

台灣茶葉產銷之回顧與發展方向

張瑞成¹

一、台灣茶葉發展經過

臺灣種茶和製茶的正式記載，始於公元 1697 年，在「地方記述」的書籍上，已有產茶的記錄，可見距今三百餘年前，就有了茶葉的生產。到了 1796 年以後，北部的臺北、桃園、新竹一帶就有相當規模的茶園面積。最早出產而負盛名的烏龍茶，是在 1865 年由英國商人收購運銷澳門，獲得極好的評價，其後更行銷紐約等地區，獲利甚豐，若干洋行紛紛到臺灣收購烏龍茶外銷歐美，茶葉在臺灣北部逐漸興盛起來。自 1871 年以後臺灣烏龍茶就成為國際茶葉市場爭購的對象，暢銷時年達 1,000 萬公斤，盛極一時。1895 年日本佔據臺灣以後，從事茶葉產製之研究改進，提供新式製茶機械，設置檢驗機構，以維持茶葉出口品質，建立有秩序的外銷制度，茶園面積最多時，達 45,000 餘公頃。民國三十 (1941) 年太平洋戰爭爆發，海運告斷，臺灣茶葉出路阻塞，外銷一落千丈，同時戰爭緊迫，為應付糧食增產與兵源補充之需，土地與糧食勞動力轉移使用，茶葉乏人耕墾，任其荒蕪，甚至砍除茶樹，改作糧食生產。民國三十四 (1945) 年日本投降，臺灣重歸祖國懷抱，是時茶葉大部分幾近荒廢，粗製茶產量僅約 100 萬公斤，是臺茶最暗淡的時期。

臺灣光復後，由於政府積極輔導與獎勵，至民國七十年茶園面積為 28,937 公頃，製茶工廠 154 家，產品包括紅茶、綠茶、煎茶、包種茶、烏龍茶等特色茶，每年粗製茶 26,000 噸，除內銷外，約 15,000 ~ 20,000 公噸供作外銷，七十年外匯收入約達 3,000 萬美元。茶葉的生產，在臺灣而言，可說是歷史最悠久的作物，今天在臺灣農業生產上仍佔著重要地位。

表一 七十年度全省茶園公佈與生產情形

| 縣市別 | 種植面積 (公頃) | 摘葉面積 (公頃) | 粗製茶產量 | | 茶農戶數 | 每戶種茶面積 (公頃) |
|-----|--------------|--------------|---------------|------------|--------|----------------|
| | | | 每公頃產量 (公噸) | 產量 (公噸) | | |
| 總計 | 28,937 | 26,356 | 0.95 | 25,134 | 27,320 | 1.06 |
| 宜蘭 | 459 | 400 | 0.79 | 314 | 391 | 1.17 |
| 臺北 | 7,463 | 6,439 | 0.80 | 5,147 | 6,836 | 1.09 |
| 桃園 | 5,648 | 5,310 | 1.05 | 5,566 | 5,015 | 1.13 |
| 新竹 | 9,243 | 8,579 | 0.95 | 8,115 | 6,918 | 1.34 |
| 苗栗 | 2,636 | 2,579 | 1.03 | 2,660 | 3,453 | 0.76 |
| 南投 | 2,966 | 2,590 | 1.15 | 2,990 | 4,216 | 0.70 |
| 嘉義 | 28 | 9 | 0.22 | 2 | 62 | 0.45 |
| 屏東 | 13 | 13 | 0.77 | 10 | 15 | 0.87 |
| 臺東 | 207 | 172 | 0.73 | 126 | 136 | 1.52 |
| 花蓮 | 259 | 250 | 0.80 | 199 | 244 | 1.06 |
| 基隆 | 15 | 15 | 0.33 | 5 | 34 | 0.44 |

二、政府對於茶葉改進重點工作

本省茶園五分之四以上分佈於臺北縣、桃園縣、新竹縣之淺山坡地帶，土壤貧瘠。除了造林及種茶外，鮮有其他經濟作物可資栽培。由於臺灣光復初期茶園荒廢情形嚴重，為重整臺茶生產與照顧茶農生活，政府積極辦理各項改進工作，並已獲得相當績效。茲將重點列述如下：

- (一)、獎勵老劣茶園更新，分別完成 5,000 餘公頃。
- (二)、辦理綜合輔導茶園施肥、剪枝、病蟲害防治、採摘補植等作業面積達 12,000 公頃。
- (三)、開闢新茶區包括臺東鹿野、花蓮鶴岡、舞鶴、宜蘭縣三星、大同、南投縣竹山及嘉義梅山等茶區。
- (四)、獎勵機械採茶、分為夾剪、單人式採茶機及雙人式採茶機。
- (五)、設置茶葉生產專業區：在臺北、桃園、新竹、苗栗、南投、宜蘭等縣設置約 5,000 公頃。
- (六)、獎勵茶農建立產、製、銷一貫經營共同茶廠。
- (七)、獎勵改進製茶設備，並加強製茶技術人員訓練。
- (八)、加強試驗研究並育成茶樹新品種 13 種。
- (九)、輔導茶農正確使用農藥以防治茶樹病蟲害。
- (十)、鼓勵茶葉內銷，辦理製茶講習、競賽、展示、展售等工作。

三、今後發展方向

本省茶葉生產已由過去以外銷為主，轉變為內外銷均衡的局面，主因是近年內銷茶需求急速增加，而另方面外銷主要購買臺茶之國家，減少或未予採購，因此今後的發展應兼顧內外銷齊頭並進，以求繼續發展。

表二 近六年來台茶產銷概況

| 項目 年期 | 茶園面積 (公頃) | 總產量 | 外銷量 | | | | | | | | | |
|----------|--------------|--------|---------|---------|----------|----------|---------|----|-------|---|--------|-----|
| | | | 紅茶 噸 | 綠茶 % | 包種茶 % | 烏龍茶 % | 合計 % | | | | | |
| 62 | 33,021 | 28,581 | 1,848 | 8 | 18,498 | 79 | 2,588 | 11 | 580 | 2 | 23,516 | 100 |
| 65 | 32,088 | 24,666 | 4,374 | 22 | 14,109 | 69 | 1,445 | 7 | 452 | 2 | 20,382 | 100 |
| 68 | 29,770 | 27,055 | 1,701 | 9 | 15,901 | 83 | 1,190 | 6 | 442 | 2 | 19,234 | 100 |
| 69 | 29,555 | 24,479 | 3,083 | 17 | 11,948 | 65 | 2,434 | 13 | 883 | 5 | 18,348 | 100 |
| 70 | 29,102 | 25,223 | 3,086 | 21 | 9,323 | 62 | 1,549 | 10 | 1,017 | 7 | 14,957 | 100 |

(一)、繼續拓展茶葉外銷

1. 一九八一年預計全世界生產茶葉 1,862,000 噸，生產國自行消費約 1,000,000 噸外，約 860,000 噸供輸出，其數量依順序為印度 224,490 噸，中國大陸 106,000 噸，肯亞 747,499 噸，印尼 74,105 噸，阿根廷 32,700 噸，烏拉圭 31,347 噸，孟加拉 30,984 噸，（其他地區 96,442 噸）以上這些地區或國家都屬於低開發國家，工資低、生產成本低為其特色，因此臺茶欲繼續維持或開拓市場，除了提高品質、生產特色茶，提高單價外銷外，唯有降低生產成本，才能

競爭於國際市場。

2. 茶農應重視原料品質、降低生產成本：本省茶園種植樹齡在 50 年以上所佔比率相當高，因此平均每公頃茶青收量僅及 5,000 公斤，單位成本太高，過去政府獎勵茶園更新或推廣新茶區（如花蓮舞鶴茶區）高者可達 20,000 公斤以上，配合農機的耕作，已可達到低成本的要求，尤以管理良好的茶園不但產量高，品質亦較優，農民自可獲得合理的利潤。
3. 製、銷業者，應重視商譽，不要削價競銷：本省主要生產外銷茶地區，屬於產、製、銷分工的型態，過去最大的缺失為削價競銷或貨不對樣，其結果轉嫁於茶青價格降低，茶園管理粗放，惡性循環、有待業者共同改進。

(二) 拓展內銷茶

「神農本草云：神農嘗百草，一日遇七十二毒、得茶而解之」：「開門七件事、茶、米、油、鹽、醬、醋、茶」可見我國自古將茶視為具有藥效與日常生活必需品，尤以臺灣處於亞熱帶，有漫長的炎熱夏季；市面上之冰淇淋、咖啡、汽水以及其他各種飲料，其消暑止渴的功效，均非茶葉可比。但臺灣過去內銷茶平均每人每年僅消費 200 克與世界各國比較顯然太少，臺灣大量生產茶葉供外銷，而國人自己不喝茶實在是件憾事。

臺茶內銷市場主要為半酦酵茶，過去包種茶外銷遭遇困難，內銷又無法容納，臺北縣文山茶區、南投縣鹿谷名間等高級茶區之茶園年年大量廢耕，農家紛紛遷往都市謀生，茶區一片蕭條。民國六十四年開始，農林廳重視內銷宣傳，透過電視、報紙等傳播，鼓勵飲茶，並積極辦理製茶技術講習、觀摩及優良茶競賽、展示、展售等活動，縣、鄉鎮亦響應之。上述活動深受消費者的喜愛，故內銷茶逐年大量增加，價格亦大幅度提高，茶農收益獲得改善，青年重回農村，高級茶區呈現一片繁榮景象。但由於短期內發展過速，茶農大量開墾種茶，另方面各地茶店、茶行如雨後春筍般的開張，造成價格與品質間之關係相當零亂，使消費者無所適從。如何建立價格標準，讓消費者安心購茶，保障消費者利益，為發展內銷茶關鍵所在。此有賴產銷業者共同努力，以期未來長期穩定的發展。

1. 重視品質：價格公平合理：消費者經過幾年的喝茶後，對茶葉之品質與價格已有相當的認識，因此對品質的要求愈來愈嚴格，生產者或零售商均應嚴加控制品質，不斷研究改進，做到貨真價實來吸引顧客。
2. 不摻雜、不做假：茶之能夠自古就讓人所喜愛，乃因其為具有特色的天然飲料。不當的摻雜將有損茶葉本質，譬如市面上出現普通茶葉中摻有雞母珠葉或甜菊之類的東西，讓初消費者喝了有甜、甘之感，誤認為好茶，以高價欺騙消費者，終將影響消費者對茶葉的信心，而減少消費。
3. 提供健康茶：茶農生產的毛茶，必須經過適當的調整再乾，茶的調製再乾技術，比製茶更講究，過去高級茶區的老茶農，不論初乾或再乾的過程，都用木炭火，焙籠慢慢烤焙，而今大部份茶農改用乾燥機初乾後即出售，茶葉往往因乾燥度不夠，除了容易變質外，如長期飲用此種濃茶（粗製茶）身體將無法適應，因此必須特別注意茶葉覆焙的技巧。最後讓我們大家來提倡茶藝活動，所謂茶藝乃在講究泡茶、飲茶的藝術，培養端莊高貴的氣質，在和諧的氣氛中，以熟練的技巧泡出一壺好茶，讓全家人一齊品嚐享受，無形中培養出家庭的融洽，而使社會能更安和樂利。