

自然農法有機茶・社區營造火車頭

十大績優產銷班——名間鄉特用作物第10產銷班

一般人的印象中，茶園總是「寂天靜地」，不喜蟲蛾作客。踏訪「茶葉之鄉」松柏嶺，若發現許多茶園裡，椿象、螽斯此飛彼落，蟬聲唧唧，好不熱鬧，切莫以為農人偷懶、荒廢田園——能請得這些昆蟲安家落戶，可是茶農推動零農藥有機栽培、力行「自然農法」耐心盼望的成果。因為得來不易，在茶農眼裡，小小昆蟲都是寶貝。



新葉出展・蒼翠嬌嫩

國產茶葉品質一流、極具競爭力，獲農委會選定為外銷旗艦作物之一，為符應安全環保潮流，農委會積極推動有機栽培，目前全台的「有機茶」栽培約80公頃，南投縣名間鄉松柏嶺即佔了半數，響應情形最為熱烈，名間鄉特用作物第10產銷班尤為模範生，不但以最高標準進行全方位有機栽培，並逐步施行耗力費時的「自然農法」，以平衡食物鏈觀念達到完全天然的成果。

有機茶葉・歐盟國家認可

師法自然，起頭難、回報卻快，只要曾經參觀茶園內昆蟲悠然棲息的盎然生態，對茶葉的安全性怎麼會有疑慮。第10



松柏嶺茶園

班產銷的有機茶葉已獲得最重視食品安全的歐盟體系諸多國家的認可，產製茶品從初始滯銷到現在供不應求，先進做法應可提供國內茶農作為參考。

第10班班員並自許農業產銷班不僅是事業組織，也可以是營造社區、推動地方發展的動力火車頭，因此產銷班成軍以來即積極整合班隊及社區資源，大力推廣松柏嶺生態休閒旅遊活動，讓遊客親自採茶、體驗DIY製茶的樂趣，每年舉辦茶文化體驗營達6-10梯次，吸引全國各地民眾前來品味茶鄉情趣，營造社區欣欣向榮的景象。

辛勤創新・品嚐甜美成果

辛勤播種、勇於創新，第10班班員在最短的時間內品嚐甜美的成果，民國89年底甫正式成軍，不過5年，即從近7,000個農業產銷班中脫穎而出，榮獲94年全國十大績優產銷班殊榮。

對於榮獲十大績優產銷班肯定，第10產銷班班長陳禎聖歸功於全體班員對於社區及班隊事務無私無我的投入，在致力轉型有機栽培及休閒農業的大方向



茶園噴灌，水氣氤氳

上，透過民主化運作、取得高度共識後，全班如同一體、全力以赴。而各級農政單位鼎力協助，轉型過程中，提供詳盡的資訊、及時給予輔導，則是幕後最重要的支撐力量。

第10班另以「名倫有機茶葉產銷班」進行市場行銷，目前擁有17位班員，耕作茶園面積為22公頃。雖然轉型有機栽培是既定方向，但考慮轉型帶來的衝擊，因此班員先以部分茶園打前鋒、逐步擴增，最終全部加入。

自然農法・以蟲制蟲策略

走上有機栽培之路，農藥、化肥一律不用，剛開始茶園難免面臨茶蟲為害及產量減少等問題，甚至因茶葉外觀不佳而乏人問津的窘境。陳禎聖班長坦言，剛從事自然農法時，常被嘲笑是傻瓜，但一旦熬過過渡期即漸入佳境。

陳禎聖表示，有機自然農法強調一切以自然為師，蟲害問題則交給自然界的天敵解決。茶園中小綠葉蟬等害蟲，食蟲椿象正是其天敵，只要自然增加至一定數量，蟲害就可獲得控制，雖然食物鏈趨近平衡必須時間漸進，只要以蟲制蟲策略開始發揮效能，有機茶栽培就修得正果，質和量均可步上軌道。

生產履歷・掌握生產過程

第10班班員早已通過安全用藥認證，目前則佈建「生產履歷」制度。生產履歷制度對農作物產銷過程的紀錄鉅細靡遺，不但施肥用藥日期、用量、廠



包裝場停車空地也細心造景



古董穀倉借為造景

牌、供應商、購入日期等，均需詳細紀錄編號，連何時整地、開溝、作畦、疏苗、除草、灌溉、追肥，及至採收時間、採收量、銷貨地點也需一一詳細紀錄，並時時利用電腦網路呈報農委會，農政單位可完全掌握整個生產運作過程。

對於農委會致力推動該項嶄新制度，陳禎聖相當贊同。他表示，生產履歷落實之後，即使消費者只購買一斤茶葉，依據生產履歷編碼，即可查核茶葉從「出生」直至消費者手中的整個生命歷程，一清二楚、無一遺漏，任何環節出了問題，都可追蹤得到，消費者吃的更安心，對產銷相關人員而言，也有警惕作用。

松柏長青・為蔣經國命名

雖然仍有農友認為實施生產履歷制度相當麻煩，但陳禎聖認為，其實只要習慣其作業模式，視為田間作業的一部分，所花費的時間並不多。現今的消費趨勢顯示，消費者對於產品安全的要求勢必愈來愈高，滿足消費者的期望是生產者的責任，也是農業永續發展必經之途，該班班

員對此有高度認知，各級農政單位有關生產履歷講習，決不錯過，甚至派遣專人全程參與農委會農糧署專業課程訓練，培養作為種子教師，目前運作已日趨熟練。

松柏嶺海拔約400公尺，屬朝東緩降淺丘台地，具有日照充足、土壤肥沃、雨量豐沛、排水良好等特性，除了海拔略低、平均氣溫稍高外，其他條件均適合茶葉生長。在台灣茶業發展史上，松柏嶺屬開發極早的茶區，早年被稱為「埔中茶」或「松柏坑茶」，民國64年，當時的行政院長蔣經國蒞臨巡視，對松柏嶺產製的茶葉馥郁芬芳讚譽不已，命名為「松柏長青茶」。

機械分工・精確掌控品質

目前全台茶葉栽植面積約2萬公頃，松柏嶺茶區即佔了四成左右，無論產量、面積均排名第一，栽植茶種也相當多樣，以四季春、金萱、翠玉、青心烏龍最多。松柏嶺採茶作業並不時興「二葉一心」的手採精緻方式，而多由機械



真空包裝巨型茶袋

代勞，發酵、殺菁、揉捻、乾燥等製茶過程也幾乎以各式機械分工處理。約80年代初興起的茶葉真空包裝，也源自於松柏嶺茶農的創新。

對於部分茶客講究手工，陳禎聖表示，其實由機器幫忙採收、製茶，茶葉品質更穩定，茶葉從茶樹摘下即開始出現氧化反應，利用機械採茶一小時的工作量，人工則需一天時間，而茶菁採收時間拉長，氧化程度不一，常需分段發酵，變化不易控制，利用機器輔助，製茶時間集中，整個過程變化容易掌控，更能確保品質，尤其運用機器作業可大幅精簡人力費用、提高產量，直接反應在松柏嶺茶的售價上。

陳禎聖強調，價格便宜，來自於降低製作成本，並不表示品質不如人，松柏嶺茶論香氣、喉韻，比起其他知名山區茶區絕不遜色。

毫不設防・進口衝擊市場

國人飲茶風氣日盛，不過松柏嶺整體茶葉產業並未隨之水漲船高。陳禎聖觀察，從民國66年以來，近幾年反而處於谷



茶葉包裝作業

底，銷售數量及金額均偏低，分析原因，除了產銷失調外，進口茶葉造成的衝擊極大，其中尤以越南、泰國等東南亞國家引進台灣茶苗大面積栽培再回銷，影響層面最大。由於茶種相同、製法接近，風味差異不大，具有替代作用。陳禎聖說，雖然目前半發酵的烏龍茶並未開放進口，但東南亞茶以紅茶名義仍可長驅直入，相形之下，從中國進口的茶葉，多為本土較少生產的普洱、鐵觀音為主，影響反而較小。

陳禎聖表示，歐美國家對茶葉用藥安全的標準極高，比台灣現行標準高出數十倍，因此出口茶葉不時因未通過檢驗標準而被打回票，反觀進口茶葉，以我國現行標準，幾乎任何國家的茶葉都暢行無阻，對國內茶農並不公平，政府應制定統一標準，以先進國家的高標準篩選進口茶葉，抑制進口量，對國內消費者而言，也更有保障。

用心營造・強化茶鄉印象

松柏嶺位於八卦山脈最南端，因松柏茂盛而得名，站在嶺上高點，西側可



家政班自製蛋黃酥

俯瞰整個彰雲平原，遠眺台灣海峽，向東則群山競秀，濁水溪在腳下蜿蜒，「松柏夕照」舊時是著名景點。陳禎聖認為，八卦山南段數十年來幾無變化，對比隔鄰的集集，從老邁小鎮快速蛻變為人潮不斷的旅遊大鎮，更顯得沉寂，事實上，松柏嶺觀光條件優異，因此推動地方發展是第10產銷班隊的宏願，而且目標範圍不侷限於社區一隅，而是整個八卦山脈南段。

第10班隊的用心，表現在賣力推廣各項茶葉文化休閒活動、強化茶鄉印象，硬體方面，全力爭取資源美化社區景觀，產



2兩裝茶罐整裝待運

銷班包裝作業場的停車空地，即以古色古香的穀倉裝點，並搭建原木涼亭、栽植花木，營造成為景點，雖是小地方，用心看的見。雖然單一農業產銷班的力量有限，但只要結合社區資源、凝聚共識，有力出力，匯流成河，力量仍很驚人。陳禎聖說，集集華麗的蛻變也是一步一步走來，集集能，松柏嶺為何不能。

陳禎聖強調，農業產銷班不必自我設限，除了事業組織外，也可以是推動社區整體發展的動力火車頭，第10產銷班正以此自我期許。🌱

消失的地平線个

台灣客家風情畫

宋細福 著/余秀雄 油畫/吳兆鈺 譯英

定價：1000元

「消失地平線个臺灣客家風情畫」，是客家人一甲子前之真實生活故事，也是作者身歷其境的史實。由作者根據史實潛心寫作，書中54幅油畫是由素人畫家余秀雄先生以寫實方式所完成，並經留英博士吳兆鈺英譯，期使本書所載之史實能傳揚全世界。



豐年社 台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591