

印尼茶葉產銷介紹

■文圖／楊盛勳

前　　言

台灣區製茶公會近幾年來每年都有舉辦茶葉產銷業者國外茶葉考察團，到世界各主要產茶國家考察觀摩，筆者此次奉准以公假自費方式參加去(83)年11月12日至11月22日的印尼茶業考察團，藉以瞭解印尼茶葉產銷經營情形。

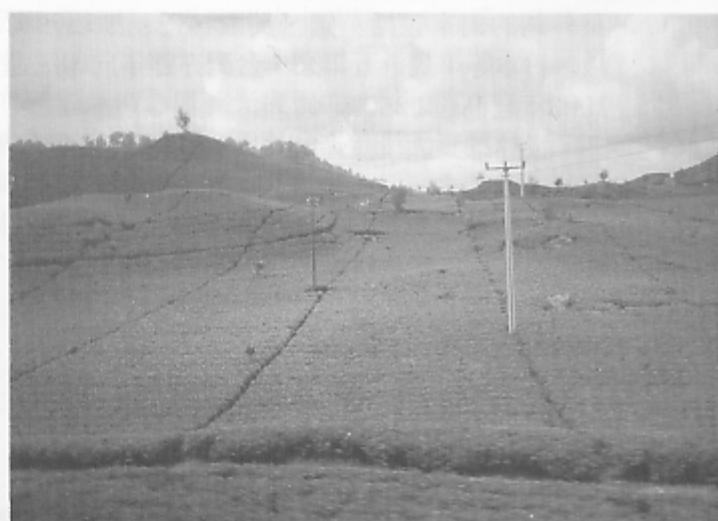
印尼茶葉產銷現況

印尼是由一萬三千多個大大小小島嶼組成的「千島」之國，人口超過一億八千萬人；印尼屬熱帶雨林氣候，具有溫度高，降雨量多，風力小，濕度大的特徵，年平均氣溫為攝氏25~27度，年平均降雨量在2,000公釐以上，經濟以農業為主，農業人口佔總人口的70%左右；印尼是一個世界的主要產茶國和茶葉出口國，因此其茶葉內銷還不理想，每人平均茶葉年消費量僅290公克。

在18世紀初期，茶葉種植主要集中在爪哇島。接著茶葉種植引進蘇門答臘，然後到最近幾年，蘇拉維西才開始種植茶葉，目前印尼茶園主要分佈在蘇門答臘、棉蘭及爪哇、萬隆地區。

目前印尼茶園面積約有十三萬公頃，年產乾茶十六萬公噸；茶園的經營分三大部分，其中國營茶園佔38%，私人企業茶園佔22%，小農戶茶園佔40%。印尼小農戶茶園面積雖佔40%，但總產量僅佔全國的20%而已，究其原因，國營茶園及私人企業茶園，具有雄厚的財力，以提升改善茶園管理的方法與技術，小農戶的茶園管理較差、缺株多、施肥少，以致單位面積生產力低，小農戶茶園每公頃平均產量不到1,000公斤，而國營茶園及私人企業茶園的單位面積產量達2,000公斤左右，相差一倍以上。

據參觀印尼國營農場第八及第十二農場結果，印尼茶園所種植的茶樹品種，幾乎絕



▲印尼茶園景觀

大部份是適製紅茶的大葉種，其採收方式，都是人工手採，採收工資以採茶產量計算，每公斤約新台幣1元，每人每天可採收30~50公斤，亦即採茶工每天工資約新台幣30~50元。

(註：目前印尼汽油每公升8~10元，米每公斤8~10元)

印尼茶區的製茶廠約為大型茶廠，機械設備良好，如在萬隆PERKEBUNAN第八農場之紅茶工廠，就有大型成套CTC新機械設備兩條線，從萎凋、切揉、發酵、乾燥、篩分、裝箱已全部機械化，連續化生產，從鮮葉投入到成品茶包裝出廠，3~5天即完成，每天加工出廠成品茶可達3公噸以上。

印尼所生產的茶葉，70%是紅茶，30%是綠茶；大部分綠茶以輸出為主，亦有少部份綠茶經混合茉莉花或添加其他香味料，在印尼國內銷售；在印尼有一家蘇士樂(SUSRO)飲料集團所屬的一個專門生產瓶裝加料茶水的茶廠，於1974年開始設廠生產液體飲料茶，由於產品銷路好，在與飲料可口可樂的競爭中，據調查現已取得優勢地位，以致從1974年每天生產1,500瓶，發展到目前每天生產300萬瓶，還供不應求，極具發展潛力。

在紅茶製造方面，過去都是以正統方式製造的條形或切菁紅茶，1986年印尼首次引進CTC製茶技術，目前印尼有10個CTC製茶工廠，每年可生產15,000公噸的CTC紅茶。

印尼所生產的紅茶，亦絕大部分以外銷為主；印尼茶葉的輸出，通常會在每個星期三由聯合行銷辦公處(The Joint-Marketing Office)所主辦的雅加達茶葉拍賣會銷售，一些國外買主會經由駐在雅加達的代理商或分公司，來參與每週的拍賣會；印尼茶葉外銷的國家包括英國、美國、巴基斯坦、荷蘭、蘇俄、紐西蘭、澳洲、德國、新加坡、日本等；最近五年來，台灣亦逐年向印尼進口紅茶，1989年向印尼進口紅茶250噸，1993年已高達2,250噸。

世界茶葉大量生產國家，如印尼、印度、斯里蘭卡、肯亞及中國大陸等均以生產紅茶及綠茶為主，且土地廣大，工資低廉，是以其茶葉生產成本極低且品質好；建議今後台茶產製之輔導方向，應可減少紅茶、綠茶之生產，而應加強輔導具有本省特色之部份發酵包種、烏龍茶為宜。



► 印尼茶葉均是利用
人工手採方式採收