

# 9 當天鶴茶 遇到舞鶴咖啡



東昇茶行的  
咖啡園園主粘阿端

有八成農業人口的瑞穗鄉，就像一塊秀姑巒溪水千年浣洗出的綠色璞玉，茶與咖啡則是鑲嵌在璞玉上的兩顆明珠。

## 舞鶴台地 天鶴茶的原鄉

瑞穗鄉的舞鶴台地，舊稱「掃叭頂」，為花東縱谷上唯一的丘陵台地，是以種茶、製茶聞名的茶香王國。民國60年初，瑞穗鄉農會在行政院農發會（農委會前身）、台灣省政府及花蓮縣政府輔導下，開始推廣種植茶樹，由於氣候與土壤適宜，所生產的茶葉風味絕佳，便因緣際會成為聞名全台「天鶴茶」的原鄉。

天鶴茶共同經營第一班的嘉茗茶園主人，也是93年度全國「神農獎」傑出農民的高肇昫指出，由於舞鶴台地上獨特的氣候及土壤的關係，促成此地成為絕佳的茶樹生長天地。鮮嫩青翠的茶心，早晚在縱谷沒有任何污染環境下紮根生長，造就了它特殊的風味。從早年的大葉種阿薩姆紅茶，到現在栽種的小葉種烏龍茶及金萱茶，都有不錯的成績，不僅促進舞鶴台地的農村繁榮，也為茶農增加經濟收益，改善農家的生活品質。

民國68年，行政院農發會主委李崇道博士，巡視舞鶴茶區，品嚐香茗，讚不絕口，為輔導茶農們建立茶葉品牌，同時紀念對茶葉研發很有貢獻的錢天鶴博士，乃命名為「天鶴茶」，從此「天鶴茶」成為花蓮地區的第一茗茶，這段「茶話」也為地方留下一段美談。



舞鶴台地天鶴茶區



天鶴茶為茶農增加經濟收益



瑞穗鄉農會全力推廣復育種植舞鶴咖啡

舞鶴台地上的茶農們，為進一步實現自種、自製、自銷的理想，一幢幢的製茶工廠，在花東（台9號）公路兩旁陸續出現，鮮艷斗大的招牌紛紛掛出，把舞鶴台地茶區點綴得熱鬧非凡，儼然舞鶴台地已有了觀光茶園的規模。

瑞穗鄉公所為配合舞鶴台地開闢為觀光茶園，特地將坐落在台地公路旁，富有阿美族神話傳說淵源甚深的掃叭石柱古蹟，周邊環境加以整理，並加強環境綠美化，闢建停車場與涼亭，也將原先設立在瑞穗火車站附近的北迴歸線標誌，遷移到舞鶴台地上重新設計建造，並設建大型停車場，以方便過往遊（旅）客停駐參觀。

現今，舞鶴台地上的「天鶴茶」產區，欣欣向榮，是台灣重要的茶葉產區，舞鶴台地也成為花蓮縣境內，發展休閒農業的著名

景點。近年來，瑞穗鄉農會積極推動農業旅遊，安排茶園的導覽解說及採茶體驗營等「茶鄉之旅」活動，茶農們為了配合推展農業休閒旅遊，更自



花東公路旁留存下來的咖啡樹

行籌組成「舞鶴茶園家族」，來服務參與活動的遊客，因此，走一趟舞鶴茶鄉，可以體驗茶鄉風情，還能洗滌疲憊的身心。

## 舞鶴茶農 也是種咖啡高手

喝台灣咖啡，不必到雲林古坑。瑞穗鄉農會推廣種植20公頃的舞鶴咖啡，滿園結實纍纍，從8月底陸續採收，瑞穗鄉農會魏清河總幹事熱情邀約，歡迎大家9月起相約到舞鶴台地來品茗，還有喝咖啡。

日據時期，日本人將咖啡視為進貢天皇的高級農特產品，台灣的氣候、土壤很適合咖啡樹生長，遂從國外引進阿拉比卡種（Arabica）咖啡樹苗，在北部山區試種成功，隨而選定雲林古坑、台南東山、花蓮瑞穗三地，闢設農場，種植咖啡樹，因種植後成長良好，產量頗為豐碩。西元1931年，又有日本木村Key café株式會社在嘉義縣中埔地區種植咖啡，隨後又到花蓮縣瑞穗鄉舞鶴台地栽種咖啡。至西元1941年，台灣的咖啡產量豐富，品質風味也佳美，造就咖啡在台灣的全盛時期，但日本發動太平洋戰爭，戰敗離開台灣後，咖啡園便乏人照顧，慢慢沒落了。目前，台灣生產咖啡較具規模者，為花蓮瑞穗、雲林古坑、南投惠蓀林場，號稱台灣咖啡三大產區。

瑞穗鄉農會總幹事魏清河表示，隨著國民經濟所得增加，喝咖啡風氣日盛，且強調



舞鶴咖啡樹結實纍纍



茶與咖啡休閒教學園區滿山翠綠的情境

要喝「台灣咖啡」，所幸舞鶴台地當年的咖啡樹，仍有少數保留下來，透過育種、推廣、栽培，20公頃的舞鶴咖啡樹結實纍纍，品質與產量更勝以往，從入秋9月開始，民眾可以到瑞穗舞鶴台地來，親身體驗「茶與咖啡的故鄉」。

舞鶴咖啡在瑞穗農會輔導下，所栽種的



咖啡曾經是舞鶴台地主要的農產品



農委會水土保持局設置「茶與咖啡的故鄉」休閒教學園區

阿拉比卡種咖啡，產季自每年8月底至隔年3月底，由於咖啡因含量較低（1.1~1.7%），香醇順口，令人讚賞不已。根據資料顯示，北迴歸線至南迴歸線之間的地區，最適合咖啡樹生長，由於舞鶴台地的緯度、海拔與中南美洲咖啡產地相同，很適合咖啡樹的成長，因而咖啡豆的品質也較佳，口感香醇、味甘、不澀不苦。

魏清河總幹事強調，種植咖啡需有半日照的環境，舞鶴台地的環境非常適合，加以臨近的秀姑巒溪可以調節濕度，夏涼冬暖的氣候條件，為咖啡事業開啓成功的先機。實施有機栽培外，咖啡豆完全採人工加工及烘焙，雖然耗工費時，但口味不比進口咖啡遜色。

咖啡樹高可達4~6公尺，但為了管理與採收方便，逐漸改良以低莖栽培法，將樹莖壓低至2~3公尺高。咖啡樹定植後，經成長2~3年，在3~4月間，即會開出白色的花朵，並散發淡淡的茉莉花香味，花期僅有3



東昇茶行的有機咖啡園



採收下來熟透像似紅櫻桃的咖啡果實



咖啡果實加工去果皮相當耗時費力



咖啡樹在3~4月間滿樹綻放白色花朵

~5天，花朵凋謝後，會開始結長呈鮮綠色的幼果，隨著果實漸漸成熟，而轉暗綠、變黃，到成熟採果期，再轉變為紅色。熟透的咖啡果實，宛如誘人的紅櫻桃，果皮內有略帶黏性的甜果肉，果肉再包裹著綠色的小豆，即一般所謂的「咖啡豆」。

舞鶴台地上鄰近花東（台9號）公路的東昇茶行，擁有一大片的咖啡園，所栽種的咖啡樹，屬於阿拉比卡種咖啡樹，由於咖啡園位處於舞鶴台地上，海拔高度適中，且處於北迴歸線（北緯23.5度）上，最合乎咖啡

主要的生長帶。環境背山（中央山脈）面水（秀姑巒溪），朝陽可以充分照射，午後不久，大部分的咖啡樹種植區，隨時會飄來雲霧，以滋潤咖啡樹成長所需的環境。

在栽培管理上，東昇茶行的咖啡園園主粘阿端採用有機栽培，堅持不施用化學肥料，不噴灑農藥、除草劑，植栽間又採取較大間隔，所以，咖啡樹成長良好，生產出來的咖啡，品質香醇濃郁，不酸也不澀，咖啡因也低，決不輸給任何國外進口的品牌，可以稱得上是優質的「台灣咖啡」。粘阿端說，製作咖啡相當耗時費力，從以人工摘取一粒粒紅色的咖啡果實，接著去果皮、清洗、濾淨、曬乾、脫殼、翻炒等，整個採收與加工過程，平均得花上一個星期的時間，所以，每粒色澤光亮的咖啡豆，都是辛苦培植製作的成果，香氣濃郁醇美，喝過的人都讚不絕口。

行政院農委會水土保持局希望在舞鶴台地的濃郁茶香中，增添一股咖啡香，特地在東昇茶行旁，闢設「茶與咖啡的故鄉」休閒教學園區，歡迎遊客們驅車路過時，記得要停下車來，到園區歇腳休憩，參觀天鶴茶與舞鶴咖啡產區的生態，親身體會一番滿山翠綠的情境，或喝杯熱茶、品賞咖啡，如果時機得宜，雲霧從縱谷縹緲環繞，讓您陶醉在自然的懷抱中，享受世外桃源般的閒情逸致。



瑞穗鄉農會（推廣股）03- 8872-338  
天鶴茶共同經營第一班（嘉茗茶園）  
03- 8871-325  
東昇茶行（舞鶴咖啡）03- 8871-878



舞鶴台地生產的舞鶴咖啡