

出國報告（出國類別：受邀訪問）

## 參加 2014 年寶城與茗園世界名茶品 評會

服務機關：農業委員會茶業改良場

姓名職稱：陳右人場長

派赴國家：韓國

出國期間：民國 103 年 9 月 10-15 日

報告日期：民國 103 年 12 月 15 日

## 摘要

韓國寶城郡為韓國茶葉最大產地，為推展韓國產茶葉，每年均辦理茶葉展售會以及邀請各國的茶葉名人辦理世界名茶品評會。本年受國內業者之推薦除受邀參加之外，也同時希望瞭解韓國目前茶葉發展概況。

大會大致包含五部分：

1. 展售會：以韓國之茶葉與茶相關器物為主，韓國國內、中國大陸、臺灣與其他國家廠商為輔。
2. 世界名茶評鑑：共分為綠茶、紅茶、部分發酵茶與薰香茶三部分。
3. 演講：包含茶葉發展概況、飲茶趨勢等。
4. 茶葉課程：介紹茶葉調製、各國飲茶習俗等。
5. 於展覽會場，現場指導當地茶農改進生產

韓國茶葉以炒菁綠茶為主，近年來加入紅茶與煎茶。韓國人原本很少喝茶，茶葉主供祭祀、廟宇與敬神用，最早的茶園大多與寺廟有關，大會也是由佛教界支持而能持續辦理。近年來逐漸發展煎茶、紅茶及其他茶類。評鑑、課程與演講共邀請 14 位茶葉名人參加，本人參與評鑑與演講，演講題目為「臺灣之茶產業」。

韓國茶之國際替代性高，目前正尋求以文化加值，來作市場區隔。至於茶葉評鑑意義不大。

## 目次

一、	行程	-----
二、	前言	-----
三、	活動內容	-----
四、	韓國茶業概況	-----
五、	心得與建議	-----

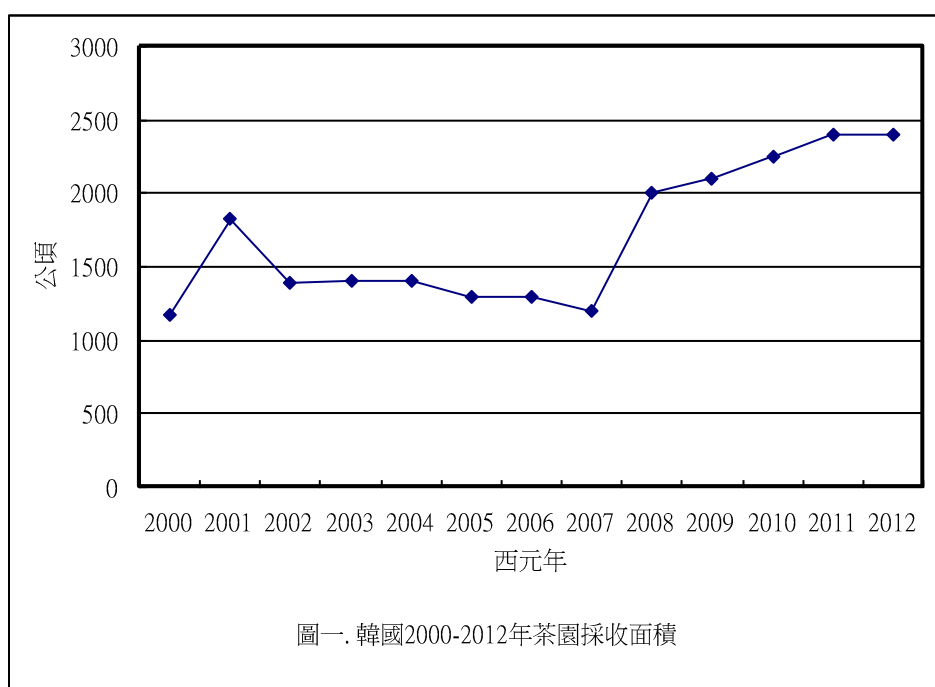
## 一、行程

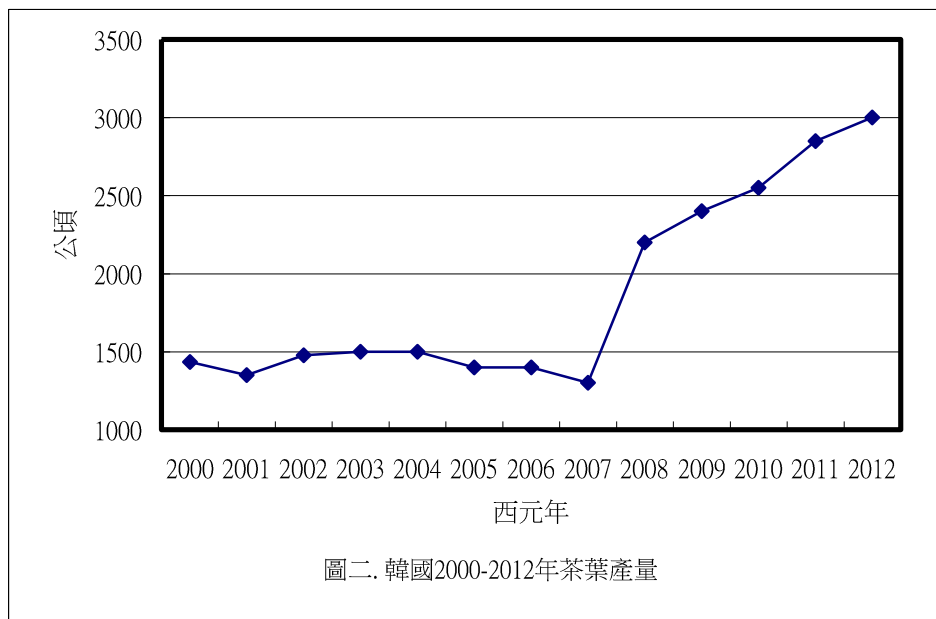
		行程與地點	
09.10	出發	台北至仁川	泰國航空(TG) 0634
09.11	開幕	首爾 Coex 展覽中心	
	行程	至寶城郡	
09.12	名茶評鑑	寶城郡	
09.13	產地參觀	寶城郡	
	返回首爾		
09.14	課程及演講	首爾 Coex 展覽中心	
09.15	返程	仁川至台北	泰國航空(TG) 0635

## 二、前言

韓國人原本很少喝茶，茶葉主供祭祀、廟宇與敬神用，最早的茶園大多與寺廟有關。近年來飲茶風氣逐漸提高，茶葉消費量也日漸增加。韓國在 2007 年以前，茶園的採收面積概在 1500 公頃以下，2007 年以後即急速增加，目前有 2400 公頃（圖一）；產量之趨勢亦同，2007 年以前在 1500 公噸以下，目前則高達 3000 公噸（圖二）。因此茶葉生產日受韓國政府之重視。

本次品評會由韓國最大的茶產區-寶城郡主辦，主要目的即在於進一步推展韓國茶產業。





### 三、活動內容

#### (一) 茶葉展售會：

本場展售會應是韓國最有規模的茶葉展售會，參與的有韓國當地茶農、臺灣、中國大陸與日本業者參加。由於近年來，韓國飲茶風氣逐漸盛行，部分台商已經開始經營韓國市場；而由於部分韓國茶農生產蒸菁綠茶，並在國內推廣，故也引發日商之注意。

#### (二) 世界名茶評鑑

將茶葉分為紅茶、綠茶、部分發酵茶與薰香茶三組評鑑；邀請全球 15 位知名的茶葉名人擔任評鑑者。評鑑者之資料如表一。

參賽茶葉中，綠茶多來自韓國當地產品，紅茶來自紅茶產國與臺灣，部分發酵茶來自臺灣與中國大陸，薰香茶來源多元。

由於多數評鑑者評鑑比賽茶之經驗不足，加上評鑑技術低落，效率奇低，而且很難評出很好之結果。但由薰香茶參賽樣品及評鑑者的評價可看出，茶葉薰香及香藥草在國際市場上仍具有非常大的市場與開發空間；國內廠商參賽之目的，主要在於提升其在韓國之知名度，另外有部分茶商以東方美人茶參加紅茶組比賽，成績表現良好。

#### (三) 演講

分別在寶城郡府與首爾 Coex 中心辦理兩場。寶城郡部分由 Nanuja Peiris (國際茶葉協會主任統計官)講全球茶葉生產概況；Vincent Mwingirwa (肯亞茶葉局品管與新產品開發經理)講肯亞小茶農整合與共同生產體系。首爾 Coex 中心則由本人講臺灣之茶產業；Gigi Ng 講茶產品設計與潮流；Barbara DuFrene 談

茶知識推廣與飲茶。

Nanuja Peiris 為國際茶葉協會主任統計官，其主持之茶業統計資料，為全球最具權威之資料，有時較 FAO 更具威信。會後 Mr. Nanuja 也專程來台，與本人洽談合作事宜。Vincent Mwingirwa 為肯亞茶葉局官員，協助小農生產高品質與高價產品，目前在肯亞之作法，與臺灣產銷班或集團生產類似。

表一. 2014 年寶城郡與茗園世界查評鑑會評鑑者資料.

國別	姓名	職業
UK	Nanuja Peiris	國際茶葉協會主任統計官
澳大利亞	Sharyn Johnston	澳大利亞茶師，茶葉雜誌主編
中國大陸	Wenbiao Yang	茶商
法國	Barbara DuFrene	茶葉雜誌主編
德國	Conny Baumgarte	Jadequell Teastation 主持人
印度	Romem Chandra Gogoi	Tocklai 茶研究試驗場茶葉品評師
印度	Nalin Modho	大吉嶺茶葉公司經理
義大利	Gabrilla Lombardi	茶廊與雜誌經營者
義大利	Solvotore Nicchi	茶商
肯亞	Vincent Mwingirwa	肯亞茶葉局品管與新產品開發經理
新加坡	Gigi Ng	茶商
臺灣	Iou-Zen Chen	茶業研究者
土耳其	Hasan Onder	茶業公司主管
UK	James Pogson	茶商
美國	Suzette Hammond	茶藝業者

(四) 茶葉課程：其他評鑑者均被邀請，參與收費課程，主要介紹各種薰香茶葉調製、各地飲茶習俗、茶葉品評等。

(五) 現場指導：於展覽會場瞭解地茶農生產銷售狀況，並給予適當建議。

(六) 產地參觀：參觀寶城郡四戶茶農與一座煎茶加工廠

#### 四、韓國茶業概況

韓國 2011 年茶樹收穫面積為 2397 頃，產量為 2849 公噸，西元 2012 年估計茶樹收穫面積 2400 公噸，產量為 3000 公噸。韓國人原本較少飲茶，早期茶園多由佛教寺廟保有，採用明朝以後之爐灶鍋炒方式製造綠茶，茶價奇高，大多用於祭祀及慶典之用；僧侶會將剩餘茶葉出售，成為高收入族群使用之奢侈品，並具有奉獻寺廟之用意。

近年來，韓國之茶產業有相當大的改變。由圖一可看出，在 2007 年以前，韓國茶樹收穫面積概在 1500 公頃以下，2007 年以後，茶樹收穫面積激增，目前已接近 2500 公頃；同一期間，茶葉產量也由低於 1500 公噸，激增至 3000 公噸。

由表 2 的結果顯示，西元 2010 年以前，韓國為茶葉淨出口國，出口量在 2004 年最多曾達 2046 公噸，隨後在 2009 年因大量輸出日本煎茶，回升至 1204 公噸之外，大致上是急速下降之中。主要出口大國，在 2006 年之前為香港、美國、日本、臺灣和加拿大，2006 以後以日本、美國、中國大陸為主，2012 年俄羅斯成為第三大出口國。進口量則除在 2004-2007 間，因為出口關係，進口較多茶葉之外，在 2009 年以前概在 450 公噸以下，不過。在 2009 年以後，有明顯增加之現象。2012 年進口量達 652 公噸，而出口量僅 502 公噸，成為茶葉竟進口國。

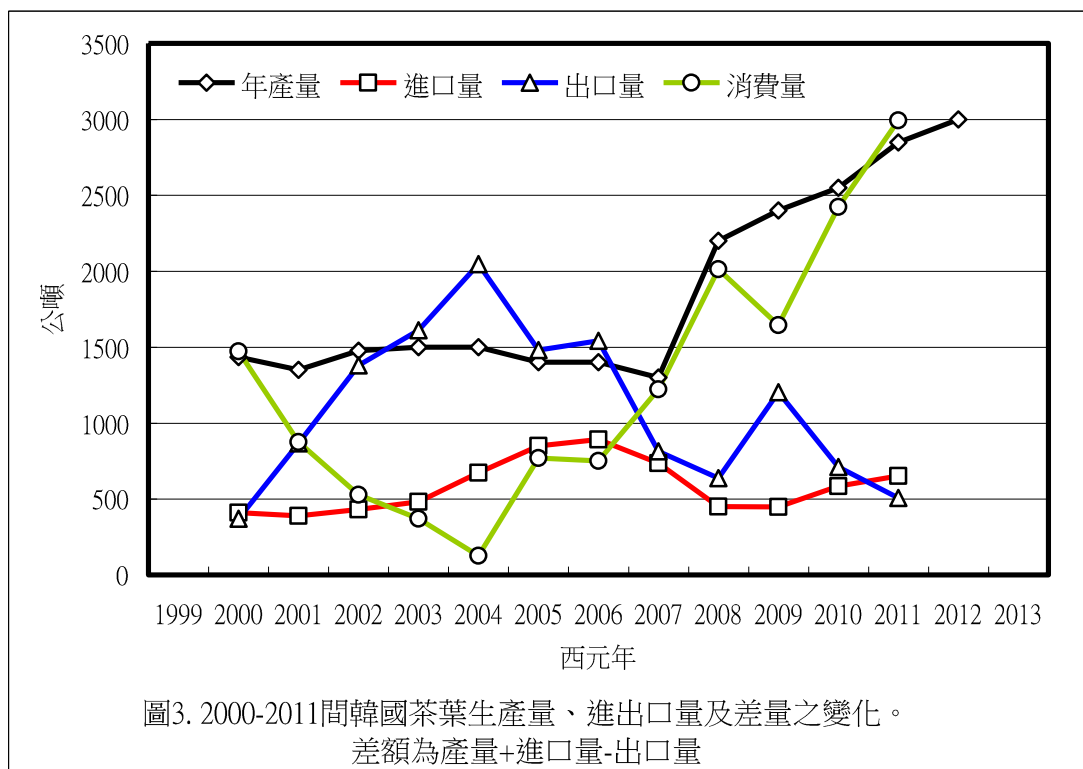
表 2. 西元 2000-2011 年韓國茶葉主要進出口國之進口量

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
進口總量	410	390	431	482	673	850	891	736	450	448	585	652
中國大陸	148	128	161	250	368	592	655	507	249	199	323	344
斯里蘭卡	125	115	142	127	147	139	89	86	78	87	104	114
印度	1	4	0	11	19	10	33	33	40	42	27	44
美國	56	25	41	28	12	14	16	17	19	21	30	34
印尼	10	30	14	17	26	22	33	18	15	15	23	31
英國	11	11	17	9	5	8	12	10	10	13	26	26
巴基斯坦	7	8	14	7	9	12	11	22	10	30	17	17
出口總量	371	867	1380	1612	2046	1481	1541	814	637	1204	711	507
日本	43	186	234	154	168	403	580	310	160	952	181	158
美國	156	197	339	450	487	725	562	356	304	163	349	142
俄羅斯		2	1	1	18	3	3	0	6	0	1	65
中國大陸	4	16	152	25	35	24	27	10	40	15	60	31
加拿大	0	43	46	122	133	102	123	30	26	14	15	25
香港	105	307	326	552	791	46	36	5	7	2	3	12
臺灣	29	62	198	129	190	99	81	5	0	19	4	1

如果將茶葉產量、進口量、出口量與其差額（為消費量之參考）作圖（圖 3），可以看出部分產銷之趨勢。2000-2004 年間，韓國茶葉出口量由約 500 公噸，激增之超過 2000 公噸，隨後出口在 2005-2006 年雖降至 1500 公噸，但在 2003-2006 年間，出口量遠大於產量。由於出口的榮景，帶動植茶的風潮，2007 年之後茶樹採收面積與產量激增。

由粗估之茶業消費量（產量加進口量減出口量）上看，2004 年以前消費量急速減少，2004 年以後則急速增加，在 2012 年消費量以高於生產量。而由進口國來分析，韓國顯然向中國大陸進口相當多綠茶，而由斯里蘭卡、印度、印尼進口紅茶。

韓國之茶葉很明顯受到該國與鄰近地區經濟與茶產業發展之影響。1997 年，韓國捲入亞洲金融風暴，使茶消費量大量減少，並在韓幣大幅貶值下，推動茶葉外銷，造就出口榮景，在經濟條件恢復後，飲茶量及明顯增加；此外，二十一世紀起，日茶農植茶意願開始明顯下降，國內茶產量也明顯降低，引發韓國開始生產煎茶，不但引進煎茶製造設備，同時大量種植日本茶之主力品種‘蘘北’，生產普通煎茶、玉露茶與抹茶；由於日式茶因採收與茶菁等級之關係，使單位面積產量大增。



傳統上，韓國國的茶葉以炒菁綠茶為主，型制比較接近安徽之屯溪綠茶，通常最多採一心一葉，以爐灶鍋炒與揉製至略微上霜為止，一般略帶苦味。目前尚生產兩大類茶，一為蒸菁綠茶，一為紅茶與其他茶類，此外還有少量復古茶葉，如唐代型制的茶。

本人認為，韓國茶葉比較大的問題如下：

- 1.傳統茶葉之替代性過高，不容易作市場區隔。當地之茶葉價格高昂，如圖 4 所示，普通茶葉每 80 公克售價 7000 韓元，相當於每公斤約 20000 新台幣，大約是中國大陸相同的產品 30 倍以上，甚至高於臺灣數倍。



- 2.一般茶農春茶手採生產綠茶，其後即機採生產普級茶，但產品應很難與國際市場競爭。
- 3.生產成本過高，尤其是工資過高。
- 4.可能過渡熱觀估計日本市場之需求。
- 5.其他茶類之發展以紅茶為主，但絕大多數品種不適用於製造紅茶。

韓國茶葉業者似乎以發現此一問題，因此目前極力推展茶葉文化，從儀式、復古茶、包裝、文創、特殊茶等著手。目前韓國茶之包裝均極為精美與典雅，但並不利於本國茶在茶葉消費上的推展。



圖 4. 展售會上之部分韓國茶。  
 A.普通炒菁綠茶的老葉，等於是副茶每公克 61.25 韓元，約台幣 2 元。  
 B.左邊號稱利用特殊技術讓茶樹吸收黃金，再將茶菁至成茶葉，但是副茶，每公克需約 7 元。  
 C.包裝好之成茶，最左邊紙盒裝之炒菁綠茶，每公克要價約新台幣 30 元。  
 D.仿唐之茶葉，但實際上差別很大。

## 五、心得與建議

韓國茶葉生產前景並不樂觀，但其中仍有相當多可學習之處。其中，比較重要的有下列數項：

1. 茶葉標示明確
2. 產業企圖心強，希望取得國際知名度與曝光機會。
3. 文化加值

此外，韓國的茶葉市場可期，但應該不是綠茶之為主的市場。國內目前生產的輕發酵茶到紅茶，相信均具有相當之潛力。

## 附錄

臺灣之茶產業

