

16

舞動天鶴羽翼 展現茶品生命 傑出茶農 高肇昀



高肇昀與粘筱燕賢伉儷

「舞鶴」台地，北回歸線越過天際的地方，
清晨雲霧縹緲；向晚紅霞滿天；
秋日嬌艷和煦；冬日細雨綿綿。
空氣中輕送的茶香，
是大自然孕育下的「天鶴茶」，
也是茶農高肇昀呵護備至的希望；
帶領著第二代生力軍，積極研發創新，
讓「天鶴」在茶品市場中展翅。

高肇昀是花蓮縣瑞穗鄉舞鶴台地「天鶴茶」的製茶高手，不論是種茶、製茶，已有20多年經驗，獨到的製茶心得與品茶技術，長期以來帶領著產銷班員打拚努力，使天鶴茶的品質精益求精，並積極開發多樣化的茶葉產品，以及舉辦茶園體驗活動，為天鶴茶的經營注入永續的活力。

領軍第二代，開創新天地

從小就住在瑞穗鄉舞鶴村的高肇昀，因政府在舞鶴台地推廣觀光茶園，遂投入經營茶園事業，從民國70年的0.6公頃，擴增到現今6公頃的茶園，成長了10倍之多。92年度當選全國「神農獎」十大傑出農民，更曾經榮獲全省敬老楷模。

高肇昀參加茶葉產銷班已有20多年。於86年成立天鶴茶產銷第1班，帶領班員共同研究茶葉產銷的相關課題，班員都是舞鶴茶區第二代年輕的茶農，為因應WTO的衝擊，均體認到茶區必須注入新動力，以開創茶業的新天地，。

目前，天鶴茶產銷第1班有15位班員，經營面積約為30公頃，曾榮獲86年度績優產銷班優良產品的榮譽。為了面對競爭，高肇昀積極參加茶葉講習會、展售會，帶領班員



舞鶴台地上的北迴歸線標誌



高肇昀的有機茶園



舞鶴台地的掃叭石柱



蜜香紅茶



蜜香綠茶

參加縣外觀摩會等，不斷吸收農業與消費市場的最新資訊，並熱心聯繫班員間的情誼，如父親節的爸爸聯誼活動、班員縣外觀摩活動。

高肇昀不僅熱心服務產銷班，更熱心協助農會業務的推展，經常擔任農會的義務指導員，教導四健會員製作多樣茶品，以及教導茶藝，期能達到茶葉推廣及教育目的。由於高肇昀熱心服務的精神，博得班員們一致的認同，共同向瑞穗鄉農會推薦，獲選為88年度產銷班的模範班長。

研發新產品，多元有商機

高肇昀對於地方產業「天鵝茶」的推廣不遺餘力，積極投入茶葉生產技術的研究、生產成本的降低、多元化產品的研發。致力塑造有利的大環境，以帶動整個舞鶴台地的產業提升。

積極推廣有機農業的高肇昀，與太太粘筱燕共同從事有機茶葉的管理與生產，摒棄使用化學肥料與農藥。初期，茶葉產量雖然減少了，但為了保護整個大環境，他認為是值得的。同時在茶業改良場台東分場的輔導下，高肇昀的茶園已成為茶業改良場的有機茶示範茶園。

有感於消費者需求的多元化，高肇昀認為開發多元化的茶葉產品勢在必行，因此在茶業改良場的指導下，積極與產銷班員研發多元化的茶葉產品。每年開發出2~3種新產品，並辦理如「茶葉大餐」、「綠茶粉」、「綠茶酥」、「綠茶月餅」等發表會，也透過電子、平面傳播媒體宣傳。目前，這些產品已進入量產，透過在地的各大茶行展售，相對的也為茶行增加不少收入，對於地方產業升級及茶農收益有很大的幫助。

由於農業競爭愈趨激烈，尤其加入WTO後，面對進口農產品的低價傾銷，若不降低生產成本，提高茶葉品質，競爭力即無法提升，勢必被時勢所淘汰。他便與太太商量結合產銷班員，以共同採購、共同作業的方式，來降低茶葉的生產成本，並配合茶園機械的使用，提高工作上的效率，降低工資成本。

過去中國人的喝茶方式，大都習慣以熱水沖泡，但每到夏季天氣轉熱後，鮮少有人想泡熱茶喝，影響茶葉的銷售；並且「天鵝茶」區的夏茶，通常都只修剪茶樹，而不採茶、做茶，實在十分可惜。於是高肇昀便與班員共同研製出綠粉茶，這種有別於日本抹茶製法的綠粉茶，是針對台灣人的口味而特別研發製作，尤其可直接用冷開水沖泡，提高了消費者在夏季飲茶的意願；同時，綠粉茶含有大量維生素C與E等有助身體健康的成分，已成為時下最流行的健康飲品。這使得過去被茶農視為營業淡季的夏天，如今有些班員卻能賣出上千台斤的綠粉茶，以每台斤1000元的單價計算，約可增加百萬元的營收，賣茶菁的茶農，每公頃也可以增加2~3萬元的收益。



採下的茶菁在室內萎凋



蜜香綠、紅茶是茶芽遭到小綠葉蟬吸吮過製造而成



高肇昀研製的天鵝綠茶酥



蜜香綠茶產品包裝與茶湯



蜜香紅茶產品包裝與茶湯

為推廣茶葉多樣化，高肇昀向茶業改良場請益，研製了「蜜香綠茶」及「蜜香紅茶」等產品，深獲消費者喜愛，每年可達300台斤的產量。所謂的蜜香綠茶、蜜香紅茶是茶樹在生產過程中，遭到小綠葉蟬吸吮後，亦即傳統稱之為「著涎」（閩南語），只採心芽部分，經過細心烘焙方能製成的特殊茶品，在沖泡過程中，散發出濃郁而獨特的蜜香，入喉後甘甜柔順，濃烈的蜜香陣陣襲人，教人情不自禁地再多品嚐一口。

產業及逐漸抬頭的健康意識推出新產品，如：在清明節前，採收最嫩的一心二葉，推出綠茶極品「碧羅春」，甘醇嫩香，最適宜養身保健。入夏後推出消暑的「蜜香紅茶冰沙」與甜點紅茶凍，清涼消暑又解渴。中秋佳節推出「綠茶山藥月餅」、三合一「柚香月餅」，以及吃起來不辣的「辣木綠茶月餅」，可以闔家安心享受有健康概念的月餅。在溫馨偉大的母親節，推出加入天鵝綠茶的「綠色巧克力」，口感細膩，香濃

可口，像是被暖暖的母愛包圍著。還有利用甘蔗渣烘焙的「蔗香包種茶」，「蔗香」諧音「吉祥」，有祝賀之意，在入學考試或選舉期間，最受消費者歡迎。

在行銷方面，高肇昀推動茶葉分級包裝，成功建立自有品牌，以利消費市場區隔，獲得消費者的認同，為舞鶴地區茶農增加收益。除研發多元化的產品外，更利用傳播媒體與網路行銷，建立郵購宅配通路，增加茶葉的銷售量。他也帶領產銷班員參與塑造形象商圈的行列，與地方農會的超市合作，參加農特產品的展售促銷活動，不但促進地方觀光休閒發展，同時開創產地自銷通路。

經濟部商業司在瑞穗鄉輔導設置一處結合農業休閒的農村形象商圈，由高肇昀擔任發展協會理事長，經常舉辦社區活動，如茶肥皂DIY製作、天鵝茶茶藝節，以及二天一夜的「夏舞茶」製茶體驗營等，也安排遊客騎自行車，暢遊瑞穗鄉的各個著名景點，行程安排得活潑而多元。未來，配合休閒農漁園區計畫，發展茶園休閒產業，將規劃一日遊、二日遊、三日遊的套裝行程，把在地的好山、好水、好茶，以及其他豐富的物產，介紹給更多人認識。



高肇昀（嘉茗茶園）：

花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村65號
(03) 8871-325



舞鶴台地「天鵝茶」產區

鎖定消費需求，行銷多管齊下

為提升「天鵝茶」的形象，增加茶葉產品的消費，天鵝茶產銷第1班可說是挖空心思，積極開發多元化的茶葉產品，其中以綠茶粉、茶羊羹、茶酥餅、茶燭蛋、茶糖、茶枕、茶餐等較為常見。

另外配合時令、節慶、地方