

## 大陸茶業產製銷調查報告

服務機關：行政院農業委員會茶業改良場

姓名職稱：邱垂豐 研究員兼茶作課長

服務機關：行政院農業委員會茶業改良場魚池分場

姓名職稱：黃正宗 副研究員兼製茶課長

服務機關：行政院農業委員會茶業改良場

姓名職稱：劉天麟 助理研究員

出國期間：100年10月3~9日

報告日期：100年11月1日

經費來源：行政院農業委員會茶業改良場

## 目 次

|            |    |
|------------|----|
| 壹、目的       | 2  |
| 貳、行程       | 2  |
| 參、參訪人員     | 3  |
| 肆、訪查過程及內容  | 3  |
| 伍、訪查心得建議事項 | 14 |

# 大陸茶業產製銷調查報告

## 壹、目的

近年來臺灣茶業所面臨的產銷問題不只是提升茶葉品質，更重要的競爭是來自如越南、印尼、泰國及中國大陸等廉價進口台式烏龍茶葉。烏龍茶已列為政府推展外銷之旗艦產品，但隨著加入WTO，各種茶類將陸續進入市場，對台茶產銷勢將造成衝擊。本計畫擬進行國外台式烏龍茶產製銷調查及茶葉產地鑑別與分析等工作，藉由資料蒐集與評估分析，期能研擬因應策略，化危機為契機，提高台茶產業競爭力。

## 貳、中國大陸茶業訪查行程

10/3 松山機場→金門→廈門

宿廈門金莎旅館

10/4 廈門→福建安溪

至中國安溪茶都，拜訪春池茶業

宿安溪旅館

10/5 參觀安溪霞鎮(下鎮) 鐵觀音茶區之茶園及製茶廠

參觀感德鎮茶業市場

晚間參觀廈門市區茶業門市

宿廈門金莎旅館

10/6 廈門→漳州市

途經高速公路天福休息站

參訪天福茶博物院、天福茶學院

宿廈門金莎旅館

10/7 廈門→漳平市

拜訪漳平市官田岳山茶行陳憲智先生

拜訪漳平市尚順農場陳宏安先生

宿台緣山莊

10/8 漳平市永福鎮

拜訪鴻鼎農場李志鴻先生、九德農場楊瑞騰先生、永福鎮永福高山茶門市、三泰行茶業公司陳天洲先生(漳平市臺商聯誼會會長)、台品茶業謝東慶先生

宿台緣山莊

10/9 參觀永福鎮早市

漳平市永福鎮→廈門→臺灣

### 參、參訪人員

參訪人員為行政院農業委員會茶業改良場研究員兼茶作課長邱垂豐、副研究員兼製茶課長黃正宗及助理研究員劉天麟等三名。

### 肆、訪查過程及內容

#### 一、福建泉州市安溪茶區

##### (一)、安溪茶區

安溪是福建省東南部靠近廈門的一個縣，安溪產茶始於唐末，興於明清，盛於當代，至今已有一千多年的歷史，自古就有“龍鳳名區”、“閩南茶都”之美譽，是閩南烏龍茶的主產區，種茶歷史悠久。安溪境內雨量充沛，氣候溫和，山巒重疊，林木繁多，終年雲霧繚繞，青山秀水，適宜於茶樹生長，而且經過歷代茶人的辛勤勞動，選育繁殖了一系列優良茶樹品種，目前境內保存的優良品種有 60 多個，鐵觀音、黃旦、本山、毛蟹、大葉烏龍、梅占等都屬於知名優良品種，因此安溪有“茶樹優良品種寶庫”之稱。在眾多的茶樹優良品種中，品質最優秀、知名度最高的要數“鐵觀音”。

鐵觀音茶產於福建省泉州市安溪縣，起於 1725~1735 年，屬於烏龍茶類，是中國十大名茶之一烏龍茶類的代表。介於綠茶和紅茶之間，屬於部分發酵茶類，鐵觀音獨具“觀音韻”，清香雅韻，“七泡餘香溪月露，滿心喜樂嶺雲濤”。鐵觀音原產安溪縣西坪鄉，已有 200 多年

的歷史，關於鐵觀音品種的由來，在安溪還流傳著兩種歷史傳說，一說是西坪茶農魏飲做了一個夢，觀音菩薩賜給的一株茶樹，挖來栽種而成；另一說是安溪堯陽一位名叫王士讓的人在一株茶樹上採葉製成茶獻給皇上，皇上賜名“鐵觀音”而得。

安溪鐵觀音主要產於安溪縣境內的劍斗鎮，感德鎮和西坪鄉等海拔較高的山區，安溪鐵觀音分內外安溪之說，也有分南北兩線之說。“內安溪”在於安溪西部，這裡群山環繞，屬亞熱帶季風氣候地區，年平均降雨量1700—1900毫米，年平均氣溫在15—18度，無霜期為260—324天，相對濕度在78%以上，山區大部分為酸性紅壤，pH值約4.5—5.6之間，土層深厚，適合種茶。

內安溪（北線）產地有祥華、長坑、感德、劍斗等地；南線有西坪、大坪等地。安溪內外之分，其實就是高低海拔茶區之分。內安溪包含西坪、祥華、長坑、感德和劍斗等高海拔茶區；外安溪地處縣城交接處，屬海拔較低，日照時間長，溫差變化不大，土層較薄，因此外安溪相對於“內安溪”茶，品質較差。

## （二）、鐵觀音產製技術

生產出優質的鐵觀音茶必須具備：1. 純種鐵觀音品種茶樹；2. 茶樹生長在良好的土壤、氣候環境中，並得到精心培育；3. 精湛的採製技術，三者缺一不可。

“鐵觀音”天性嬌弱，產量不大，所以便有了“好喝不好栽”的說法，因而更加名貴。純種鐵觀音植株為灌木型，樹勢橫展，枝條斜生，葉片水平狀著生。葉形橢圓，葉緣齒疏而鈍，葉面呈波浪狀隆起，具明顯肋骨形，略向背面反捲，葉肉肥厚，葉色濃綠光潤，葉基部稍鈍，葉尖端稍凹，向左稍歪，略廠下垂，嫩芽紫紅色，因此有“紅芽歪尾桃”之稱，這是純種特徵之一。

鐵觀音依照四季採製，3月下旬萌芽，穀雨至立夏（4月中下旬至5月上旬）為春茶，產量佔全年總產量的40—45%；夏至至小暑（6月中

下旬至7月上旬)為夏茶，產量佔15—20%；立秋至處暑(8月上旬至8月下旬)為暑茶，產量佔25—30%；秋分至寒露(9月下旬至10月上旬)為秋茶，產量佔25—30%。製茶品質以秋茶為最好，春茶次之。秋茶，其香氣特揚，俗稱秋香，湯味醇厚。夏、暑茶品質較次。

鮮葉採摘標準必須在嫩梢開面後，採下二、三葉，俗稱“開面採”。採摘的鮮葉力求新鮮完整，採摘時要做到「五不」，即不折斷葉片，不折疊葉張，不碰碎葉尖，不帶單片，不帶魚葉和老梗。生長地點不同的茶樹鮮葉要分開，特別是早菁、午菁、晚菁要嚴格分開製造，以午菁品質為最優。

採摘的鮮葉力求新鮮完整，然後進行日光萎凋(曬菁)、室內萎凋(涼菁)和攪拌(搖菁)，直到自然花香釋放，香氣濃郁時進行炒菁、揉捻、包布揉、復炒復揉，使茶葉捲縮成顆粒後進行文火焙乾。製成毛茶後，再經篩分、風選、挑梗、拼堆及包裝等步驟精製成商品茶。所謂鐵觀音茶即以鐵觀音品種茶樹所製成的烏龍茶。因此，鐵觀音既是茶樹品種名，也是茶名。

目前中國鐵觀音的主要製程為：茶菁-日光萎凋-室內萎凋-攪拌-炒菁(280°C，1分鐘)-揀茶(14下)-過篩-擠壓機(3次)-平輪式布球整形(5次)-初焙、復焙、復包揉(15次)-乾燥。

中國鐵觀音可分為正炒、回菁、消(拔)菁、拖菁等四種：

1、正炒茶：將攪拌好的茶菁靜置至第二天中午11-12點炒菁，毛茶條形圓結，色澤烏綠潤，香氣高強，帶蘭花香，滋味醇和但帶微澀，音韻明，湯色金黃。

正炒做法是多攪拌少靜置，即攪拌時間長靜置時間短。第一次攪拌一般2-3分鐘，第二次攪拌5-10分鐘，第三次攪拌要適當掌握，少則5-10分鐘，多則20-60分鐘。每次攪拌之間，相隔是大約1個小時。第三次攪拌要到茶菁的菁味消失，花果幽香起。正炒做法的茶菁，在攪拌完成至殺菁時間，不能超過次日的中午。正炒做法

具有傳統鐵觀音的特徵，茶乾砂綠色明顯，因走水充分水色黃綠明亮，滋味甘滑醇厚。上等茶花果香濃郁，觀音韻明顯，回味甘甜，口齒留香；葉底柔軟，色黃綠，有光澤。

- 2、回菁製法：將攪拌好的茶菁靜置至第二天下午 15-18 點炒菁，毛茶條形緊結，色澤綠潤，香氣高揚，滋味醇正，觀音韻明顯，帶花生仁味及酸甜味，但滋味淡些，湯色金綠黃。
- 3、消（拔）菁製法：將攪拌好的茶菁靜置至第二天晚上 22-24 點炒菁，毛茶條形較緊結，色澤墨綠，香氣高揚，滋味較醇正和有觀音韻，帶酸甜味，湯色黃或深金黃。
- 4、拖菁製法：將攪拌好的茶菁靜置至第三天上午 6-10 點炒菁，毛茶外形緊略不沉重結，色澤暗綠，香氣尚高但不夠純正，觀音韻輕，滋味醇和帶有較強酸餛味，久浸則茶湯轉橙黃色，葉底硬挺暗綠。

拖菁製法少攪拌多靜置，即攪拌時間短靜置時間長。第一次攪拌大約 2 分鐘，第二次攪拌 2-3 分鐘左右，第三次攪拌約 3-5 分鐘。第三次攪拌以後，置於空調間至次日下午以後，至茶菁的臭菁味完全消失，才開始入鍋炒菁。由於茶菁靜置時間長，殺菁時間拖延至第二日晚，有的拖到第三天 6-10 點再炒菁，因此亦稱為拖補或拖酸。這種製程做得好，有清爽的菁香和酸香或清酸味，但卻沒有鐵觀音的音韻。這類茶有明顯的“三綠”特點：即乾茶綠、湯色綠、葉底綠。做不好的有臭菁味、悶菁味或臭悶酸味，這類茶因為走水不充分，發酵度較低，沖泡時要快沖快出，否者湯色混濁暗綠，湯味青澀味明顯。

最近中國鐵觀音製程還有一種較流行的分法，可分為 5 種：

1. 正味：將攪拌好的茶菁靜置至第二天凌晨 0-5 點炒菁。
2. 消正：將攪拌好的茶菁靜置至第二天上午 9-12 點炒菁。
3. 消菁：將攪拌好的茶菁靜置至第二天下午 12-15 點炒菁。
4. 半拖：將攪拌好的茶菁靜置至第二天下午 15-18 點炒菁。

5. 拖酸：將攪拌好的茶菁靜置至第二天晚上 22-24 點炒菁。

### (三)、鐵觀音茶品質特徵及品茗

鐵觀音是烏龍茶的極品，其品質特徵是：條形捲曲，肥壯圓結，沉重勻整，色澤砂綠，整體形狀似蜻蜓頭、螺旋體、青蛙腿。沖泡後湯色金黃濃艷似琥珀，有天然馥郁的蘭花香，滋味醇厚甘鮮，回甘悠久，俗稱有“音韻”。鐵觀音茶香高而持久，可謂“七泡有餘香”。近年來的試驗研究顯示，安溪鐵觀音所含的香氣成分種類最為豐富，而且中、低沸點香氣組分所佔比重明顯大於用其他品種茶樹鮮葉製成的烏龍茶。因而安溪鐵觀音獨特的香氣令人心怡神醉，一杯鐵觀音，杯蓋開啟立即芬芳撲鼻，滿室生香。

品飲鐵觀音茶，必備小巧精細的茶具，茶壺、茶杯均以小為好。將茶葉放入茶壺中達五分滿，沸水沖泡洗茶後，再續水正式沖泡 2—3 分鐘，倒入小杯品飲，以後可連續續水沖泡。品飲鐵觀音先聞其香再品其味，每次飲量雖不多，但滿口生香，回味無窮。

### (四)、鐵觀音茶保存方式

鐵觀音屬輕發酵茶，茶葉具有高昂的蘭花香，茶湯呈現蜜綠色且明亮，但是要讓茶葉呈現香氣，一般茶葉就不會烘得太乾，茶葉含一定的水分，這樣的茶葉在後期保存時，一定需要注意茶葉的低溫和密封，以減少水分在茶葉中的作用。

鐵觀音茶葉基本上是每包 7 克的包裝，這種包裝方法採用真空壓縮包裝法，並附有外罐包裝，如果近期（20 天之內）會喝完，一般只需放置在陰涼處，避光保存。針對鐵觀音的保存來說，一般都要求低溫和密封真空，這樣在短的時間內可以保證鐵觀音的色香味。如果想達到保存的最佳效果和最長時限的話，則建議在零下 5 度保鮮，這樣可達到最佳效果，但最多不要超多一年，以半年內喝完為佳。

### (五)、安溪鐵觀音產製成本

1. 茶苗：每株 0.2 元人民幣。



2. 採茶工：每天約 130 元人民幣
3. 製茶工：每月 1,500-2,000 元人民幣（含吃住）
4. 挑茶：每天 100-120 元人民幣（4.5 元人民幣/500 公克）
5. 運費：每 500 公克 0.7 元人民幣
6. 保險費：每萬元人民幣茶葉須 30 元人民幣保險費

#### (六)、安溪鐵觀音價格

1. 毛茶：秋茶每 500 公克約 35-50 元人民幣
2. 精製率：毛茶挑梗後約 60-70%精製茶
3. 茶梗：秋茶每 500 公克約 1.5 元人民幣
4. 精製茶：秋茶每 500 公克約 100-200 元人民幣
5. 高品質鐵觀音：每 500 公克約 1,000-3,000 元人民幣

#### (七)、安溪鐵觀音產銷發展情形

1. 安溪產茶始於唐末，興於明清，盛於當代，至今已有一千多年的歷史，自古就有“龍鳳名區”、“閩南茶都”之美譽。
2. 1990 年以前為中國大陸 10 大貧窮縣之一。
3. 1995 年 3 月，安溪縣被中國農業部命名為“中國烏龍茶（名茶）之鄉”。
4. 2001 年，被中國農業部確定為“第一批全國無公害農產品（茶葉）生產基地縣”，並被中國農業部、外貿部聯合認定為“全國園藝產品（茶葉）出口示範區”。
5. 2002 年，中國農業部確認為“南亞熱帶作物（烏龍茶）名優基地”。
6. 2004 年，安溪鐵觀音被中國列入“原產地地域保護產品”。
7. 2007 年 6 月 1 日起正式實施《地理標誌產品安溪鐵觀音》代替《原產地地域產品安溪鐵觀音》。
8. 2010 年，安溪鐵觀音正式進駐世博會，成為世博會茶葉第一品牌。
9. 目前（2011 年）安溪-中國茶都有 2,000 多家茶葉商店。
10. 安溪鐵觀音多是小農小規模在經營，品質細緻但製茶環境欠佳。

11. 近年來中國正流行鐵觀音，主要是政府極力推廣與輔導。一般百姓買茶除自己喝以外，另為過節送禮之熱門商品。
12. 鐵觀音銷售到中國大陸北方，首重茶香、不苦澀、回甘。沿海地區則品質要求較高，價格亦相對較高。

#### (八) 臺商投資發展情形

1. 春池茶葉茗店：陳先生（苗栗縣通宵人）。

- (1) 從事布及服飾業，10 多年前到安溪。
- (2) 茶園土地面積 5,000 畝(約 333 公頃)，海拔高度約 1,000-1,500 公尺，投資 6 千萬新台幣。
- (3) 現在（2011 年）安溪-中國茶都店面價格較 10 年前上漲約 10 倍。
- (4) 採茶時間上午 11 點-下午 16 點。
- (5) 布球工每天約 300 元人民幣。
- (6) 鐵觀音輕焙火（65°C，2 小時）；炭焙火每 5 公斤 180 元人民幣。
- (7) 鐵觀音零售價每 500 公克 2,000 元人民幣。

2. 岳山茶行：陳先生（台北市）

漳平市華安縣官田鄉，距廈門約 2 小時車程，目前（2011 年）約有 21,000 畝（1,400 公頃）茶園，因安溪地區茶園已不能再開發，最近 3-4 年逐漸往華安縣官田鄉一帶種植鐵觀音等茶樹品種，且逐年增加，百姓亦因種茶收益增加，改善生活經濟。

- (1) 因祖先為漳平市華安縣官田鄉人，大陸開放後回鄉投資，2005 年土地租金 2 元人民幣/畝/年，租約 50 年；2011 年新申請租地之土地租金為 300 元人民幣/畝/年。
- (2) 茶園面積 273 畝（18.2 公頃；鐵觀音 150 畝、青心烏龍 120 畝、台茶 12 號 3 畝），由雜木林開發，海拔高度約 900-1,050 公尺。

- (3) 2005 年每株茶苗 0.05 元人民幣，每年施 2 次有機質肥料(羊、豬糞)、每畝化學肥料 35-40 公斤。
- (4) 1 年採摘 3-4 次，採茶工資約 70-100 元人民幣/天，每天約有 70-80 人採茶。
- (5) 鐵觀音秋茶品質依採茶時間分為：上午及中午所採製的毛茶每 500 公克批發價 220-300 元人民幣；下午所採製每 500 公克批發價 100-150 元人民幣。3 年生鐵觀音秋茶每 500 公克批發價 600-700 元人民幣。
- (6) 中國大陸批發毛茶免稅，但精製茶需 17%稅。

## 二、福建漳平市永福鎮永福茶區

### (一) 漳平市永福鎮

永福鎮是位於中國福建省龍岩市漳平市西南部的一個鎮，是漳平市最大的鎮。永福鎮地處福建省最南端的高山盆地，全鎮土地面積 535.5 平方公里，全鎮人口約 4.7 萬人，海拔 780 米，四周群山聳峙，氣候溫和濕潤，屬亞熱帶季風氣候，年平均氣溫 17.4℃，年平均日照時數 1740.7 小時，年平均降雨量 1839 公釐，無霜期 262 天，陽光充足，雨量充沛，乾濕季節界線分明，高山立體氣候明顯，垂直氣候差異顯著，非常適合花果苗木和蔬菜以及茶葉等各種生物的生長與繁殖，是盛產各種名貴花卉的產地，也是中國著名的杜鵑花之鄉。

2000 年永福鎮被中國國家林業總局、全國花卉協會評為"中國杜鵑花之鄉。亦是福建省最大的反季節蔬菜產地之一。

### (二) 永福茶區

永福鎮山地氣候與臺灣阿里山等茶業專區相近，被臺商譽為大陸阿里山，發展高山茶具有得天獨厚的地理氣候人文優勢，孕育了海峽兩岸農業合作最大的茶葉生產區。2008 年中國農業部、國台辦批准設立漳

平永福臺灣農民創業園，這裡已成為兩岸合作最大的高山烏龍茶生產區和臺灣茶產業在境外投資最集中的區域。

2011年漳平臺灣農民創業園已入駐台資企業59家，常駐臺商農民490多人，其中高山茶企業48家，種植面積5.5萬畝（3,667公頃），年產值約5億元人民幣，種植茶葉面積是臺灣高海拔茶園面積的近五分之四，是中國大陸最大的臺灣烏龍茶生產區。

### （三）中國大陸對臺商輔導政策

在西元2011年春節前，臺商寫感謝信給中國中央總書記胡錦濤，獲得總書記親自回信致意，顯示中國官方對臺商之重視。此後，漳平市持續策劃與建設“大陸阿里山”品牌，深化擴大對臺交流合作，推動創業園擴大規模及產業向創業園集聚等方面工作。一方面，重點規劃建設海峽茶文化交流中心，將打造一個以生活居住為主體，集辦公、商貿、物流、休閒、海峽兩岸茶文化交流、高山茶展示區等功能為一體的現代化新區；另一方面，利用永福鎮被授予全國休閒農業示範點之有利時機，加快臺緣山莊二期、臺緣廣場、臺緣新村、櫻花主題公園、櫻花大道、九德茶文化公園等一批景點建設，加快發展精緻農業、休閒觀光農業。

漳平市政府希望未來能擴大高山茶產業規模，預定擴展達10萬畝（6,667公頃）高山茶產業生產區，同時加速臺商投資區規劃建設，積極引進機械、電子、生物技術、新材料等產業項目，爭取海西乃至國家級臺商投資區，把漳平臺灣農民創業園打造成臺灣農民來閩創業的示範區、對臺交流合作先行先試的重要生產區。該市在引進臺灣成熟農業生產的同時，著力發展田園景觀與農耕文化相結合的鄉村旅遊產業，為深化對臺農業交流合作、打造對臺合作前沿陣地注入新的活力。去年來，該市全力提升臺品觀光茶園、九德茶文化公園、鴻鼎茶文化中心等休閒農業示範區，核心區初步形成集農業生產、觀光休閒、鄉村旅遊為一體的現代農業發展模式，還成功舉辦了“大陸阿里山”旅遊推廣活動、

“金秋萬人遊大陸阿里山”活動等。2011 年，到永福鎮觀光的遊客人數達 21.3 萬人次。

漳平市實施茶園標準化、無公害有機茶示範化，推廣集生態觀光、休閒娛樂為一體的高山茶發展模式；建立“高山茶葉專業合作社+生產區+農戶”模式，達成茶產業規模化發展、標準化管理；成立閩臺緣高山茶產銷合作社，輔導一批茶葉企業通過中國品質安全(Quality Safety, QS) 與綠色食品認證，創立一批知名商標、名牌產品、著名商標，提升高山茶市場競爭力。

臺商在永福茶區創業的這些年，漳平市政府對道路、節水噴灌等配套設施投入大量資金，中國政府有關部門對臺商實行“保姆式服務”，不斷推出強台惠台政策。

#### (四) 臺商投資發展情形

1. 尚順農場：陳先生（南投縣鹿谷鄉），農場位於漳平市永福鎮，距離廈門約 1.5-2 小時車程。
  - (1) 2005 年土地租金 2.5 元人民幣/畝/年，租約 30-50 年；2011 年 80 元人民幣/畝/年。
  - (2) 茶園面積 1100 畝（73 公頃），由雜木林開發，海拔高度約 900 公尺，主要栽種青心烏龍。
  - (3) 1 年採摘 3-4 次，採茶工資約 2.6 元人民幣/公斤，每天約有 100 多人採茶，每天茶菁量產量約 3,500-4,000 公斤。
2. 鴻鼎農場：李先生（台北市）
  - (1) 因祖先為漳平市永福鎮人，大陸開放後回鄉投資，2005 年開始種茶，2007 年秋天開始採茶。
  - (2) 茶園面積 2500 畝（166 公頃），由雜木林開發，海拔高度約 900 公尺，主要栽種青心烏龍，投資 6 千萬人民幣，每年投資 400-500 萬人民幣。
  - (3) 茶園灌溉自製有機液肥（豆漿+菌種+紅糖）1 年約 10 次。

(4) 1 年採摘 3-4 次，每天茶菁量最大量約 7,000 公斤。

(5) 茶工廠通過 ISO 22000，注重品牌及安全衛生。

3. 台品茶業：謝先生（南投縣竹山鎮）

(1) 於 1996 年來到永福，發現這裡的土壤氣候條件和臺灣阿里山等茶產區相似，當地以種花和反季節蔬菜為主，沒有工業污染，適合臺灣高山茶生長，目前高山茶規模已達 1200 多畝（80 公頃）。在台品茶山上，有一幢漂亮精緻的茶山觀景樓佇立於漫山茶園中，登樓望去，翠綠的茶園層層疊疊，連綿幾座山頭，別有一番風景。

(2) 年產約 5 萬多公斤台式烏龍茶，其中 6-7 成批發至大陸市場。

4. 三泰行茶業公司：陳先生（漳平市臺商聯誼會會長；南投縣名間鄉）

(1) 茶園面積 800 畝（53 公頃），主要栽種青心烏龍和台茶 12 號。

5. 九德農場：楊先生

(1) 茶園面積 2,700 畝（180 公頃），主要栽種青心烏龍和台茶 12、13 號、四季春、武夷等品種，從事有機栽培。

6. 永福鎮永福高山茶門市：由永福茶區臺商集資創立。

7. 永福茶區茶葉銷售除臺灣外，積極更擴大大陸市場，包括北京「馬連道」、山東濟南、廣東珠江畔「芳村」及廈門等城市。

8. 台緣山庄：

為漳平臺灣農民創業團對外聯絡窗口和閩台交流合作平台，面積規模約 1000 餘畝（66.7 公頃）。一期工程於 2009 年 12 月竣工，二期工程也將於 2011 年 10 月正式投入使用，內設接待中心、會議交流中心、遊客服務中心。

## 伍、訪查心得與建議事項

1. 目前中國大陸製茶成本相對提高，無論是茶園管理、燃料、電力及肥料等生產成本及工資均上漲，茶葉回銷臺灣價格不變，故其利潤空間逐漸壓縮，產品優勢亦逐漸喪失，目前逐漸往中國大陸內銷發展。
2. 中國大陸台式烏龍茶目前仍以量取勝，茶菁採摘大部分以手採為主，每天茶菁進廠量約 3-4 噸，由於量大不易妥善管理，品質仍與臺灣產製之烏龍茶有明顯區隔。臺灣產製之烏龍茶應注重茶葉適當之發酵程度，提高製茶技術門檻，產製高品質之烏龍茶將可有效與中國茶做區隔，可透過講習會或比賽茶會向國內茶農加以宣導。
3. 在中國大陸一般茶農製茶環境普遍不佳，但臺商之製茶工廠安全衛生管控方面相當好，且有品牌及認證觀念，此部分值得我國學習，可透過講習會加以宣導。
4. 目前中國大陸正扶持重要科技產業，發展高經濟農業、文化及觀光休閒產業，中國政府有關部門投入大量資金並規劃配套設施，及不斷推出優惠政策。此部分希望我國政府能繼續扶持茶產業，並培養年輕人傳承茶產業。
5. 未來茶業的發展取決於茶葉的消費，而決定茶葉的消費量最重要的因素是人口，1998 年全世界人口有 60 億，每人每年茶葉平均消費量為 490 公克。到 21 世紀中葉，預估人口數會增加至 96 億，消費量增至 500 公克，總消費量約 480 萬公噸（目前約 350 多萬公噸），可預見未來茶業具極佳發展潛力。