

農業推廣叢刊第二號

臺

灣

茶

業

臺灣省
行政長官公署
農林處農業推廣委員會編

臺灣茶業目次

一、沿革.....一

二、栽培概況.....三

甲 氣候與土質.....三

乙 茶樹品種.....六

丙 栽培面積及產量.....八

丁 栽培法.....一五

三、香花作物.....一九

甲 自然環境及產地.....一九

乙 栽培簡況.....二二

四、製茶法.....二三

甲 烏龍茶.....二三

子、粗製.....二三

丑、精製.....二四

乙 紅 茶.....二五

子、粗製.....二五

丑、精製.....二六

丙 包種茶.....二六

子、粗製.....二六

丑、精製.....二六

五、茶葉之種類特性.....二九

六、貿 易.....三〇

甲 經營組織.....三〇

乙 販 賣.....三一

丙 外 銷.....三一

七、今後本省茶業改進意見.....三七

臺灣茶業

一、沿革

製茶之起源，以我國爲最早；考之史籍，飲茶始於秦漢，而盛於唐宋。顧炎武日知錄謂：「自秦人取蜀之後，始有飲茗之事。」則我國製茶之歷史，當溯自二千年前，其後日漸發達，成爲我國特產。臺灣茶業之起源，雖無確紀可考，然在二百年前中南部山地，卽有採野生山茶爲飲料之傳述。臺灣府誌：「茶出水沙連社可療暑疾。」現埔里社附近，尙有高達丈餘之野生山茶。實則臺灣製茶事業，當始自十九世紀初葉，我國沿海居民遷居來臺，茶種隨之輸入，耕種採製諸法并傳。淡水廳誌「石碇拳山二堡居民，多以植茶爲業，道光年間各商運茶往福州售賣。」石碇拳山卽現臺北縣文山區，則可推斷初期茶樹栽培，始自文山，鄉人以有利可圖，遂漸繁殖，面積日增，廣及七星，基隆各區。然而當時焙製，均係粗製烏龍，大部供省內消費，迨一八一〇年始有少量茶葉運往福州精製加工，此後歷年產量均有增加。一八六一年英國駐臺首任領事史文荷(Robert Swinhol)氏認爲臺茶有發展之可能，於是引起外商之注意。一八六五年英人杜約翰(John Doh)來臺作烏龍茶產銷調查，幷成立杜氏公司(Doh's co.)。一八六六年採購烏龍茶一批運銷澳門，一八六九年又專船運茶一二七、八六〇公斤推銷紐約，大受歡迎，肇臺茶輸出之開端。同時因輸出需要，乃聘請福建茶師於臺

北港設廠精製，此爲臺茶加工精製之始。此後臺茶在國外市場聲譽日隆，至一八七二年臺北已有外商五家競相收購，茶價因而騰貴，從事栽培採製者日衆，山地亦悉開發，栽培區域東至宜蘭，西及新竹縣桃園，因之一八五六年輸出雖僅八一九、九六七公斤，至一八八五年即激增達七、九六一、六八一公斤，二十之發展，實奠定臺灣茶業之基礎。一八七三年外商以茶價昂貴，中止採購，當地茶商即將滯銷茶葉運運福州，製造包種茶（花香茶），此爲臺灣包種茶製造之先聲。其後福建漳泉一帶茶商相繼渡臺，從事製造包種茶，因之產量大增，運銷南洋暹羅等地，頗受華僑歡迎；然自甲午之役，清廷庸懦，臺灣爲日人所割據，五十年來隨帝國主義之殖民地經濟政策而發展，形成日本經濟集團之附庸，遂其搾取之能事；當時在日政府控制下，設茶業會社及茶業共同販賣所，除獎勵栽培改良產製技術外，并以政治力量統制全臺茶業之產銷；復爲適合國際市場需要，提倡製造紅茶。一九三四年，紅茶製造大形發達，輸出量達三、八九六、五三二公斤，在國外市場其品質竟得與印度達志林（Darjeeling）相比美。以迄一九四三年十年間，紅茶產量均駕於烏龍茶之上，是則紅茶之於臺灣茶業實有發展之可能。

本省茶樹栽培面積，據一九〇〇年統計已達一二七、四三四公頃，產量達八、八四七、五二五公斤，分佈區域以臺北新竹爲中心，臺中次之，臺南高雄花蓮山地亦有栽培。其後栽培面積及產量年有增加，以一九一五年至一九一九年間爲最盛，栽培面積達四七、八四五公頃，產量達一二、九九三、七一一七公斤。然自一九四一年太平洋戰爭發生，海路交通斷絕，產銷停滯，茶園大都荒廢，茶業瀕於破產。臺灣光復當年，栽培面積不

及四〇、〇〇〇公頃，產量僅一百四十餘萬公斤，較之最盛時期產量不及10%，實爲臺灣茶業最危險關頭。今者光復期年，我國政府依據三民主義經濟建設政策，着力整頓，冀五年爲期，恢復舊觀，據最近調查估計，一九四六年產量約達三百六十餘萬公斤，較之舊日盛況相差尙遠，然以現有茶業之規模，努力經營，臺灣茶業實有莫大之希望也。

二、栽培概況

甲 氣候與土質

茶樹性喜潮濕、溫暖、無劇變而年雨量分佈平均之氣候，酷冷酷熱均非所宜。雖亦因品種不同而適應性略異，然普通均以年平均溫度攝氏一六—二二度間，年雨量一、五〇〇公厘以上，多霧地區生長最佳，因之熱帶地區，則以拔海較高冷涼地帶爲宜，如錫蘭爪哇等地之茶區，均在海拔一、二〇〇公尺左右。

本省多山，中央山脈縱貫南北，地形甚爲綜雜，各區氣象迥別。東西兩部爲高山所隔，差異尤甚；臺東氣候暖和，年平均溫度二三·四度，年雨量一、七二九公厘，多風砂爲害。北部時陰曇雨量分佈均勻，臺北年雨量達一、一六九公厘，十月至翌年三月間受北東季節風之影響，雨量較多，尤以沿海一帶爲甚，年平均溫度一二·五度，以二三月間溫度爲最低，在十五度左右，七八月間溫度最高，亦不超過二八度。臺中以南年雨量雖達一、五〇〇公厘以上，然雨量不均，有乾雨季之別，五月至九月間爲雨季，年平均溫度在二四度左右。以茶樹成長情形論之，北部地區氣候較爲適宜，因之本省茶區亦偏適於北部臺北新竹二縣，中南部臺

中臺南高雄等縣，僅適於海拔較高地帶。至於東部則以風砂甚烈，亦僅花蓮縣一部山地栽植。茲就世界各主要產區之氣候列表比較如次：

世界各主要茶區氣候比較表

國別	產地	溫度 C	雨量 mm	國別	產地	溫度 C	雨量 mm
中國	臺北	二六	二二九	日本	熊本	一五八	一七四
	新竹	二四	一七四	印度	Tocklai	二三三	二一〇八
	臺中	三一	一七六		Darjeeling	二六	三〇九五
	崇安	一七九	一九二	錫蘭	Kanay	二四七	二〇七五
	福安	二〇八	二三八	錫蘭	St. Coombs	一八六	二一七二
	祁門	一六九	一六四	荷印	Buitenyare	二五〇	四五九
	昆明	一六六	一四〇		Pengalengan	一六六	二六〇一
日本	京都	一三七	一五六				

就上表所列，本省茶區氣候環境，與其他茶產地之氣候，實相近似。尤以臺北一帶，自五月以降，雷雨頻頻，而日射又復強烈，對於茶葉單寧含量之增進，特有影響。因之烏龍茶製造，以夏茶品質為上，具有獨特風味，此其本省烏龍得于世界市場上獲有相當之地位者，實以良好之自然條件所致也。

茶樹生長之土質，以稍帶酸性，表土深，而富有機質之礫質粘土或粘質壤土，排水優良，而常保持溫濕

者爲最宜。本省茶區地質，概屬第三紀層，第四紀洪積層及大屯火山彙之火山岩系，受熱帶高溫之影響，呈紅黃壤化形成紅壤（Red earth），在潮濕環境者土色微黃，富粘性，而地味瘠薄，略呈酸性，甚適茶樹之生長。今就本省茶區地質列述如次：

(1) 第三系（第三紀層）：

本系以中央山脈之餘脈拔海一千八百公尺以下之丘陵地爲主，表土赭黃色，處女地則多呈灰黑色，礫質粘土，稍帶酸性，排水佳良，茶樹生育良好，爲本省優良茶產區。其分佈區域如次：

臺北縣 基隆區，七星區，文山區，海山區。

新竹縣 龜崙嶺以東山地，大溪區淡水河沿岸山地，關西溪對岸竹東區一帶山地。

臺中縣 新高區，魚池竹山區鹿谷鄉。

(2) 第四系洪積層（第四紀古層）：

本系自觀音山以南以迄苗栗三叉庄之高原臺地，表土爲赭色之粘質土，其下爲礫層，在傾斜地區礫層常露出。其分佈區域如次：

臺北縣之新庄區林口鄉，以迄新竹縣桃園區龜山鄉一帶之臺地。

新竹縣之西部海岸一帶。

(3) 火山岩系：

本系分佈區域，以臺北縣七星基隆淡水三區交界爲中心，均係火山噴出物風化而成之土壤，呈灰黑色，

火山灰類混合較少之土壤，則稍呈淡赭色，土質粘生長良好。

就本省茶樹栽培分佈情形觀之，目前茶產區大都屬第四紀洪積層之冲積臺地。茶產品質略次，然適於大規模耕作，對於製造紅茶較為適宜。第三系茶區除海拔較高之臺中一帶山地適於印度亞撒姆種栽培，可製造紅茶外，臺北縣海山文山新竹縣竹東一帶，地形起伏，多丘陵地，以自然環境特殊，茶葉之單寧含量豐富，製造烏龍茶包種茶具有獨特風味。至於火山岩系分佈區域茶樹栽培較少，而地形綜雜，多係山地栽培，大都均以製造包種茶烏龍茶為主。

乙 茶 樹 品 種

本省茶樹品種，除野生山茶外，目前栽培者均係中國種之改良種，山地栽培之印度亞撒姆種，及少數之日本種。其中以中國種輸入最早，經歷年來之改育，達七十餘品種，其間異名同種者尙多，惜尙缺乏分類整理，無由參考。據烏克氏 (W. H. Ukers) 按其形態歸納分爲三類：

- (一) 包括四品種 (1) 青心烏龍 (Seshing Oolong Cha)，或稱綠尖 (Greentip)，(2) 黃柑 (Kokan cha)，或稱紅尖 (Red tip)，(3) 紅心烏龍 (Koskin oolong cha)，或稱白尖 (Pale tip)，(4) 竹樹 (Chikju)，或稱竹葉 (Bumboo Leaves)。
- (二) 包括三品種 (1) 時茶 (Shetay)，(3) 技蘭 (kilam)，(2) 柑仔 (Kama)。
- (三) 僅有一品種白毛猴 (Pe-mum-haw)。

事實上此種分類方法尙未盡合理，多數雜交品種尙無法歸納，有待於專家之研究。就目前本省普通栽培茶樹品種約三十種，其中以青心大有，青心烏龍，硬枝紅心三種經試驗推廣成績良好，二十餘年來獎勵繁殖栽培，面積日增。茲將民國三年與民國三十二年茶樹品種栽培面積列表比較如下：

茶樹品種栽培面積統計表（面積—公頃）

品 種 別	年 別		民 國 三 年				民 國 三 十 二 年			
	縣	別	臺北縣	新竹縣	臺中縣	合 計	臺北縣	新竹縣	臺中縣	合 計
青 心 大 有							五八	六九七	二〇	七五五
青 心 烏 龍			六四六	二八四	一七	一八四二	六二七	四〇三	二四	一〇四四
硬 枝 紅 心							一〇三	一〇九	一一	二二四
大 烏 龍			二六三			二六三	一三〇七	三〇三	三三	二六三
亞 撒 姆							二四七	二五四	七五	一、二五
黃 柑			二九	六六六	五	七〇一	七九〇	七〇四	一	七八五
時 茶			三〇八九	二〇一〇	二八	五三八〇	二一九三	七三	九四	三、〇一八
其 他			一、五八九	二六四	四七	四七二	二八六八	二九一〇	五	五、八三三
茶 園 面 積			一四三〇八	二二、一九三	九八五	三八、二六	一七、一六三	二二、三四一	一、二四八	四〇、七五二

就上表觀之，歷年來之獎勵栽培青心大有，硬枝紅心，青心烏龍栽培面積年有增加，民國卅二年已占栽培總面積50%強。印度亞撒姆種以適合紅茶製造，栽培面積亦增至一、二五一公頃，其他不良品種日趨淘

汰。本省光復之後，對優良茶種推廣工作，銳意推行，冀十年之後，優良品種均得普遍種植。茲將上述優良品種特性列表於下：

品 種	樹 性	產 量	製 茶 品 質			萌 芽 期
			烏 龍 茶	紅 茶	包 種 茶	
青 心 大 有	稍 強	最 多	最 良	最 良	最 良	中
青 心 烏 龍	強	多	良	良	良	晚
硬 枝 紅 心	最 強	多	良	良	良	早
亞 撒 姆	最 強	多	良	良	良	早

丙 栽培面積及產量

本省茶樹栽培面積，據民國前十二年（一九〇〇年）之統計，已有二萬七千餘公頃。經歷年來之推廣，與產製技術之改善，臺茶銷路日增，栽培面積漸廣，至民國八年已達四萬七千餘公頃，其後雖盡量提倡栽培，然復限於自然環境作物對抗與平產銷競爭之影響，栽培面積年有消長，唯三十年來茶園面積均維持四萬公頃以上。就分佈縣分論之，以新竹縣為最廣，占全省茶園總面積之半，臺北縣次之，臺中縣又次之，臺南高雄花蓮等縣雖有栽培，而面積無多。茲舉最近栽培盛年與民國三十四年各縣栽培面積暨歷年來栽培面積及粗製茶產量列表如次：

最近栽培盛年與民國三十四年各縣栽培面積表

縣別	年別		民國二十九年		民國三十四年	
	茶園面積	別	栽培面積	摘葉面積	栽培面積	摘葉面積
臺北縣	北	縣	一九、五四九·三五 _{公頃}	一八、七三一·四八 _{公頃}	二三、〇六四·二八 _{公頃}	六、八五〇·八〇 _{公頃}
新竹縣	竹	縣	二五、一八三·二三	二三、七六九·三一	二〇、一五三·八〇	一六、一六四·七八
臺中縣	中	縣	八九〇·三八	五一·一五五	、〇〇七·一三	五六六·〇〇
臺南縣	南	縣	五·六七	五·六七	二·四二	二·三〇
高雄縣	雄	縣	三·三〇	三·三〇	三·三〇	三·三〇
花蓮港	蓮	港	六·九二	二·七五	二四·三四	一八·〇四
計	計		四五、六三八·八五	四三、〇二四·〇六	三四、二五五·二七	二三、六〇五·二二

歷年來茶葉面積及產量統計表

年次	栽培面積		摘葉面積		初製茶
	面積	公頃	面積	公頃	產額
民國前十二年	(一九〇〇)	二七、四三四 _{公頃}			一〇、四八八·三五 _{公斤}
前	(一九〇一)	二六、〇九三			二、三九八·三〇
前	(一九〇二)	二六、三〇八			二、四八五·三五九

前 九 (一九〇三)

三四,七九九

一三,九〇二,三七

前 八 (一九〇四)

三二,七二〇

一三,二四四,〇四七

前 七 (一九〇五)

三二,八九九

一三,三三八,九九一

前 六 (一九〇六)

三三,八〇二

一二,七七七,四二六

前 五 (一九〇七)

三三,二九八

一三,〇五五,八三一

前 四 (一九〇八)

三四,三六八

一三,〇三四,七一〇

前 三 (一九〇九)

三三,六四四

一四,二二九,〇四三

前 二 (一九一〇)

三三,五八二

一三,七六五,五二六

前 一 (一九一一)

三三,三八三

一四,七七九,五九九

民國 一 (一九一二)

三五,〇八九

一三,四二七,二五九

二 (一九一三)

三六,九四三

一三,五〇九,七四六

三 (一九一四)

三七,八五一

一三,六三四,一三九

四 (一九一五)

三八,七七〇

一五,二九五,二七五

五 (一九一六)

四四,三六六

一五,一〇一,五〇九

六 (一九一七)

四四,五五一

一七,一六四,七二八

七 (一九一八)

四六,九二九

一七,一三一,〇六三

八 (一九一九)

四七,八四五

一五,一三一,〇六三

九 (一九二〇)

三八,九七八

九,〇三九,七三三

一〇 (一九二一)

三九,〇五一

一〇,五四〇,九四一

四,〇二〇,八一六

三,一七〇,九二五

六,九四二,七九四

六,九四二,七九四

五,五二六,一八一

五,一八七,六四四

五,三二三,三三〇

四,四三五,三四一

四,五二八,七二二

四,六七八,四〇五

四,七六八,五九九

三,八三七,四九二

二,一七三,三三四

一,九四四,八八六

二,一〇〇,三三四

一,七三五,四二四

一一 (一九二二)
一二 (一九二三)
一三 (一九二四)
一四 (一九二五)
一五 (一九二六)
一六 (一九二七)
一七 (一九二八)
一八 (一九二九)
一九 (一九三〇)
二〇 (一九三一)
二一 (一九三二)
二二 (一九三三)
二三 (一九三四)
二四 (一九三五)
二五 (一九三六)
二六 (一九三七)
二七 (一九三八)
二八 (一九三九)
二九 (一九四〇)

三九、六九〇
四六、二三三
四七、一八九
四七、六七五
四七、三〇一
四六、四六一
四六、六三三
四七、四五八
四七、〇六八
四五、九四八
四五、五九二
四五、二九八
四五、七六五
四六、一〇七
四四、六八一
四四、五〇一
四四、四六一
四四、七九七
四五、六三八

三六、七三七
四三、八二九
四四、二三七
四四、四七八
四四、〇四三
四三、二六八
四三、八〇五
四四、七六一
四三、六五九
四二、九七一
四二、〇七九
四一、九二四
四二、四六九
四二、六三三
四一、六八四
四二、一七四
四二、〇五八
四二、四六五
四三、〇二四

一一、二六、一四五
一二、七五八、五二五
一二、三六、二六一
一二、〇五、六六九
一一、九三六、七〇三
一一、五九〇、一五六
一一、〇〇五、六二二
一一、〇〇四、一一一
一〇、四四四、二一〇
九、六三三、六〇六
八、八三三、四九一
九、三三六、九二六
一一、〇三五、二六
一〇、六八一、六六三
一〇、八四八、八五五
一二、九三三、三九七
一三、一〇三、二六六
一四、〇二九、六三三
一一、六八四、六六八

五四〇一、七七五
六、二九一、八九八
六、五二四、一七一
七、二四二、五九二
七、五四一、七八九
六、五三七、二三〇
六、三二二、二一〇
六、〇〇五、〇〇九
三、八〇三、六一五
三、二二八、八三三
二、六〇八、四九一
三、八六六、五三六
七、五四六、八六九
六、三七七、〇九三
七、四二一、五九九
一〇、二八五、五三五
九、一七九、二八五
一五、三四、六九八
一六、九四八、三八九

三〇（一九四一）	四、七六二	四二、五二	一一、五〇〇、四四七	一七、三二七、三三四
三一（一九四二）	四、八三六	四〇、四二〇	一一、五五五、四六〇	一七、三五九、七五〇
三二（一九四三）	三九、五七〇	三六、三八	七九、九五〇	一一、四七三、九三八
三三（一九四四）	三五、一三三	三〇、〇三〇	四、二八二、四八九	七、五三四、三七三
三四（一九四五）	三四、二五五	二六、〇五	一、四三〇、三六六	二、八六〇、六五二

本省茶葉產量，常受國外市場所左右，製茶種類亦因國際需要而轉移。自粗製烏龍茶以迄大量生產紅茶，其間幾經改良，銳意經營，得具今日規模者，實非無因。根據民國前六年（一九〇六年）統計，產量僅九百四十餘萬公斤，製茶種類亦僅烏龍包種二類。至民國四年產量即增至一千二百三十餘萬公斤，其製茶種類亦包括烏龍紅茶包種綠茶四種。當時產製重心，則以烏龍茶為主，其產量幾占全產量八〇%，紅茶產量則不及五%，自民國廿三年（一九三九年）以還，紅茶需要量大增，產量則超過烏龍茶。民國二十八年本省茶葉生產最盛，達一千三百餘萬公斤，紅茶產量則占首位，達五〇%；烏龍茶僅約二〇%弱。然自民國卅二年以後，受太平洋戰事影響，外銷告斷，產量大減，迨民國卅四年粗製茶產量僅餘百餘萬公斤，精製者不過三十餘萬公斤，為本省茶業最蕭條時期。茲將歷年來本省精製茶葉產量表示如次：

歷年來本省精製茶葉產量統計表

年	次	烏	龍	茶	紅	茶	包	種	茶	綠	茶	計
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

[illegible]

四	(一九二五)	五,〇〇一,七九七	一七二,五三九	四,九五九,四五七	三五,九六一	一〇,一六九,七五四
五	(一九二六)	四,九五六,六九五	一四五,九四九	五,四一八,五二四	三〇,〇三八	一〇,五五一,一九六
六	(一九二七)	四,八三一,一七七	四〇,四五八	五,四六四,五〇七	二二,八八二	一〇,三五九,〇二四
一七	(一九二八)	四,七七八,七三三	三七,九二〇	四,五二二,八二二	一九,〇八〇	九,三四八,五四三
一八	(一九二九)	三,七八〇,五二五	一五三,六〇〇	四,八二二,八七二	五,六四六	八,七六一,六四三
一九	(一九三〇)	三,七〇〇,八九〇	四三五,二六二	四,八〇〇,八三八	七九,六〇四	九,〇二六,五九四
二〇	(一九三一)	四,〇三三,五三三	六六〇,六五六	四,二六一,六六五	一九,八九六	八,九七五,七五〇
二一	(一九三二)	四,二八〇,八五三	五三,〇六八	二,三九二,八七一	七,五四三	七,二〇四,三三五
二二	(一九三三)	三,八一〇,八一〇	八八六,四八五	三,一五三,九七〇	八,五二〇	七,八五九,七八五
二三	(一九三四)	三,一七五,四三六	三,六二二,八七七	三,三九九,七九九	九,九〇〇	一〇,一九七,九五二
二四	(一九三五)	三,一六八,〇一八	三,二九三,八三六	三,四一一,二八八	七,八〇三	九,八八〇,九四五
二五	(一九三六)	三,〇二九,六二四	三,九〇五,〇一四	三,五五三,五二五	三,三〇六	一〇,四九一,四六九
二六	(一九三七)	二,〇九二,二〇四	六,三三六,九八八	二,九四二,九二九	六〇〇	一一,三七二,七二一
二七	(一九三八)	二,七二一,三九六	五,九〇一,二七六	三,五五七,一九二	九〇〇	一二,一七〇,七六四
二八	(一九三九)	二,五八三,八七四	五,九五五,五〇〇	四,六九二,五五四	七八〇	一二,三六,〇〇八
二九	(一九四〇)	一,二六四,一四四	六,二二〇,一〇一	三,五二一,八九九	七,五〇〇	一一,〇二三,六一四
三〇	(一九四一)	六二,八九〇	五,九六八,〇〇〇	五,〇八三,九八九	八,四六〇	一一,一二三,三三九
三一	(一九四二)	一九二,七八四	三,三六九,二六四	七,三六五,二七二	一二,六一七	一〇,九三九,九三七
三二	(一九四三)	一一九,九七〇	四,四〇五,七四一	五,七七七,五五六	九,八七六	一〇,四〇一,〇三三