

有機茶園經營新模式——朝觀光休閒發展

只是近年來文明或富貴病發生比率不斷提高，人們已深切體會賺得世界卻賠上生命或健康，又有何用的真理。所以消費者保健與環保意識也隨之越來越強，重視食品天然的質已經遠超過調味，最明顯的行為就是，運用像骨頭、肉桂等天然材料長時且繁複的調理出食品的鮮味，而揚棄了簡易、便宜的化學味精。既然連調味都如此的講究，那主食材的質更是檢討的重心，也就是殷切的希望獲得無農藥與重金屬殘留的食材，所以近年來有機食品受到消費者相當的重視。

到有有機茶園體驗生態

有機茶當然產自有機茶園，有機茶園與一般茶園最大不同點，就是茶園中充滿生物的多樣性。舉例而言，凡野鳥選地築巢、孵化、到小鳥離巢，大約需要2-3個月的時間，所以一般傳統茶園中，縱有野鳥偶發的誤築新巢，一旦茶園開始噴撒農藥，野鳥則會棄巢而去；所以若正逢野鳥繁殖季節，遊客將可在有機茶園中看到孵化中的鳥蛋或嗷嗷待哺的幼鳥。

此外有些地方還能看到野兔或野鼠，



長期未噴藥的茶園才可能孵出幼鳥(周顯榜提供)



茶與休閒結合為一

這也可以證明茶園長期未使用殺草劑，否則野兔一但吃了噴過殺草劑的雜草，是難以存活的；當然各式的捕食性昆蟲像是螳螂、草蛉、闊嘴黃蟻象，還有各種青蛙、樹蛙甚至蛛網也隨處可見，這些都說明了該茶園已具備了良好的自然生物鏈，又是一個長期不用農藥的證明。又有機茶園施用了大量的有機肥，不但人踩踏在茶園土壤上有膨鬆、彈性的感覺，雨後還可以看到大量蚯蚓鑽出土面，到處漫遊的情景，如果當夜住宿民宿，整晚的蟲鳴更能帶你回到兒時的情景。

有這麼豐富的生態，有些有機茶農就開始思索如何利用非生產旺季，提供遊客生態之旅，除了能宣導有機作物的好處外，也是增加收入的另一種經營模式。一般靠近城市的茶鄉，多會採取配合其他旅遊團體的行程，或與當地的小學校及社區大學建立教學關係，辦理約2個小時的生態之旅；活動內容除介紹茶園的生物多樣性外，並會安排製茶過程與有機茶樣的品嚐，建立遊客對有機茶的基本概念。



蜥蜴在茶園捕捉較大型害蟲(周顯榜提供)



親子集體製茶樂(謝元在提供)

而遠離城市的山地茶鄉，就會串聯當地的景點群，安排成兩日旅遊；當然所提供的三餐也各具當地的山產特色，旅遊中還有專人引導解說，以突顯該地區的獨立特色。由於山區遼闊交通不便，所以住宿的安排決不可少，住宿的條件當然影響到收費的價格，不過風景特色各不相同，遊客宜以適合自己目的的風景區為選擇的先決條件。

以有機茶農梁宗賢為例，他的茶園位於約1,000公尺高的「來吉村」，提供5-7人小木屋民宿，面對鄒族「哈謨瓦娜」天神所居住的聖山—塔山，與阿里山溪，還有「斯比斯比鐵達尼」等著名景點，及「不舞工作室」等細述著鄒族人傳統的文化藝術，來趟有機茶園的休閒體驗，同時也融合了原住民的文化饗宴。

提供有機茶園生態之旅農友名單

農友	地區	聯絡電話	舉辦期間
張月璘	峨嵋	03-5809019	7-3月
張紹鑿	造橋	037-541205	4-5月
張素蘭	名間	049-2271048	1-12月
歐輝雄	南投	049-2220233	4-9月
葉步銑	瑞穗	038-872625	1-10月
梁宗賢	阿里山	05-2661804	1-12月
陳光博	仁愛	0937-226314	1-12月

另外陳光博農友的茶園提供4-5人通舖5間，除解說有機茶園生態及品茗有機茶外，尚可享受萬大森林浴與挑戰其內的好漢坡，全部森林浴的行程約4公里。由本處為出發點，尚可前往奧萬大、清境農場及合歡山等景點，此為善加利用周邊景點的成功經營模式。

有機茶製茶DIY

走遍世界的人都知道台灣茶最好喝，或許因為平日主要食物的影響，還是健康自覺的關係，隨著年紀的增長，放棄碳酸飲料和咖啡的人口逐漸增多，而飲茶的人口卻逐漸增加。神農嚐百草，一日中毒，遇茶而解，從此飲茶成為整個民族不可缺的文化，並傳到日、韓、印度等國家，成為如今最重要的世界三大飲料之一。只是這樣好喝的茶，倒底是如何製作出來的？有機茶農友們正試圖引領遊客親自體驗製茶甘苦，以加深遊客印象，這又是另一項成功的轉型。

製茶體驗活動行程可從茶菁採收開始，消費者可親自體驗手採少量的茶菁，就



遊客處理日光萎凋工作(謝元在提供)

能了解茶菁採收的辛苦與成本，然後交給農友以機械進行茶菁採收。由於不同的茶類製作，需要不同的製茶方法，諸如綠茶是在茶菁採收後，僅經過短時的靜置，也就是幾乎完全不經發酵程序，就直接炒菁製成；因此製作綠茶所花的時間短，僅需1天的行程。完全發酵製成的紅茶與半發酵製成的烏龍茶則需要過夜的製程，所以必須安排1.5天的行程，當然農友需要為消費者安排三餐及住宿，費用也就跟著增加。

不過製茶是整夜的工作，真正的睡眠時間很短，因此建議有意朝此經營模式發展的農友，應提醒前來參加的消費者，注重三餐的營養補充，而不要過度計較住宿的品質，否則花費大錢訂下高級民宿，最後回想實際上並未充分利用該民宿，反會



消費者體驗手採茶菁(謝元在提供)

產生冤枉與浪費的感覺。不過如果遊客非常注意睡眠的品質，需要更高級的住宿環境，也可以事先說明，請農友就近代訂更理想的住宿環境。

綠茶與紅茶製作的工藝少，操作簡單，製成毛茶的品質差異也較少，適合初學者嘗試；但烏龍茶的製作過程就非常繁複，需要有能熬夜的體力與製茶的技巧，適合3-4人聯合製作的方式進行，以節省體力與減少初學者的手忙腳亂，當然也就擴大了製成毛茶的品質。不過說來奇怪，實例中，經常發生原本並不太被看好的小組，所製成毛茶的品質，會有意想不到的成績。為了安全起見，所有的製茶過程中，都有製茶師傅在旁協助，消費者可隨時提問，師傅們也會盡心指導。



學員專心製茶(溫吉誠提供)



休閒有機茶園(溫吉誠提供)

不論綠茶、紅茶或包種茶，消費者可以帶回1斤的自製茶作為紀念外，更重要的是，第二天還有正式的茶樣品評比賽，所有消費者製成的茶樣，都會依正式的評茶標準，呈現在消費者的面前，由所有參加者試評比較，並選出優勝者，接受大家的恭賀，當然此時製茶師傅們會出來講

評，說明每個茶樣改進的方向，最後享受一頓豐盛的中餐後，滿心歡喜的帶著1斤自製的紀念茶樣與初次體驗的神祕台灣製茶技術踏上歸途。

由於整個製茶體驗營行程中，需要動用相當多的採茶與製茶師傅，加上不同製茶工廠的容許規模及操作安全考慮，各有

機茶農友都訂有適當的參加人數及炒一鍋的製茶數量，消費者可就組團人數，挑選適宜有的機茶農友，事先進行電話聯絡，於適當的茶菁生產期，組團前往，相信在製茶體驗營中，不但可享受到自行製茶與評茶的樂趣，還附帶有機茶園自然生態之旅的導引與滿滿辛勤勞動的難忘回憶。🌱

舉辦有機茶製茶體驗營農友名單

類別	農友	地區	聯絡電話	開放期間	
1日製茶	綠茶	張紹鑾	造橋	037-541205	4-5月
		張素蘭	名間	049-2271048	7-9月
		歐輝雄	南投	049-2220233	4-5月
		葉步銑	瑞穗	038-872625	5-10月
		楊紋練	名間	049-2582470	1-12月
		梁金義	楊梅	03-4823611	6-9月
		名間10班	名間	049-2582282	1-12月
		名間23班	名間	049-2272101	1-12月
2日製茶	包種茶或紅茶	張紹鑾	造橋	037-541205	4-5月
		張素蘭	名間	049-2271048	7-9月
		葉步銑	瑞穗	038-872625	5-10月
		歐輝雄	南投	049-2220233	3-4月 10-12月
		楊紋練	名間	049-2582470	1-12月
		名間10班	名間	049-2582282	1-12月
		名間23班	名間	049-2272101	1-12月

平地香蕉李-甜蜜早品種，農曆三月份好採收，市價佳

日本種櫻花-重瓣紅色、白色

日本種楓葉-紅色、黃色

碧桃杏花、梅花

平地台農甜蜜桃、肚才柑

桶柑、柳丁、紅肉李、金棗苗、苦桃苗

紅色八重櫻花

吉野白色櫻花

新興農園 行動0936-840810 陳木水
宜蘭縣頭城鎮新建里新興路21號
電話：039-773219 傳真：039-778578