

台灣茶業的發展與推廣

◆文／廖慶標

◆圖／賴正南

台灣茶的種植已有200餘年的歷史，從早期大陸移民的自產自製自飲自銷，至1858年英法聯軍進攻中國，被迫簽訂天津條約開放台灣府（安平港）為國際通商口岸後，英人在台收購烏龍茶（粗製茶）運往福州加工精製轉銷國外。1867年英人約翰杜德在台北艋舺設置精製廠，1869年杜德以福爾摩沙茶標記將台灣烏龍茶直銷美國，而大受歡迎。

1873年台灣烏龍茶受國際茶葉市場不景氣之影響，發生滯銷的情形，茶商隨機應變，將滯銷的部份烏龍茶運到福州，以薰製方式製成具有花香的包種茶，再銷國際市場受到歡迎。1881年台北大稻埕「源隆行」開始自製包種茶，使台灣包種茶首次銷售海外，自此台灣烏龍茶與台灣包種茶兩者有並駕齊驅與相提並論的趨勢。

台灣茶葉於1893年輸出量達到9836餘公噸的新高峰；此時茶已成為台灣的重要產業，但部分眼光短淺的商人，粗製濫造混雜滲劣，加上印度、錫蘭、爪哇等國茶業逐漸興起，國際競爭激烈，台灣茶業發展又面臨危機，台灣巡撫劉銘傳命業者在台北組織「茶郊永和興」為輔導台茶之機構，充分發揮業者合作與團結和諧的功能，奠定台茶日後穩定發展之基礎。

1895年中日甲午戰爭後簽訂馬關條約，割讓台灣給日本，傳統上日人以飲用綠茶類之煎茶為主，據台後極力改進台灣包種茶之製法，使包種茶之產量及品質均有提升，逐漸取代烏龍茶成為主要外銷茶種。

1903年台灣紅茶在國際市場已有

一定之地位，台灣總督府為促使台茶之發展，於桃園廳竹北二堡草埔坡設立「台灣總督府民政部殖產局附屬製茶試驗場」（即為本場前身），以科學的試驗研究改進民間人工製茶之方式，促使民間機構設立製茶場為主要使命。1935年台灣總督府又於南投日月潭畔設立「台灣總督府中央研究所紅茶試驗支所」（本場魚池分場前身），以發展台灣紅茶為目標。1944年台灣茶葉外銷量包種茶高達7,346公噸，紅茶亦達5,800公噸，年外銷量13,146公噸。使紅茶成為繼烏龍茶、包種茶之後台灣外銷之第三種茶類。

1945年二次大戰結束，台茶種植面積雖仍有34,000公頃，生產量卻僅有1,400公噸左右，輸出量28公噸，台灣茶業生產因戰爭而陷入停滯狀態；戰後經政府積極獎勵茶農重建茶園，整修製茶工廠，至1954年茶園面積已增至46,000公頃，生產量達13,000公噸，該年的外銷量並將前年度滯銷的庫存量一併清出，超過年產量而達14,800公噸，開創歷年台茶外銷的空前記錄。

1964年台茶外銷量14,900公噸，綠茶是台茶外銷的第四種茶類，主要以北非及日本為主，這一年台灣綠茶外銷量超過了紅茶而高居首位。1973年以後綠茶外銷一蹶不振。台灣烏龍茶生產再度抬頭，並轉型成為內銷茶的主流。

1971年以後台灣經濟開始起飛，農村勞力外移，茶葉生產成本提高，加上國際綠茶市場變化諸如中國大陸廉價的綠茶產量增加，日本綠茶產量已自給自足，因而使台灣綠茶市場低

送外銷受阻。此時正值推行十大建設，台灣經濟開始起飛，國人生活水準提高，為了解決茶葉滯銷危機，政府宣導飲茶的益處，鼓勵國人多喝茶，以提高國內茶葉的消費量，另一方面茶藝館的興起，使台灣茶與文化結合的傳統再度受到重視。因此，飲茶風氣盛行，使過去以外銷為主的台灣茶產業順利的轉變為生產高價位的內銷包種茶、烏龍茶，國人平均年飲茶量在1977年為每人0.3公斤，1997年每人增為1.30公斤，20年間足足提高了4倍有餘。

回顧一百年來的台灣農業發展，尤其是在特用作物方面如蔗糖、棉麻、蠶絲、樟腦、香茅、菸草、鳳梨、蘆筍、香菇……等等都是台灣盛極一時的外銷作物，曾幾何時都因成本太高或為替代品取代而趨沒落，惟有台灣茶葉，歷經百餘年來風雨飄搖，仍能夠隨著世界的需求變化而轉型，由烏龍茶、包種茶、紅茶而綠茶，由外銷順利轉型為內銷，迄今仍為台灣特用作物中最具競爭性的作物之一。此乃與茶業改良場之試驗研究息息相關，包括育種栽培、製茶技術、機械改良、降低生產成本、提高品質等之開發研究，均能突破困境順利轉型。

目前政府正積極準備加入世界貿易組織WTO，台灣在加入WTO後衝擊最大的將是競爭力較弱的農產業，茶當然也免不了受到衝擊，但是我們知道茶屬嗜好性飲料，口味的喜好是最主要的選擇，以目前台式清香包種茶與烏龍茶所獨具的口味，除受國人的喜愛外，也受歐美日及中國大陸等地品茗人士的歡迎，我們有信心在加入WTO後能夠與境外的茶葉競爭，為了使衝擊的程度受到最小，今後台灣茶葉之發展除應繼續提升品質外，降低生產成本提高產品競爭力亦為主要訴

求，茶業改良場將在行政院農業委員會的政策領導下採取下列措施，來達成此項目標。

一、茶作方面：

(一)優良品種之選育：茶樹為異交植物，依據報告其自交率在2~3%以下，過去都以雜交育種為主，育種期長達20~30年，惟成效並不盡理想，茶業改良場育成正式命名的品種雖有18個，但在適製部分發酵茶的品種中，栽培面積無一超越優良的地方品種—青心烏龍，而青心烏龍又因生長勢不佳，枝枯病嚴重極易衰老。為儘速突破此一障礙，本場自2000年起開始在各茶區之青心烏龍茶園內蒐集芽條變異或生長勢特別強健之單株，做為選拔材料進行比較試驗，期能在短期間獲得具有青心烏龍特色而樹勢強健、能抗枝枯病之品種。

(二)茶樹整枝栽培：茶枝枯病等病蟲害與茶園通風條件有密切關係，近年茶樹栽培管理目標以春、冬茶產製為重，夏茶多留養枝條，致病蟲害發生情形改變迅速，本場預定研究改進整枝方式，以克服病蟲害等栽培管理相關問題。

(三)機械化栽培管理：茶園中耕除草、深耕及剪枝等費工費時之作業目前大部分均能以機械管理，但茶園坡度為主要限制因子，因此今後更新之茶園，一定依照政府規定的坡度55%以下始得新闢，不得超限利用，做好機械耕作的準備。

(四)機械採收：傳統茶菁採收以手工為主，但目前農村勞力短缺，採茶工人普遍老化，年齡在50-60歲以上，超過70歲者亦比比皆是，再過十年這些「採茶姑娘」將無以為繼。未雨綢繆之道，應以機械方式取

代手採，以求降低成本；但是機械採收所遭遇之瓶頸，本場將列入研究重點，優先克服。

- (五)病蟲害防治：宣導茶農採用綜合防治方法，以生物防治、物理防治或農藝方法等控制為主，化學藥劑防治為輔，非不得已不使用藥劑，並注意採收安全期，以生產安全衛生之茶葉。

二、製茶方面：

- (一)製造方法之改進：台灣之部分發酵茶雖源自大陸之鐵觀音製造方式，但兩岸相隔100餘年來，已自行發展出具有清香韻味之特殊茶類，目前正風行全球，尤其是大陸及東南亞地區因台商前往發展，亦將此類台式之清香部分發酵茶製造方法，在當地發展，本場除對已有的技術予以示範推廣外，對於製茶的新技術亦求有所突破，使外移海外台商生產之茶葉難以和台灣生產者競爭。
- (二)減少半球型烏龍茶團揉次數之探討：目前半球型部分發酵茶之團揉，常因運銷業者對於消費者的誤導而使茶農在製茶過程中團揉得十分緊結，據調查常超過20~30次以上，對於茶葉特有的香氣，不但無法增進，反而有減少或變味（悶味）之趨勢，如將團揉次數降低在10次以下，可節省大量的成本，提高競爭力，本場將著力於最適當之團揉次數探討。此外教育茶農與消費者亦相當重要，兩者的教育應同時進行。
- (三)茶葉化學分析：茶菁及各種成茶之茶葉化學分析，國內外專家過去有很多研究報告，但在部分發酵茶之製造過程中各階段或發酵程度不同之化學變化分析則較少，本場將加

強此方面之研究，以做為製茶之依據，不再單靠經驗之傳承。

- (四)多元化產品之開發研究：茶葉多元化利用，過去已有很多成果，但是如能將茶所含有用成分，抽取後做為食品加工、醫藥保健上之應用材料，可使低價位茶葉有新的利用方式，將可以提高農民之所得。

三、茶業機械研究

- (一)自動化灌溉系統之研究：台灣茶作栽培歷來以紅壤台地為主，很少有灌溉設備，可說是看天經營，近年來高價位之部分發酵茶往中南部山坡地發展，茶價高收益好，因此引水灌溉成為茶樹栽培重要的課題，如何有效利用水資源亦將為本場今後研究之重點，如能利用灌溉設施與噴藥、施肥系統完成自動化的系統規劃，對於提高優良茶菁生產與提昇茶葉品質將有助益。
- (二)製茶機械設備之研發：紅茶與綠茶均可利用一貫作業機械生產，唯有部分發酵茶之製造尚無法全面以機械一貫作業生產，大部分由農友以小型家庭式加工製造，目前炒菁機、揉捻機等大部分都可以機械代替，但如何使其一貫作業完成有待突破。尤其是在半球型包種茶之團揉部分，極需機械自動化完成，以降低成本，本場初步研發之桶球機，已達一定之水準，正積極改進使其實用化中。
- (三)檢枝(梗)機械之研發：茶葉精製階段對於枝梗的檢除過去均以手檢為主，費工費時，近年來在半球型部分已能以機械行之，條型茶則由本場與昇泉公司合作開發完成雛型機，正在加緊改良中，實用以後可大量節省成本，提高競爭力。

四、銷售方面

(一) 品牌的建立：茶葉品牌的建立對於品質保證相當重要，目前茶葉銷售，尤其在觀光地區，消費者購買茶葉後常有被騙的感覺，最主要的因素是未建立品牌。如果產銷班或茶商、茶行能夠建立自己的品牌，保證品質，必能使消費者購買安心，自然會有特定的消費群，自可促銷茶葉，使生產者與消費者兩蒙其利。



▲ 農業。特色及人文資源，發展休閒農業。優美之所在，適合結合地方茶區多位於山明水秀，風景

(二) 分級包裝：品牌的建立要配合分級包裝，將茶葉分成不同的等級然後將相同等級的茶予以拼推，並維持相同的口味與水準，能夠使目前小農生產的茶葉成為大工廠生產品質均一的產品，則消費者有信心買到貨真價實的產品，依個人的需求來購買。

五、推廣教育方面

(一) 地方特色茶的建立：台茶因生產地與製造法的不同，而有各種不同的特色，如文山包種茶、凍頂烏龍茶、木柵鐵觀音、三峽碧螺春、魚池紅茶、峨眉北埔槎風茶……等等不同的地方特色茶，這些特色茶均有其一定的消費群，維持其具有的特色，讓消費者有多樣化的選擇。

(二) 教育訓練：研究成果可透過講習會、觀摩會、或短期的訓練班轉移農友使用，除產製業者的教育訓練外，對於消費者亦可透過社區大學或中小學茶藝課程，茶藝文化活動等廣為宣導，以增加茶葉的消費群。

(三) 休閒茶園：茶區多位於山明水秀，風景優美之所在，適合結合地方特色及人文資源，發展休閒農業。除了提供國人觀光旅遊外，尚可進行

自助製茶、古蹟巡禮等知性活動，將茶產業由一、二級產業提昇為三級產業，增加產業內涵，提高國民休閒旅遊品質。

(四) 「高山茶」這個名詞往往背負著環保的罪名，一般大眾往往將高山茶誤認為與土石流有關，實際上，政府推廣茶葉生產，是以坡度的大小來考慮該地是否適合茶樹種植，在坡度 28° 以下或 55% 以下之宜農牧用地才能種植茶樹，政府也才能予以輔導，如果是超限利用，政府不但不予輔導，主管單位亦會予以取締，因此如果有人再提起高山茶造成土石流之誤解，茶人應該立即予以機會教育，造成土石流之原因與山的海拔高度無關，坡度大小才是主要關鍵，茶樹的種植如超限利用，主管單位應嚴加取締，不要再誤導高山茶與土石流有關之訛傳。

結語

台茶的研究發展與推廣，茶業改良場將在行政院農業委員會的政策領導之下，繼續過去的輝煌成就，除產製銷各方面的基本研究外，我們將著重在農民與消費者最需要部分，解決農民與消費者的實際需要比學術研究更重要，茶業改良場將永遠的與茶農及消費大眾站在一起，共同的為台茶的發展而努力。