

泰國茶葉生產加工概況

■文圖／阮逸明

前 言

我國援助「秦王山地農業計畫」原訂民國八十四年六月結束，而八十三年二月李總統訪泰會晤秦王時，雙方曾就「秦王山地農業計畫」交換意見，返國後即指示外交部及農委會對延續並擴大本計畫進行評估。經海外會秘書處謝執行秘書率考察團前往實地考察並與泰方多次磋商後，泰方終於改變以往不簽書面文件之態度同意簽署合作協定，並由「泰國皇家計畫基金會」主席畢沙迪親王，於八十四年五月廿三日代表該基金會與我海外會林主任委員享能在台北簽署「中華民國海外技術合作委員會與泰國皇家計畫基金會間農業技術合作協定」。根據該協定我國將在未來三年內依序提供以下技術協助：

(一)皇家安康農場建一所農業訓練中心。(二)造林。(三)茶葉生產改良。

(四)溫帶果樹研究與發展。(五)蔬菜研究與發展。(六)蔬菜與水果加工。(七)食用菇生產。

為執行此中泰農業技術合作協定中之「茶葉生產改良」項目，海外會秘書處曾於民國八十五年七月邀請台大園藝系陳副教授右人前往泰北短期指導茶葉生產技術；本人此次亦應海外會秘書處之邀請奉省府核派至泰北短期指導山民茶葉生產技術並順道了解台商在泰北發展台式烏龍茶之現況。

泰國茶樹栽培現況

泰國之茶樹大都為自然野生茶樹林，分佈於泰國北部山區，以清邁、清萊二省為主要分佈區，大都是以Shan系統為主之大葉種茶樹，目前泰國政府正積極輔導開墾人工栽培茶園，目前約有栽培園600公頃，面積還在增加中。泰國茶樹栽培面積及產量如表一所示，表一所列數據不含生產酸茶（Miang）之茶山面積及產量：

表一、泰國茶園面積及茶葉產量（1985—1993年）

年	茶園面積（公頃）		單位產量（公斤/公頃）		年產量（公噸）
	栽培園	自然生長園	栽培園	自然生長園	
1985	307	8016	938	313	2180
1986	314	8032	938	250	—
1987	357	8042	906	225	—
1988	370	8057	950	250	—
1989	377	8057	975	250	—
1990	392	8064	988	263	2503
1991	400	8064	938	225	2189
1992	408	8064	950	225	2240
1993	424	8080	938	219	2230

備註：本表不含酸茶（Miang）產量及供製酸茶之茶樹林面積。

茶苗之繁殖採扦插及種子繁殖法，小葉種適製綠茶及部份發酵茶者採扦插繁殖，大葉種乃以種子繁殖法為主，但有逐漸改行扦插繁殖之趨勢，苗圃之管理工作因曾受我國技術指導，管理工作極優異，但茶園之管理除少數示範茶園外，因缺乏應有之技術而欠缺理想；由於人工便宜，茶園雜草之控制情形良好，除人工栽培茶園施放少許化學肥料外，野生茶山除一年砍除幾次雜草以便採茶外，談不上任何管理，目前高大的茶樹已不多見，多數被砍除，使長出不定芽而便於採摘。

目前茶廠以製造綠茶、青茶為主，僅少數工廠製造紅茶，茶廠之設備也以青茶之製造設備為主，其原因為製造青茶所需之一般機械設備泰國可自製，而製造紅茶之機械設備尚需依賴進口，且綠茶、青茶之內銷價格較紅茶為高，利潤較好。泰國除製造青茶及正規紅茶外，尚生產紅毛茶、普洱茶及酸茶供應內外銷。其中紅毛茶係將青茶篩選出的粗老梗葉，先以粉碎機磨成細粉後，添加水及麵粉等添加物，再以迴轉式釜炒機炒焙至外形色澤類似碎型紅茶，並添加色素及香料，除供應內銷，尚可大量外銷新加坡、馬來西亞。

普洱茶以外銷香港為主。酸茶之製造集中於巴培及巴緬山區，其製造法係將茶生葉以土法蒸製攤於地上置冷，再將捆成一束束（一公斤捆成五束）的蒸製茶，整齊排入大PE袋內，排除空氣，壓緊後置於特製的混凝土槽內，進行發酵使變酸，或放入以香蕉襯底的竹籠內，上覆香蕉葉釘牢後置於陰涼處，使其發酸後運往消邁銷售，泰國酸茶年產量約2,100公噸，其消費者以山民為主，於飯後及工作餘暇，合著鹽、花生或炸豬皮咬嚼，此乃山民招待客人之產品。

泰國茶葉生產對整個國家之經濟利益而言，微不足道，但對於安定山區百姓之生活卻發揮了極大的功能，此乃泰國政府重視茶葉生產之最大理由。

協助泰國皇家茶葉生產改良計劃

泰王蒲美蓬為改善泰北山區居民生活，除在泰北發展果樹、蔬菜及花卉外，近年來亦將茶葉生產改良列為輔導項目之一，此一輔導工作係由泰國皇家計畫基金會執行，其目標為改進現有茶區之茶苗繁殖管理技術，改進栽培園管理技術，由茶樹自然生長園中篩選耐旱且適合當地之品系供推廣種植，改進製茶技術產製適合當地口味的茶葉，其最大目的為增加以茶為生的山區居民的收入，以改善其生活。

泰國皇家計畫基金會為執行此茶葉生產改良計劃，先後在安康農場，孟俄、昆旺、會南緬、巴緬、湄奔暖、哇張及磅達工作站設立小面積的茶樹栽培觀察及示範園、茶樹扦插示範苗圃及試驗茶廠等。



▲泰北山區產製之酸茶(Miang)

泰國發展部份發酵茶之現況

台商近年來自行前往泰北清萊省的美斯樂、漂排等山區發展台式烏龍茶（半球形包種茶）已漸具規模。我國與泰國皇家計畫基金會間農業技術合作之「茶葉生產改良」技術協助工作範圍並未涵蓋此區域之茶葉生產技術改良，但為了解台商自行在泰北發展台式烏龍茶（半球形包種茶）之現況，特商請農技團安排前往實地了解。

目前台商在美斯樂、漂排等地已自行引進青心烏龍、青心大冇、台茶12號、台茶13號等品種及自行扦插育苗，在美斯樂地區已有三年生青心烏龍茶園約20公頃，台茶12號約30公頃，漂排以台茶12號為主約有60公頃，無論青心烏龍、青心大冇或台茶12號皆生育良好，美斯樂地區每年育苗數在百萬株以上（以青心烏龍、台茶12號為主），茶苗售價：青心烏龍10~15銖/株，台茶12號6~8銖/株。產製台式烏龍茶之機具皆由台灣購入，目前較具規模者，美斯樂有二家，漂排亦有二家，皆有電力供應；除加工自營茶園之茶菁外，亦接受委託代工，代工加工費：條形包種茶每公斤成品為90銖，半球形包種茶每公斤成品為150銖，大葉種炒製綠茶代工費以生葉計每公斤為10銖；茶菁收購價格：青心烏龍、台茶12號每公斤80~120銖，大葉種茶菁每公斤4銖；成品茶葉批發價：台茶品種成品茶每公斤800~1,200銖，零售價：青心烏龍每百公克300銖(3,000銖/公斤)，其他台茶品種每百公克150銖(1,500銖/公斤)(當時幣值：泰國1銖=新台幣1.1元)；大葉種炒製綠茶清邁市零售價每公斤300銖，美斯樂已發展為觀光休閒區，全年茶葉製成量5,000~6,000公斤，其中台茶品種製成品800~1,000公斤；不但零售價格好，且銷售一空，茶業的發展確已達到改善當地居民生活的目的。



▲美斯樂地區每年扦插百萬株以上的台茶品種



▲生長良好的青心烏龍(三年生，美斯樂地區)



▲漂排地區所製作的半球形包種茶，大都供銷曼谷地區