

文圖／林立宏（部分照片由曾高彬提供） 協助製作／行政院農委會農糧署



竹山鎮茶葉產銷班第1班曾英崧班長

「冬片」「蜜香」 走出一片天

竹山茶葉產銷第1班

竹山為南投縣四大茶區之一，在農會輔導下，成立「竹山茶葉產銷班第1班」，並以「不開發高山茶區，不破壞水土生態」為原則，堅持推動農委會「新農業運動」之生產、生活、生態的「三生」政策，在竹山鎮中低海拔茶區，找出特色茶來推廣，進而替中低海拔茶農找到生機。

南投縣是台灣重要的茶葉產區之一，茶園占全台茶區總面積40%左右，以鹿谷、名間、魚池、竹山四大茶區最為著名。

中低海拔生產履歷示範點

坐落於竹山鎮著名風景名勝李勇廟所在地的延正里，當地的照鏡山茶區，為竹山鎮最早栽培茶葉的專業區，有80%的居民，以茶葉為主要經濟收入。當地的茶農為推廣竹山鎮中低海拔地區所生產的茶葉，在竹山鎮農會輔導下，於民國85年組織成立「竹山茶葉產銷班第1班」，現有22位班員，經營面積約44公頃，年產量約8萬噸，近年來，在班長曾英崧帶領下穩定成長。

所生產的茶葉產品，以「冬片茶」、「蜜香茶」為主，竹山茶葉產銷班第1班在中低海拔茶區利用產期控制，使春茶比一般高山茶提早20

天產出；「蜜香茶」於5月底（端午節前）時產出；秋茶於9月中旬產出；冬



曾高彬將研發生產「冬片茶」與「蜜香茶」技術移轉給農民

茶則於10月底產出，以奪得市場銷售先機；而「冬片茶」是控制在暖冬情況下，於「冬至」前後生產。

曾英崧說，自竹山茶葉產銷班第1班成立以來，經營管理績效顯著，目前已完成LOGO（標誌）識別，全體班員更通過政府推動的CAS認證，全力推廣優質安全茶葉。產銷班也已建立生產履歷制度，為竹山鎮唯一參加生產履歷的產銷班，也是全國12處生產履歷茶葉示範點之一。

冬片·蜜香為茶農找生機

曾高彬的製茶產業，是從祖先手中一脈承傳下來，以「明彬茶業」作為品牌行銷，獲獎無數。他積極生產及推廣具有特色及品質優良之「冬片茶」與「蜜香茶」，創造更高的經濟利潤，拓展竹山茶葉的知名度。

談起「冬片茶」的由來，得回溯到民國84

金萱品種茶葉青翠的茶芽



茶農種植的台茶12號（金萱）茶園



利用產期調節生產「冬片茶」

年時，曾高彬發現因暖冬效應的緣故，在「大寒」前後，茶樹的正常休眠期，需修剪以利春茶採收，但因發生暖冬效應，當要修剪時，發現有茶芽長出，便請採茶工人採摘下來，然而採茶工人見到茶芽太小，認為不宜採摘，但在曾高彬堅持下，仍以請工方式採摘，沒想到製成茶葉後，品質不輸高海拔的高山茶，「冬片茶」便應運而生。其後，便開始利用產期調節方式，生產冬片茶。

「冬片茶」因冬季寒冷，且氣溫較低，茶樹生長緩慢，因此，茶葉面較肥厚，茶芽較短小，茶湯清香飄揚，入口甘醇圓滑，滋味新鮮，含水量少，易於儲存。台灣中低海拔茶葉市場，價格提升不易，而「冬片茶」能媲美高山茶，毋需開發高山茶區，又可替茶農找到生機，且產期也與其他茶葉錯開，非常具有市場競爭力。

民國89年，在921大地震的影響下，大部分茶園於夏季留養時，較無暇去照顧管理，茶園內的茶樹遭浮塵子刺食嚴重，遭到螫食後的茶芽變小，曾高彬在此狀況下，想起北部竹苗地區「東方美人茶」的茶菁原料，便是如此產生，於是，雇請採茶工人採摘，以本地製茶方式，經過團揉加工後，產製出有竹山特色的「蜜香茶」，其發酵程度為中度，不會因發酵太重，而蓋過茶葉特殊的蜜味，茶湯水色明亮，呈深蜜黃色至橙紅色，滋味甘醇濃稠，帶有一股清香蜜味，是相當獨特的茶葉。

更新，讓茶香綿延不絕

曾高彬在茶園管理上，採取施用有機質肥料，配合微生物菌液肥，以改進土壤肥力，促進茶樹生長，透過合理化施肥，使其土壤地力得以平衡，土地得以永續經營。另以廠農合作方式契作，使茶園面積增加，並指導茶農有關茶園管理及合理用藥技術，以提升茶菁產量及品質，達到彼此共同獲利受益。

現有的老舊茶園，循序逐年更新，預計於10年內分4期更新完畢，改種植抗病性高、獲利率高的「四季春」。同時，將自己研發生產之「冬片茶」與「蜜香茶」技術移轉。

產銷班每年進行「蜜香茶」及「冬片茶」二季分級評審包裝制度，以提高產品公信力與品質保證，並辦理「冬片茶」及「蜜香茶」等農產品展售活動，再透過異業聯盟與旅遊業配合的方式，推動週休二日茶葉觀光旅遊，規劃採茶、製茶及茶藝體驗營，擴展更多的銷售通路，爭取直接訂購客戶，保持銷售管道順暢，才得以永續經營茶業。

走一趟南投竹山茶區，體驗茶的意境與茶鄉風情，喝上一杯好茶，讓「茶山尋幽之旅」更悠逸飄香！



南投縣竹山鎮茶葉產銷班第1班（曾英崧班長）
南投縣竹山鎮延正里延正路45號
(049) 265-6167