

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。

