

茶中極品 · 世界第一等 進軍國際 · 邁向有機化

——尤加利茶葉農場

文圖 | 徐清銘

73 年接觸茶葉後，劉賢談從承租茶園耕作起步，如今農場規模達 13 公頃，成就了他的人生的光彩。雖然髮鬢已見飛霜，劉賢談前進的步伐毫不停頓，「建立國際化管理，進軍國際市場」，列為發展願景。他認為，阿里山脈位於北回歸線兩側、海拔高度合宜、山區終年雲霧籠罩，得天獨厚的地理環境與氣候，所孕育的茶中極品，可比之酒界頂級的法國干邑，放眼國際舞台，絕非奢言。

阿里山茶是舉世一等好茶，立足嘉義縣大阿里山地區的尤加利茶葉農場，引進 ISO、產銷履歷先進制度，先天好品質之外，更賦予茶葉安全衛生的保證。農場場主劉賢談致力與世界潮流接軌，他期待東風吹起，掛上國際認證的一等好茶乘風而上，茶香飄向全世界。



尤加利農場茶園井然有緻，極富美感

乾淨廠房 · 纖塵不染

尤加利茶葉農場位於嘉義縣梅山鄉瑞里村，周邊山環水繞、群峰匯集，自然環境屬大阿里山系一部分。農場以茶葉為主，另經營 20 多公頃孟宗竹、輻篙竹林，以及高冷蔬菜、水蜜桃、甜柿、李子等蔬果作物。



劉賢談致力製茶流程標準化

農場擁有 3 區茶園，分布於瑞里村，以及交力坪的四大天王山、太和村的烏桶底，海拔介於 900 公尺至 1,500 公尺之間，總面積廣達 13 公頃多，年產半發酵的高山烏龍茶超過 2 萬斤。尤加利農場所屬的鼎豐製茶廠，以及門市部位於瑞水道路旁，就在著名的登山路線「瑞太古道」的入口。

參訪鼎豐製茶廠，第一印象是乾淨，且是超乎尋常的乾淨，整間廠房以一塵

不染形容毫不為過。製茶程序繁複，從日光萎凋、室內萎凋、殺菁、乾燥、團揉到大功告成，過程中，茶屑、絨毛、塵埃漫天飛揚，長期下來易積留污垢，維持乾淨不簡單，但鼎豐製茶廠不但地板、牆壁不惹塵埃，連製茶機具設備也不沾油污、茶垢，乾淨得出奇，得自於劉賢談場主對於衛生管理的高度要求，除作業完全遵照 ISO、產銷履歷的規範外，更自行拉高衛生標準。

製茶作業一啟動就不能中斷，必須 24 小時持續進行，但不論如何勞累，製程告一段落，劉賢談必然立即派上吸塵器，將廠房、機具打理得一塵不染才算完工，清潔打理納入整體作業規範環節，執行一絲不苟。此外，茶廠內嚴禁菸酒、檳榔，口香糖、零食一概禁止，排除一切可能的污染



瑞太古道
遊客如織



瑞里茶園多疊石營造梯田型態

源。劉賢談認為，茶葉直接沖泡入口，最注重衛生，製茶廠維護清潔衛生，是鼎豐的驕傲，也是對顧客最誠摯的心意。

很值得，他表示，使用有機肥，茶樹健康強壯，春雨過後冒出的茶梗壯實、茶芽渾厚，效果看得見。

產履認證・規範嚴格

尤加利茶葉農場於民國 95 年通過 ISO 9001 認證，97 年取得產銷履歷認證，從茶樹栽培到茶葉成品，全程皆有嚴格規範。

尤加利茶園多以疊石營造梯田型態，有利於水土保持，茶樹栽培順勢地形、地勢、走向進行安排，俯瞰極具線條之美。如同製茶廠，茶園同樣管理得乾淨清爽，看不到肥料袋、塑膠布等垃圾，雜草則以人力拔除。劉賢談特重土壤管理，施肥之前，茶園先施灑酵母菌，以加速分解有機養分、活化土壤，無形中也減除病菌孕育的溫床，追肥則使用日本進口複合有機肥，一袋要價 1,200 元，頗為高貴，劉賢談卻認為

尤加利農場製茶廠通過 ISO 國際認證



尤加利農場通過產銷履歷、ISO 雙認證



日光萎凋室採密閉空間設計

尤加利農

場製茶一年四季沒有空檔，正常情況下，產量最高的春茶，一季約可收成 8,000 斤，製茶作業相當緊湊，劉賢談一切遵循 ISO 作業流程規範。鼎豐製茶廠樓頂設有密閉式日光萎凋室，側邊則設有活動式氣窗，調整風力、溫度，並由兩層遮陰網控制光照量，呵護無微不至。阿里山區雨霧多，為避免陰雨天光照量不足，劉賢談特地從美國進口軌道式遠紅外線設備，室外綿雨霏霏，室內茶菁照樣享受等同自然陽光的和煦，絲毫不受季節、天候影響。

無菌包裝・提升品質

鼎豐的廠房設計同樣周到，牆壁全部鋪設特殊材質的無塵庫板，灰塵不易聚留；室內萎凋架採滑輪活動式，作業方便、不占空間；攪拌滾筒、乾燥機、團揉機，皆是先進機種，作業動線分明。製茶廠並自備自動控制發電機，遇上停電，15 秒內自動供電。鼎豐如此大費周章，一切



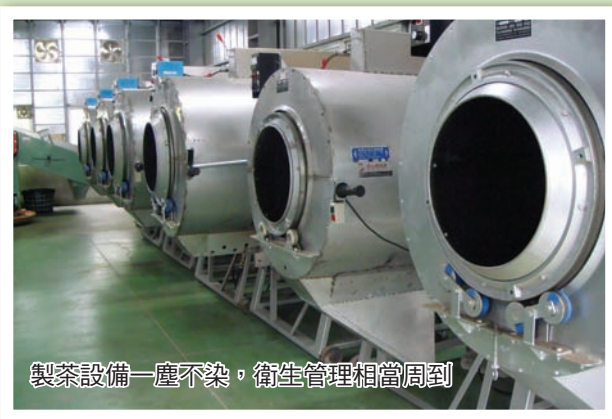
遠紅外線設備有利穩定茶菁品質

只為了茶葉品質。

劉賢談表示，高山烏龍屬半發酵茶，發酵程度的控制直接攸關品質，製茶過程不容稍有錯失，若萎凋過頭或是發酵不

足，即使只是些微變化，茶韻也會受到影響，鼎豐各項製茶設備的設計，皆以穩定品質為依歸。而 ISO、產銷履歷提供明確規範，幫助極大。

茶葉產製方面已上軌道，劉賢談



製茶設備一塵不染，衛生管理相當周到

預計今年強化目標在於末端管理，製成的茶葉包裝均在無塵空間進行，籌設中的無塵室，配置臭氧設備，以及滅菌燈，包裝過程同時殺菌，讓每一包出廠的茶葉皆為無菌茶，衛生管理更上一層樓。

有機試種・初具成果

各項設備投資所費不貲，劉賢談多年來打拼所得，幾乎都投入設備的添購、更新。從民國 89 年成立尤加利農場以來，劉賢談一路往前衝，政府推展新措施，立即跟進，不惜投資、不畏麻煩，旺盛動力

來自於他認定這是未來必走之路。劉賢談說，食品衛生安全是潮流，茶葉尤其如此，生產者必須充分觀照、滿足消費者對於衛生安全的需求，認真參與先進的品管制度，是生產者應有的誠意、不能逃避，若無視於潮流，終將被淘汰。

苦心建置國際品管制度外，尤加利農場更嘗試走向有機栽培，並已有相當成果，農場次要作物的孟宗竹筍已通過有機認證，以「冬寶」品牌行銷，劉賢談指出，孟宗竹的冬筍僅在寒冬才有，稀有珍貴，有機冬筍更難得，因此取名「冬寶」；茶葉方面，則選擇環境有利的茶園試種，經過實驗觀察，證實可行。

試作有機茶園位於瑞里區，試作初期，蟲害相當嚴重，小綠葉蟬密度高得嚇人，葉片被啃食捲曲萎縮，茶芽一冒出，群蟲競相光顧，原本 5 分面積茶園可收成 1,600 斤茶菁，結果只獲 300 斤，可說十分慘澹；漸漸的，小綠葉蟬的天敵出

現，蟲害為患情況好轉，目前收成已可達 800 斤，雖然與一般農法產量還有不小差距，但劉賢談相信，待茶園自然生態趨於平衡就苦盡甘來。

口碑良好・產地直銷

試作茶園經過轉型過渡期，預計今年申請有機認證，雖然有機栽培可行，不過，走有機路線，必須具備一定的環境條件，劉賢談擇定作為開路先鋒的茶園，周邊皆是竹林，形成天然隔離帶，且附近是瑞里社區用心營造的螢火蟲生態區，尤加利農場的其它茶園並無此條件，目前暫無跟進計畫，但整體走向有機，是終極目標。

尤加利農場產製茶葉以「尤加利」、「鼎豐」雙品牌行銷，一般春茶每斤 1,500 元左右、高等級則約 2,000 元以上，以高山茶而言，價格實惠。行銷通路早先以批發為主，經多年努力打下口碑，目前直銷已躍居大宗，約達 7 成，且銷



尤加利農場自創尤加利、鼎豐茶葉品牌

阿里山區終年雲霧籠罩，孕育上品好茶





茶園施肥多用日本高價複合有機肥

見飛霜，劉賢談前進的步伐毫不停頓，「建立國際化管理，進軍國際市場」，尤加利農場列為發展願景。

放眼國際舞台，劉賢談認為並非奢言，他表示，北回歸線所在緯度的氣候型態最適合茶葉生長，而阿里山山脈正位於北回歸線兩側，且中海拔高度合宜、山區終年雲霧籠罩，形成全世界最好的產茶條件，得天獨厚的地理環境與氣候，孕育出豐潤渾厚、滋味甘美、香氣十足的茶中極品，阿里山茶是世界第一等好茶，可比之酒界頂級的法國干邑。

路暢旺，農場年年擴張茶園面積，以滿足老顧客喝好茶的需求。劉賢談表示，該農場門市部位於瑞太古道入口，遊客登山健行揮汗歸來，聞到茶香，很難不被吸引，門市占了地利之便，但茶葉品質夠好，才留得住顧客，很多長期顧客都是買過一次後即結緣。



尤加利農場平日亦是訪客不斷

產茶環境・世界最佳

劉賢談世居瑞里地區，在阿里山高山茶崛起前，竹子是瑞里地區的主要作物，經濟價值不高、生計不易，劉賢談年輕時即背負長輩經營農產生意賠本的 200 多萬元債務。73 年接觸茶葉後，從承租茶園耕作起步，全年無休打拼，慢慢還清債務後，一有餘錢就買農地，或承租更多茶園，一步一步拼出如今的農場規模，茶葉成就了劉賢談人生的光彩，雖然髮鬢已

劉賢談表示，論品質，阿里山茶吸引力十足；衛生安全方面，目前國內對於茶葉藥物管理訂定的標準，甚至比日本還嚴格，國內檢驗過關，出國絕對沒問題。尤加利農場生產的茶葉擁有國際認證、註冊品牌，品質穩定，進軍國際的各項準備早已就緒，只要政府推一把，隨時可以浮上檯面。

尤加利茶葉農場

嘉義縣梅山鄉瑞里村 6 鄰 8 - 1 號

劉賢談：05-250-1262・0937-611-517