

“豆賞”～阿里山台灣咖啡

文圖 / 王美欣

2003年是台灣咖啡大放異彩的一年，在農政單位及媒體的宣導下，本土台灣咖啡成為新鮮時尚的代名詞，也興起一股咖啡栽種風潮。

咖啡樹屬於茜草科長綠灌喬木，葉子對生，花白色，有茉莉香味，開花到果實成熟約需6~8個月方可採收。咖啡果實初為綠色，成熟時呈紅色，因顏色及形狀都似櫻桃，所以又叫咖啡櫻桃。台灣地區零星栽培，隨著休閒風盛



左：咖啡果實，中：生豆，右：未去除銀皮的生豆



豆賞台灣咖啡精美包裝

行及農民轉作意願高，有越來越多的農民投入生產行列，台南東山崁頭山咖啡、雲林古坑荷苞山咖啡、阿里山咖啡……都漸漸打響了台灣咖啡的知名度，主管雲嘉南地區農業試驗改良業務的台南農改

場亦接獲不少民眾詢問電話，可惜並無相關研究資料可供參考。

目前號稱全台種植面積最大的阿里山咖啡，經過這兩三年來不斷的擴充，栽種面積達到20公頃，主要的經營業者莊清崑先生就擁有17公頃，莊先生自阿里山區尋找到原有的阿拉比卡品種咖啡樹苗，選取2~3年生幼苗移植，栽種於海拔700公尺左右山區，



果實由綠轉紅，成熟期不一



用水浸泡以淘汰質量較輕的未熟果



莊清崑先生和他的咖啡園

2003年首次採收上市，並以“豆賞”台灣咖啡建立自我品牌，在市場上打響名號。

莊先生的咖啡園是由檳榔園轉作，約2公尺高的咖啡樹遍佈整個山頭，樹上可見到少許白色小花，其間穿插成串的咖啡果實，有紅有綠，莊先生表示，咖啡果實成熟期不一，但轉紅速度很快，只能以人工方式一顆顆採收，很費時費工，採收期可從8月至翌年1月。爲了讓大家更了解台灣咖啡的生態及加工過程，莊先生會親自帶領遊客上山賞咖啡、喝咖啡，並解講咖啡豆的加工過程。一般消費者買到的是經烘焙過的熟豆，其實紅熟的咖啡果實採收後需經過好幾道手續加工，才能散發出特有的咖啡香氣。首先利用水選方式淘汰重量較輕、品質較差的果實，剝除外皮和果肉，再用水浸泡，讓果實發酵，以方便洗

去膠質，曝曬數日後去銀皮，即得到生豆。整個加工過程全靠家庭代工，不假他人之手，其中去除銀皮所用的脫膜機還是莊先生自行改良研發，據說所費不貲！爲確保咖啡新鮮度，上市前才會去銀皮，經過烘焙即成香氣襲人的咖啡熟豆。

由於媒體的報導，讓很多人對台灣咖啡栽培產生憧憬，獨資創立「豆賞」商標的莊先生有不同的看法，他由建築業起家，這幾年將畢生積蓄投於咖啡生產事業，從栽培管理、加工、包裝到行銷都採家族企業經營，不僅會種，更要懂得賣。因台灣咖啡生產成本高，產品價格是進口咖啡的十倍，但由於台灣咖啡的新鮮度及獨特風味是進口咖啡無法相比的，愛好人士亦不在少數，打響知名度後，如何維持台灣咖啡的高品質，需要業者建立共識，莊先生建議有意栽種者在投



白色小花散發淡淡茉莉香



左為半豆，右為少見的單豆



遊客可上山參觀咖啡樹的生長情形

入生產之前需評估自己的資本及產品銷路問題，不要一窩蜂搶種，否則市場很快就被打亂。

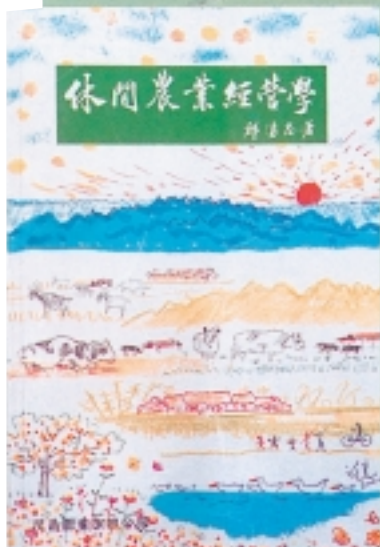
咖啡的高知名度及台灣人對咖啡樹的陌生，自然而然的將咖啡栽培與觀光休閒結合，「豆賞」台灣咖啡即就近與中埔鄉綠盈牧場異業結盟，遊客在欣賞牧場風光之餘，可順道品嚐

優質的台灣咖啡，為了滿足遊客的好奇心，有興趣的民眾還可至咖啡園參觀，位於台18線中埔往阿里山公路上的「豆賞」台灣咖啡農莊，提供香甜醇美的現煮咖啡，喜愛咖啡的老饕可不能錯過，來到阿里山，記得喝杯道地的「豆賞」台灣咖啡。☕



休閒農業經營學

● 行政院農委會輔導處處長邱湧忠博士 著 ● 定價：400 元（每次訂購另加掛號郵資 60 元）●



主要内容：

休閒農業產業、理念架構、規劃、經營、行銷、草根性自力發展休閒農業計畫、非營利組織之休閒農業行銷、休閒農業輔導辦法、休閒農業相關法規綜覽及附錄，共計九章（從理念到實務，從實務到法規，以深入淺出之方式說明，讓讀者了解經營休閒農業其實有很多理念、很多機會，而且休閒農業的經營也是很藝術的。）

本書除可供休閒農業經營者參考外，亦可供大學相關科系學生修習農業與休閒相關課程之參考。



豐年社

台北市溫州街 14 號

郵政劃撥：00059300 豐年社

電話：(02) 23628148(分機 30.31.)