不自行加工果莢，曾將青莢出售至日本本土福岡縣，去年則出售給沖繩的 The Okinawa Vanilla Company，於交流間提及園內授粉後的落莢率最高達 50%，在授粉時沒有特別限制授粉數量，授粉期間與台灣北部地區相仿，為 4 月至 5 月，授粉後也是在 5 月多有梅雨季，雨季期結束後 35-38℃ 的高溫可能也是造成高落莢率的原因，而冬天時的最低溫度可到 10℃。園中主要有介殼蟲危害，也有少量薊馬，並未做蟲害管理。

	
仲里園藝的斑葉種枝條	仲里園藝的香草莢
	
仲里園藝用山重縣的塑膠架做立體式栽培	立體式栽培

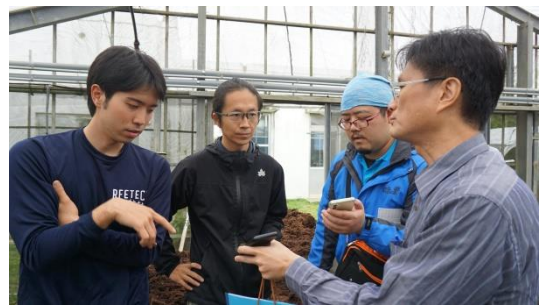
	
仲里園藝的香荳蘭園	討論香荳蘭的栽培方式

2. 同日接續拜訪株式会社 新エネルギー技術研究所，該公司也位於系滿市，主業是位於日本本土的風力發電能源公司，根據公司網站上的資料，自 2021 年 8 月開始農業事業，園中栽培胡椒與香荳蘭，香荳蘭藤蔓來自台灣的名臺企業股份有限公司，為有機栽培，到訪時為栽培的第 3 年，尚未開始量產。且因植株還不茂密所以還沒有做藤蔓修剪，僅纏繞管理，設施為鋼骨結構，外層披黑色防蟲網，設施高度較一般溫網室低，植株太靠近屋頂黑網，網室內夏季最高溫度達 35-38℃；沒有遮雨也沒有防寒用的塑膠捲揚，因此冬季低溫造成植株葉片寒害的狀況。栽培行距為 1m，走道過窄，植株直接種在土壤中，另外覆蓋腐熟的碎稻草及木屑，園區為分區擴大栽培，目前有四分地種香荳蘭。第一批種植的 3 年生植株葉色偏黃且衰弱，有莖腐病病徵，且許多葉片出現病毒病徵，詢問後得知在植株去年是第一次開花，當時沒有限制授粉的數量，也沒有疏果，在公司網站的宣傳照片可以看到單一花序掛果超過 10 支，後續因為 7 成的落莢率造成青果莢產量稀少，種植期間皆未施用肥料導致植株生長勢弱，另一區為新植 2 年生植株，尚未開花，生長勢較佳，互相交流栽培方式及有機栽培肥料使用等資訊，以期後續能改善園區管理提高產量。目前沒有自行加工，未來量產後有計畫要自行加工，若台灣未來舉辦香草莢評鑑有意願共襄盛舉。



・バニラ栽培

Reetech 官方網站上的照片



與 Reetech 管理人員討論香莢蘭栽培

與 Reetech 管理人員分享台灣栽培狀況



與 Reetech 管理人員合影

	
Reetech 新種植的 1 年生枝條	病毒病徵

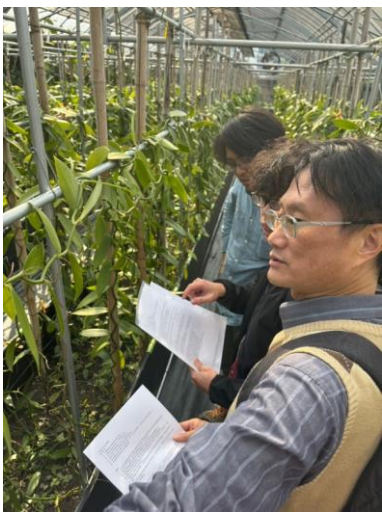
3. 113/3/8 (五)上午參觀沖繩美ら島財団(Okinawa Churashima Foundation)綜合研究所的農場及海洋博公園，並拜訪了理事長花城良廣先生，此次協助沖繩參訪行程安排及全程接待的峯本先生與協助翻譯的知念先生皆是該基金會員工。交流過程中與理事長討論了香莢蘭栽培使用的肥料，也介紹他們研究所新育出的切花用長壽花 Churara 系列，利用當地瀕危的琉球原生種燈籠草與長壽花雜交，切花的莖徑約有 1cm，長度約 100cm 且不用插在水也可以維持大約 3 週。試驗農場中的香莢蘭皆用盆栽栽培，已有產出果莢，目前有進行育種、肥料試驗及授粉試驗等研究，不過尚未進行加工相關的研究。海洋博公園的熱帶夢想中心種植熱帶與亞熱帶的花卉、果樹，以及時常展示著約二千株以上的蘭花，有蝴蝶蘭、萬代蘭、石斛蘭、文心蘭和嘉德麗雅蘭與其他熱帶的花卉。

	
沖繩美ら島財団花城理事長合影	切花用長壽花 Churara

	
當地蘭花栽培業者使用的肥料配方	討論香莢蘭栽培使用的肥料
	
與花城理事長討論栽培狀況	綜合研究所之香莢蘭
	
海洋博公園遠景	海洋博公園草花景觀佈置

4. 113/3/8 (五)下午參觀 Team Village (Solfa Community LLC.)·位於北中城村的 Team

Village 是一間為身心障礙者提供就業培訓和職缺的社會企業，以 MOA 自然栽培法管理，除了一般的墨西哥種外，也有種少量大溪地香莢蘭，種苗來自台灣及泰國，目前栽培面積 2 公頃，有部分林下種植，其餘都種在網室內，今年是栽培的第 3 年，介質使用椰殼加上泥炭土，直接種在田土中，對於香莢蘭的肥培管理也尚在摸索階段，園中有看到莖腐病徵，溫室有捲揚可以在冬季保溫，且裝有對流風扇及噴霧設備，夏天時網室內溫度最高 35°C，有架設 2 層黑網，環境相當良好，只是濕度偏低，氣生根大都乾枯。前一年 4-6 月開花，落莢率約 30%，授粉有 7 位主要工作人員及 20 位老年人或身心障礙者，規劃果莢自行加工處理，若未來有機會也願意到台灣參與香草莢品評比賽。2022 年成立沖繩香莢蘭研究會，目前有 40 個會員，沖繩的北部農林學校副校長是研究會的副會長，琉球大學已經開始研究香莢蘭的病害。

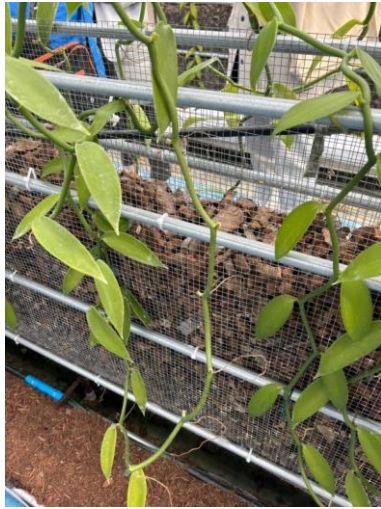
	
Team Village 栽培園中有混植可可樹	Team Village 香莢蘭栽培狀況
	

與 Team Village 老闆討論栽培問題	Team Village 香莢蘭園槽耕栽培
	
莖腐病徵	植株生長樣態

5. 113/3/9 (六)參觀 The Okinawa Vanilla Company，該公司為了沖繩南部地區的農村就業設立的公司，利用當地的閒置農地並與當地居民合作創造就業機會。由於公司栽培的農場及管理者是由當地的農民聯合組成的，每一戶農民都是獨立管理自己的香莢蘭園，採用不同的栽培設施、地點以及栽培模式，此行共參觀了該公司 3 處溫室，分別位於糸滿市及南城市，公司另設有一間新建造的加工廠，以下將統整介紹不同的栽培方式及公司未來的規劃。不同的香草園的藤蔓來源不同，有兩處是台灣進口，一處是跟前述的仲里園藝購買，栽培時間為 3 年，全部為有機栽培，全公司的栽培面積目前為 1 公頃，有 8 棟溫室，未來規劃要擴增至 2 公頃。參觀的第一間溫室是離地栽培，類似草莓或是番茄的袋耕或籃耕方式，介質使用椰纖土且用量很低，園主很注意病害的管理與園內整潔，香莢蘭枝條上有許多病葉被剪除的痕跡，很多下位葉也都被去除，造成生長遲緩，在栽培槽中間用鐵絲網固定了椰殼塊供應根系攀爬及養分吸收，此方法有助於根系生長，但未來可能會酸化影響植株生長，每槽皆設有滴灌管線，但水分供應明顯不足。第二棟溫室有直接種在地面上也有袋耕，在中間的鐵絲網中投入的是椰殼塊，管理方式前棟溫室相似，溫室門口架設雙層防蟲網及設置隔離區域以防止害蟲入侵，但仍發現少量捲葉蛾幼蟲對香莢蘭之危害，並在溫室外雜草上發現同樣害蟲。由於該公司合作的農民於去年來台參觀本場的香莢蘭栽培場域，因此第三棟溫室的栽

培方式有參考本場的試驗場域，利用木頭立柱栽培，並且在柱子頂端搭設十字突出的架子供藤蔓攀爬，且架設懸吊式的噴灌系統，植株直接種在田土中，且看起來是三種管理方式裡面長得最好的，綜合以上三處溫室栽培情形，離地栽培因介質偏少，且未施用葉面肥，使得植株生長勢較差，另發現環境濕度明顯不足，植株的氣生根生長緩慢且乾枯，病蟲害管理上應控制來源，建議溫室周遭環境的整理有助於減少害蟲。在參觀加工設施時，與公司負責人交流了很多關於加工的基礎知識，由於還沒開始產出香草莢，公司是跟仲里園藝購買青莢進行加工試驗，測試各種溫度及時間間隔的調製條件，少量調製加工的果莢為深褐色，也有正常的香草香味，負責人希望未來能以馬達加斯加的香草莢為目標，生產味道濃郁且厚實的香草莢，因此選擇先嘗試與馬達加斯加文獻上相仿的條件，模仿日曬流程的加工方式。他們利用日本的地暖系統及隔熱材質蓋了一間由地板加熱保持溫度的發酵室，並在房間上方設置噴霧器加濕，且另外於地板放置對流扇，由於地暖系統，加濕噴霧的水不會凝結在地板上，同時讓整間發酵室維持高濕度，也嘗試利用電熱毯幫果莢保溫，另外設有乾燥儲藏室，附有冷氣及除濕機進行溫度及濕度控制。

	
袋耕的香草植株	椰殼填充供香草氣生根攀附



將有病徵的葉片都去除的植株



交換伴手禮



討論栽培方式



討論香草莢加工方法



雙重門的防蟲緩衝室



栽培土壤混合木屑，中間的椰殼設置滴灌管提供水分



捲葉蛾幼蟲



新的栽培區域，留有較大的走道空間



與本場相似的立柱栽培



擴建中的香莢蘭溫室

陸、心得與建議

香莢蘭為國際重要香料作物，日本是亞洲最大之香草莢消費國，未來也是國內香草莢出口的市場之一，本次參訪的東京國際食品飲料展(FOODEX JAPAN)也看到國際許多家公司在此展示，會場中最具規模的馬達加斯加香草莢供應商 VANILLE VOLKANIK 持有許多認證標章(ISO、HACCP、HALAL、KOSHER、USDA)分級販售馬達加斯加有機香草莢，這是未來國內香草公司除了提升自己的品質之外，可透過認證標章來提升能見度的方式。在參觀日本香草莢及食品展中香草莢的應用方式多元，除傳統的香草莢包裝外，也看到許多業者推出香草醬、無酒精香草萃取物、及香草糖漿等商品，也看到有業者仿照傳統印地安人的“xocolate”，以香草、辣椒、可可一起製作的辣味香草巧克力，對未來本場發展香草加工應用具有參考價值。

日本業者近年來對香莢蘭種植極具興趣，因為氣候適宜，沖繩成為日本主要之香草栽培區，據了解在沖繩本島、久米島、石垣島約有 10 間農場投入香莢蘭之種植，並且成立琉球「バニラ勉強会」，由琉球大學農學部、沖繩 TLO 等機構協助，會員包含 Team Village 的員工已有 40 餘人。沖繩的香莢蘭除了仲里園藝外種植時間超過 10 年外，其他普遍種植時間不久，尚未量產香草莢，加工製程也還在測試中。本次參訪沖繩香莢蘭產業行程，由沖繩美ら島財団(Okinawa Churashima Foundation)協助安排行程，美ら島財団理事長花城良廣先生，對香莢蘭的研究頗為支持，未來也期待台灣與沖繩之間香莢蘭栽培及加工上可有進一步交流，並且可以針對基礎研究、香草品評等方面作學術交流。