

新芽初展

茶葉精緻化・茶園休閒化

蛻變中的百年茶鄉

—桃園縣蘆竹鄉茶葉產銷班第 1 班



桃園縣蘆竹鄉曾是茶園遍布的茶葉之鄉，面對進口茶低價競爭，茶農力圖轉型因應，以技術本位配合嚴謹分級、品質管控，確立品牌信譽，證明低海拔茶區也可以掙得一片天；茶農並挾鄰近都會之利，發展休閒農業，延伸經營觸角，製茶本業外，開茶館、辦講座、製茶 DIY、茶鄉生態教學等，均為著力重點。走過百年的蘆竹鄉茶產業，規模、產量雖節節走低，產業面貌反而更為繽紛多彩。

民國 60 年代末期，國產茶葉外銷衰退，桃園縣蘆竹鄉茶農轉型精緻路線，引進優良新品種，致力提升製茶技術，產製銷一手包辦，並訂定絕不混茶公約規範，多年的努力，奠定「蘆峰茶」品牌堅實的形象，面對低價進口茶步步進逼，低海拔的蘆峰茶以高品質、「原汁原味」應戰，身價依然堅挺。

外銷低迷・產業衰退

蘆竹鄉曾是茶園遍布的茶葉之鄉，但目前茶園面積約僅 40 公頃，主要分布於林口台地上坑子、外社一帶，而茶農組織也僅茶葉產銷班第 1 班單一班隊。

蘆竹鄉茶園面積的萎縮，民國 60 年代是關鍵點。探究萎縮的原因，大環境的因素是台灣經濟起飛、蓬勃的工商業吸納

大量的農村人力，而茶葉外銷低迷不振，則加速茶產業的衰退。

早年，台灣一度是茶葉大國，清朝、日治時代台灣茶風行世界各地，北部山區丘陵盡是茶園。蘆竹鄉茶葉產銷 1 班資深班員陳振慶回憶，年少時，蘆竹鄉觸目可見蒼翠茶樹，茶區範圍延伸至林口、龜山、泰山鄉一帶山坡地，茶葉產量相當可觀。

面對競爭・轉型因應

陳振慶出身茶葉世家，祖父輩就是製茶大家，產製茶葉主要外銷日本，茶品以綠茶為主，綠茶加工較簡易，外銷鼎盛時期，陳振慶一天一夜即可趕工出貨 1 個貨櫃量，效率驚人。

蘆竹鄉茶葉外銷盛景，在民國 60 年代中期走軟。陳振慶說，當時台灣經濟飛躍成長，工廠需才殷切，蘆竹鄉鄰近工商都會，農村人力流失尤其嚴重，工資也隨著經濟發展水漲船高，墊高了茶葉生產成本，價格拼不過低成本國家，外銷日本市場漸漸被取代。

面對困境，蘆竹鄉堅守茶產業的農友致力轉型，轉以內銷導向，為迎合國人品茶口味，訂定量少、高品質的目標。由於外銷導向時，蘆竹鄉走的是大眾茶路線，以近乎工業化的方式大量生產，風味較差，如今走向精緻路線，由更新茶種起步，提升製茶技術，則是努力的重點。

參與競賽・屢創佳績

外銷時期，蘆竹鄉栽培茶種以大葉烏龍、青心大有為主，如今則有 6、7 種之多，除金萱、翠玉、青心烏龍等傳統茶種，也引進國內培育的優良新品種。而製

作的茶品，則由外銷導向時的綠茶，轉向半球狀的高級包種茶，亦即國內習稱的烏龍茶。

烏龍茶屬半發酵茶，茶菁採收後，須經萎凋、發酵、殺菁、揉捻、乾燥等過程，製作繁複，技術層次高，不過，對於多半世代製茶的蘆竹鄉茶農而言，由綠茶轉製烏龍茶，技術轉換並不困難，在茶葉改良場指導下，製茶技術快速精進，參與各項技術競賽屢創佳績。

民國 92 年全國製茶技術競賽中，蘆竹鄉茶葉 1 班包辦前兩名，年輕班員許日昌勇奪第一，甫退下第一線的現任班長曾志強的父親曾文鑑則拿下第 2 名，成績耀眼，尤其該班班員技術水平整齊，班長曾志強自豪地說，任一個班員出賽，得獎機率都在 8 成以上。一般製茶技術競賽，鄉內前 5 名才能參加桃園縣比賽，全縣前 5



茶葉 1 班製茶高手



蘆竹茶葉 1 班獲獎無數



得過全國製茶競賽第 1 名的許日昌

名方能參加全國競賽，而該班全部班員均曾參加全國競賽。

總統命名・打響名號

茶葉 1 班技術水平高，除了得力於世代傳承的深厚根底，以及班員之間學習認真、切磋交流緊密，自產、自製、自銷的產業型態也是要點。相對於中部茶區面積遼闊，產業規模大而發展出精細的專業分工，蘆竹鄉茶農則是「校長兼敲鐘」，從茶園管理到銷售事宜一手包辦，整個生產栽培、製茶環節都必須專精，觀照面面俱到，當然有助於技術面的掌握。另一方面，產製銷合一，對於奠立「蘆峰茶」品



牌地位，也發揮明顯的作用。

「蘆峰茶」於民國 85 年由李登輝總統親自命名，有別於多數茶葉品牌，蘆峰茶強調的是「原汁原味」，每片茶葉都出自蘆竹鄉茶區，絕無混茶。茶葉 1 班的班公約更明文規範不得調茶，以確立品牌信用度。蘆峰茶由蘆竹鄉茶農自產、自製，行銷方面，除部分經由鄉農會通路外，也由茶農主控。透過精心規劃管控，建立只要掛上「蘆峰茶」商標，不必擔心喝到來路不明茶葉的堅實形象，蘆峰茶迅速打響名號。

製茶作業十分繁重



分級嚴謹・技術取勝

蘆竹鄉茶區海拔不到 200 公尺，近幾年來，進口茶挾低廉價格步步進逼，低海拔茶區首當其衝，備受打擊，蘆峰茶仍



蘆竹鄉茶葉 1 班茶園，生機蓬勃

能昂然挺立，維持不錯行情，以今年的春茶而言，被評定為特等獎的蘆峰茶每斤身價達 2,500 元，頭等、二等獎的價格也近 2,000 元。

班長曾志強說，蘆竹鄉海拔低，先天條件不如他地，但技術可不輸人，蘆峰茶耐泡性可能比不上高山茶，不過入口回甘，韻味足以令人回味再三，以技術取勝，配合嚴謹分級、品質管控，確立品牌信譽，低海拔茶區同樣可以掙得一片天。

班員邱振平品評，蘆峰茶特色在於不苦不澀、入口平順、不傷胃，即使腸胃不佳也容易接受，冷泡時間短、出味快，風味不減，且因茶區近海、風勢強勁，葉面纖維厚實，別具清香。

機器採茶 · 品質更好

茶葉 1 班採茶作業多數由機器協助，機器採收茶菁葉形較不完整，比起手採茶，外觀雖較吃虧，但品質未必遜

色，事實上，班員普遍認為，機器採茶便於時間掌控，茶葉品質反而更好。

陳振慶說，茶菁離樹就開始氧化反應，手採速度慢，從茶園頭採到尾，一趟下來少說 2、3 小時，茶菁採收時間差距拉長，氧化程度不一，常需分段發酵，變化不易控制；同樣的面積，機器剪茶只需 20 分鐘，製茶時間集中，整個過程的變化容易掌控，更能確保品質。

機器採茶還有擇定最佳採收時間點的好處，邱振平說，香花不經陽光照射不會散發香氣，茶菁同樣需經過光合作用以催化化學反應，因此該班茶園多半在中午過後才剪菁，手採茶因費時，加上需編排人力，時間點不易控制。

反應成本 · 降低售價

便於採製茶葉時程管控外，機器採茶的最大優勢，在於精簡人力成本，降低的成本直接反應在售價上，回饋消費者。不過，機器採茶雖有諸多優點，唯國人品茶向來講究精緻的「一心兩葉」，蘆竹鄉採茶仰賴機器幫忙，其實也反映農業人力不足的問題，如邱振平所說，現今別說採茶姑娘，連採茶阿婆也難找，鄰近都會區多少制約了農業發



蘆峰茶商標

展，但是也相對提供茶葉 1 班多角化經營的機會。

不過，挾地近都會之利，蘆竹鄉發展休閒農業則潛力十足，比起貓空、坪林茶區，蘆竹鄉可觀山觀海、別有風情，茶區所在的坑子、外社遠離市區，保有良好的自然生態，又是一大利多，茶葉 1 班經營觸角多方延伸，製茶本業外，開設休閒茶館、安排茶藝講座、製茶 DIY 體驗、茶鄉生態教學、古厝探訪等活動推展，均為產銷班當前著力重點；茶葉枕、苦茶油、茶仔粕等相關產品銷售，又有附加收益。走過百年的蘆竹鄉茶產業，規模、產量雖節節走低，產業面貌反而繽紛多彩。

蘆竹鄉茶葉 1 班目前有 13 位班員，年齡 2 字頭的春風少年兄有 2 位、3 字頭則有 3 位，成員組合十分年輕，年輕一輩樂於接棒，顯示面對低價進口茶大軍壓境，低海拔茶區同樣具有發展利基。

研究推動・產銷履歷

因應消費市場口味的多樣化走向，茶葉 1 班有意配合桃園縣政府推展特色茶計畫，嘗試培育白毫烏龍茶。白毫烏龍另有「東方美人茶」、「膨風茶」、「椶風茶」等名稱，稱號雖不同，但都是茶樹嫩芽經小綠葉蟬吸食後所製成。

曾志強班長說，白毫烏龍茶芽有蟲咬食，意味不用藥，極受重視安全性的消費



茶菁室內萎凋

者歡迎，北部茶區小綠葉蟬的密度高，製作條件較佳，只是白毫烏龍只採一心一葉，甚或只取心芽，因此僅能以手採作業，農業人力不足，將是推展障礙，不過，只要合乎經濟效益，問題總能解決。

另外，對於預期維護農產品安全性極

具作用的產銷履歷制度，茶葉 1 班也有很高意願導入，不過因茶葉涉及層面比一般農作物複雜，目前仍在觀望中。

曾志強班長表示，製茶牽涉食品加工問題，管制特別嚴苛，如依「茶葉不落地」的高標準規劃，多數製茶廠房環境、設施均需大幅改善，投入成本相當可觀，在進口茶的競爭壓力下，對茶農將是沉重負擔，尤其茶產業產銷

生態特殊，從生產到終端銷售，上、中、下游全盤掌控並非易事，建議作業規範的擬定，宜多觀照茶產業的生態以及其特殊性，才能更符合茶農現況及產業發展的需求。



茶藝競賽獎牌

蘆竹鄉茶葉產銷班第 1 班：03-324-2238