

中華民國115年6月

# 茶及飲料作物專訊

-第10期-

## 一、產業資訊

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 從茶香到新飲力 本場123週年展現臺灣茶飲跨域實力..... | 1 |
| 新核准藥劑「扶比胺」之農藥使用方法.....         | 8 |

## 二、技術研究

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 展現臺茶24號「山蘊」的另一個生命密碼 GABA烏龍茶高值化製程..... | 9  |
| 氣候危機下的咖啡保衛戰 育種如何打造「氣候韌性」新咖啡.....      | 11 |

## 三、市場動態

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 臺灣茶減碳打國際盃！本場推動茶葉產品碳標籤 搶攻綠色採購新商機..... | 13 |
| 本場考察泰國北部茶產業現況 掌握市場趨勢與產業轉型方向.....     | 16 |
| 日本抹茶太夯！泰國、越南跟進成為生產重鎮.....            | 19 |

## 四、政策宣導

|                        |    |
|------------------------|----|
| 茶改場提醒您:提高警覺 小心詐騙！..... | 21 |
| 防毒攻略！教你避開雙酚A.....      | 22 |



# 從茶香到新飲力 本場123週年展現臺灣茶飲跨域實力

文圖/作物環境科 戴佳如\*、劉天麟、蘇宗振

(\*電話：03-4822059轉702)

本場於115年5月29日舉辦「123週年場慶暨機關開放日活動」，本次活動以「1心為茶、2代傳承、3向未來～茶改創研新飲力」為核心主軸，結合茶文化展演、創新飲品體驗及全國創意茶飲競賽等多元內容，吸引眾多民眾、青年學子及產業界人士熱情參與，共同感受臺灣茶及飲料作物產業融合文化、科技與創新的豐沛能量。

本場依據農業部陳駿季部長指示，面對全球淨零轉型趨勢及消費市場快速變化，持續推動茶產業升級、低碳生產與農產品多元加值應用，透過科技研發、智慧農業、淨零減碳及跨域整合等策略，協助產業拓展多元通路與國際市場，進一步提升臺灣農業品牌競爭力與產業韌性，朝向高值化、品牌化及永續化目標邁進。因應氣候變遷、消費型態轉變及國人飲食需求日益多元，本場持續精進茶葉、咖啡及飲料作物研發，並積極推動機能性飲品、創意調飲及多元加工應用開發，展現臺灣茶產業從傳統「飲茶文化」邁向新世代「茶飲創新」的重要發展歷程，持續為產業注入創新動能與市場潛力。

## 茶香、創意與永續交織 打造臺灣茶飲新未來

123週年的場慶不僅是重要的發展里程碑，更是展現本場承先啟後、持續創新突破的決心。本次活動透過靜態展示、互動體驗與競賽交流，完整呈現近年在茶葉、咖啡及飲料作物研發上的豐碩成果，從傳統茶文化延伸至新世代飲品創新應用，展現臺灣飲料產業持續升級與跨域整合的發展實力。活動現場備受矚目的「創意茶席展演」，以臺灣特色茶文化為核心，融合現代美學設計與新式茶藝演繹，呈現茶產業兼具文化傳承與創新精神的新世代樣貌，讓參與民眾深刻感受臺灣茶文化的深厚底蘊與創新魅力。此外，「新興茶飲原料的創意交會」專區，特別攜手桃園市農會、楊梅區農會、龍潭區農會和平鎮區農會，將極具特色的胖卡車開進現場，結合國產原料與新世代調配技術，創作出多款風味驚豔的新興飲品，完美示範了臺灣農產品跨域應用的多樣化與市場潛力。

活動現場亦同步展示多項永續循環推動成果，包括與業者合作開發、以茶葉剩餘資材再利用製成的環保拖鞋，透過「這一腳很回甘」的創意巧思，展現農業剩餘資材轉化為生活用品的循環美學與加值應用成果。此外，配合淨零排放與綠色消費政策推動，本場亦積極輔導農民及農企業取得茶葉碳足跡標籤，現場同步展示符合綠色採購並取得產品碳足跡標籤的臺灣茶產品，具體呈現臺灣茶產業朝向低碳永續與綠色消費轉型的推動成果與發展能量。



## 致敬傳承、迎向未來 共創臺灣飲品創新藍海

本場對臺灣茶產業發展有功人士予以公開表揚，今年度遴選3位茶產業傑出貢獻獎得主，包括長期致力推動有機茶產業發展的慈心有機農業發展基金會淨源茶場、秉持友善耕作並深耕東方美人茶製茶技術的徐耀良先生，以及投入坪林茶產業輔導超過40年、積極推動地方茶產業轉型的林文恭先生，感謝他們長期投入茶業發展與產業轉型(得獎者事蹟詳如第7頁)。

本場近年持續推動茶及飲料作物產業升級，除深化茶葉、咖啡及飲料作物研究外，也積極投入新型態茶飲開發、加工技術精進及風味品質建立，希望藉由本次場慶活動，串聯研發成果與產業應用，讓更多民眾看見臺灣茶及飲料作物的多元魅力與創新價值。本次123週年場慶暨機關開放日活動在熱烈交流與豐富體驗中圓滿落幕，不僅展現茶改場深厚的研發能量，也彰顯臺灣茶及飲料作物產業持續創新、邁向未來的發展願景。



圖1、本場123週年場慶盛大登場，場長蘇宗振致詞揭開活動序幕。





圖2、本場123週年場慶啟動儀式大合照。



圖3、本場與政治大學交換MOU，將共同推動臺灣茶業傳承、學術知識推廣及產官學研跨域合作。





圖4、本場與臻禾興業有限公司交換MOU，為推動「單人採茶機」改良研發，秉持互利共享、共創雙贏原則展開合作。



圖5、蘇宗振場長頒發茶產業傑出貢獻獎，感謝他們對茶業發展及轉型上的傑出貢獻。





圖6、蘇宗振場長帶領貴賓體驗本場研發之創新科技研究成果。



圖7、創意茶席展演讓參與民眾深刻感受臺灣茶文化的深厚底蘊與創新魅力。



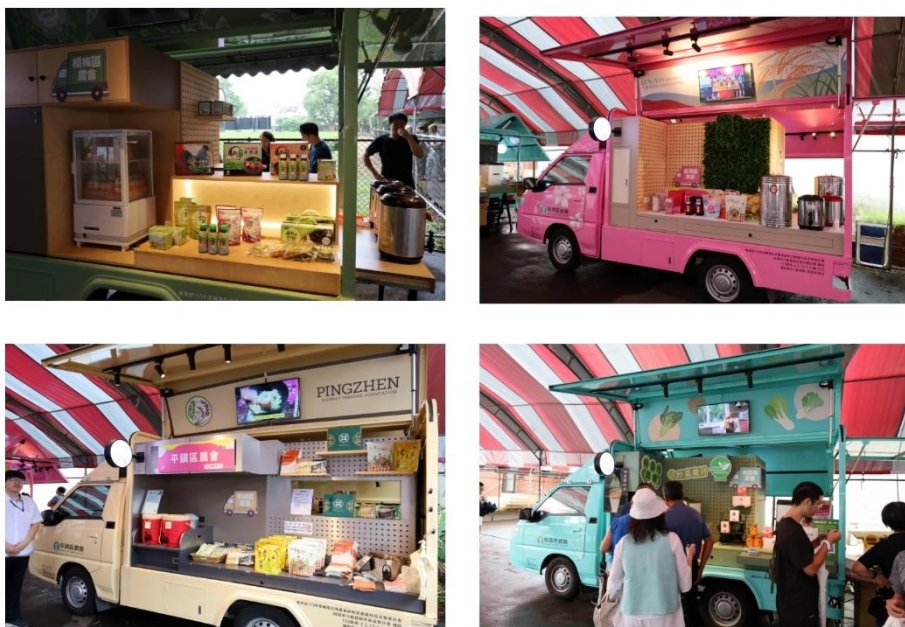


圖8、本場攜手農會胖卡車創作出多款風味驚豔的新興飲品。



圖9、本場123週年場慶暨機關開放日圓滿成功。



表1、茶產業傑出貢獻獎得獎者與事蹟

| 得獎人              | 得獎事蹟                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 慈心有機農業發展基金會-淨源茶場 | 「慈心有機農業發展基金會-淨源茶場」座落於新北市坪林區，自2007年啟動淨源計畫，以守護翡翠水庫水源為核心，依循IFOAM理念從1位農友、5公頃擴展至今35位農友、57公頃，並推動綠色保育標章與落實里山倡議精神，打造人與自然共生的生態地景。為避免農藥污染，設立專屬有機製茶場，精進發酵與烘焙技術，屢獲國內外評鑑肯定，展現有機茶兼具風味與永續價值。淨源茶場亦成為國際交流示範場域，推廣臺灣有機農業經驗，深化農業外交。同時透過契作與輔導機制帶動產業轉型，並發起「有機島茶」串聯各地茶農，擴大產業影響力，實踐從水源保育到綠色產業發展的永續願景。                           |
| 徐耀良先生            | 徐耀良先生長年深耕新竹縣峨眉鄉，致力於東方美人茶發展，曾獲模範農民肯定，為產業重要推手之一。他經營約8公頃茶園，秉持友善耕作理念，減少農藥使用，營造適合小綠葉蟬棲息的自然環境，從源頭確保茶葉品質。在製茶技術上，精通「看菁做茶」，能依氣候與茶菁狀態靈活調整工序，製成茶湯橙紅透亮、具天然蜜香與熟果韻的優質東方美人茶，並於各項競賽中屢獲佳績。除精進技藝外，亦積極投入人才培育與產業推廣，參與農民學院教學，輔導青年茶農提升技術，並推動品牌與食農教育，帶動地方茶產業升級。他兼顧生態保育、品質提升與文化傳承，為臺灣特色茶產業樹立永續典範。                               |
| 林文恭總幹事           | 林文恭總幹事出身坪林農家，1984年進入坪林農會服務，2000年接任總幹事後積極推動茶產業轉型。為解決傳統挑梗效率不足問題，導入「茶葉專用全彩色選機」，使產能大幅提升並兼顧品質與衛生；同時更新製茶與加工設備，並建立電腦化評鑑系統，提升比賽效率與公正性，且帶動坪林茶農於全國製茶競賽屢創佳績。在產業創新方面，他積極開發茶葉多元產品，如包種茶酒、茶點與生活用品，拓展市場價值，並推動品牌包裝升級與促成「坪林茶產業文化館」成立，深化地方特色。另因應水源保育需求，推動有機茶產銷班與制度化經營，並倡導專業分工與企業化模式，提升整體效益。其兼顧產業發展、環境永續與文化傳承，成功引領坪林茶業轉型升級。 |



## 新核准藥劑「扶比胺」之農藥使用方法

作物環境科 黃宣翰\*、陳建儒

(\*電話：03-4822059 分機226)

農業部於115年5月29日農授防字第1151877374A號公告「扶比胺」農藥使用方式及其範圍，此次公告中新增「100 g/L (10% w/v) 扶比胺乳劑 (EC)」及「100 g/L (10% w/v) 扶比胺水懸劑 (SC)」於茶樹防治赤葉枯病之使用方法 (表1)。扶比胺作用機制為 FRAC 21，加上此前已核准登記用藥，包括貝萊斯芽孢桿菌BF (BM02)、枯草桿菌Y1336 (BM02)、保粒黴素丁 (FRAC-19)、三氟敏 (FRAC-11)、三氟派瑞 (FRAC-11/7)、得克利 (FRAC-3)、扶吉胺 (FRAC-29)、腈硫克敏 (FRAC-M9/11)、貝芬四克利 (FRAC-1/3)、免賴得 (FRAC-1)、待克利 (FRAC-3)、四克利 (FRAC-3)、克熱淨 (烷苯磺酸鹽) (FRAC-M7)、甲基多保淨 (FRAC-1)、亞托敏 (FRAC-11)、亞托待克利 (FRAC-11/3)、嘉賜貝芬 (FRAC-24/1)、百克敏 (FRAC-11)、腈硫醌 (FRAC-M9)，目前茶赤葉枯病已核准登記使用之防治藥劑共有20種。扶比胺作用機制與現行核准有效成分之作用機制皆不同，可提供農民更多不同作用機制之藥劑選擇，以降低田間病害抗藥性產生之風險。另外，衛生福利部於115年4月21日衛授食字第1151300817號令修正公告「農藥殘留容許量標準」，增訂扶比胺於茶葉之殘留容許量為0.1 ppm，農友可放心使用。然而需特別注意，除臺灣外，包含美國、日本及歐盟等國皆尚未訂定扶比胺之殘留容許量標準 (MRL)(表1)，若茶農或茶企業有外銷之需求，不建議使用扶比胺藥劑。

表1、扶比胺使用方法與臺灣及各國殘留容許量標準

| 農藥普通名          | 稀釋倍數 | 安全採收期 (天) | 登記防治對象 | 藥劑作用機制代碼 | 殘留容許量 (ppm) † |    |    |    |    |    |    |    |
|----------------|------|-----------|--------|----------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|
|                |      |           |        |          | 臺灣            | 中國 | 韓國 | 日本 | 歐盟 | 澳洲 | 美國 | 中東 |
| 100 g/L 扶比胺乳劑  | 800  | 26        | 赤葉枯病   | 21       | 0.1           | -* | -  | -  | -  | -  | -  | -  |
| 100 g/L 扶比胺水懸劑 | 800  | 26        | 赤葉枯病   | 21       | 0.1           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  |

†：農藥殘留容許量標準參考中華民國衛生福利部（2026年4月27日）、中國大陸 GB 2763.1-2022（2023年5月11日）、韓國食品藥物安全部（2026年4月27日）、日本厚生勞動省（2026年4月27日）、歐盟執行委員會健康及食品安全總署（2026年4月27日）、澳洲紐西蘭食品標準局（2026年4月27日）發布之殘留容許量、美國聯邦法規40 CFR Part 180（2026年4月27日）、海灣標準化組織CAC/MRL 2:2021（2021.7.1）發布之殘留容許量，如有修正，依最新公告為準。

\*：表示該國尚未訂定該藥劑於茶類之殘留容許量。



## 展現臺茶24號「山蘊」的另一個生命密碼 GABA烏龍茶高值化製程

文圖/東部分場 蕭孟衿\*、吳聲舜、蘇宗振

(\*電話：089-551446轉227)

為了賦予臺灣原生茶樹全新的市場定位，本場發表臺灣原生山茶新品種-臺茶24號「山蘊」(圖1)的研發新進展。本場透過特殊的製茶工藝，成功將這款被譽為「臺灣茶界櫻花鉤吻鮭」的原生種茶葉，轉化為高機能性的GABA烏龍茶(圖2、3)，經分析其 $\gamma$ -氨基丁酸(GABA)與茶胺酸含量顯著優於市售產品，為臺灣健康機能茶飲市場與林下經濟產業注入強勁動力。

### 冰河子遺的珍寶 納入林下經濟守護生態與生計

臺灣原生山茶是僅存於臺灣的特有種，因稀有性被列為「接近受脅」等級，其與常見茶種外型相似，卻是能長至10公尺高的小喬木，目前零星分佈於中、南、東部海拔600至1,500公尺的山區。本場歷經19年選育之臺茶24號「山蘊」，為目前臺茶系列中唯一的純臺灣原生種，更具備極強的抗病蟲害及抗逆境能力，非常適合有機友善栽培。自2019年農業部林業保育署(原林務局)開始推動「林下經濟」政策，並於2021年12月跨部會協調後，臺灣原生山茶正式加入林下經濟品項清單。這項政策不僅維護了生物多樣性，更讓臺灣原生山茶成為推動在地經濟與環境保育的關鍵橋樑。臺茶24號不僅具有學術與保育上的神聖意義，透過本次開發出的GABA高值化製程，更證明了臺灣原生種具備發展為頂級保健茶飲的市場潛力。經試驗證實，臺茶24號GABA烏龍茶之開發製程已臻成熟，能穩定產出符合規範的高品質機能茶。



圖1、臺茶24號「山蘊」茶樹。



圖2、GABA烏龍茶之茶乾。



## 精準製茶工藝打造高機能GABA烏龍茶 從保育價值到「高值化」市場

茶葉富含多種保健成分，是具備抗氧化、調節代謝與紓壓潛力的天然機能飲品，許多研究報告顯示茶胺酸能促進放鬆、提升專注力；而經特殊厭氧製程生成的 $\gamma$ -胺基丁酸，則具備紓緩壓力及幫助入睡等效用。臺茶24號一般多製成綠茶或紅茶，為進一步拓展市場，本場研發團隊投入GABA烏龍茶新製茶工藝的開發，賦予臺灣原生種茶樹全新的市場定位。本次研發核心在於利用多次厭氧與好氧交互處理的製程，將臺茶24號轉化為機能性極高的GABA烏龍茶，其 $\gamma$ -胺基丁酸含量249 mg/100 g（圖4），已在GABA茶商品標準的150 mg/100 g以上；且茶胺酸含量可達11.45 mg/g（圖5），顯著高於目前主流品種和市售GABA茶。不同於一般烏龍茶，臺茶24號GABA烏龍茶帶有獨特的木質菇茸味，並伴隨蔗糖、糖炒栗子般的溫潤甜香，且透過氣相層析質譜儀的分析，已成功鎖定其重要特徵香氣分子，未來可作為茶葉生產品質控管的科學依據。目前臺茶24號已納入林保署林下經濟之作物，在配合林下經濟的推動下，本場將持續精進製茶技術與深入機能性研究，讓臺灣原生山茶從傳統的農業生產轉向高值化的機能性產業，在保護這片山林資源的同時，也為臺灣茶產業在國際市場中，建立起一道無可取代的原生品牌價值。



圖3、臺茶24號GABA烏龍茶之茶湯和葉底。

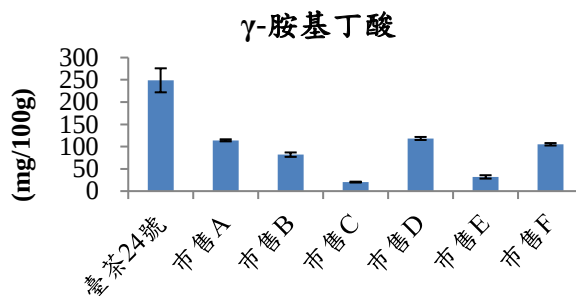


圖4、臺茶24號GABA烏龍茶及市售GABA茶之 $\gamma$ -胺基丁酸含量比較

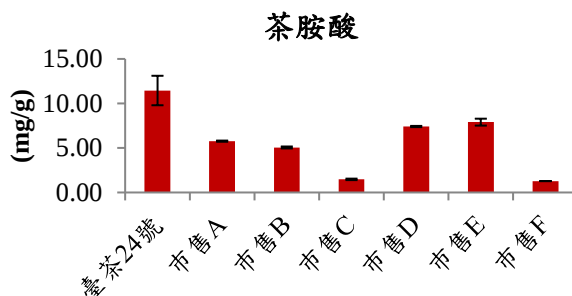


圖5、臺茶24號GABA烏龍茶及市售GABA茶之茶胺酸含量比較



# 氣候危機下的咖啡保衛戰 育種如何打造「氣候韌性」新咖啡

摘譯/作物改良科 金漢煊

(電話：03-4822059轉507)

當全球暖化不僅是預測，而是演變成比預期更快的現實時，我們日常飲用的咖啡正處於嚴峻威脅之中。咖啡屬非高度馴化的作物，對環境變遷極其敏感：阿拉比卡（Arabica）偏好涼爽高山，羅布斯塔（Robusta）則生長於溫暖平原。面對極端氣候，科學家正動員多元育種手段，確保咖啡產業的可持續性。



咖啡樹（黃校翊/提供）

## • 羅布斯塔：挖掘被遺忘的遺傳多樣性

因羅布斯塔品種具有高產與高適應性，預計在 2040 年全球咖啡豆產量將超過 50%。其具有高度遺傳多樣性，經由基因體分群可分為六大遺傳群。目前的育種重心將透過「跨群體雜交」利用雜種優勢 (Heterosis)，並結合基因組選拔 (Genomic Selection, GS) 技術，將傳統漫長的育種時程縮短一半。此外，引入近緣種 (如 *C. congensis*) 進行雜交，能創造出品質更佳且更具活力的品種。



## • 阿拉比卡：突破遺傳瓶頸的「精準育種」

阿拉比卡面臨的最嚴峻挑戰是其極低的遺傳多樣性，栽培種亦不抗咖啡葉鏽病 (CLR) 與高溫。為此，科學家採取了兩大戰略：

1. 基因滲入 (Introgression)：將羅布斯塔的抗性基因轉移至阿拉比卡中。著名的「提摩雜交種」(HdT) 就是自然發生的範例，為現今許多品種提供抗鏽病基因。
2.  $F_1$  雜交種開發：科學家發現，將「衣索比亞野生種」與「現今栽培品種」雜交產生的  $F_1$  雜交種，能增產 30-40% 且具有更高的環境適應性。配合雄不稔品系開發，能大規模生產如 Starmaya 等  $F_1$  種子，從而降低農民種植成本。

## • 邁向未來的四大耕作系統與育種目標

育種不只是改良植物，更要適應不同的生產模式。研究歸納出未來咖啡的四大栽培與育種方向：

- 機械化採收：發展適合機械收穫的品種與田間管理，以提高採收效率與降低成本。
- 農林混合栽培模式：利用樹蔭調節微氣候，緩解乾旱壓力並維持生物多樣性。
- 高海拔精品咖啡栽培：利用特殊地理條件與優良品種，發展頂級風味咖啡。
- 育成高緯度適應品種：因應全球暖化需將種植區移出南北緯 20 度，育種目標轉向耐寒與光週期適應。

**結語：**隨著基因體研究的飛速進步，科學家們正以更精確的方式導入有益突變，從而大幅縮短育種年限，育成高產且具有優良適應性的咖啡品種。

資料來源：Bertrand, B., Mieulet, D., Breitler, J.-C., Leroy, T., & Montagnon, C. (2025). Breeding of new coffee varieties as a key strategy to improve coffee sustainability in response to the climate change. *Adv. Bot. Res.* Vol. 114: p 247-281.  
<https://doi.org/10.1016/bs.abr.2024.06.001>



## 臺灣茶減碳打國際盃！ 本場推動茶葉產品碳標籤 搶攻綠色採購新商機

文圖/中部分場 黃玉如\*、黃正宗、蘇宗振

(\*電話：049-2855106轉300)

為因應全球淨零排放趨勢及推動農業永續發展，本場宣佈已成功輔導在地茶農(第七屆百大青農李冠毅)與茶企業(台灣農林日月老茶廠)完成茶葉產品碳足跡盤查並順利取得碳標籤，未來這些取得碳足跡標籤的臺灣優質茶，將是建立低碳生產體系重要里程碑，帶動臺灣茶產業邁向淨零轉型及全面提升國際競爭力。

碳足跡標籤制度為串聯生產端與消費端的重要橋樑，透過揭露產品生命週期碳排放資訊，不僅可引導農民優化栽培與製程管理，更能提升消費者對綠色產品的辨識度，進一步促進綠色消費行為。配合政府推動碳標籤納入綠色採購政策，未來具碳標籤之茶葉產品將具備更高市場競爭優勢，開創低碳農產品新商機。



圖1、通過環境部審查取得產品碳標籤，符合綠色採購的茶葉產品。



## 從生產到消費導入碳盤查 建立茶產業低碳轉型模式

茶葉生產過程涵蓋栽培管理、採收、製茶、包裝及運輸等多個階段，碳排放來源複雜。為協助業者順利導入碳足跡制度，本場提供「一站式輔導服務」，從最基礎的盤查邊界設定、數據蒐集、排放係數應用及文件撰寫等，大幅降低申請門檻與成本負擔。同時，透過本場專家的實地示範與教育訓練，輔導茶農優化施肥管理、節能製程與資材使用效率，從源頭減少碳排放，建立具可操作性與可複製性的低碳生產模式，更可擴散至各主要茶區。

取得碳標籤不僅是環境責任的展現，更是品牌價值的提升。透過碳足跡資訊揭露，讓消費者能以具體數據選擇低碳產品，促進市場朝永續方向發展。未來將持續串聯產銷體系，結合通路與品牌行銷，強化「低碳茶」形象，打造具國際競爭力的綠色供應鏈。此外，配合政府推動綠色消費政策，預計將擴大低碳農產品需求，形成正向循環，讓生產端減碳成果能在市場端獲得實質回饋，提升農民投入意願。



圖2、本場場長蘇宗振(左二)、中部分場分場長黃正宗(右一)及楊美珠研究員(左一)貼榜祝賀第七屆百大青農李冠毅(右二)通過環境部審查取得產品碳標籤。



### 建構永續臺灣茶產業 邁向淨零新里程

面對氣候變遷的嚴峻挑戰，茶產業轉型已刻不容緩。未來將持續深化跨部會合作，整合技術輔導、政策資源與產業力量，推動更多茶葉產品取得碳標籤，並發展減碳增匯技術與管理模式，協助產業降低環境衝擊。本場期待透過碳足跡盤查與標籤制度的推動，帶領臺灣茶產業邁向「淨零農業」的新里程碑，為消費者提供兼具品質與環境價值的優質好茶。



圖3、本場攜手台灣農林日月老茶廠，成功取得環境部核發之「自然農法台茶8號（阿薩姆紅茶）」產品碳足跡標籤。



## 本場考察泰國北部茶產業現況 掌握市場趨勢與產業轉型方向

文圖/作物環境科 江峻蔚\*、黃宣翰

(\*電話：03-4822059 分機708)

本場於114年10月赴泰國北部清萊及清邁地區進行茶產業現況考察，實地參訪正林茶廠、翠峰茶園、聖獅茶園、瑞銘茶業、101茶公司及漂排村茶廠等茶產業相關場域，並拜訪泰北義民文史館，了解泰北茶產業之歷史發展背景與近年產製銷變化情形。此次考察重點包括泰北茶葉生產模式、茶葉市場消費趨勢、製茶技術發展、勞動力結構及產品轉型方向，以作為我國茶產業發展與國際市場布局之參考。

考察結果顯示，泰北茶產業與臺灣茶業具有深厚歷史淵源，當地茶樹品種多為自臺灣引進之小葉種茶樹，包括四季春、臺茶12號（金萱）及青心烏龍等品種，目前仍為當地主力栽培茶樹。泰北茶園海拔多介於900至1300公尺間，其氣候與環境條件適合發展高山茶產業，並已建立一定規模之茶葉生產聚落（圖1）。當地茶廠除生產傳統烏龍茶外，亦生產飲料茶原料、烏龍茶及部分大葉種古樹茶產品。部分茶廠之茶乾主要供應泰國本土大型飲料茶品牌（如手標茶葉）及即飲茶市場，顯示泰國國內飲料茶消費需求持續成長。經實地了解，目前飲料茶原料價格介於100-130泰銖/公斤、品質較佳的茶乾500-600泰銖/公斤、普洱或古樹茶可達1,500泰銖/公斤（臺幣:泰幣約為1:1）。



圖1、翠峰茶園（左圖，約400公頃）及101茶園（右圖，約70公頃）。

近年泰國茶葉市場呈現明顯飲料化與多元化發展趨勢。當地消費者偏好冰飲及甜味茶飲，即飲茶市場規模持續擴大，其中綠茶與奶茶產品尤受歡迎。考察期間亦觀察到抹茶產品需求快速增加，高品質抹茶及茶粉原料市場發展熱絡，部分茶廠亦開始投入烏龍茶磨粉、冷萃茶飲、康普茶及茶相關食品等創新產品開發，以提升產品附加價值（圖2）。部分業者亦嘗試結合健康概念，開發機能性茶飲產品，顯示當地茶產業除傳統茶葉市場外，已逐步朝向多元加工利用與消費型態轉變。





圖2、101茶公司康普茶(左)及翠峰茶園景觀餐廳抹茶產品(右)。

在製茶技術方面，泰北茶區目前仍以中小型茶廠為主，部分製程與臺灣傳統製茶技術相近。由於當地電費成本較高（電費約9.5泰銖/度），為降低生產成本，多採用日曬方式進行茶菁萎凋（圖3），雨季期間則搭配甲種乾燥機使用。部分茶廠已具備紅烏龍茶及GABA茶加工技術，顯示泰北茶區近年已逐步朝向特色化及機能性產品方向發展，亦有業者導入擠壓機等設備以簡化製程流程。此外，部分大型茶廠積極導入ISO及HACCP等管理制度，強化品質管理與食品安全，以提升產品進入國際市場之競爭力。



圖3、泰北茶廠室內萎凋及室外曬菁情形。

考察過程亦發現，泰北茶產業目前面臨勞動力短缺及市場競爭等挑戰。當地茶園多位於山區，仍以人工採茶為主，採茶工多來自阿卡族或緬甸勞工。近年由於年輕世代外流，加上咖啡產業快速發展，當茶葉與咖啡採收期重疊時，社區勞力會優先投入自家或村內咖啡採收，致使茶區於採收旺季普遍面臨勞動力不足，亦影響茶菁品質穩定性。另一方面，受全球市場變動及越南低價茶競爭影響，泰北茶產業近年已逐漸由過去以臺灣市場為主，



轉向泰國國內、歐美及中國市場發展，並積極以「健康」、「無毒」及有機栽培等形象拓展國際市場。此外，部分茶廠已逐步轉型結合觀光休閒產業經營，發展茶園景觀、民宿、茶文化體驗及茶料理等多元服務，以提升產業附加價值。其中翠峰茶園及101茶公司等場域已具一定規模之觀光經營模式(圖4)，結合茶園景觀與休閒服務，吸引國內外旅客前往參訪體驗。相關經營模式除有助提升茶產業收益外，亦成為泰北茶區近年重要之產業轉型方向。



圖4、101茶公司已轉型兼營觀光休閒服務，圖為商品上架情形與比鄰茶園之渡假村民宿景觀。

透過此次實地考察，除進一步了解泰北茶產業現況與市場變化趨勢外，亦可作為我國茶產業發展之參考。未來可持續透過技術交流、產品開發、人才培育及觀光休閒發展等面向，與泰北茶產業建立合作與學習機會，共同因應全球茶葉市場消費型態轉變及國際競爭挑戰，並作為推動臺灣茶產業多元發展與提升國際競爭力之參考方向。



## 日本抹茶太夯！泰國、越南跟進成為生產重鎮

抹茶是全球熱銷的飲品，不管是連鎖店還是街角的咖啡廳、網美餐廳，到處都能點到抹茶的品項，從抹茶拿鐵到抹茶千層蛋糕，興起了一股綠色旋風。不過也因為太搶手，日本抹茶開始出現缺貨的窘境，不過現在不只有日本會做抹茶，東南亞的泰國、越南也有生產，而且價格親民許多，已經擄獲不少抹茶控的心。

### 東南亞抹茶成為高CP值選擇

說到抹茶，大家第一個想到的當然是日本，不過最近日本的抹茶產業可是遇到了大麻煩。今年春天，京都、奈良、鹿兒島這些抹茶重鎮都碰上了極端氣候，又熱又乾的天氣讓碾茶（製作抹茶的原料）產量直接掉了20%到25%。更誇張的是，宇治頂級手採碾茶的價格一年內就翻了一倍，最頂級更是暴漲169%。

幸好東南亞及時補上了這個缺口，越南和泰國這兩個國家表現特別亮眼。越南北部的山羅省與老街省，擁有跟日本宇治差不多的高山氣候，再加上人工成本相對便宜，吸引不少茶農引進日本的茶樹品種和種植技術。現在越南的抹茶不只供應當地，還外銷到其他東南亞和歐美國家。

泰國的抹茶生產基地，原本就很會種烏龍茶和綠茶的泰國茶農，現在也開始做起抹茶生意，還結合了當地咖啡館文化，創造出獨特的泰式抹茶風格。也因為東南亞的抹茶價格相對親民，當日本抹茶價格飆高時，這些平價替代品成為許多人的選擇。

### 越南、泰國的抹茶旋風

東南亞不只會做抹茶，他們還很會玩抹茶！像越南的連鎖咖啡廳「Katinat」就超有創意，他們用自家越南產的抹茶搭配傳統的豆花，推出了「Iki Matcha Latte」這款融合飲品，成為獨特越式抹茶點心。



圖1、日本抹茶 (張如華/提供)



泰國的抹茶品牌也很會行銷，「Matchazuki」和「Ryn Tea」這兩個本土品牌，透過社群媒體和網紅推薦，成功打造出自己的粉絲團，他們的抹茶產品不只好喝，包裝也很有設計感，在年輕人之間掀起一股泰式抹茶風潮。

根據YouGov 的調查，東南亞人對抹茶的熱愛程度可不輸給日本人，大約有一半的印尼人（53%）、泰國人（48%）和新加坡人（45%）都表示他們對抹茶飲品、甜點或冰沙很熟悉。更有趣的是，綠茶（包括抹茶）在這些國家都超受歡迎—在泰國和新加坡，分別有68%和67%的人最愛喝綠茶，在印尼也有43%的支持率，排名第二。

看來抹茶在東南亞不只是一時的流行，而是真的已經融入當地的飲食文化了。相信未來在東南亞廚師和飲品師的創意激盪下，我們會看到更多意想不到的抹茶創意料理。

資料來源：南南之隅

引用自：台灣區製茶工業同業公會 茶訊月刊 | 2026年1月 | No.1075 頁14-15



茶改場提醒您:提高警覺 小心詐騙!



農業部茶及飲料作物改良場  
Tea and Beverage Research Station, MOA

# 茶改場 詐騙澄清



請提高警覺  
小心詐騙!

近期發現有不肖人士冒用農業部各級機關名義，  
散布不實資訊，甚至誘騙民眾加入不明群組或進行金錢往來，  
請民眾特別留意，以免受騙！

## 本場嚴正聲明

- ❌ 本場**不會**以私人帳號主動聯繫民眾
- ❌ 本場**不會**要求加入任何來路不明的  
LINE、FB或其他社群群組
- ❌ 本場**不會**以任何名義要求匯款、付款  
或提供個人金融資料
- ❌ 本場**沒有**對外盈利販售茶葉及飲料產品



如接獲可疑訊息，請務必**提高警覺**，  
切勿點擊不明連結或提供個資，以免受騙！

正確資訊 請以本場官方網站及正式公告為準

- 🌐 官網 <https://www.tb.rs.gov.tw>
- 📘 Facebook 粉絲專頁  
農業部茶及飲料作物改良場
- ☎ 電話 03-4822059



官方網站



FB粉絲專頁



一起提高警覺

防範詐騙

守護自身權益!



茶及飲料作物專訊  
中華民國 115 年 6 月 第10期



# 避免雙酚A， 從看標示、選材質開始



日常勤洗手，保護自己與家人

## 什麼是雙酚A (BPA)?

雙酚A屬於環境荷爾蒙的一種，會干擾人體的內分泌系統，造成身體功能混亂，有研究指出雙酚A可以經由皮膚吸收，且與某些疾病有關，常見於塑膠容器、罐頭內壁塗層、感熱紙、兒童玩具等。

## 日常防毒攻略! 教你避開雙酚A

- ✓ 拿到感熱紙收據或號碼牌別握太久，吃東西前要記得洗手！
- ✓ 塑膠容器不要微波加熱或裝熱湯！
- ✓ 塑膠刮痕、變形，請直接淘汰！
- ✓ 拒買來路不明、沒標示的塑膠產品！



行政院消費者保護處

廣告



## 茶及飲料作物專訊 第10期

發行人：蘇宗振

編輯委員：邱垂豐、吳聲舜、史瓊月、林金池、  
蔡憲宗、胡智益、劉天麟

執行編輯：賴正南、楊明真、馮惠佳

發行所：農業部茶及飲料作物改良場

地址：桃園市楊梅區埔心中興路324號

電話：(03) 482-2059

傳真：(03) 482-4790

本場網址：<https://www.tbrs.gov.tw>

G P N：811300002

