

秋末新展葉片適宜製冬片茶

堅守技術本位・追求產業創新

—南投縣竹山鎮茶葉產銷班第 1 班

台灣茶葉產業在清朝時期已蓬勃發展，要另創蹊徑走出特色，並非易事，但南投縣竹山鎮茶葉產銷班第 1 班卻迅速走出新路，所開發的冬片茶、蜜香茶形成業界熱門話題、引發跟風，引領的特色茶風潮方興未艾。該班的成功範例，說明創新永遠不嫌晚，當然創新絕非天馬行空，農業終需順天而為，好品質是一切的根本，只要不斷追求進步，建立自我特色，何懼進口貨競爭。

近幾年來，進口茶葉挾低價優勢大舉入侵，國產中低海拔茶葉飽受打擊，南投縣竹山鎮茶葉產銷班第 1 班善用精湛製茶手藝致力開發「台灣特色茶」，避開紅海廝殺，另闢天地，產製的「冬片茶」、「蜜香茶」風味獨具，已成市場新寵，為茶農創造附加利益。茶葉產銷班第 1 班靈活創新應對變局的傑出表現，見證台灣農業競爭力。該班成軍不過 5 年就獲選 95 年全國十大績優產銷班，可說實至名歸。



茶葉產銷班第 1 班總務陳漢瑞 (左)、班長曾英崧 (中) 及文書曾高彬 (右)

低海拔茶・高山茶風韻

竹山鎮茶葉產銷班第 1 班現有班員 22 人、經營面積 44 公頃，茶園分布從海拔約 300 公尺的「照鏡山」茶區至 1,600 公尺的「番仔田」、「龍鳳峽」、「杉林溪」茶區，以照鏡山茶區為大本營，年產茶葉約 8 萬公斤。

茶葉產銷班第 1 班班長曾英崧表示，冬片茶係指冬茶採收後、約農曆節氣「大寒」至「冬至」期間新萌發芽葉採製的茶葉，此時寒潮威力最強，高山茶樹生長停滯，無新葉可採，低海拔茶樹因生長緩慢，茶芽短小、葉面肥厚，製出的茶葉特別清香，茶湯金黃清澈，品來甘醇圓滑、韻味悠長。雖產自低海拔，卻有高山茶的風韻。

蜜香茶更為特殊，係精選受「小綠葉蟬」刺吸後葉芽變小的茶菁，以「重萎凋、輕攪拌、中發酵」製程控制所精心製成，成因與北部竹、苗地區夙富盛名的「東方美人茶」相似，差別在於東方美人茶未經揉捻程序、發酵程度較深，蜜香茶茶湯濃稠，具有自然生成的蜜味，風味極其特殊。

新抽嫩葉

製茶手藝・功夫一等一

冬片茶、蜜香茶因生產條件特殊、產量有限，茶葉 1 班全班平均每年採製冬片茶約莫 1 萬 2,000 公斤，蜜香茶更僅約 3,000 公斤，且數量取決於當年氣候變化，雖然總量不多，但因特色鮮明，極具話題性，推出以來廣受市場矚目，儼然成為茶葉第 1 班的活招牌。該班總務陳漢瑞說，只要提起「冬片班」，業界可說無人不知，正式班名反倒不響亮。

竹山茶葉產業發展歷史悠久，與周邊的鹿谷、名間茶區相當，產業規模可觀，據陳漢瑞估算，目前單以手採茶論計，竹山是最大產區，產值、產量均居全國第一，不過早年名氣卻不響亮，在鹿谷「凍頂烏龍茶」、名間「松柏坑茶」名氣響亮、暢行全台時，竹山茶相對靜默，並非品質不如人，而是早年特殊的「專業代工」發展型態所致。事實上，論製茶手藝，陳漢瑞認為，竹山茶農堪稱「技術本位」，功夫一等一。



技術精湛・成專業代工

陳漢瑞表示，鹿谷身處旅遊熱線，凍頂烏龍茶成名早、知名度高，茶農專注行銷；名間松柏坑茶區廣大集中，茶農專心自家茶園量產；竹山茶區遼闊分散，海拔高度變化大，各式茶種均有栽培，區域特性使得竹山茶產業著重為人作嫁，並未發展出自家品牌，雖然到處有產自竹山的茶葉，卻未必看得到竹山之名，情況近

似現今台灣資訊科技產業獨步全球的专业代工。

陳漢瑞說，專業代工最重技術，技術層面的競爭非常激烈，天天在比較、有競爭就有進步。竹山茶農經年累月專注製茶功夫，各式高低海拔茶種都難不倒，技術層次極高，技術人員還可支援各地，國內各主要茶區均可見來自竹山的製茶師父。



新植茶園

善用優勢・走自己的路

但是就如高科技業的「微笑曲線」理論，製造位處曲線底端，台灣高科技專業代工面臨毛利節節下降問題，也出現在茶葉產業，約 10 年前，進口茶葉低價入侵後，茶農利潤大不如前，創新產品、建立品牌、強化行銷，向微笑曲線兩端發展，有其必然。

曾英崧班長不諱言，開發台灣特色茶直接動因來自進口茶的削價競爭，國內低海拔茶區價位較低，直接面對衝擊，茶農經營利潤受到壓縮，傳統產銷型態必須創新變革才能應對變局。

民國 91 年，竹山鎮茶葉產銷班第 1 班正式成軍時，創班理念強調善用自身優勢，提升經營層次、創新產業科技，建立優質安全品牌，走出自己的特色，定位明確而清晰。

創新產業・永遠不嫌晚

台灣茶葉產業在清朝時期已蓬勃旺盛，產業發展相當成熟，要別創蹊徑走出特色，並非易事。但茶葉第 1



中耕田地土質鬆軟

班迅速走出新路，開發的冬片茶、蜜香茶形成業界熱門話題，並引發其他產區跟風，引領的特色茶風潮方興未艾。該班的成功範例，說明創新永遠不嫌晚，而危機往往提供強大的進步動力。

當然，創新絕非天馬行空，農業終需順天而為，好品質是一切的根本。茶葉第 1 班發展的特色茶，環境條件恰到好處，曾英崧班長分析，該班生產大本營照鏡山為竹山鎮歷史最悠久的專業茶區，地形為平緩山坡台地，東北方各有源自溪頭的東埔納溪，以及淵源流長的濁水溪環繞，水源充足、氣溫恆定，嚴冬亦不致酷寒，生產冬片茶條件得天獨厚。

管理用心·才有好茶採

生長環境佳，還得老練用心的管理才有冬片茶可採。曾英崧班長說，生產優質冬片茶的茶園，土壤必須含有豐富的有機質，各式肥分比例恰到好處，再視氣候變化調節產期合宜留芽，各項條件缺一不可。茶葉第 1 班的茶園每年必作土壤肥分檢測，充分掌握土壤狀況，沒有良好管理，別想有好茶葉可採。

茶葉製作最重技術，整個製茶過程從



製茶作業

選茶菁、日光萎凋、走水、殺菁、回軟、團揉、乾燥到整裝完備，每一步驟都需精湛功夫，片片好茶得來不易。談起製茶技術，竹山茶農原有優良傳統，茶葉第 1 班班員更是此中高手。據陳漢瑞統計，班員參與茶葉評鑑競賽獲得最高賞的特等獎牌超過 30 面，成果輝煌。

製茶技術講究經驗累積，茶葉第 1 班年齡組成涵括老、中、青世代，年紀最高 65 歲、最年輕不過 21 歲，但因普遍出身「茶葉世家」，自小與茶葉為伴，耳濡目染，年紀輕輕、已然經驗豐富，且更具開創性，該班書記曾高彬可為最佳代表。

傑出農民·獲選神農獎

六年級前段班的曾高彬，製茶工作從



黑紗網方便控制茶葉萎凋進程



茶葉 1 班蜜香茶獲獎連連

父親一脈相傳，成長過程中，茶香長伴左右，就學時，特地選讀農校，進一步學習農業專業知識，退伍後，專心投入茶葉製造及研發。82年，才20歲出頭的曾高彬，獨創研發電熱式箱型焙茶機，透過電腦溫控、穩壓、風量控制等方式提升茶葉烘焙品質，翌年更率先使用簡易空調設備，減緩茶菁在室內萎凋因失水太快而影響品質的缺點，提高茶葉品質，進而拉抬銷售價格。

曾高彬在冬片茶、蜜香茶的開發以及產銷班組織成形，都扮演舉足輕重的角色，今年獲選神農獎傑出農民表揚，自幼積累的寶貴實務經驗，配上初生之犢勇於學習創新的旭日朝氣，茶葉第1班進步動力源源不絕。

鑽研技術·打造新茶系

冬片茶、蜜香茶均屬新興產品，培育方法及製茶技術尚未完全定型化，且技術層次高，如蜜香茶製作流程中，在室內萎凋攪拌階段需精細管控茶菁走水，攪拌力道及時間點的配合需恰如其分，始能呈現濃稠醇厚、不具澀感的茶湯，技術性相對其他輕發酵茶類高，茶葉第1班不斷鑽研，帶動全班技術層

次再往上提升，產量、品質年年進步。由農政單位輔導的冬片茶分級展售活動開辦5年，以往僅茶葉第1班班員參加，如今班外茶農參與日增，冬片茶品質、特色經過5年的摸索調整，規格標準逐漸成形，自成一系地位已然穩固。



茶葉1班標章

致力打造的新茶系，短短時間從無到有，曾英崧班長特別感謝農委會農糧署、竹山鎮農會等單位的全力協助，而茶葉改良場凍頂工作站主任郭寬福密集地技術支援指導，一路走來、始終如一，更讓曾英崧感念在心。

不懼競爭·持續求進步

曾英崧、陳漢瑞均認為，全球化時代，貨物流通乃是常態，不可能禁止，台灣茶品質一流，雖然面臨進口貨低價競爭，但只要不斷求進步，維持既有技術層面優勢，並健全產銷組織，創新產業科技，降低生產成本，強化優質安全標準，各地茶農專注發展本身的優勢茶葉，建立特色，何懼競爭。🌱

