

開發全方位茶產業 —— 南投市莊臻松

台灣的茶業歷史悠久，種葉、製茶的技術固然獨領風騷，但傳統有時也成為包袱，等待用心的農民再創一片天。莊臻松打破茶葉只能「喝的」的刻板印象，開發出「吃的」、「用的」、「聞的」的茶葉，讓人對茶葉有了全新的看法與體驗。



南投市農會特用作物產銷班第7班班員莊臻松

南投市農會特用作物產銷班第7班班員莊臻松，經營4公頃茶園，栽培金萱、翠玉等品種茶樹，研發長時間低溫控制焙茶及復古茶烘焙技術，提升茶葉的品質，並利用夏茶萃取兒茶素，開發茶類沐浴產品及綠茶膠囊等產品，提高茶葉的附加價值；獨創小型焙茶器，製作自然茶葉芳香機，取代傳統的精油芳香劑。茶葉系列產品以「冠益」品牌透過門市及全台30處經銷點行銷，更積極開拓日本市場，對於茶葉產製及副產品研發技術，極具貢獻，值得肯定。

液肥，噴灌於茶樹根部，每年施用4次，以促進茶樹葉片厚度及茶葉甘醇度與香氣，每公頃茶園施用7,500公斤有機肥料，改進現有茶園土壤肥力，以促進茶樹生長發育，並依據季節性實施深剪、淺剪，以控制茶樹品質。

機械採茶 茶菁過篩

他並開發機械採茶的平剪技術，利用自行設計的採茶機械的分級過篩網，建立茶菁過篩技術，採收台茶12號（金萱）、台茶13號（翠玉）白露茶，製成一心三葉茶菁，外觀不輸高山手採的茶菁，提升中海拔茶葉的品質，並使茶葉更具賣相。

有機種植 合理施肥

莊臻松在南投市周邊茶區經營茶園，其中自有1公頃、契作3公頃，種植台茶12號（金萱）、台茶13號（翠玉）優良茶種，逐年更新自有茶園，並與產銷班茶農策略聯盟，增加茶園的契作量，以提升茶葉的產量。

莊臻松經營茶產業的策略與目標，為實行合理化施肥計劃，率先採用有機茶栽培技術，利用自製豆粕有機



莊臻松研發的復古茶

莊臻松在茶業研究發展的表現，成績亮麗。以獨創的「長時間低溫控制焙茶法」焙製而成的頂級青茶，彌補製茶過程的缺失，讓茶葉烘焙足夠，穩定茶葉的品質，同時去除咖啡因，卻能保持自然的茶香，使消費者享受品質最佳的茶葉，並搶攻年輕一族的飲茶市場。

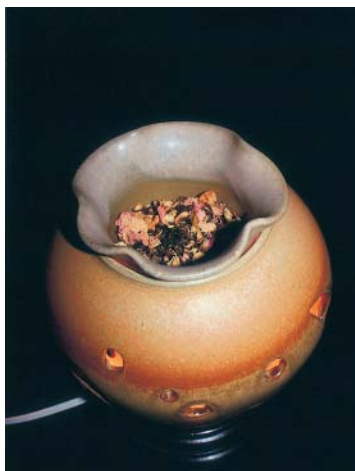
莊臻松並以個人特殊的烘焙技術，研發「復古茶」，將中海拔產區的茶葉烘焙出凍頂式的喉韻、香氣，讓飲茶別有一番風味；同時以獨創的烘焙技術研發「炭焙手藝茶」，經過高溫轉換，使茶葉含有天然的炭香，卻無烤焦味，爭取咖啡族的認同。

此外，他以二季青茶製成平價複合式茶飲系列，如花茶、綠茶、紅茶，取代進口的調味茶，進攻調味茶市場，目前已與2家茶飲工廠進行合作，獲得消費者肯定，銷售量穩定成長中。

「吃」的茶葉 保留茶香

莊臻松並研發「吃」的茶葉，他利用急速冷凍技術，與食品科技工廠合作，加工製造的高纖綠茶片，不僅可以「吃」出天然的茶香，並保留茶葉全部的營養成分；同時研究開發茶葉的附加價值，利用二季茶加工成爲副產品，包括浴用包、清馨包、茶香南瓜子、話筒除臭劑等產品。

他表示，利用夏茶兒茶素含量最高時，萃取其有效成分，添加在沐浴乳、洗



自然茶葉芳香機

髮乳中；利用高科技急速冷凍法，研製自然原味的高纖綠茶片；自創焙火技術，轉換高天然純度以二季較苦澀的茶葉，製成炭焙茶葉浴用包、炭焙茶清馨包等產品，目前「浴用包」、「清馨包」並入選爲南投縣優良商品（H mark），獲得消費者的肯定，也提高茶葉的附加價值。

自創品牌 行銷海外

莊臻松並自創「冠益」品牌，且研發「冠益」茶的標準採收流程，每當遇到下雨或茶葉露水未乾時，即不進茶園採茶；天氣晴朗時，則定量採收茶菁，充分進行日光殺菁、萎凋，保持茶葉的最佳品質。

爲擴大「冠益」品牌茗茶系列行銷管道，增加銷售量與市場知名度，莊臻松採取全台連鎖行銷方式，目前已在台北、台中、彰化、草屯、高雄、花蓮等地設立據點，加入行銷行列；爲增加經濟效益，並積極拓展海外市場，打開市場知名度，開拓產銷通道，同時與貿易公司合作，開拓日本市場。

莊臻松在南投市周邊茶區經營的茶園





茶葉浴用包與綠茶活性皂

此外，鑑於坊間曾發生精油芳香劑爆炸事件，莊臻松於是研發小型焙茶器，作為自然茶葉芳香機，可在室內使用，取代危險性高、易爆的精油芳香劑。

除了茶產業的卓著貢獻，莊臻松也積



教導社區小學師生提升飲茶藝術

極服務農村社區，義務教導社區小學的師生從認識茶種、品茶、茶葉成分等，讓民眾親自體驗茶藝，藉由泡茶、品茗，提升飲茶藝術，達到促進家庭和樂、社會和諧的境地。🌿

木瓜外銷 農民踏穩腳步期待

日本政府正式宣布台灣生產的台農2號木瓜通過認可，可以外銷日本時，種植木瓜的農民們相當欣喜，因為多了一個外銷機會，就是為自己的生計多一份保障。在屏東種植木瓜的林姓果農說，台農2號木瓜色澤金黃體型也比較大顆，果肉紅潤多汁，氣味清爽甜度也高，非常好吃。而且現在種植木瓜大多採取網式栽培，也就是用個像大蚊帳似的網子罩住木瓜種植區域，避免木瓜遭到蟲害。種植木瓜面積約有1百公頃的林姓果農說，照顧木瓜就像是照顧小孩一樣，需要小心仔細，不然一旦發生蟲害，只要發現一顆木瓜得了輪點病毒，那就整個果園都會遭殃。

網式栽培就像是把小孩放到有蚊帳保護的嬰兒床照顧一樣，所以很少有病蟲害的問題。林姓果農說，木瓜外銷日本是一件好事，日本對農產品要求很高，對果農

來說也是一項挑戰，而且日本禁止基因轉作的農產品，台農2號則是非基因木瓜，而且蒸熱處理也符合日本嚴格要求。不過雖然台灣一年四季都有木瓜生產，但是以品質來說，國曆7-8月才是木瓜最好的時節，其他時間的木瓜，還不算是最好的，對講究吃的日本人來說，現在外銷可能還不是最好時機，應該先把生產過程作好，如栽苗培育、用藥安全、採收程序等等，再來進行木瓜外銷，這樣才能在高消費之日本市場占有一席之地。

因此日本政府開放台灣木瓜外銷，台灣的果農們都已經準備好了，要讓最甜最好吃的木瓜成功打進日本市場，畢竟木瓜外銷日本是新的嘗試，過去從來就沒有過，所以也需要一段時間的摸索與經驗的累積。🌿