

阿里山珠露茶，集日月精華

嘉義縣竹崎鄉石棹茶區茶業產銷班的產品——珠露茶是目前全省以產銷班為單位向國家申請商標的唯一產銷班商品。

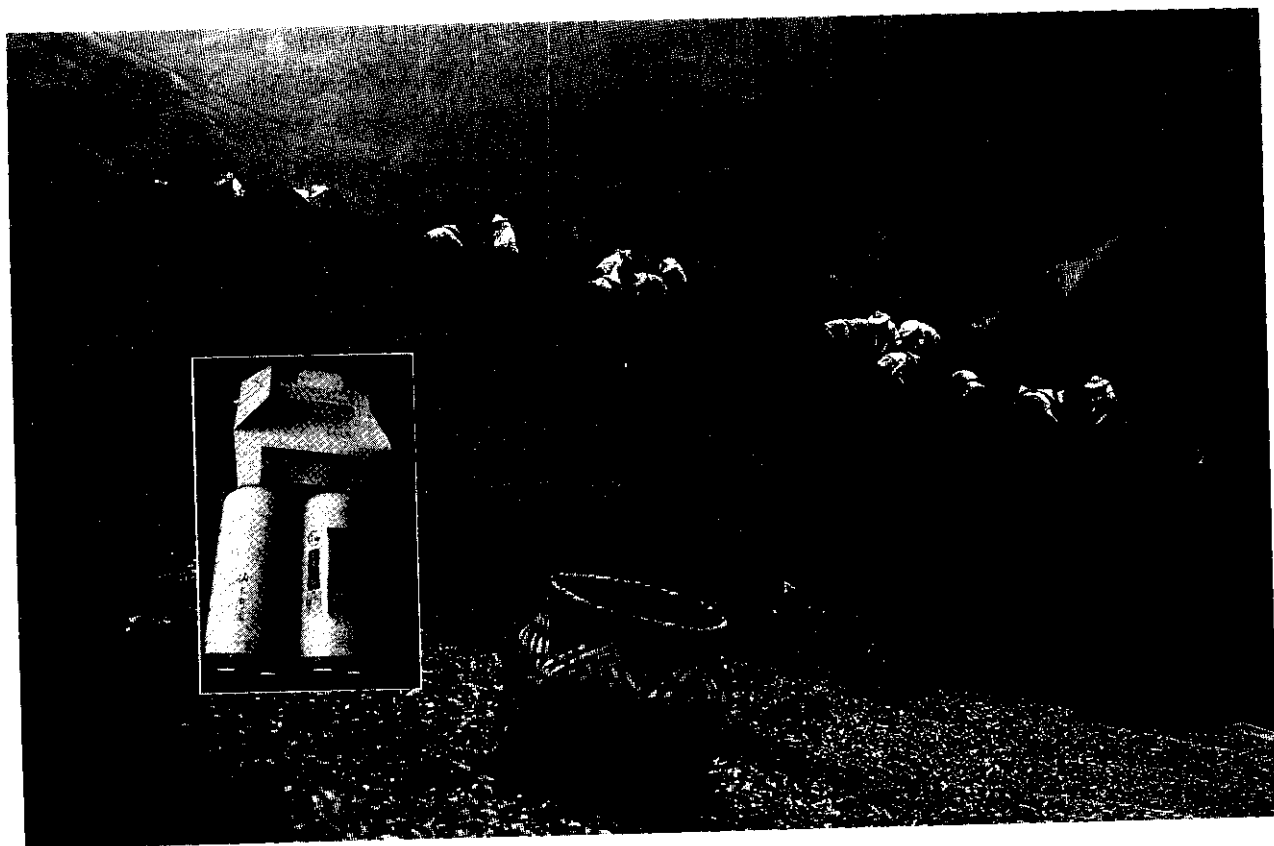
文圖/小雨

「阿里山珠露茶」是嘉義縣竹崎鄉位於阿里山公路旁，一個位於海拔1,300~1,500公尺叫「石棹茶區」的地方，由百多位茶農組織產銷班向國家登記商標的茶名。「全省以茶區為單位申請註冊商標的只有我們這裡喔」目前擔任產銷班班長的洪廷山還滿懷心喜的說。這個註冊茶名是現

擔任總統府資政的謝東閔先生在民國76年時，應產銷班全體班員呈請下給命名的。

班員有百餘位

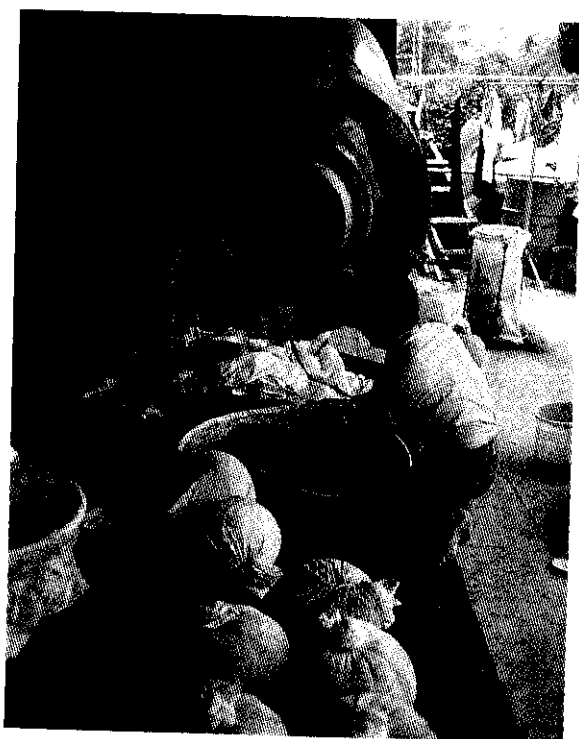
「當時的班長是我哥哥洪柏村，但三年多前他離世後，班員就推舉我接任」產 →



石棹茶區已有百年的種茶歷史

銷班成立後一直是會員的洪廷山說，現時的班員，已由7年前的80多位增為現時的103位，耕作面積也從80公頃左右增為將近100公頃。

洪廷山說，石棹茶區當年成立產銷班的主要目的是「維護茶區的形象」，「藉此讓茶農聯絡感情並互相研究種茶和製茶技術」。有關維護形象的具體做法是市場銷售用裝茶的茶罐由班統一訂購，也就是



產銷班員每家都有製茶工廠

說不准班員自行向製罐廠商訂製，而需先向班上的小組長登記後，經送班會彙整並審核後才得以辦理，而且在茶罐上會把班員的姓名、住址和聯絡電話打上去「如此可加重班員製茶的責任感以維護產銷班形象，當然消費者權益也會受到保障」。

產品重質，也重視消費者權益

至於藉產銷班讓茶農相互聯絡感情並切磋種茶製茶技術者，洪廷山說原則上班裡的決策會議是由班長或副班長召集，然後由小組長（6位）、副小組長（6位）、監事（3位）等人共同決定，然後才通知其他班員，會有這種權宜措施最主要是因為石棹茶區很大，在茶農住家通常是自家茶園情況下，農戶居住地算是不集中，故有需要偏勞小組長和副小組長多跑腿。

目前石棹茶區的茶品種主要是以青心烏龍為主、其次才是金萱茶。由於石棹茶珠區山坡地多，故目前仍以機械採茶的茶園很少，所以僱請工人以雙手採摘茶菁者，為主要的採茶方式，正因為這裡的茶是如此採摘，再加上產銷班的茶農80%自家都有製茶工廠，並有獨特焙製技術，故「阿里山珠露茶」最近7年來在阿里山地區是闖有知名度的。



最近幾年高山地區，尤其是水源頭的地方，該不該種茶似乎已是社會上極有爭議的問題，因為這牽涉到水土保持、水質影響…等國土安全 and 人體健康，有關於這點洪廷山說：「其實我們也知道水土保持的重要，所以最近農林廳和水土保持局等單位要我們配合做一些水土保持工作，我們都盡量配合」，至於社會上反映常見茶農僱請「怪手」機械整地，似已違反水土保持誠意者，據洪廷山的解釋，那是因為有鑑於現時農村人口已漸老化和減少，為了因應未來茶園能以機械採收，故有必要僱請機械先整地，而且有些茶園本來就是政府核定之農林牧用地。

產品名號闖出知名度

有關石棹茶區的淵源，洪柏村說這有一段故事的，原來在一百多年前，滿清政府精選有「小種子」茶品種，當時發交台南府，交由打貓東頂保（現嘉義、雲林兩縣東邊）的保長吳氏在海拔1,100公尺的梅山鄉瑞峰村一帶種植，結果試種成功後，才由洪氏引來竹崎鄉的石棹地方栽培，「所以可以這麼說，石棹茶區的『阿里山珠露茶』應有百年栽培歷史啦」，洪廷山代表產銷班全體班員邀請您到阿里山時



產銷班員個個是製茶高手

，能在石棹佇足品嚐這日月菁華滋養的「珠露茶」。

至於阿里山珠露茶沖泡的方法、產銷班提供有幾個要領，提供您參考：

一、茶具最好用素燒陶器小茶壺，先用開水燙溫。

二、茶葉以每壺放14到15公克（即每壺1/3左右）為宜，以準水沖入茶壺到滿為止，隨即倒去，以提高壺溫，然後再次沖泡，約一分半鐘傾於茶杯而飲，一壺可連續沖泡8次以上。

三、水溫最好是保持在90度到95度。

四、沖泡時間除第一次以1分半鐘外，餘可視個人嗜好而定。 ■

