

實在做好茶～台北縣坪林鄉王有里

文圖 / 蔡麗萍 · 協助單位 / 行政院農委會農糧署

台北縣的坪林鄉漁光村裡，有個非常特別的茶農，當別人都在追求產量和品質時，他爲了疼惜三代同耕的土地，在民國80年率先栽種有機茶；走過清苦的轉型期，花了13年的時間，建立了與自然生態共存的農業，這個默默在台北縣坪林鄉照顧有機茶園的人，就是王有里先生。

在王先生的有機茶園裡，生物欣欣向榮，茶葉的產量穩定，品質優良而且童叟無欺，深受顧客青睞。如果純粹從經濟方面考量，他付出比一般茶農更多的心血，回收卻不成比例，簡直就是十足的憨人！但是從永續農業的觀點來看，他卻是個具有真知灼見的農業經營者，早在10多年前，王先生就在水源區採行與自然共存的有



堅持好山好水種好茶的王有里



產銷班有機茶園地表有咸豐草覆蓋

機栽培，生產天然健康的產品，除有效地延長了土地的耕作年限，也保持了水庫上游水源的純淨。

疼惜土地，矢志有機栽培

進入坪林山區，眼前的景色是一片青山綠水，司機先生熱心地向我推薦坪林鄉特產的文山包種茶。鄰近大台北地區的坪林鄉是國內著名的茶鄉，鄉民80%以上爲茶農，茶園耕作面積近千公頃，每逢假日就有不少觀光客到這裡來找「茶」。包種茶的產製和銷售，近年來已成爲坪林鄉最重要的經濟資源。

我與王有里先生相約在當地的茶業博物館見面，然後我們翻過2、3個山頭才到達產銷班的有機茶園，詹班長和王先生先帶著我去看茶園裡的蜂群，爲了怕它們受到驚擾，他們輕聲 →



李主委與王有里伉儷合照

細語地告訴我，這是茶園實行有機栽培的最佳指標，也就是生物與茶樹共生。

原以為王有里是鄉內最早種植有機茶的茶農，但他說，民國70年以前，坪林鄉的產業道路尚未開通，山裡無電力供應，所有茶農都依自然方式種茶。後來，道路和電力建設陸續完成，茶農與外面接觸頻繁，漸漸地開始使用農藥。民國75年，王先生退伍後，身為家中長子的他正式繼承祖傳茶園，看到鄰近茶園產量多、品質佳，也如法炮製，開始施用除草劑、化學肥料及生長激素，產量果然大幅提升，卻也讓他付出慘痛的代價。因為民國80年，他的三弟因為使用農藥不慎而中毒身亡，這個惡耗讓家人受到很大打擊，全家人都決定不再使用農藥，而改種有機茶。

雖然有機栽培並不容易，但13年來王先生堅持以好山、好水、好土壤的理念來生產茶葉，這種執著不懈的精神，讓他在民國92年獲得神農獎的表揚。

三年轉型，重建茶園生態

從小就跟隨父母種茶的王有里，才11歲就學會製茶，他指著看得見日出的那片茶園說，園中的每一棵茶樹，都是他親手種的，每棵茶樹都有他與長輩的溫暖回憶。提起一路走來的甘苦，他說，有機栽培必須經過至少3年的轉型，轉型之初，原先已遭化學藥劑破壞的茶園生態，在停止用藥後，附近林地的昆蟲會回到茶園中覓食，大量地產卵，茶樹蟲害嚴重，導致茶葉產量大減且品質差，價格大跌，轉型期間，常入不敷出，為維持一大家子生計，閒暇之餘還得靠打零工及借貸度日。後來，王先生開始接觸茶業改良場的有機茶專家，並陸續參加相關的訓練課程，將草生栽培方式應用於茶園，即在茶樹株間種植覆蓋草類，以抑制雜草生長。

有機栽培的土壤較一般耕地土壤能保護地表，不受雨水沖刷；蟲害防治方面，則採取養好蟲吃壞蟲的生物



一般栽培法的茶園，會使地表土壤裸露

防治。此外，對農機有興趣的王有里，曾參加屏東科技大學的農機修復講習課程，並自創小型捕蟲器，降低茶園中的蟲害問題。他說，開剛始那幾年，有機栽培的成本比從前的栽培方式高出5倍，但隨著耕種時間愈久，生態逐漸平衡，成本也降為1倍，支出則以人力除草費用為主。

優質成品，來自嚴謹製程

王有里目前所栽種的茶樹品種為青心烏龍及台茶12號，茶樹採收的季節本為春、冬兩季，今年將可四季採收。每日採茶的時間於早上9點後到下午3點前，為提高茶葉的品質，一定要等到露水於葉表蒸散後才能採收，否則茶葉含水量過高，會影響製茶工作。

茶葉採收後得先攤平，於室外進行日光萎凋，再移到室內靜置萎凋，之後必須再經過攪拌、醱酵、炒菁、揉捻及乾燥等5道程序，才可成為粗製茶，即茶農所說的毛茶或茶乾，粗製茶經過挑枝整型，再依香氣、品質加



採收後的茶葉先攤平

以分級，經過烘焙及包裝後，就成了市面上所販售的茶葉，稱為精製茶。

不同種類的茶葉，其實都來自同一品種的茶樹，差別主要是採收的季節及後製過程的不同，他以園中的台茶12號為例，談到各種大家熟知的茶類，他說，夏天採收被小綠葉蟬叮咬後一心二葉，利用重醱酵製成的茶葉具有特殊蜜香，即風味良好的東方美人茶；冬季則採收一心三或四葉，以輕醱酵製成條狀、香氣濃郁的文山包種茶。王先生特別提及，為確保有機茶的品質，一定要將有機栽培及非有機的茶葉分開且標示清楚。

質量回穩，擁有死忠顧客

王先生總共有3公頃的茶園，其中有機茶園佔2公頃，另外1公頃則作為馴化茶園，先不進行任何的栽培管理，讓新植茶樹的地下部快速生長，成為根系健壯的茶樹，馴化完成後，便可生產具商品價值的茶葉。

原本有機茶產量每年只有1百多台斤，但是隨著知識及經驗的累積與技



位於山中的生泉有機農場

一 術的進步，年產量雖然仍受到病蟲害及天氣因素而略有增減，但可維持每年生產精製茶450台斤。

由於王先生當時生產有機茶時，有機農產品的概念還不普遍，王有里就將生產出的有機茶像以往一樣，將粗製茶賣給中盤商，後來，不少的登山客直接向他父親購買精製茶，有遠見的父親看好有機茶未來發展的商機，便與王有里共同設計包裝，並將產品命名為「生泉全有機茶」。品牌建立後，行銷通路改以自產自銷為主，省去層層的管銷費用，直接將利潤回饋給消費者，使消費者能購買到合理價格的有機茶，消費者對產品的支持及意見也能立即反應給生產者。

此外，爲了掌握客源，王先生記錄各個顧客詳細的消費資料，並登記賣出產品有機認證標籤之編號，做好有機產品把關的後續動作。他感念的說，很感謝那些陪他一路走來的老客戶，他們從最早1台斤茶500元便開始買起，隔一段時間客戶向他買茶便主動加價，在王先生得到神農獎後，大家又將價格拉高，讓他的營收增進不少，得以維持家計。近幾年來，有機產品廣爲消費者喜愛，有機茶多了有機食品專賣店的通路，王先生也積極參與各種展售活動，極力推廣「生泉全有機茶」。

傳統茶鄉，需要齊心努力

談到坪林鄉的茶農結構，王先生無奈地說，鄉內茶農仍以老農居多，



茶葉靜置萎凋

因爲距離大都市較近，年輕人紛紛朝外發展，加上農地位於翡翠水庫上游，屬於水源保護區，年輕人若想回鄉復耕及建設，都有諸多限制，不利坪林鄉的茶鄉文化傳承。

爲了避免發生後繼無人之情況，民國90年時，王先生即邀集漁光村裡幾位志同道合的朋友，共同組成「坪林鄉茶葉產銷第四班」，共同租賃土地來栽種有機茶，由17位班員合力管理茶園，共同生產、行銷、利潤共享，希望藉此激發班員們對有機栽培的興趣，提升班員的栽培技術，並慢慢地打開有機行銷通路，待產銷班收入穩定，足以讓班員維持生計後，接下來就是著手把各個班員家中的茶園轉型爲有機茶園，最後希望能將產銷班種植有機茶成功的經驗，推廣至全鄉，帶動全坪林鄉的茶農加入有機茶種植的，共同保護這片好山好水，讓坪林成爲生產天然好茶的茶鄉。 🍵

生泉全有機茶(王有里)

地址：台北縣坪林鄉漁光村乾溪1號

電話：02-26657009