

文圖／曾文田 協助單位／石桌林家茶園

飲珠露清香回甘 訪石桌說古道今 阿里山珠露茶葉產銷班



前副總統謝東閔先生命名為「阿里山珠露茶」

嘉義縣竹崎鄉石桌茶區地處海拔1,200～1,600公尺，氣候涼爽，雲霧縹緲，日夜溫差大，加上土壤為砂質赤土，最適合茶樹生長。所生產的「珠露茶」是以人工採摘軟嫩茶菁，以獨特方法焙製而成。茶湯蜜綠，入口清香甘潤，餘喉韻味無窮，常飲能促進新陳代謝，提神解勞。

一詞，正說明了「茶」在日常生活中的不可或缺。

石桌茶區 環境得天獨厚

台灣氣候潮濕溫暖，很適合茶樹生長；尤其高嶺山谷的地形，終年雲霧縹緲，更是生產優良茶葉的地方。因此，早在200年前，就有閩、粵地區的移民，把茶種帶到台灣，繁衍至今，我們可以在十餘處主要產茶區，見到一片片廣闊、青翠的茶山。

對於喜歡品茗的人來說，「找茶」可能是生活中最重要的事情之一。而位於嘉義縣竹崎鄉阿里山（台18號）公路沿線一帶的石桌茶區，不但是嗜茶者的樂園，更是民眾體驗茶村生活的好去處。

石桌茶區栽種茶樹的歷史，相傳始於100年前，由大陸精選優良品種「小種仔」茶苗，渡海移至台南府，委由打貓東頂保（今嘉義、雲林二縣東邊）保長吳氏，在海拔1,100公尺的梅山鄉幼葉林（今瑞里）、外寮、生毛樹（今瑞峰）等地試種成功，而

茶，是國人傳統生活文化之一。我們常聽聞的「茶餘飯後」

後，引進至竹崎鄉石桌地區，在海拔1,300公尺的山坡地栽植。當時，發現此地很適合種植高品質茶樹的原因，是地處於高海拔，氣溫低，日夜溫差大，有10～15℃之差距，且四季如春，氣候涼爽，雨霧滋養，加上土壤為砂質赤土，最適合茶樹生長。

大體而言，一般茶區的天時、地利、人和，是很難能夠齊全，而石桌茶區卻得天獨厚萬事俱備。石桌茶區大面積種茶，始於民國69年初，引進軟枝烏龍（又名「青心烏龍」），經試種成功後，再推廣種植面積，目前，茶區面



健康的茶樹才能產製高品質的茶葉



阿里山珠露茶葉產銷班班長林良志

積約350公頃。有鑑於產量不斷增加，因此，石桌茶區的茶農們，共同籌組成立「阿里山珠露茶葉產銷班」，堅守茶葉的品質，力求產銷一元化。

在石桌加油站旁經營「林家茶園」，現任阿里山珠露茶葉產銷班班長林良志指出，石桌茶區從阿里山（台18號）公路46K一直延伸到53K處，海拔1,200～1,600公尺之間的山坡



竹崎鄉農會「田媽媽」郭春美

地，此處是玉山國家公園的邊緣，村莊所在又是南部著名的曾文溪、八掌溪兩大溪流上游的分水嶺，背靠著中央山脈主峰玉山，遙望南部各縣山區綿延不斷的山巒，恰似一天然的屏風，西南盡是一望無際的嘉南平原，可謂世外桃源。

阿里山珠露茶 清香甘醇

民國76年，由國際獅子會主辦的「茶之旅」大展中，邀請當時的副總統謝東閔蒞臨剪綵，謝副總統光臨「阿里山珠露茶葉產銷班」展示場試飲，感覺口感特佳，之後擇期至石桌茶區巡視，發現此地環境極適合茶樹生長，其生產焙製的茶葉，品質優異，香味濃郁，滋味甘醇，乃為之命名為「阿里山珠露茶」。

台灣的高山茶，多為半發酵烏龍茶，製茶過程從人工採收到成品，需要兩天一夜的時間，由於機器尚無法有效控制發酵程度，所以都是採人工製作，靠的是各家的技術和經驗，所以，每一批茶葉都擁有不同的風味，而每一種風味有不同的人喜歡，這也是

高山茶彌足珍貴的地方。

「阿里山珠露茶」的特色，在於完全以雙手採摘軟嫩茶菁，以獨特方法焙製而成。茶葉外觀呈翠綠半球狀，茶湯為蜜綠色，怡心悅目，入口即有



景觀優美的阿里山珠露茶產區



林家茶園不斷提升製茶技術



完全以雙手採摘軟嫩茶菁 「田媽媽」製作的茶餐—「茶油雞」

茶餐美食—酥炸金萱

一股高山茶特有的天然幽雅香氣，與清純甘潤的滋味，滿口含芳，餘喉韻味無窮，常飲能促進新陳代謝，提神解勞。

林家茶園 與時俱進

從民國76年開始，林良志、郭春美夫婦即開始經營茶園，從無到有。在不斷努力學習下，由茶園管理到茶葉銷售，屢有創新。靠著白手起家的毅力與努力，他們以借資的方式興建自己的製茶廠房，一營運就是20年。林良志說，在這20年間，台灣經歷了農業、工業，到現在的商業社會，因而隨著時代的改變，在茶園管理、製茶過程中，也不斷地追求進步。

目前，林良志共經營5.6公頃的茶園，主要栽種烏龍茶及金萱茶，年產高級茶葉約8,000公斤。在茶園的管理上，為維護山坡地水土保持，十分注重環境保護，率先於民國78年實施自然農法，採行草生栽培覆蓋，以保持茶樹最佳生長環境，減少病蟲害發生，增加茶葉的產量，現已成為當地的教學示範觀摩茶園。

田媽媽郭春美 榮譽「獎」不完

而郭春美在石桌地區也很受村民們愛戴。平日協助丈夫經營茶園，並自創品牌行銷，由於製茶技術精良，曾連續多次獲獎，也因為她熱心於家政推廣工作，對地方公益不落人後，目前，還經營「田媽媽」林園茶香美食田園料理館，而獲得91年度「神農獎」十大傑出農家婦女的殊榮。

她也參加茶葉產銷班，擔任產銷班的義務幹部，協助產銷班組織發展，並勤於參加農業教育訓練，包括製茶初級班、高級班及茶葉品評研習班，不斷地提升本身的製茶技

術，所生產茶葉連續多次獲得優異獎項，並自創品牌「阿里山珠露茶」，以產銷班的名義註冊商標圖案。

郭春美參加家政班十幾年，擔任班長3年，熱心於家政推廣工作，時常參加技術交換大會等活動，都有優異的表現。在班長任內，制定家政班組織章程，建立組織運作制度，榮獲竹崎鄉農會頒獎表揚。此外，提供自家住宅40坪，無償供作家政班的活動場所，由於場地設備完善，獲得嘉義縣88年度評鑑冠軍，並作為全省家政觀摩研習場所。

她更進一步率領班員製作創意茶餐、轆篙筍、嘉義縣農特產品風味美食等料理食譜及珠露茶食譜，提供相關單位印製發行，促進地方相關產業的發展，同時，積極配合政府「田媽媽」專案計劃的施行，獲得90年度專案計劃田媽媽教室成果發表會第一名，績效卓著。

現代人喝茶，不再只是講究口感，也注重要喝得健康，為此，林家茶園引進了農委會茶業改良場的認證制度，選定一處最適合的茶園，製作這片茶園的生產履歷，將採收的茶菁送去檢驗，且通過無農藥殘留的認證。為建立消費者與生產者之間的合理價格，維護茶區形象、信譽及品質優質化，阿里山珠露茶葉產銷班特敦請茶業改良場等專業單位，評審烏龍與金萱等級茶葉，精選包裝上市，定名為「阿里山分級包裝珠露茶」。

石桌林家茶園（林良志班長）
嘉義縣竹崎鄉中和村石桌19號
(05)256-1523 / 256-2123



茶菁靜置進行日光萎凋