

台灣茶業現況與**降低**生產成本

提升競爭力的改進方向

◆文／廖慶樑

茶樹是一種常綠灌木，原產於中國南方，相傳「神農嚐百草，日遇七十二毒，得茶而解之」，茶在中國之利用已有數千年的歷史，台灣茶樹種植是由漢民遷台時自大陸閩南地區引進，已有二百餘年的歷史，在民國六〇年代以前產地為台北、桃園、新竹等縣的紅壤丘陵，以產製外銷之綠茶及紅茶為主，外銷量達70%以上；六〇年代後期外銷數量逐漸衰退，本場開始推廣部份發酵茶之栽培，使其逐漸成為內銷的高級茶，並有取代綠茶與紅茶成為外銷主流之趨勢。台灣目前茶園面積約有2.1萬公頃，生產茶(乾)約2.2萬公噸。由北部之宜蘭、台北到南部之嘉義、高雄與花東等地都有栽培，遍布全台，其中以南投縣最多，其次是台北、嘉義等縣。



▲風景如畫的台灣茶園

茶是利用茶樹的嫩芽嫩葉，取其一心二葉或三葉，採摘後經日光萎凋→室內萎凋→炒菁→揉捻→初乾→再揉→再乾→烘焙等不同程序調製而成。依其產製過程的不同，可分為不發酵茶、部份發酵茶及全發酵茶三大類。茶業界所謂「發酵」是指茶菁原料在調製過程中所含兒茶素氧化的生化反應，屬於茶葉本身的酵素作用，並無外加微生物參與化學作用。因此，與一般食品界習稱之「醱酵」定義不同。

目前台灣茶葉生產，以鼓勵各不同地區發展其地區的特色茶為主，例如：台北的文山包種茶、桃園的龍泉茶、新竹的極風烏龍茶、南投的凍頂烏龍茶與松柏長青茶、嘉義的高山茶、屏東的港口茶、台東的福鹿茶以及花蓮的天鶴茶……等等，均各具有其特殊的風味。

台灣茶樹栽培之優良品種除本場育成的台茶12號、台茶13號及民間培育之四季春等新品種外，最優良的茶樹品種還是先民從大陸引進之「青心烏龍」，由於其特別適宜調製部份發酵之烏龍茶與包種茶，目前栽培面積仍維持在50%左右。可惜此品種經過數百年來的種植，生長勢已略有衰退現象，更因枝枯病的發生，其經濟栽培年限亦逐漸降低，本場除積極進行雜交後裔選拔，希望育成代替品種外，亦希望能從老舊茶園中發現生長優勢的芽條變異，以維持此一品種之優勢。

我們知道茶葉的主要產地在亞洲，如中國大陸、日本、台灣、印度、斯里蘭卡、印尼等地，而中國大陸、日本等是以生產不發酵茶(綠茶)為主；印度、斯里蘭卡、印尼等則生產全發酵茶(紅茶)。唯獨台灣兼具生產不發酵茶、部份發酵茶及全發酵茶的製茶技術，能夠生產綠茶、包種茶、烏龍茶及紅茶等全系列之各種茶類的國家。我們的茶葉產量，雖僅占世界總產量的1%；但是部份發酵茶的產量卻占該茶類總產量的三分之一。部份發酵茶製作過程，目前大部分仍維持手工調製及老師傅傳承的經驗，使其具有特殊的香氣與滋味，目前尚無法完全以機器自動化一貫作業完成。大陸福建、廣東雖亦生產鐵觀音等部份發酵茶，但其香氣、滋味仍與台

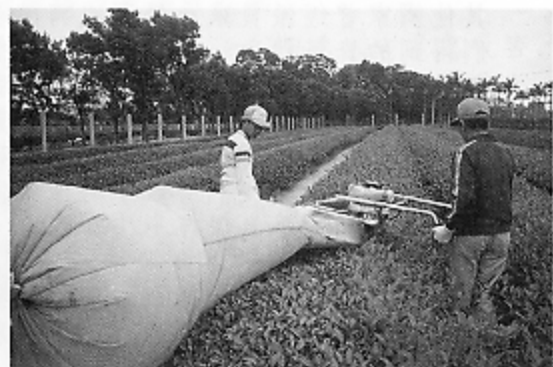
灣生產者不同，不適合台灣消費者的口味。

因此，一旦加入世界貿易組織，國外的茶產品亦將難以在國內行銷，而我們更可因關稅的互惠而使台灣部份發醇茶外銷世界各國。現在台灣的包種茶與烏龍茶不但外銷日本、美國、英國等歐美各國，而且中國大陸沿海，甚至遠到俄羅斯的莫斯科，都暢銷無阻，成為這些國家愛好喝茶人士的最愛，也是送禮的高尚禮品。依據製茶公會的資料顯示，目前我國進口的茶葉，大宗進口的是做為飲料茶原料的低價位紅茶；而出口的大宗是高價位的包種茶與烏龍茶，其市場區隔相當明顯，而且進口價與出口價相差數倍，甚至十數倍之多。大陸經濟逐漸提升後，更是台灣高級茶類的廣大市場。茶葉將來是最具競爭力與發展潛力的農產品之一。為使茶葉能持續發展，我們需要茶農與政府互相配合，尤其是要有成本觀念，如何降低生產成本提高產品競爭力，成為我們今後努力的目標。為了使茶葉發展更具競爭力與發展潛力，我們提出幾項重要方向，希望能與茶農共同努力互相配合。

- 一、鼓勵茶農推動機採作業：目前除南投名間等低海拔地區茶園採用機械採收外，其他高級茶區中部分茶農仍堅持維持手採作業，手採茶菁1公斤要35元以上的工資，為爭取採收時效及提高採茶工人之收入，往往早上露水未乾即開始作業，濕重的茶菁將影響製茶品質。利用機械採茶，可待上午9~10點露水乾後再行摘取，不但可使採收工資大幅降低並可提高製茶品質。本場將加強此方面的試驗研究，提出其比較優劣的確實數據，以鼓勵茶農全面推動機採作業。或有農民指出：「山坡地種茶有些採單行平台，甚至是單株平台，不利於機採」，本場認為無法作機械採收規劃之茶園，已屬超限利用，不適宜植茶，本場站在資源保護與水土保持的立場並不認同這種超限利用的行為。鼓勵茶農今後對於茶園更新或新闢茶園均能全面的朝向適合機械採收的耕作方式規劃，機採將可大幅降低採茶工資，相對的提高茶農收益。
- 二、減少揉捻次數：目前半球型包種茶（即凍頂烏龍茶）之揉捻，雖然已採用半機械化之揉捻，但是還是需要有人三人共同合作才能完成，揉捻過程本來6~8次即可達到半球型的效果，但是目前因為消費者與販運商都相當注意外觀，認為揉捻6~8次的形狀不夠緊密。因此，茶農為配合其需求，遂將揉捻次數增加，甚至加到32~36次之多，揉捻次數增多，其形狀雖然較美觀，但是如果操作不當，反而增加其悶味而降低品質。因此，若能適度降低揉捻次數，或是回復原來6~8的揉捻次數，則可大幅節省揉捻工資，降低成本提高產品之競爭力。
- 三、採行分級包裝：目前半發酵之包種茶與烏龍茶，尚無法以機械化一貫作業方式大量生產品質均一的產品。多由茶農以手工操作，個別產量不多，每一農戶每季之產量少者數十公斤，多者為二、三百公斤，且品質不一，使得消費者購買



▲傳統手採茶菁情形



▲雙人式機採茶菁情形

茶葉時，無法客觀的買到其所需要的產品，而時有受騙的感覺，因此若能輔導各地區之茶葉產銷班組或合作社或共同運銷之組織型態，發展具有地區特色的品牌，並由具有公信力的團體協助其鑑定分級，將同等級的茶葉經過拼堆後使其品質均一，有如一貫作業大工廠生產的產品，其所分等級A級與B級間之品質將有明顯的差別，不同的品牌與同等級的產品訂出合理的售價，所謂一分錢一分貨，消費者可以安心的買到合理價格的茶葉，生產者的貨品亦得以快速的銷售，如此生產者與消費者將兩蒙其利。但是目前具有公信力的團體評審人員尚待培養，可能一時難以聘任，此一難題初期可由本場研究人員比照目前優良茶比賽模式協助參與評審，但是，本場人員應以研究為主，勢將無法長期支援此項工作，應由農會或茶業有關之民間團體自行培養公正之品茶師擔任評審工作，如此將可使生產者、運銷商與消費者三方面均蒙其利。

四、農藥使用問題：我們知道茶雖為天然飲料，但是栽培中難免發生病蟲害，農民如果都能切實遵照規定，使用政府農業推廣單位推荐之農藥種類，並注意採收安全期問題，則農藥殘留問題應不存在。但是目前尚有極少數茶農接受農藥行中推荐，使用未經政府許可之偽劣農藥，致使極少部分茶菁或茶乾在抽驗過程中遭退貨，此問題也影響消費者購買的信心，當然也造成茶商與茶農的嚴重損失，這種損失勢將影響整個茶產業的發展，茶農對於用藥問題應慎重處理。今後，本場除將加強安全用藥教育以及抽驗茶菁與茶乾的工作外，對於茶樹病蟲害防治將以生物防治及物理防治為重點，採用綜合防治法儘量減少用藥，務必使農藥殘留問題達到“零”的全面效果，茶產業才有永續發展的希望。

五、合理化的施肥：過去台灣農民的化學肥料使用常有過量的現象，不但增加農業生產成本，並且因而使得農地土質產生結構性的劣化，污染地下水等不利影響。有識之士早有發展有機農業之構想，即不施用化學肥料、農藥及殺草劑之栽培方法，茶葉生產亦有「有機茶」之栽培。實際上化學肥料的施用，過與不及均有缺點，台灣高溫多濕，化學肥料施用後，真正被作物吸收者僅少部份，如無法於短時間內被作物吸收，則大部分將被流失、蒸發或由土壤吸收固定。因此，本場建議茶農應配合施用有機質肥料及栽培綠肥作物等措施以增加土壤有機質，至於化學肥料之使用宜改採少量多次施用，並酌加覆蓋方式，如此將可節省一半以上的施用量並減少前述缺失，相對的可降低生產成本與達到環境保護的效果。當然成本降低就可提高產品的競爭能力。

六、保存茶樹優良品種及製茶技術：台灣部份發酵茶即文山包種茶與凍頂烏龍茶的產量能夠占世界該茶類總產量的三分之一，其主要因素為(一)台灣之部份發酵茶的製茶技術獨步全球，所製成產品的香氣與滋味甘醇，均為外國產品所不及。其他國家曾經派員來台學習或聘請台灣茶農前去指導，但截至目前為止，據我們得到的資料顯示：他們僅學到我們的動作，真正的製茶技術精華尚無法真正體會。因此，製成的產品外觀雖與我國出產者極為相似，但是香氣滋味均不同。(二)台灣茶樹品種，不論是老祖宗帶來的青心烏龍與青心大有，或是新品種台茶12號、13號、四季春等都是產製部份發酵茶的最優良品種，我們不可將其外移輸出到其他與我們有競爭的種茶國家。只要我們能夠將獨特的製茶技術與優良的茶樹品種妥為保存不使其外流，我們的茶產業將永遠保有最佳的競爭力。

總而言之，台灣的茶業發展，為因應加入WTO以後，貿易國際化與自由化之衝擊，我們必需從降低生產成本與保有獨特的產製優勢兩方面著手，由政府與茶農共同的努力，提高產品的競爭力，使茶農獲得合理的利潤，保障茶農收益，茶產業才能永續蓬勃發展。