

面對WTO「台灣茶業聯盟」 將帶來新希望

文圖 / 廖遠泰

向一枝獨秀的台灣茶葉產業，將因為「台灣茶業聯盟」的營運規劃，提昇品質，降低成本，轉型發展休閒茶場，強化行銷等有效措施，開拓內、外銷市場，帶來商機與新希望。

農委會茶業改良場林木連場長表示，台灣加入WTO，對台灣茶葉產業來說，是一項挑戰，更是商機。台灣茶葉由於滋味特殊，很受大陸市場的歡迎，加入WTO之後，可名正言順地登陸；好的品質，價格又比台灣高出2-3倍；另一方面也可藉此從事經營、管理經驗的切磋觀摩。

林場長指出：過去，台灣茶葉產業都單打獨鬥，品牌五花八門。未來將整合成爲「台灣茶業聯盟」，統一品牌標誌，以產業特性分爲4個茶區作業，包括：北區：以文山包種茶爲中心；桃園、新竹、苗栗地區：以東方美人茶爲主軸；中南部地區：以凍頂烏龍茶、珠露茶與正露茶爲主；花蓮、台東地區：則以福鹿茶、天鵝茶爲重點。

林場長認爲：爲提昇茶葉品質，將推動多項有效措施，例如：加強茶園管理，降低生產成本與推動合理施肥。從



普及國內茶葉消費人口，擬在「茶葉休閒農場」出租茶具

病蟲害防治的監測與通報系統的建立預爲防範；機械化與自動化將是降低生產成本的秘訣。

林木連場長還說：開拓國內市場的方法，是經行銷管道，激勵消費者多喝國產茶葉，結合民宿舉辦「製茶體驗營」引導都會區民眾與青少年到茶園採茶，認識茶樹的栽培管理與製茶的技術，指導如何泡好一壺茶與品茗，推廣飲茶文化，使台灣的茶文化之樹，綻開新花，又放出新光彩。

以評審茶葉聞名的茶業改良場凍頂工作站郭寬福主任認爲：台灣的茶葉有特別的風味，尤其凍頂烏龍茶的喉韻更

具特色。郭主任強調：台灣茶葉的品質，因土壤、氣候以及製茶季節與技術的不同，而風味改變。

郭寬福主任指出：由於生活水準提升，喝茶不僅爲了「解渴」，更是茶文化的「品茗」。未來在茶葉的行銷上，應致力「轉型」，改變經營型態，在茶園開闢「休閒茶區」，於視野奇佳的地方廣建「茶亭」，出租茶具，吸引週休二日外出的遊客「品茗」享受茶園風光與獨特的形式，實現「以茶興國」的美好願望。

郭主任還提出：以「零售」代替「大批發」的古老經營模式，採精緻的包裝，以客戶的需求，數量多少不拘，論斤（罐）亦稱兩，這樣，可以普及消費人口。

擅長評茶的這位專家特地提供茶葉品質，在形狀、色澤、水色、香氣的評審過程中，時常發現的缺點，讓茶農朋友在品質競爭中全面的、永遠領先。

1. 形狀方面：

- 茶菁原料不能粗老
- 不能炒得太乾
- 戒除揉捻性能不佳或操作方法不當



改變茶葉行銷策略，擬改變以「零售」代替「大批發」應客戶需求論斤計兩任君選擇

(如揉捻初期即加重壓)。

- 揉捻或團揉後解塊不完全，數個芽葉交纏成塊。
- 粗老葉經重壓揉碎者爲黃片；粗老葉經揉成粗鬆團壯者爲黃頭。
- 乾燥溫度太高所致（一般此類茶樣皆帶火焦味）。
- 茶梗及葉脈因揉捻不當，皮層破裂，露出木質部。

2. 色澤方面：

- 炒菁溫度太低，時間過長。
- 炒菁時水氣排除不良（未適時送風或炒菁機構造不良）。
- 初乾時投入量超出乾燥機的量或乾燥層太厚，致水氣排除不良而悶黃。
- 團揉溫度高而時間長。
- 滾桶整形，投入量過多，致水氣排除不良而悶黃。
- 短期貯存不當，色澤劣變（包裝不良高溫高濕下短期貯放，此類茶樣多帶輕微陳茶味。）
- 含水量高的茶菁（如遇下雨，或露水茶、幼嫩芽葉）萎凋不足。
- 炒菁後芽葉中水分含量未適當藉熱蒸散而降低（炒菁後茶葉水分含量仍高）萎凋不足，而大力攪拌致芽葉嚴重擦傷或壓傷，強迫茶葉異常發酵所致。（若萎凋與發酵正常進行（緩慢進行）則葉緣轉成紅褐色，即所謂的綠葉紅鑲邊）
- 茶葉熱團揉過程水分含量控制不當，茶葉已達七、八成乾（含水量15-20%）仍進行強力團揉或溫熱（50-80°C）長時間團筒覆炒。

- 滾筒整型時間控制不當，茶葉已達七、八成乾仍繼續滾筒整型。（但眉茶、珠茶因要求帶銀灰光澤例外）。

- 茶葉貯存不當色澤劣變。（包裝不良高溫、高濕下長期貯放，此類茶樣多帶陳茶味）

- 高溫（130°C以上）長時間烘焙（此類茶樣多帶火味）

3. 水色方面：

- 揉捻過度，尤其是剛揉過度的水色不佳。

- 揉捻機或其他製茶器具上茶粉（末）未清除乾淨；炒菁時茶葉含水量控制不當，導致揉捻葉太濕會起泡沫。

- 炒菁時炒得太乾。

- 泡茶用水水質不良。

- 發酵過度。

- 茶葉長期貯存不當劣變（此類茶葉多帶陳味）泡茶用水或器具含鐵離子或其他二價、三價金屬離子，茶葉經高溫（140°C以上）長時間（4小時以上）烘焙。

4. 香氣方面：

- 萎凋不足、發酵程度不夠（下雨製茶環境氣候不良）。

- 生葉炒菁未熟透。

- 老葉或梗未炒熟。

- 炒菁溫度太高，炒菁程度不均，部分生葉炒焦。

- 高溫（140°C以上）長時間（4小時以上）烘焙。

- 熱風爐內層出現裂縫或小孔，燃燒時或由榮木之煙氣摻入熱風進入乾燥機。

- 炭焙時，茶末、茶角或茶葉，不小心掉入焙爐起煙，被茶吸收。

- 採茶（尤其剪採）不注意將具有強烈惡臭的雜草一並採摘製作。

- 工廠衛生未注意，夜間製茶時具惡臭之昆蟲掉入揉捻機內茶葉混揉。

- 製茶用具不清潔帶異味。

- 製茶環境不清潔帶有異味。

- 泡茶用具不清潔帶有異味或手帶異味（如抽菸；塗有護手霜）抓取茶樣不妥。

- 生葉萎凋時高溫悶置。

- 熱風機時悶置太久。

- 初乾時投入量超出乾燥機排氣量，茶葉在高溫高濕下受悶。製茶機械潤滑油斷不注意掉入茶葉中；茶葉貯放不當，油脂氧化引起。

期盼在「台灣茶業聯盟」分區規劃營運下，凝聚台灣茶葉產業界人士的心智和政府的技術輔導，台灣茶葉的未來必呈現新希望的遠景。

徵稿：為讓各產銷班相互了解彼此動態，歡迎產銷班員主動執筆提供各種產銷活動情形，使「產銷班廣場」的資訊與你我相連。稿費從優，500字左右，附圖更佳。來稿請寄「豐年」半月刊編輯部。