

請來

仙楂腳作客

品嚐「森林紅茶」

南投魚池大雁村產業再造的故事



南投縣魚池鄉大雁村，有一群以種茶維生的純樸「做山人」，面臨大地震家園變色，以及加入WTO的嚴峻考驗時，齊心協力，透過

被遺忘的「台灣香」

社區總體營造，找回逐漸式微的手摘紅茶產業，自創「森林紅茶」品牌，未來更要進軍國際市場，重建台灣高品質紅茶的地位。

魚池鄉的茶樹，主要品種為「台茶8號」與「台茶18號」，都是行政院農業委員會茶業改良場魚池分場育成的優良紅茶品種。「台茶8號」具有與印度阿薩姆紅茶類似的濃郁甘醇滋味，茶湯水色深紅濃厚，加入牛奶，茶湯轉為迷人的琥珀色，冷熱飲皆適宜；「台茶18號」親本之一為台灣山茶，茶湯有天然肉桂香，以及淡淡的薄荷香，曾被世界紅茶專家讚譽為台灣特有之「台灣香」。

日據時期，魚池鄉的大雁、五城等村落，已經開始栽種阿薩姆紅茶，1940-1950年間，山坡地幾乎都被開發成為茶園，面積高達1700公頃，居民們努力種茶、採茶，採摘下來的茶菁交給農林公司製茶廠，一片欣欣向榮的景象，使得魚池地區成為台灣最重要的紅茶產地。

1970年以後，台灣的工商業逐步起飛，需要大量的勞力投入人力市場，以致茶業勞力不足，成本不斷提高，又遭逢進口低價紅茶的衝擊，農民們紛紛改種包種茶、烏龍茶與檳榔，魚池鄉的紅茶產業，便逐漸萎縮沒落。

民國91年2月26日，魚池鄉大雁村民在澀水社區的陶藝教室，召開社區共同產業發展研討會，由國立雲林科技大學王清良老師擔任主持，討論產業振興與社區發展方向等問題，許多居民認為，昔日輝煌一時的紅茶產業，是他們難以忘懷的在地產業，這個問題也提示出紅茶產業再造的明確方向。



仙楂腳聚落的仙楂樹

只是紅茶產業沒落已久，許多茶園都已變成檳榔園，或任其荒蕪，對於歷經921大地震浩劫後的仙楂腳聚落居民，如何走出大地震的陰霾，重振台灣紅茶產業



仙楂腳聚落手工採摘「一心二葉」



紅茶的種子可以加工為紅茶油



台茶18號紅茶品種



魚池鄉紅茶產銷班第六班產製的「森林紅茶」

的光輝歲月，百廢待興的社區重建工作，確實是一大挑戰。

在大雁村推動社區總體營造重建工作，擔任魚池鄉紅茶產業文化促進協會理事長的葉瑞美小姐，會同大雁村仙楂腳聚落魚池鄉紅茶產銷班第六班的葉金龍班長夫婦等人，一起到日月潭畔的行政院農業委員會茶業改良場魚池分場，拜訪製茶課邱瑞騰課長，研議紅茶產業振興等問題。

邱課長認為，要振興紅茶產業，一定要生產高品質的紅茶，以追求Top Quality 為目標，而且必須跟外國的紅茶相比較，在世界紅茶市場才具有競爭力。以小農制的「自產、自製、自銷」，為紅茶產業擬出再造的方向。



大雁村於921後重建的農宅

一行人回到仙楂腳聚落後，經過不斷的討論研究，終於有了結論：種植高品質、不施用農藥與化學肥料的有機紅茶，已成



仙楂腳聚落60多歲的老紅茶樹



魚池鄉紅茶產銷班第六班葉金龍班長



仙楂腳聚落以克難方式搭建的紅茶亭

為仙楂腳茶農的共識。打破追求產量的觀念，以手工採摘「一心二葉」，讓許多大地震後失業的居民，重新找到工作機會，聚落內的長者們，也藉著親身參與振興紅茶產業事務，重拾過去美好的回憶，這的確是一項非常有意義的產業重建工作。

91年4月，在魚池鄉大雁村仙楂腳聚落內，舉辦了一場大葉種紅茶低產茶園的課程研習，由行政院農業委員會茶業改良場魚池分場的專家，輔導魚池鄉紅茶產銷班第六班的茶農們，有關茶園管理、茶葉製作、紅茶沖泡等方法。在課程中，專家與茶農們共同研討紅茶命名的問題，由於當地都是原生樹種的森林，阿薩姆紅茶就栽種在森林中，可以考慮使用「森林紅茶」的名字，此提議經茶農們一致贊同通過後，便以「森林紅茶」作為魚池鄉紅茶產銷班第六班優質紅茶的統一品牌。

葉金龍班長指出，包種茶是春茶最好，但阿薩姆紅茶則是夏秋茶最好，夏茶比較濃烈，秋茶比較香。在第二次世界大戰前，紅茶經人工採摘後，以加工製作成條型

茶為主，但在二次大戰後，為了節省加工製作的成本，也迎合消費市場的需求，配合製茶機器的研發，印度、斯里蘭卡研發分級紅茶製造法，採用切菁、CTC、CCC、螺旋式壓榨等省工製法，使紅茶的加工製造，由手工邁向機械化大量生產的階段，也使紅茶的消費方式，從條型茶轉向為碎型紅茶為主的市場。傳統條型紅茶的製作，是將從茶園採來的茶菁，經過萎凋、揉捻、解塊、篩分、發酵、乾燥等步



魚池鄉有機栽培紅茶園



包裝精緻的「森林紅茶」袋茶



白色瓷壺才能襯托出紅茶獨特的優美

驟，才製成條型紅茶。

「森林紅茶」所在的大雁村仙楂腳聚落，約有40戶人家，農村婦女們在班長夫人的帶領下，已經研發出許多紅茶美食料理，有紅茶飯、紅茶油麵線、紅茶凍、紅茶滷肉、紅茶雞、紅茶水餃、紅茶冰棒、紅茶蛋糕等餐點。

仙楂腳聚落裏，還有保留原生植物的小山丘、紅茶園、土埆厝、紅茶亭、文化牆、田邊俱樂部、虎頭蘭花園、三合院農家等景觀，是一處富有農村特色的地方。當地的魚池鄉紅茶產業文化促進協會特別整理規劃出「紅茶體驗之旅」的參訪行程，歡迎蒞臨大雁村，到仙楂腳來作客。



魚池鄉紅茶產銷班第六班葉金龍班長 (049) 2895-365

百岳企業社 (森林紅茶總代理) 葉春香0800-303088

日月潭紅茶

魚池鄉境內的日月潭，為國內外著名的休閒旅遊勝地，而鄰近湖潭海拔600~800公尺連綿的丘陵地，擁有豐富的自然環境，孕育豐沛的生態資源，是數十年來享譽世界的高級紅茶產地之一，其所生產的紅茶，以優異的茶葉品質，曾經在國際紅茶市場上叱吒風雲，與錫蘭紅茶、大吉嶺紅茶齊名，贏得國際人士的青睞。

紅茶，在台灣予人的印象是很便宜的大眾化茶品，走在市坊街頭上，隨處可見的紅茶飲料、泡沫紅茶，都是打著「紅茶」的名號，只是代表品質較差的紅茶而已。事實上，在很早以前，紅茶就是人們的嗜好品，也是追求高品質的茶種，外國生產的紅茶，是用一罐罐的包裝在賣，我們則是一斤斤的買，因為國人喝到的紅茶，大都是國外廉價進口的紅茶，或是國內用機器剪採與作壞的紅茶。早年的國外貴賓來到台灣，南投縣魚池鄉生產的紅茶，就是被指定為送給外賓的高品質紅茶。

魚池鄉的日月潭紅茶，從崛起、興盛到衰落，有一頁輝煌與慘黯的經營史，行政院農業委員會茶業改良場魚池分場製茶課邱瑞騰課長指出，用「天生麗質難自棄」，來形容日月潭紅茶，是最為恰當了。

日月潭紅茶產區的緯度，接近世界最高級的大吉嶺紅茶區，海拔600~800公



日月潭紅茶為最具代表性的地方特產



魚池分場製茶課
邱瑞騰課長

尺，年平均溫度 19.5°C ，年雨量 $2000\sim 2500$ 公釐，且日月潭為盆地的地形，終年溫濕度穩定，先天上就具有產製紅茶的絕佳條件。民國78年開始，開始進行茶樹品種的更新，陸續改種「台茶18號」，

全世界的茶葉市場中，以紅茶為消費主流，為世界茶葉消費最重要的種類，已經有40幾個國家生產紅茶，佔了茶葉市場的 $70\sim 75\%$ ，其中又以祁門、阿薩姆、大吉嶺、錫蘭高地，並列「世界四大紅茶」。

世界上最貴的紅茶，是在印度大吉嶺，一年只生產20公斤，每1公斤的價格為新台幣4萬元。

魚池鄉日月潭周邊山脈丘陵地生產的紅茶，民國67年由當時的南投縣長劉裕猷，正式取名為「日月潭紅茶」，從此成為魚池鄉當地最具代表性的地方特產，20多年來，「日月潭紅茶」雖受國際紅茶價格的影響，價格無法提升，但仍維持在國際紅茶價格的2倍，但就目前台灣工資成本高漲的情況下，若是無法提高台灣產製紅茶的價格，面對國際紅茶低價位的競爭下，除非改善茶葉品質，改走精緻高級紅茶路線，「日月潭紅茶」才能有所作為。



小葉種與大葉種

早年台灣栽種的紅茶，以小葉種紅茶為主。日據時期，日人為發展台灣的茶業，曾在台灣北部試種小葉品種紅茶，並將成品送到英國倫敦的茶葉拍賣市場評鑑，贏得世界紅茶品評專家很高的評價，唯因茶葉的濃度滋味不夠，美中不足。1925年12月，由三井物產株式會社派遣多位茶葉專業技師，到印度阿薩姆省考察，從印度分別引進不同品種的阿薩姆大葉種茶樹；1933年台灣總督府又從印度引進自生種茶樹，都先行暫時試種於魚池鄉五城村的蓮花池（今行政院農業委員會林業試驗所蓮花池分所）。

日人曾經派遣專家走遍全台各地，就地理環境、土壤、氣候等因素，作詳細的調查研究，在台灣選擇很多個地點，嘗試栽種阿薩姆紅茶，後來選定在現今埔里鎮大平頂、暨南大學，以及魚池鄉九族文化村、日月潭涵碧樓北方海拔約800公尺山坡地等4個試驗點試種，最後發現這兩批茶樹，在涵碧樓北方的山坡地，生長情形最為良好，因而雀屏中選。這處海拔 $600\sim 800$ 公尺之間的山脈丘陵地，含鐵質豐富的紅土與氣候條件，跟印度阿薩姆省的環境很相近，非常適合茶樹的生長，試種的紅茶品質最好。

阿薩姆紅茶原產於西雙版納，後來因商旅交易頻繁，再往南北繁衍拓展，而傳播到印度的阿薩姆省，經加工製造成為全球知名的「阿薩姆紅茶」。1936



魚池分場周邊起伏翠綠的茶園

普及，因此，魚池地區的紅茶品種，主要還是以阿薩姆大葉種為主，且品質最優良，栽培的歷史也最悠久。



魚池分場的製茶工廠已成為歷史建築

年1月，日人將印度阿薩姆大葉種、自生種的茶樹，移植到日月潭畔貓囓山東南方的山坡地上，並設立紅茶試驗所（俗稱「紅茶研究所」），即現今的行政院農業委員會茶業改良場魚池分場，作為台灣研發與推廣阿薩姆紅茶的研究中心。茶業改良場魚池分場後來曾於西元1938年、1940年，分別引進泰國、緬甸品種的茶樹，經栽培觀察後，推廣並不

台灣紅茶產業的推手 魚池分場

座落於日月潭畔貓囓山東南方的行政院農業委員會茶業改良場魚池分場，是前台灣總督府中央研究所農業部的分支機構，創立於民國25年（西元1936年），成立之初的主要任務，是以阿薩姆紅茶的栽培、生產等技術研究改良、推廣等工作為重點，而後雖曾因單位名稱有過更動，但至今仍為魚池地區紅茶產業的研發與推廣，扮演著非常重要的角色。

走過近70個寒暑的行政院農業委員會茶業改良場魚池分場，所在環境海拔850公尺，年平均溫度約19.5°C，年平均濕度約85%，年雨量2000~2500公釐，周邊起伏坡地翠綠的茶園，依傍著湖光山色的日月潭，山巒茶樹疊影，美景讓人陶醉流連。

場區內，建於民國27年的製茶工廠，雖曾歷經921大地震，建築略有龜裂受損，但經過整理修護後，現已成為魚池分場的歷史建築，場內古董級的製茶機器，在場方工作人員細心保養維護下，現在仍可正常運轉製茶，令人發思古之幽情。



魚池分場古董級的製茶機器

