

誰來採茶？

鹿谷及周邊中高海拔茶區 的產業發展（1970-2010s）*

曾獻緯**

摘 要

本文以鹿谷與周邊中高海拔的茶區為例，結合官方檔案、比賽評審報告與口述歷史，探討 1970 年代以來茶農為因應地形、茶園擴張、品質認知及勞動力供給轉型，而調整茶菁採摘的勞動調度機制，形塑地方茶業的生產模式與經營策略，說明手工採摘與產業發展之間的互動關係。隨著茶葉由出口導向轉向內需市場，飲茶風氣日盛，凍頂茶成為高級茶，手工採摘更成為其品質標誌。為因應市場偏好，茶農普遍栽培青心烏龍，致使採收期集中，加劇短期勞動力缺口。在此背景下，茶農選擇手採以維持品質與形象，卻也因茶園擴張與本地勞動力不足，勞力來源從傳統的換工機制轉向外僱採茶班。傳統換工蘊含人際關係所形成的非正式約束與品質規範，有助維持採摘水準；外僱工依斤計酬，為求多摘多得，品質往往良莠不一，易致茶菁受損，使茶農在效率與品質間陷入兩難。本文指出，除了製茶技術與比賽制度外，茶菁的採摘時機、標準與人力調度，亦是左右製程穩定與風味的關鍵。在回應市場期待與應對勞動條件變遷的過程中，茶農展現持續調整的能動性，手採既成為品質保證，卻也成為限制其彈性轉型的結構性制約。本文主張，應跳脫「機械化即取代手工」線性假設，轉而從地形條件、品質規範與市場認知的互動中，理解農民如何在多重限制下所做出的策略選擇。

關鍵詞：凍頂茶、勞動調度機制、換工、機械化、手工

* 本文為中央研究院臺灣史研究所「農村生活、文化及其歷史變遷調查計畫」成果之一，特此致謝。在改寫、投稿及修訂期間，承蒙國家科學及技術委員會補助專題研究計畫「自然環境、經濟活動、土地制度的交互作用：以濁水溪中游竹林產業為討論中心（1900-1990s）」（計畫編號：112-2410-H-031-055-MY3）補助，謹此致謝。初稿宣讀於中央研究院、國立臺灣師範大學主辦，「第五屆臺灣研究世界大會：變動世局中的臺灣——過去、現在與未來」（臺北：中央研究院人文社會科學館，2025 年 5 月 21-23 日）。感謝與談人莊世滋教授的評論，及與會學者曾品滄、Isabelle Cockel、張樂翔等教授的建議。本文得以完成，必須感謝田野報導人、師長、學友及助理的協助，並有幸於審查過程承蒙審查委員惠賜高見，幫助強化拙著的論證，減少不必要的錯誤，感銘之至。

** 東吳大學歷史學系副教授

來稿日期：2025 年 8 月 11 日；通過刊登：2026 年 1 月 14 日。

- 一、前言
 - 二、副業生產型態與村落內部勞動互助
 - 三、1970年代的翻轉
 - 四、手採作為品質標準的建構
 - 五、從傳統換工到外僱採茶班
 - 六、勞動力供給轉型下的生產困境
 - 七、結論
-

一、前言

臺灣農業自近代以來即以家庭農場為核心，其經營模式與勞動調度機制¹ 隨社會與經濟條件變遷而持續調整。傳統上，農忙時節多透過親鄰互助的「換工」機制因應季節性人力需求。然而，自1960年代工業化推進與都市就業機會擴大，農村勞動力大量外流，傳統的互助體系面臨瓦解。勞動力短缺迫使農戶調整經營方式，普遍採行機械化、代耕與僱工以支應人力需求。² 農業生產方式與勞動調度機制在此「農業現代化」過程中同步變動，也反映出兩者交互形塑的歷史軌跡。

現有對於臺灣農業勞動力變遷的研究，多著重於宏觀的社會人口分析，尚少深入探討勞動調度機制的歷時性演變，以及其對農業發展路徑的反饋。³ 事實上，

¹ 「勞動調度機制」係指農戶或農業生產單位根據農事時序、作物特性與可用人力資源所發展出的人力動員與分配機制。此機制涵蓋勞動來源（如家庭成員、親鄰互助、外僱勞力）、僱用模式（包括換工、計酬）與作業安排（如日程規劃、分工方式）等層面，反映農村社會如何因應季節性勞動需求與人力資源限制，進而形塑具有地方特色的農業生產體系。

² 李榮雲，〈臺灣地區農業勞動力結構之變遷〉，《農政與農情》（臺北）35: 272（1995年5月），頁59。

³ 蔡宏進，〈臺灣農家勞動力結構與變遷的研究〉，《臺灣銀行季刊》（臺北）48: 1（1997年3月），頁306-344；蔡宏進，〈臺灣農家的農業勞動力與其他部門勞動力結構與變遷的比較研究〉，《臺灣農業》（南投）33: 2（1997年4月），頁33-61；黃際鍊，〈臺灣農家勞動與就業結構變遷之研究〉，《臺灣銀行季刊》23: 1（1972年3月），頁194-225。既有關於農業勞動力變遷的研究，多採取全臺

臺灣農業具高度多樣性，不同作物在生產條件、勞力依賴程度與經濟價值上的差異，使得農戶面對外部壓力時，出現多元且具地方性的調適策略。勞動調度機制的變遷並非僅僅被動因應勞力短缺，而是農民在勞力、地形與資金等種種條件下，理性權衡品質與市場需求後的策略選擇。

茶葉正是觀察此一互動關係的典型案列：茶樹生長具有高度季節化的特性，採摘環節尤其仰賴熟練的勞動力，當家庭勞力與村落換工的量能逐漸無法支應時，茶農必須在維持品質與穩定供應的目標下重新設計勞動調度機制。本文以地方視角出發，探討特定茶區在生產條件與社會結構變動下，農民如何主動調整勞動調度機制，以及這些調整如何反饋並重塑當地茶產業的發展模式與經營策略。

臺灣茶產業在 1970 年代經歷由外銷轉向內需的重大轉折。隨著國民所得提升與飲茶文化普及，國內需求快速成長，茶區重心逐漸由北部平地移向中部山區，使鹿谷自 1980 年代起逐漸成為內銷的重要生產基地。在出口萎縮與勞動力外移的背景下，其他部分產區以全面機械化因應缺工問題。相較之下，鹿谷雖在製程環節普遍導入機械設備，但仍長期維持手工採摘，並逐步被建構為高品質凍頂茶的重要象徵與市場標準。⁴ 然而，在今日勞動力短缺、氣候不穩定與品質維繫日益困難的情況下，這套原本作為品質優勢的手採生產體系，反而逐漸成為產業轉型與經營調適上的侷限，並進一步加劇產業壓力，形成惡性循環。

然而，探討鹿谷茶農在此困局下仍選擇手工採摘的原因，必須回到其技術選擇的歷史脈絡；並涵蓋其地形條件、製茶準則與市場價值觀等因素，如何在四十年間共同塑造出此一生產路徑，探討當外在環境變遷之際，茶農如何調整勞動調度與經營策略，進而呈現茶產業的興衰與地方勞動機制演變的交互影響。同時亦

或縣市層級的宏觀尺度，透過人口統計資料分析工農所得差距的擴大，指出農村勞動人口大量流入都市工業與服務業部門，導致農業就業人口減少，農村人口結構趨於高齡化。這類概論式的研究雖有助於掌握整體趨勢，卻較難深入分析不同作物與產業類型在勞動力調配上的差異性。事實上，不同農作物的產業發展型態可能會影響勞動力流動的路徑與方向，形成偏離整體趨勢的在地動態。以南投鹿谷為例，該地茶產業的發展不僅提供更多就業機會，亦吸引部分外出口返鄉投入農業生產，呈現勞動力回流的現象。此一案例顯示，若能從在地視角出發，以更細緻的區域尺度來觀察，將更有助於理解農業發展如何重塑勞動力的移動模式與供需結構，進而補足宏觀研究的未竟之處。

⁴ 1970 年代凍頂茶產業發展之際，農政機構積極推廣機械化作業。茶葉採摘後，先進行室外與室內萎凋，隨後依序使用浪菁機進行攪拌、炒菁機進行殺青、揉捻機進行塑形，最後以乾燥機完成乾燥作業，逐步以機械取代傳統的人力操作。

闡明儘管手工採摘成為品質象徵，卻也構成地方茶產業發展的結構性制約。

與本文問題意識相關文獻，大致可分成三個部分來回顧。第一部分是與本文直接相關的茶產業研究，整體可分為三個面向。第一，從社會建構的視角切入，分析臺灣茶業在自外銷轉向內銷的過程中，產銷結構、空間布局與行動者（如農會、茶商、茶藝館）如何共同形塑具文化意涵與市場區隔的臺灣茶品形象。⁵ 第二，關注比賽制度如何影響產業發展，指出農會透過競賽強化品質規範與市場信任，並進而牽動生產策略與技術選擇，但同時也帶來風味趨同與產地萎縮等問題。⁶ 第三，著眼於風味與技術的互動，探討茶品品質如何在生產者與消費者的交互作用中被建構。⁷ 然而，以上研究多集中於製茶與市場端，對採摘等生產前端的環節著墨有限，亦較少關注在茶園擴張、勞動力日益短缺與品質要求的交織下，茶農如何調整與重組勞動調度機制，以及此一變動又如何影響品質穩定性。對此，本文將從採摘的環節切入，將採摘方式與勞動調度機制納入同一分析框架，闡明市場價值觀在支持產業發展的同時，卻也成為轉型上的制約。

第二部分則關注農村勞動體制與互助網絡。早期人類學研究以農村社會為對象，著重分析以親屬與鄰里為基礎的換工方式，指出其透過勞動的相互提供來補充家戶勞力不足。然而，隨著作物混作、農事時序分散，加以現金收入機會增加，農民愈發傾向選擇具即時報酬的工作型態，傳統換工日漸式微，取而代之的是以工資計算的市場型勞動。⁸ 謝國雄亦指出，當換工無法支應快速變動的生產節奏

⁵ 范增平，《臺灣茶業發展史》（臺北：臺北市茶商公會，1992）；范德光主編，《臺灣製茶工業五十年來的發展》（臺北：臺灣區製茶工業同業公會，2004）；陳慈玉，《臺北縣茶業發展史》（臺北：稻鄉出版社，2004）；吳淑娟，〈戰後臺灣茶業的發展與變遷〉（桃園：國立中央大學歷史學研究所職專班碩士論文，2007）；陳宇翔，〈從烏龍茶到高山茶：臺灣茶壟斷租的社會建構〉，《臺灣社會學刊》（臺北）39（2007年12月），頁107-157；陳宇翔，〈工業資本主義社會的農業變遷：臺灣茶業的社會經濟分析〉（新北：國立臺北大學社會學研究所碩士論文，2005）；黃素真，〈由地方現存史料談清代大坪頂（鹿谷鄉）的茶業發展〉，《臺灣文獻》（南投）62:2（2011年6月），頁145-179；林劭宇，〈凍頂烏龍茶發展史之研究〉（臺北：國立臺北教育大學臺灣文化研究所碩士論文，2011）。

⁶ 林獻堂，〈茶葉比賽對地區茶業發展的影響：鹿谷鄉農會比賽茶之個案研究〉（臺中：國立中興大學農業推廣教育研究所碩士論文，2004）；曾獻緯，〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，《臺灣史研究》（臺北）31:2（2024年6月），頁135-194。

⁷ 余舜德，〈「清香風味」作為研究主題：李亦園院士致力督促之身體感的研究取徑〉，《臺灣人類學刊》（臺北）16:2（2018年12月），頁123-156；余舜德，〈臺灣凍頂烏龍茶之工匠技藝、科技與現代性〉，《臺灣人類學刊》11:1（2013年6月），頁123-153。

⁸ Chung-min Chen, *Upper Camp: A Study of a Chinese Mixed-Cropping Village in Taiwan* (Taipei: The

時，僱工遂成為自然的替代方案，反映農民在外在條件變動下的策略調適。⁹ 性別分工的研究則顯示女性逐漸成為茶園管理與採摘的主要勞動者，隨著茶業發展與家戶勞動配置的重新組合，女性不僅負責自家茶園的採摘工作，也投入外出採茶，藉此提升經濟地位並形成相對自主的工作型態。¹⁰ 上述研究從社會關係、互惠邏輯與性別分工切入，說明農民如何在社會與經濟變遷下調整勞動安排。然而，既有文獻多著重於勞動調度機制的社會面向，較少探討不同勞動調度在田間實作上的具體差異，以及這些差異又如何影響生產邏輯與產業發展。本文因而進一步探問：當勞動調度由紮根於地方社會關係的親鄰換工，轉向以論斤計酬、強調效率的外僱採茶班時，其生產邏輯將如何被重組？又將對工作品質與茶菁品質造成何種影響？

第三部分探討農業機械化的歷史進程。1950年代起，政府以機械化因應勞動力短缺，而茶區自1960年代陸續引入鋏剪與動力採茶機。¹¹ 過往研究多著重國家政策與技術推廣的宏觀脈絡，闡述臺灣農業機械化的歷史進程。但多以自上而下、線性推廣的視角理解技術擴散，容易將機械化視為「現代技術取代傳統人工」的單向歷程；較少關注農民第一線的實際應用與技術調整。本文將以鹿谷茶農的在地視角切入，勾勒其如何根據地形條件、品質要求與市場接受度，採取相應的技術選擇。透過個案分析，本文企圖補足既有研究對農民能動性與技術採用脈絡的不足，並進一步釐清「品質文化—技術選擇」之間的關係，強調地方行動者的策略判斷與在地實踐的意義，進而勾勒出有別於主流敘事的多元發展路徑。

綜上所述，本文將探討鹿谷茶農在凍頂烏龍茶興起時，如何因應勞動力需求

Institute of Ethnology, Academia Sinica, 1977); Cheng Ying、Claude Aubert 著，程瑩譯，《滿倉：1980年一個臺灣農村的掠影》（臺北：中央研究院民族學研究所，2018），頁59-99。

⁹ 謝國雄，《茶鄉社會誌：工資、政府與整體社會範疇》（臺北：中央研究院社會學研究所，2010年第2版），頁49-97。

¹⁰ 呂玟媛，〈茶村家庭的兩性分工與婦女地位的變遷：以凍頂茶園經濟的變遷為例〉（臺北：國立臺灣大學考古人類研究所碩士論文，1987）；黃淑鈴，〈性別分工、家庭與勞動力市場再結構：南投高山茶區婦女採茶組織的個案研究〉（臺北：國立臺灣大學社會學研究所碩士論文，1998）；潘美玲、黃怡菁，〈茶鄉客家婦女的勞動：峨眉採茶班員的勞動圖像〉，收於莊英章、連瑞枝主編，《客家、女性與邊陲性》（臺北：南天書局有限公司，2011），頁285-316；梁炳琨、劉美玲，〈茶鄉採茶婦女移動路徑與性別空間之研究：以鹿谷鄉鳳凰村為例〉，《區域與社會發展研究》（臺中）4（2013年12月），頁29-59。

¹¹ 臺灣農業機械發展史編輯委員會編，《臺灣農業機械發展史》（臺北：財團法人中正農業科技社會公益基金會，2013），頁258-261。

變化，調整勞動調度機制，並進一步分析此轉變如何形塑地方茶業的發展模式與農戶經營策略。論述將聚焦三個面向：第一，釐清鹿谷凍頂茶雖在清代已有發展，卻長期維持小規模副業經營之因；分析茶農在區域整體勞動力尚有餘裕之際，發展出親鄰互助的換工模式，形成具在地特性的勞動調度機制。第二，闡述 1970 年代後鹿谷茶產業邁向專業化經營，在茶園面積擴張、市場價值觀及勞力短缺等因素交互作用下，勞動調度機制如何由互助式換工，轉向以僱工與代工為主的外包體系。第三，在勞動力結構變動與氣候變遷的雙重挑戰下，探討鹿谷茶區勞力短缺、品質不穩與經營成本上升等種種困境，並進一步指出手工採摘在成為品質象徵之際，卻也造成了生產彈性受限的結構性困境。

史料近年來日益多元，運用官方檔案、評審報告及口述歷史等，得以更深入探討茶產業發展與勞動調度機制間的互動關係。其中，系統性的風味紀錄相對稀少，評審報告尤具價值，詳實記錄各年度茶葉表現與製程問題，藉此可觀察茶菁採摘狀況對於品質的影響。而多位茶農與採茶工的口述歷史，則呈現茶農技術選擇的考量，以及換工與外僱工不同的工作節奏與品質。

本文的研究時間斷限以 1970 年代鹿谷茶業擴張為起點；本文以 2010 年代作為分析終點，主要是因為茶葉色選機及挑茶機技術逐漸成熟，得以有效改善機採茶過去容易混入大量茶梗與黃片的問題，提升市場接受度。隨著機械採收逐漸普及，促使鹿谷周邊中高海拔茶區部分茶農開始逐步導入機械採茶，顯示勞動需求與採摘方式的變化日趨明顯，為本文分析的終止點。探討空間範圍則為鹿谷及其周邊中高海拔茶區，其中又可區分出不同歷史階段的茶區：「鹿谷傳統茶區」是鹿谷茶產業最初發展的區域，以鹿谷、彰雅、鳳凰等聚落為核心，是海拔約 700-800 公尺的早期茶園地帶；「鹿谷茶區」則指 1970 年代內需市場擴張後逐漸形成的專業化產區，其範圍向鹿谷、廣興、初鄉、秀峰延伸，並包括竹豐、竹林、和雅等聚落，海拔約 300-800 公尺，涵蓋整個鹿谷鄉。至於周邊中高海拔茶區則為 1990 年代後開發的大崙、杉林溪、番仔田等地，海拔約 1,000-1,800 公尺，行政區橫跨鹿谷鄉與竹山鎮（見圖 1）。由於此一區域在採工流動、市場銷售與品質文化上與鹿谷密切連動，本文亦將其納入分析。

在名詞的定義上，「凍頂烏龍茶」（簡稱「凍頂茶」）原指青心烏龍品種與

鹿谷鄉彰雅一帶的地名之合稱，最初僅限於彰雅、永隆、鳳凰等聚落所生產的茶葉。隨著產業發展，此名稱逐漸泛指鹿谷地區所製的烏龍茶，並進一步演變成一套風味標準與商品分類。「凍頂式烏龍茶」則不以實際產地為限，只要製茶者採用凍頂風味取向及相應製程，即可歸入此類。¹²

二、副業生產型態與村落內部勞動互助

鹿谷凍頂茶自晚清逐步發展，並在日治時期獲官方推動。本節將探討其生產體系在此時期始終未邁向大規模經營之因，並進一步分析在 1970 年代區域勞動力尚稱充足之際，鹿谷茶農為支應茶葉製程中勞力密集的作業需求，如何透過親鄰互助換工發展出一套根植於地方社會的勞動調度機制。

（一）小規模發展

鹿谷鄉位於臺灣中央偏西，因造山運動與水系切割形成臺地、河階、沖積地與丘陵交錯的地形結構。¹³ 清代以降，墾民依地勢與水源在低地引溪築圳種稻與旱作，高地則順勢發展茶園與竹林。圖 1 顯示的鹿谷傳統茶區，即凍頂（今彰雅村）與大水堀（今鳳凰村、永隆村）一帶的臺地，地勢高燥、水源有限，較適合種植需水量低的原生蒔茶，¹⁴ 並引進梅仔坑種等品種。¹⁵ 隨著茶葉的經濟價值提升，清代契約與分產文書中，茶園屢被列為可繼承與轉讓的財產，顯示其逐步成為可資累積與交易的重要資產。¹⁶

¹² 余舜德，〈臺茶的臺灣味：感官經驗、文化傳承與認同〉，《中國飲食文化》（臺北）20:1（2024 年 4 月），頁 97。

¹³ 黃素真，〈土地、國家與邊陲社會：林圯埔大坪頂的地方性詮釋〉（臺北：國立臺灣師範大學地理學系博士論文，2009），頁 40-43。

¹⁴ 蒔茶的植株以種子繁衍，因而樹勢表現不一。葉形變化多樣，包括圓形、橢圓形及細長型；葉色則有綠色、紅色與紫紅色等差異。葉片大小可分為大葉型、中葉型與小葉型；萌芽時期亦有早生、中生與晚生之別。此類品種普遍生長旺盛，具備良好的抗病蟲性。參見〈茶樹遺傳育種〉，「農業部茶及飲料作物改良場」，網址：<https://www.tbrc.gov.tw/ws.php?id=4717>，下載日期：2025 年 7 月 3 日。

¹⁵ 黃素真，〈由地方現存史料談清代大坪頂（鹿谷鄉）的茶葉發展〉，頁 167。

¹⁶ 「開墾地業主權認定方認可並開墾地申告書其他處理方通達ノ件（南投廳長）」（1910 年 5 月 14 日），〈明治四十四年臺灣總督府公文類纂永久保存第六十四卷財務〉，《臺灣總督府公文類纂》（南投：國史館臺灣文獻館藏），典藏號：00001830007；〈凍頂蘇家文書〉（汪健雄提供）。

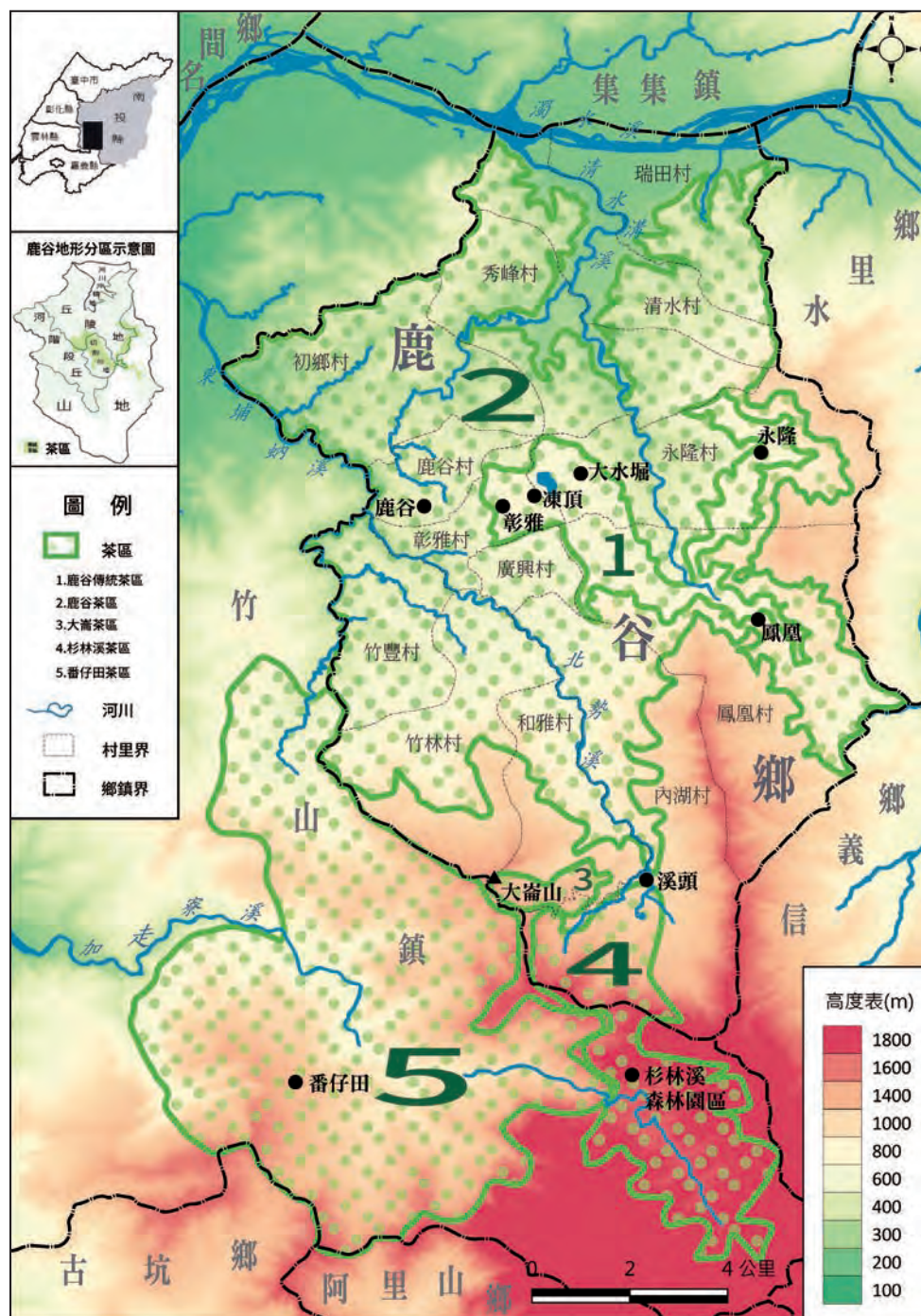


圖1 鹿谷鄉村里行政區域及茶區分布

資料來源：戴心儀繪圖

茶園的經濟價值亦引起官方和地方士紳關注，1886 年（光緒 12 年）〈中路招墾章程〉指出：興茶山以盡地力，「大坪頂凍頂山等處，近年產茶不少」，並提及尚有荒山可供種植，顯示地方官府已注意到該區茶業發展的潛力，並將其納入拓墾治理的構想。¹⁷ 同時，廖禧、陳上達等人曾主張當地物產豐富、流通活絡，聯名奏請於林杞埔（今竹山、鹿谷）設縣治，茶葉即為其代表性商品。¹⁸ 晚清霧峰林家頂厝錦榮堂的帳簿顯示，當時所購茶葉以凍頂茶、小種與工夫茶為主。¹⁹ 其中凍頂茶多來自大水堀一帶，由德昌號、水沙連林明等商號供應。因距離遙遠，須聘人肩挑運送，除茶價外尚須支付挑工費。²⁰ 凍頂茶在晚清已逐步商品化，卻欠缺通商口岸等交通條件配合，仍以島內流通為主，並未進入出口市場，僅是地方性消費品。²¹

1898 年（明治 31 年），伊能嘉矩在調查中指出，大水堀地區地勢平坦，遍布茶園，村民多從事製茶活動。²² 然而，臨時臺灣舊慣調查會的資料顯示該地茶葉年產量規模甚小，僅約 400 斤，仍屬典型的地方性農業經營。²³ 總督府民政部財務局於 1915-1917 年（大正 4-6 年）間的地租調查指出，鹿谷地區的旱田以甘蔗、番薯與粗製茶為主要作物，其中粗製茶僅見於大水堀地區，顯示茶業在當地雖有發展潛力，但尚未普遍推廣。²⁴ 凍頂茶未能納入外銷體系，主要供應本地市場，發展規模有限。

¹⁷ 〈中路招墾章程清摺〉，《秋惠文庫所藏文書》（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），識別號：T1092_04_0007。

¹⁸ 〈地圖及公文書〉，《秋惠文庫所藏文書》，識別號：T1092_04_0012。

¹⁹ 小種、工夫皆為武夷岩茶。參見周聖弘、羅愛華，《簡明中國茶文化》（桃園：昌明文化有限公司，2019），頁 140-146。

²⁰ 〈大清光緒拾肆年錦榮至交關往來總抄簿〉，無頁碼，特感謝中央研究院臺灣史研究所副研究員曾品滄提供此資料。1889 年（光緒 15 年），霧峰林家以每斤 0.16 元購買凍頂春茶 233 斤，另購小種 6 斤，每斤 0.4 元。1894 年總督府調查顯示，春茶依品質分為三等，下等價為每斤 0.27 元。相比之下，凍頂茶價格明顯偏低，顯示當時尚未被視為高單價茶品。參見臺灣總督府民政局殖產部編，《臺灣產業調查錄》（臺北：該部，1896），頁 63。

²¹ 黃素真，〈由地方現存史料談清代大坪頂（鹿谷鄉）的茶葉發展〉，頁 145-180。

²² 伊能嘉矩原著、楊南郡譯註，《臺灣踏查日記》（臺北：遠流出版事業股份有限公司，1996），上冊，頁 232-233。

²³ 臨時臺灣舊慣調查會編，《臨時臺灣舊慣調查會第二部調查經濟資料報告》（臺北：該會，1905），上卷，頁 630-631。

²⁴ 臺灣總督府民政部財務局編，《臺灣地租等則修正事業成績報告書 五冊ノ內二》（臺北：該局，1920），頁 446。

(二) 外銷內銷的不同軌跡

日治時期臺灣的主要茶葉市場以供應海外出口為主，根據表1，其比重高達80%。除發展包種茶與烏龍茶外，也積極推動紅茶的生產與出口。²⁵ 總督府自1925年起引進印度大吉嶺阿薩姆品種，並選定氣候合適的魚池地區試種。因成效良好，

表1 鹿谷鄉茶園面積、生產量及全臺灣茶葉生產量、進出口量、消費量（1930-2010年）

年	鹿谷				全臺灣					
	面積 (ha)	全臺面積 比重	產量 (mt)	全臺產量 比重	面積 (ha)	產量 (mt)	出口量 (mt)	進口量 (mt)	出口 比重	每人每年 平均消費量 (kg)
1930	59	0.13%	40	0.38%	45,653	10,444	8,409	39	81%	0.44
1940	63	0.14%	21	0.18%	45,640	11,685	9,372	-	-	-
1950	72	0.17%	7	0.07%	42,026	9,645	6,856	-	71%	0.37
1960	96	0.20%	6	0.03%	48,432	17,365	11,437	-	66%	0.55
1970	133	0.39%	57	0.21%	34,391	27,648	21,200	-	77%	0.44
1980	688	2.33%	495	2.02%	29,555	24,479	18,348	-	75%	0.34
1990	1,579	6.49%	1,017	4.56%	24,315	22,299	5,741	2,604	26%	0.94
2000	1,945	9.87%	1,653	8.12%	19,701	20,349	3,035	12,235	15%	1.33
2010	1,518	10.30%	1,442	8.26%	14,739	17,467	2,603	31,112	15%	1.98

資料來源：臺灣總督府企畫部編，《臺灣總督府第三十四統計書》（臺北：該部，1932），頁481；臺中州編，《臺中州統計書：昭和5年》（臺中：該州，1932），頁226；臺中州編，《臺中州統計書：昭和15年》（臺中：該州，1942），頁234；臺灣省行政長官公署統計室編製，《臺灣省五十一年來統計提要》（臺北：該室，1946），頁576；南投縣政府主計室編，《南投縣統計要覽：中華民國39年》（南投：南投縣政府，1951），頁45〔按：以下省略編著者及完整書名，僅保留年〕；《49年》（1961），頁86；《59年》（1971），頁98；《69年》（1981），頁98；《79年》（1991），頁106；《89年》（2001），頁160；《99年》（2011），頁4.18；《109年》（2021），頁4.12；臺灣省政府農林廳編，《臺灣農業年報：中華民國40年》（臺中：該廳，1951），頁68〔按：以下省略編著者及完整書名，僅保留年〕；《50年》（1961），頁73；《60年》（1971），頁117；《70年》（1981），頁123；《80年》（1991），頁57；行政院農業委員會編，《農業統計年報：中華民國89年》（臺北：該會統計室，2001），頁50〔按：以下省略編著者及完整書名，僅保留年〕；《99年》（2011），頁42；徐英祥，《臺灣之茶》（臺北：臺灣區製茶同業公會，2009），頁173-175；〈單一農產品進出口量值〉，農業部「農業統計資料查詢」，網址：<https://agrstat.moa.gov.tw/sdweb/public/trade/TradeCoe.aspx>，下載日期：2023年6月17日。

²⁵ 陳慈玉，《連續與斷裂：近代台灣產業與貿易研究》（上海：上海人民出版社，2014），頁223-227。

1930 年代積極擴大栽培，紅茶產業迅速成長。²⁶ 與此同時，總督府介入凍頂茶的產業改良，認為若能改善製程，其品質或可優於中國茶，具備取代進口的潛力。官方因此協助成立「凍頂茶業組合」，推行機械揉捻與共同運銷體制，期望藉此提升品質並擴大銷路。²⁷ 在這波政策帶動下，專營中國武夷岩茶的西螺捷發茶莊等外地茶商遂向鹿谷茶農收購時茶與烏龍茶，每批收購量為數十斤，再轉銷島內市場。根據 1933-1943 年間的捷發茶莊帳簿，當時鹿谷茶葉仍以地方性小規模買賣為主，交易對象涵蓋個別茶農（如蘇虎、劉德蒲等）與地方組織（如凍頂茶業組合），顯示地方產銷網絡已初具雛形。茶葉品項以時茶、種仔、²⁸ 烏龍茶等為主；價格亦隨時勢波動，1933 年烏龍茶每斤僅約 0.33 元，1942 年已升至每斤約 3.8 元，種仔甚至突破每斤 4 元，反映凍頂茶市場價值逐漸上升。²⁹ 然而，當時臺灣島內茶葉年人均消費僅 0.39 公斤左右，加以交通不便、仰賴人力運輸，成本高昂，內銷市場難以擴展，限制了產業規模的發展潛能。

鹿谷與魚池同處南投，亦同受政策扶植，但主內銷的凍頂茶與主外銷的魚池紅茶，卻有截然不同的軌跡。自 1930-1940 年的茶園面積消長可一窺其發展差距：鹿谷地區茶園在十年間僅從 59 公頃增至 63 公頃；而魚池地區茶園則自 102 公頃，大幅躍升至 501 公頃。³⁰ 魚池紅茶所占全臺面積或產量約 4%，反觀鹿谷茶區皆僅占約 0.2%，在全臺茶產業中仍為產量小、比重低、發展遲緩的區域，如表 1 所示。顯見儘管凍頂茶在政策扶持下獲得一定關注，但整體仍以供應內需為主，屬地方

²⁶ 新高郡役所編，《新高郡管內概況》（臺中：臺灣新聞社，1936），頁 45。

²⁷ 竹山郡役所編，《竹山郡管內概要》（竹山：該所，1940），頁 43；〈竹山郡凍頂茶組合 創立總會舉理監事〉，《臺灣日日新報》，1936 年 9 月 28 日，第 8 版。

²⁸ 種仔是青心烏龍的俗稱。

²⁹ 〈癸未年元月捷發號乾記南北等處街庄夥記立總抄大簿〉，《雲林捷發乾記茶莊帳冊》（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），識別號：T0763_01_0017；〈壬午年捷發號南部街庄夥記立總抄大簿〉，《雲林捷發乾記茶莊帳冊》，識別號：T0763_01_0016；〈癸酉年元月捷發號乾記街庄等處總抄大簿〉，《雲林捷發乾記茶莊帳冊》，識別號：T0763_01_0011。捷發至鹿谷採購，需僱請挑工，其費用占茶價的 5-6%。

³⁰ 臺中州編，《臺中州統計書：昭和 5 年》，頁 226；臺中州編，《臺中州統計書：昭和 15 年》（臺中：該州，1941），頁 234。1930 年魚池庄茶園面積為 102 公頃，占全臺面積 0.2%，生產量 28 公噸，占全臺生產量 0.3%；1940 年魚池庄茶園面積為 501 公頃（1.10%），生產量 464 公噸（4.0%）。惟須注意 1940 年茶葉統計改以「郡」為單位，與 1930 年以「庄」為單位不同，行政範圍存在差異。然就區域分布觀之，竹山郡茶葉主要集中於鹿谷庄，新高郡則以魚池為主要產區，仍可見魚池於 1930 至 1940 年間在茶業生產體系中的地位提升。

性的小規模產業，未能如魚池紅茶般躋身當時臺灣茶產業發展的主流外銷行列。

日治時期飲茶以上流階層為主，市場需求有限，再加上當時凍頂茶依附於武夷茶下，缺乏自主品牌而價格偏低。³¹ 茶葉收入有限，農民須仰賴其他旱作物補足生計，茶園栽植行距寬廣，茶樹植株間多種植間作早稻、番薯等作物。當時該地區農民所用茶苗多為壓條苗，根群不發達，成長緩慢，需歷時兩年以上方可成園。農戶多採取粗放式管理，普遍未進行整枝、施肥與病蟲害防治，使得單位面積產量偏低，每公頃粗製茶僅得約 170-220 公斤。³² 茶園經營因此難以專業化與集約化。1935 年的鹿谷農業結構中，稻作面積達 1,459 公頃，占 64%，番薯 683 公頃（30%）、蔬菜 72 公頃（3%），茶葉僅 65 公頃（3%），顯示其邊陲地位。³³ 戰後初期臺灣茶葉仍以外銷為導向，出口量維持在 2 萬公噸左右，但產品型態已由傳統包種與烏龍，轉為因應國際需求的紅茶與綠茶。³⁴ 當時政府推動「稻米增產第一」的農政方針，加上稻穀徵購制度與肥料、生活物資的配給交換體系，凍頂茶受政策衝擊，導致茶園投資與經營邊緣化，農民普遍轉向稻作。³⁵ 據圖 2 顯示，1950 年鹿谷鄉的農業生產結構仍以糧食作物為主，稻作面積達 1,197 公頃，占農作總面積 33%；其後依序為蔬菜 811 公頃（23%）、番薯 661 公頃（18%）、樹薯 471 公頃（13%）、香蕉 341 公頃（10%），茶葉僅 72 公頃（2%）。茶園仍間作番薯與早稻等作物，茶樹根部常被蘚苔植物寄生，枝葉稀疏，生長衰弱，單位面積產量偏低，在 1970 年代前，茶業僅為農戶補貼家計的副業。³⁶

根據表 1，1950-1970 年，全臺茶葉出口比重仍逾七成，反觀國內人均年消費量僅 0.37 至 0.55 公斤。鹿谷鄉茶園面積占比始終未逾 0.4%，產量比重亦低於 0.3%，在整體臺灣茶業版圖中屬邊陲地帶。南投縣政府自 1951 年啟動為期五年的茶產業振興計畫，指定青心烏龍為主要推廣品種，並以補助購苗方式鼓勵農民更新茶園。然而，初期引進的外地品種多因不適應鹿谷地質而大批枯死，促使農

³¹ 曾獻緯，〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，頁 140-142。

³² 林啟三，〈南投縣茶業發展史〉（南投：南投縣立文化中心，1995），頁 33。

³³ 臺中州編，〈臺中州統計書：昭和 10 年〉，頁 206-252。

³⁴ 陳慈玉，〈臺北縣茶業發展史〉，頁 145。

³⁵ 曾獻緯，〈戰後臺灣糧食體制運作的困境與對策（1950-1953 年）〉，《臺灣史研究》27:3（2020 年 9 月），頁 120。

³⁶ 林啟三，〈南投縣茶業發展史〉，頁 35。

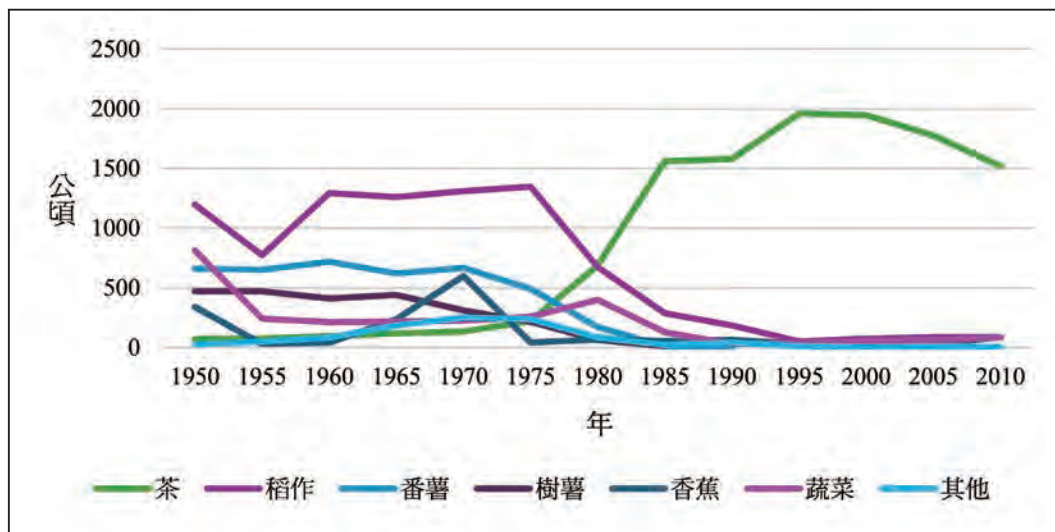


圖 2 歷年鹿谷鄉主要農作物種植面積（1950-2010 年）

說明：其他包括落花生、柑橘等。

資料來源：南投縣政府主計室編，《南投縣統計要覽：中華民國 39 年》，頁 42-48〔按：以下省略編著者及完整書名，僅保留年〕；《44 年》（1956），頁 49-52；《49 年》（1961），頁 84-89；《54 年》（1966），頁 94-99；《59 年》（1971），頁 96-99；《64 年》（1976），頁 94-99；《69 年》（1981），頁 96-101；《74 年》（1986），頁 102-107；《79 年》（1991），頁 104-109；《84 年》（1996），頁 146-157；《89 年》（2001），頁 152-164；《94 年》（2006），頁 4.9-4.19；《99 年》（2011），頁 4.12-4.22；《104 年》（2016），頁 4.10-4.18。

政單位調整策略，改由在地農戶自行育苗，以分發的方式逐步建立起較具環境適應性的在地育苗體系。同時，舊有的蒔茶品系因不利間作與栽培困難，也逐漸被青心烏龍取代。³⁷

1962 年中國農村復興聯合委員會（簡稱「農復會」）的調查顯示，鹿谷茶園中青心烏龍的栽培比重已達 85.9%，顯示政策引導對品種選擇已產生實質影響。³⁸然而，即便此時期鹿谷地區茶樹的品種逐漸標準化，但整體茶園經營仍維持粗放。進一步觀察單位產量，亦可見鹿谷茶區的管理效能相對不足。1962 年，鹿谷每公頃茶葉產量僅 376 公斤，遠低於桃園龍潭的 538 公斤與新竹竹東的 616 公斤，反

³⁷ 蘇鴻年，〈凍頂茶先驅蘇猛先生小傳〉，收於汪鑑雄等編著，《鳳麓飛烟：內山鹿谷茶鄉的開發》（南投：南投縣鹿谷社區發展協會，2007），頁 157-161。

³⁸ 〈Survey of Tea Plantations in Taiwan 臺灣茶園調查〉，《行政院農業委員會》檔案（臺北：國史館藏），典藏號：034-020101-0411。

映當地普遍存在產能低落的問題。³⁹

農林廳茶菸股長張瑞成於 1962 年實地訪查後指出，鹿谷地區超過八成茶園仍與番薯間作，茶樹枝葉稀疏，底層長滿苔蘚，整體呈現發育不良的狀態。當張詢問永隆村村長為何不專作茶葉時，對方直言：「吃飽比喝茶重要。」簡單一句話，道出當地農民在糧食自給壓力與生活需求下，難以專注投入茶園經營的現實處境。⁴⁰ 根據農林廳同年的調查，鹿谷茶園總面積雖達 113.09 公頃，總產量 4.3 萬公斤，但生產明顯集中於鳳凰、永隆與彰雅三村，三者合計占全鄉茶園面積與產量逾九成。其餘村落如竹豐、初鄉、秀峰等地，茶園面積普遍低於 1.5 公頃，產量亦極為有限，顯示鹿谷茶葉種植呈現高度區域化的發展模式。反之，出口導向的魚池紅茶，其茶園面積已達 863 公頃，產量達 68.7 萬公斤，顯示兩地產業規模與發展路徑因出入口導向而大異其趣。⁴¹

綜上所述，儘管凍頂茶自晚清即具發展基礎，並在日治時期獲得官方政策扶持，但受限於地理交通、農政政策與內需市場等結構性因素，長期以來維持小規模、粗放型、以內需為主的生產體系，始終未曾成為主要經濟作物，也未形成大規模經營。

（三）人情往返的換工方式

茶葉的製作流程往往須在極短時間內完成整套處理程序，極度仰賴密集勞力與精確的時序調度。其中，茶葉採摘為茶園經營中最耗時費工、且最具時效性的作業，單一農戶難以應對。傳統的採收方式為「立心採」，是一套細緻且需高度熟練的摘取技術：掌心向下，拇指朝內，靠近茶芽後，選取最鮮嫩的一心二至三葉。手指垂直對準茶尖，當芽頭觸及虎口位置，即以拇指壓住並用指甲掐斷茶梗。若無法順利摘斷，則顯示葉片已過老，不適合製茶。摘下的茶梗通常夾於食指與中指之間，茶芽與葉片分置於虎口兩側，以避免壓傷。茶芽生長位置不一，此一

³⁹ 〈Survey of Tea Plantations in Taiwan 臺灣茶園調查〉，《行政院農業委員會》檔案，典藏號：034-020101-0411。

⁴⁰ 張瑞成，《醇素茶的魅力：臺灣烏龍茶》（嘉義：張顯禮，2009），頁 83。

⁴¹ 〈Survey of Tea Plantations in Taiwan 臺灣茶園調查〉，《行政院農業委員會》檔案，典藏號：034-020101-0411。

手法能憑肉眼與手感判斷茶芽成熟度，避免夾雜老葉與破碎葉片，所採茶菁品質穩定，再經精緻加工後，方能製成品質優良的高級茶葉。⁴² 但長時間徒手採茶，往往使採茶者的指尖皮膚破裂，甚至指甲剝落。⁴³

在採摘技法之外，鹿谷茶農依茶芽的生長節奏發展出一套分階段的採收安排。當地普遍採行所謂的「一水茶分三次採」，即將同一季茶葉分為三個時段採收，以較充足的勞動力對應茶芽生長快慢不一的情況。第一次採收稱為「升芽」（sing-in），主要集中採摘發育較快的頂芽。其後約 7-10 天，進行第二輪採收，稱為「大水」（tuā-tsuí），為較為全面性的採摘。再經過約 7-10 天，則進入最後一輪採收「撿芽」（kin-in），針對原先茶櫟中、下層生長較為緩慢的茶芽加以補採。分段採收不僅可避免浪費、提升產量，也有助於確保茶菁成熟度的均一性。值得注意的是，分段採摘使茶菁成熟度相對平均，更能耐受發酵與焙火過程，進而形塑出「凍頂茶」獨特的風味特徵，茶湯色澤紅潤、香氣低沉濃郁，滋味甘醇，喉韻深長。據農林廳茶菸股長張瑞成 1961 年初次飲用凍頂茶的描述，其色澤與滋味近似紅茶，喉韻特別強烈。⁴⁴

為因應密集且間歇性的勞動需求，茶農仿效割稻的合作方式，農戶間透過動員親友與鄰里互助分擔工作。⁴⁵ 當鄰居家需要採茶時，自己也必須前往協力，逐漸發展出依賴親鄰互助的「換工」方式（臺語稱「放伴」pàng-phuānn），形成協力互助網絡。⁴⁶ 這種方式不僅以勞務交換或酬勞支付為基礎，更倚賴人際信任與社群規範的維持。受訪茶農指出：

放伴都是厝邊頭尾（tshù-pinn-thâu-bué），抑是親戚，大家攞是茶農啦。

今天是幫人採茶，明天換你做頭家，若是採太長，茶的品質就變不好，毛

⁴² 陳煥堂、林世偉，《烏龍茶的世界：全方位茶職人 30 餘年心血結晶，從種茶、製茶、飲茶，告訴你烏龍茶風味的秘密》（臺北：如果出版社，2014），頁 59-62；蘇沛琪，《茗茶秋毫：南投縣傳統手工製茶文化》（南投：南投縣政府文化局，2022），頁 300-309；曾獻緯訪問、記錄，〈R13 訪談筆記〉，2025 年 4 月 4 日於鹿谷鄉曾宅。

⁴³ 曾獻緯訪問、記錄，〈R3 訪談筆記〉，2021 年 7 月 11 日於鹿谷鄉張宅。

⁴⁴ 張瑞成，《酵素茶的魅力：臺灣烏龍茶》，頁 130。

⁴⁵ 段達成，〈南投縣茶業之地理研究〉（臺北：國立臺灣師範大學地理學研究所碩士論文，1977），頁 18。

⁴⁶ 林獻堂，〈細說凍頂茶〉，收於鹿谷鄉農會編印，《茶與生活》（南投：該會，2010），頁 11。

茶外觀嘛會變醜，所以做事會互相體諒。⁴⁷

採茶的基本標準，未開葉面「一心二葉」，開葉面則以「一心一葉」，並要求採摘乾淨、整齊，不能只挑大穎（inn）、⁴⁸ 留下小穎（inn），會造成浪費。秤茶的時候，從茶籃倒出來的茶菁，一看便能知採的好壞。若有人採得太長，或是破葉。大家都是厝邊或親戚，不好意思當面指責，下次就不會再叫她，不願意與她相放伴。⁴⁹

茶菁品質奠基於摘採的工序細節，從口述資料可見，採摘品質的標準包括：採摘適中、葉面完整，並需將芽葉採得齊全乾淨，不得僅挑取大幼芽、遺留幼芽，以免造成浪費；亦不得混入老葉或雜質。正如謝國雄在坪林的觀察，茶農往往會「設身處地」，把替人採茶視為替自己採茶；反之，也期待他人以同樣的態度面對工作。⁵⁰ 若某農家的採摘品質屢次未能達標，便可能被排除在換工圈之外，顯示換工體制並非只是補足勞力的權宜措施，其品質要求亦非僅來自技術面，而是建立在互信與換位思考上，更與人情關係密切相關。這種以信任、互惠與內化規範為核心、蘊含人際關係所形成的非正式約束與品質規範的合作，使此時期茶葉生產得以維持穩定與品質。

再者，此時的茶葉生產展現出明確的性別分工，鹿谷地區的女性主責茶芽採摘的換工任務，男性則參與後續的製茶流程。採摘後的茶菁經日光初步萎凋與室內靜置，再經多次攪拌與後續殺菁、揉捻、焙火等步驟，完成初步乾燥即可出售。⁵¹

簡而言之，在 1970 年代前，區域農業勞動力尚稱充足的情況下，茶業所需勞動力多可由村落內部自我調度，農戶依賴親鄰互助與換工方式，發展出一套嵌入地方社會的勞動互助機制，以支應勞力密集且時效性高的採茶與製茶流程。然而隨著 1970 年代的經濟發展，臺灣的茶葉市場已不可同日而語，本文將探討在市場擴張與產業轉型後，茶農如何調整與再組織採茶的方式。

⁴⁷ 曾獻緯訪問、記錄，〈R3 訪談筆記〉，2021 年 7 月 11 日於鹿谷鄉張宅。

⁴⁸ 穎（inn）：幼芽。

⁴⁹ 曾獻緯訪問、記錄，〈R12 電話訪談筆記〉，2025 年 12 月 3 日。

⁵⁰ 謝國雄，《茶鄉社會誌：工資、政府與整體社會範疇》，頁 49-97。

⁵¹ 汪穎桐，〈鹿谷名產凍頂烏龍茶（上）〉，《民聲日報》，1972 年 6 月 13 日，第 5 版；汪穎桐，〈鹿谷名產凍頂烏龍茶（中）〉，《民聲日報》，1972 年 6 月 14 日，第 5 版。

三、1970 年代的翻轉

本節聚焦於 1970 年代臺灣茶業自出口轉向內銷的轉型過程，並分析此一變化如何重塑茶區的土地利用模式、生產結構與勞動結構。

（一）內需市場的擴張

出口市場高度依賴特定通路與價格條件，自日治時期至戰後初期以來，原以外銷為主的臺灣茶業在 1970 年代迎來巨變。1973 年，臺灣茶葉出口量創下 2.4 萬公噸的歷史高點，惟次年即下滑至 1.8 萬公噸，其結構性脆弱日益顯現。出口衰退的衝擊迅速擴散至生產端，粗製茶工廠普遍出現庫存積壓與資金周轉困難，部分廠商甚至停止收購茶菁，或轉而以低價因應。與此同時，工資上升與臺幣升值皆堆高生產成本，進一步削弱出口競爭力。⁵² 面對出口市場的劇烈衰退與產製體系重組的危機，內需市場的興起遂成為支撐臺灣茶產業的重要轉機與商機，以內銷為主的家庭式製茶廠亦因而興盛。⁵³ 根據表 1，1980 至 1990 年代間，臺灣茶葉出口比重由 75% 下降至 26%，顯示茶葉產業逐漸由出口導向轉向內需市場。此後，隨著 2000 年後茶葉進口量快速增加，甚至超過出口量，臺灣逐漸由茶葉出口國轉變為進口國。

1970 年代以降，臺灣工業化推進與國民所得快速提高，民眾對生活品質與品味的追求隨之提升，飲食消費型態也從以主食為主的結構，轉向重視副食品攝取，肉類、蔬菜、水果、水產品與蛋類等消費明顯增加。在政策支持與文化推廣的相互作用下，有效拓展茶葉內需市場的社會基礎。不僅透過醫學研究建構飲茶的良好形象，如時任臺灣省主席謝東閔公開提倡飲茶，強調其有益健康，更可取代進口咖啡並節省外匯支出。⁵⁴

⁵² 簡笙簧訪談，簡笙簧、蕭李居記錄，〈王連源訪談紀錄〉，收於簡笙簧、田南萍編，《臺灣茶業人士訪談錄》（臺北：國史館，2012），頁 12-13。

⁵³ 阮逸明，〈臺茶發展史略〉，收於阮逸明主編，《茶業技術推廣手冊：茶作篇》（桃園：臺灣省茶業改良場，1995），頁 6。

⁵⁴ 曾獻緯，〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，頁 144-148。

1980年代起，社會生活日趨多元化，講求文藝與風雅，使得茶藝風潮蓬勃發展，各地茶藝館、推廣機構與大專院校茶藝社團紛紛成立，使茶文化深入社會各層面。⁵⁵ 茶葉不再只是助消化、去油膩的健康飲品，更轉型為兼具文化象徵與社交功能的品味商品，成為節慶送禮與商務應酬的重要選擇。⁵⁶ 消費層次的提升與文化品味的追求，民眾對茶葉品質的要求日益嚴格，尤偏好以手工精製、具地方標誌性的高級茶品，進一步帶動茶葉等同於高階禮品與身分象徵的社會認知。⁵⁷

飲茶風氣帶動茶葉消費成長，根據表1，臺灣人均茶葉年消費量自1950年的0.37公斤增至1990年的0.94公斤，增幅達2.5倍，顯示內需市場逐步取代出口市場，成為茶產業發展的核心動力。以臺北市峰圃茶莊1975年之價格為例，凍頂茶每臺斤批發價高達640元，遠高於安溪鐵觀音（426元）、烏龍茶（320元）與武夷水仙（184元），突顯凍頂茶在高級茶市場中的領導地位。⁵⁸

（二）土地利用與生產結構的改變

1970年代的內需擴張與高級茶需求上升，豐厚利潤讓許多原以茶葉為兼營作物的農戶轉向專職栽培與加工，鹿谷茶產業逐步邁向專業化與作物單一化，並帶動整體農業空間的重組。根據國立中興大學農村規劃研究中心於1983年的調查，鹿谷鄉各類作物每公頃收益中，茶葉高達509,181元，遠超過蔬菜與雜作的105,432元及柳橙的36,702元，顯示茶葉在經濟效益上壓倒性的勝出。⁵⁹

在利潤的驅動下，茶園面積大幅增加，根據表1，1970年茶園面積僅133公頃，至1990年達1,579公頃，年產量由57公噸增至1,017公噸。圖2則顯示，茶葉與其他作物的種植面積在1980年代後出現交叉：1970年全鄉水稻種植面積為1,309公頃，1990年大幅減至185公頃，萎縮逾四分之三。原為稻田集中區的大水堀一帶，至1980年代已難見稻作景觀。過去位居第二的甘藷面積大減，幾

⁵⁵ 蔡慧菁，《回甘人生味：茶王李瑞河傳奇》（臺北：遠見天下文化出版股份有限公司，2002），頁130。

⁵⁶ 臺灣省政府研究發展考核委員會編印，《臺灣茶葉內外銷市場發展趨勢之研究》（臺中：該會，1983），頁86-87。

⁵⁷ 曾獻緯，〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，頁144-148。

⁵⁸ 中國農民銀行徵信室編，《臺灣區茶業調查報告》（臺北：該室，1975），頁47。

⁵⁹ 國立中興大學農村規劃研究中心編，《南投縣農村地區綜合發展規劃第二期計畫總報告》（臺中：該中心，1984），頁79。

近消失，反映出消費習慣與飼料作物（如進口玉米取代甘薯與樹薯）的變化。⁶⁰

時任鄉長的林丕耀回憶，隨著茶產業發展，不僅原本種植香蕉的土地與部分荒地改植為茶園，連凍頂山與鳳凰谷的竹農亦大量轉作茶葉，使鹿谷原本栽種竹林、甘藷與蕉園的地景，終於在 1980 年代全面轉型為茶園。⁶¹ 如圖 1 所示，茶園由彰雅、永隆、鳳凰三村為核心，逐步擴及鹿谷、廣興、內湖，進而延伸至初鄉、秀峰、清水與瑞田等村，形成「鹿谷茶區」。⁶² 為因應茶園開發需求，農民普遍向農會申請低利貸款，主要用於初期整地及採購肥料與農藥。其中整地成本尤高，每公頃山坡地約需新臺幣 2 萬至 5 萬元。與過去仰賴人力搬運石材、開墾梯田不同，1980 年代已有九成以上工程由機械完成，大幅降低勞力負擔。⁶³

作家向陽在回憶散文〈山谷中的歲月〉中亦提及，凍頂茶價格上漲後，鹿谷原有稻田紛紛改種茶樹，家家戶戶掛起茶行招牌，農村面貌為之一變。⁶⁴ 傳統竹木構造的農舍陸續改建為鋼筋混凝土樓房，自有車日益普及，生活條件明顯改善，呈現出茶業興盛所帶動的農村社會轉型。⁶⁵

鹿谷茶業的蓬勃發展，使其生產結構也逐漸呈現單一作物化的傾向。為追求更高經濟效益，多數茶農傾向栽培單價較高的青心烏龍，導致品種逐漸集中、產期高度重疊。根據 1987 年農林廳調查，青心烏龍種植面積占比高達 97.08%，臺茶 12 號僅占 2.01%，其他品種總和則不到 1%。⁶⁶ 而農林廳於 1994 年的調查顯示，鹿谷的茶葉品種中青心烏龍仍占 96.53%，新品種如臺茶 12 號僅占 3.24%，反映農民對品種多樣化的接受度偏低。⁶⁷ 單一化的作物雖能強化鹿谷茶的品牌識別度，但也使產期集中，採收高峰壓力上升，高度密集的勞動需求使勞動調度成為生產體系的挑戰。

⁶⁰ 郭婉順，〈鹿谷地區土地資源開發之地理學研究〉，《教育學院學報》（彰化）13（1988 年 6 月），頁 46。

⁶¹ 曾獻緯、陳淑容訪問，陳淑容記錄，〈R1 訪談筆記〉，2020 年 8 月 27 日於鹿谷鄉林宅。

⁶² 林文燦總編纂，〈鹿谷鄉志〉（南投：南投縣鹿谷鄉公所，2009），頁 539。

⁶³ Russell Sprinkle, "The Exotic Beverage of The Far East...Trillions have drunk it...and today billions still drink it"（臺中：瑪利諾會館藏），特別感謝張家榮先生告知此資料。轉引自張家榮，〈划到深處去：謝省躬神父與鹿谷鄉〉（臺中：逢甲大學歷史與文物研究所碩士論文，2014），頁 201-211。

⁶⁴ 楊敏盛策畫、主編，〈歲月鄉情〉（臺北：財團法人洪健全教育文化基金會，1987），頁 112。

⁶⁵ 蕭容慧，〈茶葉常飄香，山水好風光：鹿谷鄉〉，《臺灣光華雜誌》（臺北）11:12（1986 年 12 月），頁 34-44。

⁶⁶ 臺灣省政府農林廳編，〈臺灣茶園調查報告〉（南投：該廳，1987），頁 56。

⁶⁷ 臺灣省政府農林廳編，〈臺灣茶園面積調查報告〉（南投：該廳，1994），頁 35。

（三）勞動結構的轉變

內需市場的蓬勃發展，1980年代茶價持續上漲，鹿谷茶業收益也顯著提升。1976-1985年間，凍頂茶每臺斤價格由500元攀升至1,400元。凍頂茶的全盛時期，家家戶戶的生計皆仰賴茶葉種植或製茶相關產業，例如採茶、揉茶、載工、販賣餐點、販賣農藥肥料與包裝資材等。1986年，全臺家庭平均收入為372,241元，鹿谷茶農的收入為711,209元，顯見茶產業相對具有經濟效益。許多村中子弟當兵後，留在農村從事茶業；有些離家工作的年輕人，因家中需要而辭去工作返鄉務農。⁶⁸ 根據表2，全臺農業就業人口自1970年的168萬人降至1990年的106萬人，指數由100降至63，農業部門持續萎縮。然而，鹿谷鄉農業人口卻逆勢上升，從6,208人增至8,208人，指數升至132，呈現與其他農村普遍勞動力外移截然不同的發展路徑。

鹿谷茶葉生產由傳統地方副業逐步轉型為專業化產業，勞動調度機制也發生顯著變化。茶園面積迅速擴張帶動了人均勞動負擔。根據表1、2，1970至1990年間，鹿谷茶園面積增加11.9倍，產量增加了17.8倍，但農業人口僅成長1.3倍，1970至1990年間，鹿谷茶園面積增加11.9倍，產量增加了17.8倍，但農業人口僅成長1.3倍，顯示茶產業生產規模的擴張速度，遠高於在地農業勞動力的成長。雖然農業人口未必全數投入茶葉生產，無法據以精確衡量人均耕作負擔，但此一不對稱變化仍反映出茶葉生產對勞動力需求的快速擴張，並對既有勞動力調度形成壓力。

表2 1970-1990年全臺與鹿谷農業就業人口變動（1970=100）

年份	全臺農業人口	指數	鹿谷農業人口	指數
1970	1,681,000	100	6,208	100
1980	1,277,000	76	6,473	104
1990	1,064,000	63	8,208	132

資料來源：南投縣政府主計室編，《南投縣統計要覽：中華民國59年》，頁22-23；《69年》，頁30-37；《79年》，頁30-41；行政院農業委員會統計室編，《中華民國農業統計要覽：中華民國80年》（臺北：該室，1991），頁14。

⁶⁸ 曾獻緯，〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，頁160。

鹿谷茶產業屬於半機械化且高度勞動密集的生產體系。雖逐步導入自動耕耘機協助整地與耕作，但茶園日常管理如培土、除草等細部作業，仍高度仰賴人工操作，尤其仰賴女性勞工的長期投入。根據鹿谷鄉神父謝省躬（Robert Russell Sprinkle）的觀察紀錄，1970 年代末至 1980 年代初，當地茶園所僱用的女工日薪已由 1960 年代的 15 元大幅上升至 500 元。面對缺工壓力，茶農紛紛發展出各類「福利」以吸引與穩定勞動力來源，例如提供免費交通接送、午間熟食與下午點心等，反映出茶產業對人力資源的強烈依賴。⁶⁹

四、手採作為品質標準的建構

1970 年代以降，隨著臺灣內需市場迅速擴張，茶葉由少數人享用的奢侈品轉變為普及的日常飲品。本節將以此階段為分析起點，從手工與機械採摘在效率與品質上的差異切入，探討南投縣內不同茶區因地形、生產條件及市場定位等因素，如何走向截然不同的採收模式，並進一步分析鹿谷如何將「手採」轉化為區域性的品質象徵。

（一）品質與效率的拉鋸

茶葉的品質與外觀，與茶芽的採摘息息相關，傳統的熟練採茶工可憑肉眼與手感精準擇取生長位置不一的嫩芽，有效維持完整的一心二葉，避免老葉與梗枝混入，有利於後續的萎凋、走水、揉捻等製程，是維繫高品質茶葉的核心技術。⁷⁰此外，採摘更是茶園經營中時效性最高的環節。俗諺「前三天是寶，後三天是草」，意指茶菁必需在適當的成熟度及時採收，稍有延誤便會影響品質。⁷¹

在爭分奪秒的採收需求下，臺灣省茶業改良場自 1958 年起於龍潭設置茶園剪枝、施肥及採摘示範園，並設對照園比較。銹剪係由大型剪具與集茶袋所組成，

⁶⁹ Russell Sprinkle, "The Exotic Beverage of The Far East....Trillions have drunk it...and today billions still drink it".

⁷⁰ 行政院農業委員會茶業改良場編著，《臺灣茶作學》（臺北：五南圖書出版股份有限公司，2023），頁 277。

⁷¹ 劉熙編著，《茶樹栽培與茶葉初製》（臺北：五洲出版社，1985），頁 283-284。

採收效率可達手採的四至五倍。⁷² 平鎮茶葉試驗所 1966 年的調查顯示，手採每分鐘的採收量為 208.56 公克，鋏剪達 232.08 公克，動力採茶機更高達 848.78 克，鋏剪與動力採茶機的效率較手採高，特別是動力採茶機之效率高過手採達四倍多，顯著降低對人力的依賴。⁷³ 1960 年代後期，農業勞動力大量轉入工業部門，原本負責採茶的女性相繼進入工廠就業，使茶園勞動力迅速萎縮。1968 年春茶採收期間，以生產高級茶菁聞名的土城、新店、汐止、深坑、三峽與木柵等地，普遍面臨採工難尋的困境，迫使茶農改以鋏剪方式因應。部分較為老化、產量偏低的茶園，則因勞力不足而逐漸放棄經營，甚至任其荒廢。然而，鋏剪難以穩定取得高級烏龍茶所需的幼嫩茶芽，致使部分茶菁只能轉製為較低等級的紅茶與綠茶。⁷⁴

採用鋏剪法雖能快速採收，卻形成了品質控管的先天限制。為確保鋏剪的茶菁整齊，茶園需配合剪枝、施肥及分批頂剪、面剪等管理措施。⁷⁵ 然而，許多茶園未能有效執行管理，實際鋏剪時往往一次性大量剪取，粗梗與老葉比例偏高，茶菁外觀與品質均不如手摘。此外，採收效率過高，茶菁短時間大量湧入茶廠，遠超過處理能力，迫使茶廠縮短萎凋、揉捻與發酵等製程時間，成茶品質劣化。⁷⁶ 有些茶廠為促使茶農減少茶菁湧進茶廠，不得不削低收購價，使得春茶價格從 3 元跌至 2.5 元。⁷⁷ 品質問題甚至引起主管機關介入，經濟部於 1964 年公告茶菁價格標準，規定若製茶廠以低價收購粗採茶菁，將限制其毛茶出口並停止銀行放貸，以維持製茶品質。⁷⁸

⁷² 〈Demonstration of Pruning, Fertilization and Plucking of Tea in Lungtan Township 龍潭鄉茶樹修剪、施肥和採茶示範〉，《行政院農業委員會》檔案，典藏號：034-020101-0171；〈採茶可以用機器嗎？〉，《豐年》（臺北）10：6（1960 年 3 月），頁 10。

⁷³ 常昭鳴、黃瑞生，〈茶樹動力採摘試驗研究〉，《中華農學會報》（臺北）51（1965 年 9 月），頁 65-72。

⁷⁴ 〈採菁用剪刀亂亂做定糟糕〉，《茶訊》（臺北）52：9（1963 年 5 月 10 日），頁 57；〈茶菁減產二成 價格可能穩定〉，《聯合報》，1964 年 4 月 24 日，第 5 版；〈北縣茶園 缺乏女工〉，《經濟日報》，1968 年 8 月 12 日，第 6 版。

⁷⁵ 在剪的時候，必定要研究茶樹生長情形，先行「頂剪」，即將伸得特別長的茶菁，用剪刀先剪採一次，其後茶芽全部伸長了，才進行「面剪」，最後再剪樹冠邊沿及下部殘留嫩芽。

⁷⁶ 臺灣省政府研究發展考核委員會編印，《臺灣茶葉內外銷市場發展趨勢之研究》，頁 169。

⁷⁷ 〈檢討春茶寄望夏茶〉，《茶訊》52：10（1963 年 5 月 20 日），頁 63；〈茶菁品質差 售價走下坡〉，《聯合報》，1963 年 4 月 28 日，第 5 版。

⁷⁸ 〈維護茶業正常生產 經部商訂辦法 設指導小組研產銷問題 推行統一報價・嚴禁回貼交易〉，《聯合報》，1964 年 4 月 19 日，第 5 版。

另一方面，茶業改良場自 1963 年起引進動力採茶機，並於 1970 年與農復會、農林廳共同推動機械化示範計畫。⁷⁹ 1973 年起，在臺北、新竹、桃園與苗栗等地設立「茶葉生產專業區」，並補助購置採茶機。以雙人式動力採茶機為例，每日採量可達 2,000-2,500 公斤，每公頃年產量約 12,000 公斤的茶園僅需 8 至 9 小時即可完成整區採收，對人力不足的地區極具吸引力。⁸⁰ 茶業改良場以剪採茶菁試製烏龍茶，結果顯示剪採茶與手採茶的成茶折造率差異不大，分別為 26.4% 與 26.1%；然而精製後的含雜比例卻顯著不同，機採茶高達 25%，手採茶僅約 13%，品質落差近一倍。⁸¹ 剪採茶菁的外觀與品質難以達到手摘標準，破葉、梗枝比例高，毛茶的黃片與粉末增加，商品視覺價值受損，市場評價始終不高。⁸² 為避免混淆，本文之後將以鋏剪法採收的茶葉簡稱為「鋏採茶」；以機器採收的茶葉簡稱為「機採茶」。

手摘茶菁在粗製與精製後，外觀通常呈現緊結、勻整的條索，含雜質比例與破葉情況亦顯著優於鋏採與機採。⁸³ 手採茶與機採茶在外觀細緻度上的差異，逐漸累積為市場可辨識的品質訊號，使多以外觀判斷茶葉品質的消費者將精細條索與「手工摘採」相連結，進而形塑「手採即是高級」的品質認知，並將機採茶和成本低、品質差劃上等號。同時，茶商亦普遍將機採茶歸入較低等級，即便偶有品質突出的機採茶，也難突破既有的價格天花板。⁸⁴ 市場價格清楚反映此差異，1970 年手採茶菁每公斤 5.96 元，機採茶菁僅 3.02 元；1975 年手採茶菁為 7 元，機採茶菁為 4.5 元。⁸⁵

「機採＝成本低、品質差」與「手採＝高級茶」的市場階序在長期累積下逐漸固化，並內化為消費者的品質判準，強化「高級茶必須手採」的市場認知，最

⁷⁹ 黃騰鋒、李清柳，〈採茶機的使用〉，《豐年》33: 14（1983 年 7 月），頁 35-36。

⁸⁰ 黃騰鋒、李清柳，〈採茶機：作業效率及效果〉，《豐年》33: 17（1983 年 9 月），頁 24-25。

⁸¹ 徐英祥，〈夏季剪採茶菁製造烏龍茶（番庄）之研究〉，《臺灣茶業研究彙報》（桃園）12（1993 年 1 月），頁 137-145。

⁸² 阮逸明、張連發，〈部分發酵茶產製瓶頸及製茶自動化策略〉，收於廖武正主編，《臺灣茶業發展研討會專集》（臺中：國立中興大學農產運銷學系，1991），頁 32。

⁸³ 臺灣省政府農林廳編，《臺灣茶園調查報告》，頁 31。

⁸⁴ 黃騰鋒，〈手採茶園未來機械化作業之推展〉，收於陳玄、廖文如主編，《臺茶研究發展與推廣研討會專刊》（桃園：行政院農業委員會茶業改良場，2001），頁 42。

⁸⁵ 中國農民銀行徵信室編，《臺灣區茶業調查報告》，頁 18。

終形成「非手採不喝」的消費文化。⁸⁶ 對生產端的茶農而言，若要獲得市場認可並爭取較高售價，手採遂成為達成高品質茶葉的必要條件與製茶準則。

（二）一樣的南投，不同的路

南投縣內各茶區的地形條件與市場定位迥異，使得技術選擇與產業發展逐漸分化，形成截然不同的採收方式與生產模式。以南投主要茶區為例，以出口為導向的魚池茶區多選用鋏採；著重原料量產的名間茶區則選用機器剪採，力求精緻化的鹿谷茶區則選用手採以維繫高價茶的品質，展現出三種不同路徑下的策略選擇。

魚池鄉自日治時期即以供應出口的紅茶聞名。1970年代紅茶價格一度飆升，1977年時，阿薩姆茶菁每公斤達7-8元，利潤促使茶農以鋏剪方式大量採收紅茶茶菁。茶菁在短時間內大量湧入茶廠，不堪負荷的茶廠為避免原料腐敗而趕工，製程粗糙以致成品良莠不齊，最終僅能以低價販售。隨著國際紅茶市場出現供過於求、價格下滑等結構性問題，魚池茶區的出口導向模式遭遇重創，茶農收入大幅減少，甚至出現大規模廢園。⁸⁷

相較於魚池的出口型態，名間鄉著重量產的茶產業發展則深受政策與地理條件的影響。1960年代以前，名間茶多為副業性質，茶園普遍與陸稻、甘蔗等間作，以彌補茶價偏低帶來的收入不足。1970年代內需市場擴張後，名間被政府列為「茶葉生產專業區」，間作制度因此全面廢止，茶園轉向單一栽培。名間鄉的海拔僅200-400公尺，溫暖炎熱的環境往往使茶樹葉片較薄、苦澀物質比例高，除松柏嶺海拔稍高少數區域的茶葉製成部分發酵茶之外，其他地區的茶葉多為平價茶飲的原料。⁸⁸

再者，名間鄉的坡度僅約5-15度，具備良好的機械作業條件。因此，日本落合刃物會社於1973年派員到名間鄉推廣動力剪茶機，農政機構並提供補助協助農民購入設備。剛導入機械時，曾因茶葉變薄、變小，引發品質下降的疑慮，尤

⁸⁶ 〈採茶得靠人力？專家：機械進步了〉，《聯合報》，2015年12月4日，第B3版；陳煥堂、林世偉，《烏龍茶的世界：全方位茶職人30餘年心血結晶，從種茶、製茶、飲茶，告訴你烏龍茶風味的秘密》，頁59-62；陳煥堂、林世煜，《臺灣茶》（臺北：貓頭鷹出版社，2001），頁5。

⁸⁷ 林啟三，《南投縣茶業發展史》，頁67；段達成，〈南投縣茶業之地理研究〉，頁21-22。

⁸⁸ 感謝審查委員提醒名間茶產業的特色。

以青心烏龍受影響最為顯著。⁸⁹ 但在研究單位提出保留母葉、實施淺修剪與加強施肥等配套管理方式後，茶樹生長逐漸恢復，春茶與冬茶的產量穩定提升。⁹⁰ 為配合機械作業，名間茶園的平均行距調整為 152.0 公分，茶樹高維持在 46.1 公分，低矮的茶樹使雙人式採茶機得以順利運作。⁹¹ 及至 1985 年，全鄉茶園多已採用機械採收，以「大量、快速、降低成本」為主要目標，省力化與機械化成為名間茶產業的主要生產模式。⁹²

鹿谷鄉海拔約為 700-1,000 公尺，主要生產部分發酵的凍頂烏龍茶，其精緻化的市場導向，深受品茗圈青睞。產品屬性與名間以飲料原料茶為主的定位迥然不同。其茶園多位於坡度約 20-28 度的山坡地，農民開墾時通常就地利用石材整地，以大石鑿成可搬運的小石塊，或外購溪床卵石砌築坡腳，再覆以表土形成細長而狹窄的平臺茶園，如圖 3。鹿谷茶園地表散布大量石塊與砌石構造，形成高低不平的步道與作業面，不利於機械行走與貼面運轉。平臺茶園的茶樹常緊貼臺緣或臺壁種植，採茶機械無法在邊緣作業，更讓機械化受限。

由於坡度大、梯面有限，茶園往往僅能種植一至數行茶樹，地景呈現「碎片化、狹長化」的特性。⁹³ 此種受地形高度制約的整地方式，使行距與株距難以標準化。1986 年茶改場調查報告顯示，鹿谷茶園的栽培空間相對侷促，名間鄉的茶樹平均行距為 152 公分，鹿谷鄉僅 134.8 公分；而名間鄉的平均株距為 45.6 公分，鹿谷鄉則為 40.2 公分。狹窄行距亦使機具缺乏進出與迴旋空間，也難以沿採面維持穩定角度。再者，坡度陡峭亦使採茶機或修剪機難以保持平衡，增加滑落、翻覆等操作風險。地形、地表與栽培配置的多重限制，使鹿谷在物理條件上難以具備大規模導入機械化採收的可能。⁹⁴

儘管鹿谷在生產端已有一套隨茶芽生長次序調整的採收節奏與方式，但 1970 年代以降仍須面對外部市場對品質明確化的需求。1974 年農復會提出「鹿谷高級

⁸⁹ 林啟三，〈名間鄉茶園全面實施剪採〉，《茶訊》83: 10（1994 年 10 月），頁 10-11。

⁹⁰ 廖棟樑，《臺灣茶聖經》（臺北：揚智文化事業股份有限公司，2010），頁 113。

⁹¹ 〈鹿谷、名間茶區茶葉生產成本調查〉，收於臺灣省茶業改良場編印，《臺灣省茶業改良場年報：中華民國 75 年》（桃園：該場，1987），頁 83。

⁹² 翁俊發，〈製作地方味：南投松柏坑茶區烏龍茶製作技術的變遷〉，《中國飲食文化》（臺北）2: 2（2006 年 7 月），頁 121-163；林啟三，〈名間鄉茶園全面實施剪採〉，頁 10-11。

⁹³ 林文燦總編纂，《鹿谷鄉志》，頁 542。

⁹⁴ 曾獻緯訪問、記錄，〈R12 訪談筆記〉，2025 年 12 月 3 日。



圖3 鹿谷鄉永隆村坡地平臺茶園

資料來源：曾獻緯拍攝

凍頂優良茶比賽暨展售會之意義

1. 南投縣鹿谷鄉屬高山高台地，海拔七〇〇餘公尺，四季如春，年中等常溫，氣溫涼爽，適合栽培青心烏龍等優良品種茶樹，政府為獎勵該茶區之發展，在中央加速農村建設計畫下設置鹿谷高級茶生產專業區，積極輔導改進製茶技術，茶園耕作法，鼓勵開闢新茶園，推行共同作業，開闢農路，構築蓄水池，以改善生產環境與結構，促進合理運銷，以穩定該茶區長期發展。

2. 舉辦製茶技術講習會製茶比賽優良茶比賽等，以競賽觀摩的方法，輔導製茶品質之提高，參加此次凍頂優良茶比賽之茶農達二〇〇戶，可見茶農深具改進熱心。為使消費者能品嚐真正凍頂茶，特辦理展售會，以促進交易，使消費者與生產者同享其利。

凍頂茶之特色：

凍頂茶屬於包種茶係手採幼嫩茶青，以獨特方法焙製而成，外觀條索緊結，葉尖捲曲，有特殊芬郁幽雅而深厚的香氣，清淨甘潤的滋味，喉韻無窮，常飲不僅保健延年，且在意境上更有「高雅」、「舒暢」與「心曠神怡」的感受。

凍頂優良茶比賽評審

評審標準：

項目	評分	細目	審查內容
香味	五〇%	香氣	請香嗅而面不氣，潔自茶葉本色，入口穿鼻，一再而三者為上乘。
外觀	二〇%	滋味	濃厚新鮮無異味，青喉苦澀非珍品，入口生津富活性，落喉甘潤韻味強。
水色	二〇%	形狀	條索緊結整齊，葉尖捲曲成珠，幼枝嫩葉連理，葉末黑點未生。
葉底	一〇%	色澤	鮮麗重綠帶靛色，調和清淨不掩雜，金黃銀邊色隱存，銀茶白點蛙皮生。
		茶湯	橙黃鮮明浮面綠，澄清明麗水底光，琥珀金黃非上品，碧綠清翠未純青。
		葉底	開展新鮮質柔軟，綠葉綠色調勻，全葉不缺芽點在，焦花白汽色差。

評審委員：農林廳股長張瑞成，茶業改良場場長吳振輝
製茶公會總幹事林復

圖4 鹿谷鄉農會七十五年優良茶比賽暨展售會宣傳單

資料來源：張瑞成，《酵素茶的魅力：臺灣烏龍茶》，頁86。圖中宣傳單由張瑞成先生設計，並經本人同意授權刊載。

茶生產專業區計畫」，明確定位鹿谷凍頂茶為高品質茶品。⁹⁵ 然而，缺乏評鑑制度卻使市場價格一度混亂。為建立品質標準，鹿谷鄉農會自 1976 年起舉辦茶葉比賽，其中青心烏龍的品質基準為「手採幼嫩茶菁、以獨特方法焙製而成」，茶葉需完整、枝葉連理，不得因採摘不當而破碎，如圖 4。⁹⁶ 1980 年代時，鹿谷採茶工甚至為兼顧效率與品質，自行改良採摘工具，以塑膠布與膠帶將小型刀片綁於指尖，提升採摘速度並改善切口整齊度，展現農村在市場規範下的技術調適能力。

經報紙與茶農反覆強調鹿谷凍頂茶之核心品質標準在於堅持一心二葉的手工採收，再經細緻萎凋與焙火等工序後創造特殊風味，是維繫聲譽與品牌價值不可或缺的環節。此種敘事不僅用以與鄰近的名間機械採茶區形成區隔，也使手採逐步被鞏固為鹿谷高品質茶葉的象徵，並內化為鹿谷的產地文化與市場定位。⁹⁷ 鹿谷的手工採摘並非單純的技術偏好，而是由地形條件、品質規範與市場價值觀共同構成的結構性選擇。下一節將進一步分析，當高級茶需求快速擴張時，鹿谷茶區的茶農如何因應勞動力需求與產業結構的轉變。

五、從傳統換工到外僱採茶班

本節主要探討 1980-1990 年代，鹿谷茶園的擴張與產期集中如何加劇勞動調度壓力，傳統換工方式逐漸失效，茶農轉而依賴外僱採茶班，此舉雖緩解人力短缺，卻也成為品質與彈性管理的新挑戰。

（一）換工方式的逐步崩解

茶芽成熟度和採摘時機，與成茶的品質密切相關。茶芽過熟，則條索粗大鬆散、茶梗偏多，滋味淡薄，需投入更多人力進行後續精製；茶芽過嫩，雖外觀細緻，

⁹⁵ 簡俊棠，〈南投縣鹿谷高級茶生產專業區的設置與展望〉，收於南投縣文獻委員會編，《南投文獻叢輯（二十一）》（南投：該會，1975），頁 99-113。

⁹⁶ 曾獻緯，〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，頁 135-194。

⁹⁷ 曾獻緯訪問、記錄，〈R6 訪談筆記〉，2021 年 8 月 30 日於鹿谷鄉梁宅；〈漫談凍頂烏龍茶〉，《中國時報》，1975 年 11 月 12 日，第 12 版；曾獻緯訪問、記錄，〈R4 訪談筆記〉，2025 年 12 月 12 日於鹿谷鄉康宅。

但成茶率低、製程耗損高，導致成本上升。⁹⁸ 農戶需依據天候變化與茶芽成熟狀況調整作業時程。在傳統的換工體制中，農戶多為近鄰，具備高度彈性，遇雨天時可順延作業，或依茶芽的成熟度安排採茶日期；且彼此互為僱傭，在角色交替中建立品質默契與人際約束機制，有助於維持採茶水準，維持原料品質的穩定性。

茶區擴張與種植品種單一化，導致各村採茶期高度重疊，氣候變化又可能干擾採茶時機，人力調度成為決定茶葉品質與收益的關鍵變數。其中，肩負人力調度與時間管理重任者多為家庭中的女性，不僅須即時掌握茶芽的成熟狀況與天候變化，更需靈活調整排程與協調工作順序，承受極大的心理與情緒壓力。⁹⁹

製茶時序緊湊，在勞動力需求大幅提升的情況下，當地國民小學與國民中學的學生亦被動員參與勞動，透過「換工」形式協助家庭中的採茶與製茶作業，學生常需配合農事而缺課。當時採茶工資以每臺斤 8-10 元計算，學生若全天參與工作，日薪可達 200-300 元。所得增加對於家庭經濟與兒童消費行為皆產生顯著影響，如學生購買零食與日用品的頻率上升，消費習慣亦逐漸養成。鳳凰國民小學為引導學生建立儲蓄觀念，特別設置儲蓄部門，及至 1979 年，該部門所累積之學生存款已超過新臺幣 13 萬元。¹⁰⁰

採茶時機刻不容緩，各家戶人力捉襟見肘，能釋出勞動力的空間大幅縮減，原本以互惠為基礎的換工方式，其彈性與可行性明顯下降。¹⁰¹ 過往的互助合作轉變為實質的利益爭奪，誰能優先採收、誰先動工，成為攸關收益的資源分配問題。原定的採茶順序常因突遇降雨而順延。然而，一旦延期，較晚採收的茶農便面臨茶芽老化與品質下滑的風險，遂急於爭取採茶人力。此種緊急調度不僅打破既有安排，也使農戶間因爭工而產生更深的誤解與摩擦。¹⁰² 此外，換工成員間的技術落差亦引發矛盾，即能力較強者對產出與效率的期待提高，對表現不佳者的不滿漸增，長久之下技術較弱者被排除在換工圈外，削弱了原有的合作基礎與人際信

⁹⁸ 范德光主編，《臺灣製茶工業五十年來的發展》，頁 88；陳煥堂、林世偉，《烏龍茶的世界：全方位茶職人 30 餘年心血結晶，從種茶、製茶、飲茶，告訴你烏龍茶風味的秘密》，頁 86-87。

⁹⁹ 莊秀玲，〈採茶姑娘的心聲〉，收於陳宏鎮編輯，《鹿谷鄉凍頂黃金》（南投：鹿谷鄉公所，2008），頁 92-94。

¹⁰⁰ 〈鹿谷學童採名茶 一天工資五百多 賺錢容易出手闊 校方鼓勵多儲蓄〉，《聯合報》，1979 年 8 月 12 日，第 3 版。

¹⁰¹ 曾獻緯訪問、記錄，〈R6 訪談筆記〉，2021 年 8 月 30 日於鹿谷鄉梁宅。

¹⁰² 莊秀玲，〈採茶姑娘的心聲〉，頁 92-93。

任。¹⁰³ 傳統仰賴親鄰互助的換工方式於 1980 年代開始顯現瓶頸。¹⁰⁴

缺工與作業壓力迫使茶農棄守過往分批採摘的策略，轉而在茶芽成熟度尚未一致時整園採收，新嫩與老硬混雜，形成俗稱「公孫菜」的現象。此類原料在後製過程中容易出現走水不順、葉片積水等問題，造成茶湯中苦澀物質殘留、口感粗澀。為避免葉片破損，製茶過程中的攪拌次數與力道必須減少，連帶影響發酵程度，進而改變茶品風味。¹⁰⁵ 1984 年，民俗學者施翠峰即指出，凍頂茶原本具備琥珀色茶湯、糯米香與麥芽香的高度發酵特徵，已逐漸轉變為發酵程度較低、色澤偏橙黃、香氣清雅的新風格。¹⁰⁶ 這一轉變不僅反映市場偏好與比賽制度對地方風味的重塑，也揭示製茶技術對原料條件惡化所做的被動調適。

勞動力日益短缺，1985 年的春茶期間，鹿谷地區因連日降雨，多數茶園無法及時採收，茶芽過熟，部分農戶首度試行機剪作業。但機械採剪過度集中於嫩葉，老葉殘留不足，茶樹光合作用與營養合成受阻，使植株提早衰老，後期產量大幅下滑。鹿谷鄉農會為避免危及日後收成，於同年 8 月公開呼籲停止機械剪採，顯示地方對機械化仍抱持高度疑慮。¹⁰⁷

分析 1985-1986 年間鹿谷與名間兩地茶園的單位面積生產成本及損益，清楚呈現手採與機採在實際經營時的差異。根據表 3，鹿谷每公頃生產成本高達 458,176 元，遠高於名間的 291,429 元。其中最主要的差異來自採摘方式，鹿谷以手採為主，採摘費用占比達 41%；名間因採用動力剪採，僅占 16%。然而，在勞動力短缺、人力成本高昂之際，鹿谷茶農仍堅持人工採摘的原因值得深究。因此，除了成本之外，還需觀察兩地茶葉在毛茶市場的價格表現。名間毛茶每公斤的價格為 415 元，而鹿谷毛茶每公斤則逾兩倍，高達 975 元，鹿谷毛茶總價達約 152 萬元，遠高於名間約 114 萬元。扣除成本後，鹿谷每公頃損益約為 82 萬元，投資報酬率達 118%，名間則為 86%。

¹⁰³ 曾獻緯訪問、記錄，〈R13 訪談筆記〉，2025 年 4 月 4 日於鹿谷鄉曾宅。

¹⁰⁴ 〈鹿谷鄉・製茶忙〉，《聯合報》，1980 年 5 月 2 日，第 12 版。

¹⁰⁵ 劉伯宗，〈凍頂茶的特色〉，收於陳宏鎮編輯，《鹿谷鄉凍頂黃金》，頁 22-25；曾獻緯訪問、記錄，〈R4 訪談筆記〉，2021 年 8 月 2 日於鹿谷鄉康宅。

¹⁰⁶ 施翠峰，〈臺灣茶區巡禮〉，《臺灣文獻》（南投）36: 3/4（1985 年 12 月），頁 97。

¹⁰⁷ 林文燦總編纂，《鹿谷鄉志》，頁 549-550。

表3 1985-1986年鹿谷鄉、名間鄉單位面積茶葉生產成本

項目	鹿谷 (新臺幣元)	比重 (百分比)	名間 (新臺幣元)	比重 (百分比)
施肥	109,136	24%	89,900	31%
病蟲害防治	55,377	12%	39,909	14%
中耕除草	42,393	9%	26,367	9%
覆蓋	25,159	5%	35,337	12%
剪枝	5,646	1%	4,138	1%
灌溉	13,062	3%	19,577	7%
茶園機械	21,076	5%	29,638	10%
茶菁採摘	186,327	41%	46,563	16%
小計(生產成本)A	458,176	100%	291,429	100%
茶菁生產量(kg)	6,238	-	10,993	-
毛茶數量(kg)	1,560	-	2,748	-
代工單價(元/kg)	153	-	117	-
代工費用(元)B	238,680	-	321,516	-
毛茶單價(元/kg)	975	-	415	-
毛茶總價(元)C	1,521,000	-	1,140,420	-
總成本(元)D=A+B	696,856	-	612,945	-
損益(元)E=C-D	824,144	-	527,475	-
投資報酬率(F=E/D)	118%	-	86%	-

說明：茶菁4公斤製成1公斤粗製茶。

資料來源：〈鹿谷、名間茶區茶葉生產成本調查〉，收於臺灣省茶業改良場編印，《臺灣省茶業改良場年報：中華民國75年》，頁82-90。

鹿谷茶園雖面臨高成本的壓力，但講究一心二葉的手工採摘所帶來的品質優勢，能在市場端轉化為顯著的價格差與報酬率，使其經濟效益反而優於機械採收的名間茶。然而，這種價格回報並非單純的技術效果，而是建立在長期形成的市場信任與品牌文化之上。凍頂茶的消費者與茶商普遍認為，唯有以手工摘取的「一心二葉」才能展現高級茶的風味與價值；相對地，機械採收常被視為品質妥協的象徵，使茶農普遍擔心機採茶恐面臨壓價甚至被拒收的風險。¹⁰⁸ 在這樣的品質期待與聲譽壓力下，手採逐漸成為鹿谷茶業的核心制度，其功能已超越生產技術本身，亦承載著市場認同、產品形象與產區聲望的維繫。即便勞動力日益短缺、工

¹⁰⁸ 〈春茶價高農人煩惱不少〉，《經濟日報》，1993年5月31日，第15版；〈機械採茶可以降低成本〉，《經濟日報》，1993年9月28日，第13版。

資不斷上升，多數茶農仍傾向維持手採，這不僅關乎茶葉品質，也攸關產區在高級茶市場中的競爭力與長期的可持續性。¹⁰⁹

（二）採茶班的勞務外包

隨著茶園規模日益擴張與勞動需求有增無減，過去建立在社會信任基礎上的換工方式於 1980 年代末逐漸解體。以 1986 年為例，根據表 4，春茶茶菁單價高達每公斤 248 元，每公頃產量為 1,490 公斤，占全年總產量的 23.9%，卻創造了高達 42.0% 的年度總產值，儼然是茶農最關鍵的經濟支柱。惟春茶的採收與製程必須集中於每年 4 月約三週內完成。當時鹿谷茶園面積約 1,500 公頃，春茶總產量達 223.5 萬公斤；相較之下，鹿谷鄉可投入採茶的在地農婦僅約 3,291 人，即使以一般採摘能力估算，仍難以支應產季需求，約存在近 59 萬公斤的採收缺口。換言之，於產季期間仍須額外動員相當規模之外來勞動力，方能完成採收作業，顯示勞動力調度的高度緊繃。¹¹⁰

根據表 5，1990 年時，鹿谷鄉有 55% 的農戶仍採行換工模式，但已有高達 43% 的農戶轉向外僱採茶班，勞動力需求逐漸走向分化。其中茶業發展最早的地區，專業外包比例較高，如永隆村（84%）、鳳凰村（59%）與彰雅村（59%），顯示在生產密集度較高、勞力需求更早進入瓶頸的村落，已率先走向勞動商品化與專業分工。茶業發展最晚之地區的外包比例則相對較低，如清水村（16%）、秀峰村及和雅村（13%），反映其茶園規模與勞動需求相對較低，親鄰互助機制尚足以支撐生產所需。總體而言，換工方式在部分時段與村落仍有運作基礎，但面對茶葉生產擴張與勞力需求激增，其主要調度機制的效能已顯不足。

¹⁰⁹ 臺灣省政府農林廳編，《臺灣茶園面積調查報告》，頁 31；曾獻緯訪問、記錄，〈R2 訪談筆記〉，2025 年 4 月 11 日於鹿谷鄉改良場；〈機器採茶茶農敬謝不敏〉，《中國時報》，1991 年 4 月 28 日，第 14 版。

¹¹⁰ 1986 年鹿谷鄉春茶產季估算為約 20 天，係指清明至穀雨前後、春茶品質與採摘作業最為集中的期間。該年鹿谷茶園面積約 1,500 公頃，春茶單位面積產量約為每公頃 1,490 公斤，總產量達 223.5 萬公斤。以鹿谷鄉在地農婦 3,291 人估算，若假設每人每日可採茶 25 公斤，且春茶集中採摘期約為 20 天，則在地勞動力於整個產季可完成之採收量為 $3,291 \times 25 \times 20 = 1,645,500$ 公斤（約 164.6 萬公斤）。相較於春茶總產量 223.5 萬公斤，尚短缺約 59 萬公斤。若將此一缺口平均分攤至產季期間，則每日不足量約為 29,500 公斤；按每人每日採茶 25 公斤計算，仍需額外動員約 1,179 人，方能完成採收。參見南投縣政府主計室編，《南投縣統計要覽：中華民國 75 年》，頁 40-41、104。

表4 1986年鹿谷鄉各季每公頃的茶菁生產量及價值

季節	春茶	夏茶	大小暑	秋茶	冬茶	合計
時間	4月上旬至 4月下旬	5月中旬至 6月下旬	7月上旬至 8月中旬	8月下旬至 9月中旬	10月下旬至 11月下旬	
收量（公斤）	1,490	1,240	1,185	1,205	1,118	6,238
占比（百分比）	23.9%	19.8%	19.0%	19.3%	18.0%	100%
茶菁單價（新臺幣）	248	70.5	54.3	71.9	243	
茶菁價值（新臺幣）	369,520	87,420	64,346	86,640	271,674	879,600
占比（百分比）	42.0%	9.9%	7.3%	9.9%	30.9%	100%

資料來源：〈鹿谷、名間茶區茶葉生產成本調查〉，收於臺灣省茶業改良場編印，《臺灣省茶業改良場年報：中華民國75年》，頁86。

表5 1990年鹿谷鄉採茶工人來源

村	鄰里換工		專業外包		其他	
	農家數	比重	農家數	比重	農家數	比重
初鄉村	33	55%	25	42%	2	3%
鹿谷村	21	51%	19	46%	1	2%
彰雅村	14	41%	20	59%	0	0%
廣興村	40	63%	21	33%	2	3%
內湖村	10	50%	8	40%	2	10%
和雅村	33	85%	5	13%	1	3%
竹林村	34	72%	12	26%	1	2%
竹豐村	29	74%	10	26%	0	0%
鳳凰村	22	38%	34	59%	2	3%
永隆村	12	16%	65	84%	0	0%
秀峰村	20	87%	3	13%	0	0%
清水村	20	80%	4	16%	1	4%
瑞田村	7	54%	6	46%	0	0%
合計	295	55%	232	43%	12	2%

資料來源：陳恆旭，〈南投縣鹿谷鄉茶葉產銷空間結構變遷之研究〉（臺北：中國文化大學地學研究所碩士論文，1991），頁45。

根據1994年農林廳調查，鹿谷茶區仍以手採為主，顯示「高級茶非手採不可」已內化為地方生產者與消費市場共同維持的品質制度，並在一定程度上抵抗了技術替代的可能性。手採的大量勞力缺口，加劇了人力調度的壓力，致使茶農開始向外尋求勞力支援。名間鄉、竹山鎮的茶區採收期通常比鹿谷早約15天，兩地茶農組織「採茶班」前來支援鹿谷的採摘工作。¹¹¹ 採茶班多由班長（工頭）

¹¹¹ 施翠峰，〈臺灣茶區巡禮〉，頁98。

表 6 鹿谷茶區及周邊中高海拔茶區採茶工資（1970-2010 年）

年代	1970-1980 年	1980-1990 年	1990-2000 年	2000-2010 年		2010 年	
	鹿谷	鹿谷	鹿谷	鹿谷	中高海拔	鹿谷	中高海拔
春茶（公斤）	17	25	33	50	60	50	60
夏茶（公斤）	14	17	25	42	50	42	50
大小暑（公斤）	14	17	25	42	50	42	50
秋茶（公斤）	14	17	25	42	50	42	50
冬茶（公斤）	17	25	33	50	60	50	60
仲介費（人）	無	50	100	100-150	200-250	150-200	250-300

說明：中高海拔茶區包括大崙、杉林溪、番仔田等茶區；仲介費依距離計算，如 2000-2010 年，大崙山每人 200 元，番仔田、杉林溪 250 元。

資料來源：曾獻緯訪問、記錄，〈R5 訪談筆記〉，2025 年 7 月 24 日於鹿谷鄉林宅。

負責召集並安排交通，人數多介於 10-30 人之間，依據實際採摘茶菁的重量計酬。茶農再額外支付班長人力仲介費，以人頭計算，每人約 100 元，如表 6 所示。鹿谷茶農回憶，春茶旺季常面臨勞動力高度短缺的情況，一度出現「無人可用」的困境，茶農不得不委託班長臨時自彰化、雲林等縣市調度女工，或僱用信義鄉的原住民協助採摘。然而，來自彰化與雲林的女工多以稻作為主要生計，僅在完成插秧後的農閒時段外出短期工作，普遍缺乏採茶經驗，難以掌握一心二葉的採摘標準；原住民採茶者亦多非熟手。由於採收量與品質均不理想，但固定成本（仲介費、餐費）仍須支出，反而導致虧損。¹¹²

外僱體制的工資乃按斤計酬，並脫離社會關係的約束，部分採茶工為求多摘多得，常有不符合期待的採收結果，如一心三葉、枝莖長、嫩芽與老葉混雜等狀況。採收的枝莖長，其重量可提高30%左右，卻使揀枝經費增加；老葉則呈現微黃的不均色澤，影響成茶外觀。茶菁破損率上升，使後續的日光萎凋與室內萎凋困難重重，造成炒菁熟度不均的問題。茶農嘗試勸導改善，卻常因缺乏合作基礎而溝通無效。¹¹³

採茶班的排程除了受限於時間與人力配置，也難以因應氣候所需快速調整。¹¹⁴

¹¹² 〈採茶大撞期 偏逢大雨攪局〉，《聯合報》，2005 年 4 月 27 日，第 C1 版；曾獻緯訪問、記錄，〈R9 訪談筆記〉，2025 年 6 月 30 日於鹿谷鄉曾宅；曾獻緯訪問、記錄，〈R4 訪談筆記〉，2021 年 8 月 2 日於鹿谷鄉康宅。

¹¹³ 曾獻緯訪問、記錄，〈R13 訪談筆記〉，2025 年 6 月 30 日於鹿谷鄉曾宅；蘇文達，〈臺茶入門淺釋（七）〉，《茶訊》89: 11（2000 年 11 月），頁 10。

¹¹⁴ 〈八十二年鹿谷鄉凍頂高級春茶分級比賽評審報告〉（林獻堂提供）。

若春雨連綿數日，只能強行採摘，成為俗稱「下雨菜」的劣質原料，茶芽普遍過嫩，嚴重影響後續製程品質。採收一旦延誤，茶芽迅速老化，在時效與品質間權衡妥協，茶農只得容忍粗採，最終影響成品外觀、風味與後製成本。此類經驗反映在外僱體制下，茶農在人力品質、採收時機與標準上都難以時時掌控、處處兼顧。

多由女性摘採的茶芽決定茶菁的品質，而採茶翌日由男性負責的「布球團揉」則直接影響成茶，外觀不佳恐使價格下滑，亦不容有失。「布球團揉」即透過復炒、團揉與解塊的反覆操作，將條形茶塑造成球型。¹¹⁵ 此步驟破壞葉面組織細胞，茶汁流出黏附茶葉表面，沖泡時易於溶出，加強茶湯滋味。團揉塑型也同樣需要高強度的密集勞力，人力吃緊的茶農對外僱工團揉塑型，一位難求的揉茶工人除了工錢，還需要供應三餐加上點心，甚至提供香菸、檳榔及酒等，以穩定其工作意願。

1990年代出現了專門揉茶的代工廠，地方稱為「Q茶廠」，以1斤60元的代工費負責揉茶整形工序。茶農在採茶翌日將炒熟的茶菁送到代工廠，當晚就能拿回揉製完成的茶葉。以往自產自製自銷的家庭式茶工廠，現已難以包辦全套產製流程，在高度的勞動力需求下，採茶班及製茶代工廠應運而生，茶農將部分勞務外包專業人士，以期經濟效益極大化，走向經濟分工及專業化。

六、勞動力供給轉型下的生產困境

自2000年以降，鹿谷及周邊中高海拔茶區不僅面臨勞動力供給結構轉變，更承受氣候變遷所帶來的生產不確定性。本節將從四個層面切入：第一，說明鹿谷茶區在土壤地力、茶樹老化與價格停滯下的結構性衰退趨勢；第二，探討周邊中高海拔新興茶區的崛起如何吸納資本與勞動力，改變區域競爭版圖；第三，分析在氣候變異與品種單一化下，春茶採收高度集中所引發的勞動調度緊縮與品質不穩定的風險；第四，透過南投縣層級的手採與機採成本資料，探究不同採摘機制在勞動依賴度、成本結構與投資報酬率上的結構性差異，並說明手工採摘為何

¹¹⁵ 蔡政信、劉千如、簡靖華、黃正宗，〈球形部分發酵茶省工整形技術之研發與改良：全自動束包機〉，《茶業專訊》（桃園）115（2021年3月），頁11。

特別容易受制於勞動與氣候風險。

（一）鹿谷茶區的衰退

1990 年代以降，鹿谷茶區面臨兩強夾擊的窘境：高山茶強勢崛起，重塑臺灣烏龍茶的價值階序；且手搖飲產業快速擴張，帶動大量平價用茶需求。在「高價高山茶」與「平價飲料茶」的包夾下，鹿谷茶區的市場定位愈發尷尬，呈現結構性走弱的趨勢，不僅反映在茶園種植面積的縮減，更體現在單位產量的持續下滑與經營誘因的弱化。

鹿谷茶區自 1970 年代凍頂茶的價格高漲起，茶農為提升產量與收益，普遍採取集約式栽培方式，以除草劑取代人工除草、以化肥取代有機質肥料。然而，長期依賴表層施肥與地表淋洗，加以欠缺深耕與土壤改良，造成土壤酸化、表層硬化，有機質含量明顯下降。再者，主栽的青心烏龍屬淺根性品種，樹勢相對脆弱，當樹齡逾三十年後，更易出現老化與產能衰退，形成地力下降與植株弱化的雙重壓力。¹¹⁶

此外，春季採收期在氣候遞延與勞動力緊縮下高度集中，為避免葉片過老，農民往往提前採摘未成熟的幼芽，但長期採摘未成熟葉片使茶樹無法保留足夠的光合作用面積，進一步加劇樹勢虛弱與缺株率，提高了品質不穩定性與產量下降風險。¹¹⁷ 茶業改良場雖多次呼籲冬季深耕與補充有機質肥料，但礙於鹿谷茶價提升有限、更新成本高昂，多數農民難以採取積極改善措施。¹¹⁸

單位面積產量清楚呈現鹿谷茶區的衰退：1985 年鹿谷每公頃產量達到約 2.8 公噸的高峰，此後持續下降，自 2000 年起僅維持在 0.8-0.9 公噸之間。¹¹⁹ 但即便產量走低，除草、施肥、施藥與修剪等固定農事作業仍不可減，中小型農戶因規模有限，更難有效分攤成本。¹²⁰ 再者，相較於 2000 年時高山茶每臺斤約 1,200-

¹¹⁶ 郭寬福，〈鹿谷鄉永隆鳳凰社區八十七年冬季凍頂烏龍茶展售評審講評〉（郭寬福先生提供）；〈鹿谷茶園 土壤有夠酸：七成呈強酸反映 鄉農會籲茶農速改善〉，《中國時報》，1997 年 9 月 19 日，第 15 版。

¹¹⁷ 曾獻緯訪問、記錄，〈R7 訪談筆記〉，2021 年 8 月 6 日於鹿谷鄉改良場。

¹¹⁸ 郭寬福，〈鹿谷鄉永隆鳳凰社區八十七年冬季凍頂烏龍茶展售評審講評〉（郭寬福先生提供）。

¹¹⁹ 南投縣政府主計室編，〈南投縣統計要覽：中華民國 74 年〉，頁 104〔按：以下省略編著者及完整書名，僅保留年〕；《89 年》，頁 160；《99 年》，頁 4-18。

¹²⁰ 曾獻緯訪問、記錄，〈R8 訪談筆記〉，2025 年 4 月 5 日於鹿谷鄉曾宅。

2,500 元的行情，凍頂茶價格長期停滯，僅為 1,000-1,600 元，逐漸拉開價差。¹²¹ 部分農民就算意識到土壤退化與茶樹老化的問題，但在凍頂茶價格落後、高度依賴勞力的小面積經營與投資更新風險過大的限制下，往往選擇維持現狀，甚至走向棄耕。此外，1999 年的九二一地震更嚴重打擊鹿谷茶區。山坡地茶園的駁坎與灌溉設施受損，翻耕與修復成本高昂，使原已面臨老化與價格壓力的茶園雪上加霜。¹²² 茶園與菜園面積的消長亦反映產業衰退的速度：根據圖 2，鹿谷茶園的面積在 1995 年達到 1,960 公頃的高峰，之後開始萎縮，及至 2010 年僅剩 1,518 公頃。反之，蔬果的種植面積持續增加，如香蕉由 1995 年的 36 公頃增至 2010 年的 87 公頃，茶區出現轉作的趨勢。

（二）中高海拔茶區的興起

1990 年代以降，受到嘉義縣梅山與阿里山高山茶風潮的帶動，全臺茶市掀起高山烏龍的消費熱潮。1989 年政府針對臺中縣與南投縣部分國有林地實施公地放領，使原由「一大三社」（臺灣大學與瑞竹、大安、頂林三林業生產合作社）管理的林班地得以轉為農業使用，開啟了中高海拔新興茶區的集體開發。鹿谷茶農紛紛進入此區域整地種茶，逐步形成今日的杉林溪與番仔田等重要高山茶產區。¹²³ 此外，海拔約 1,300 公尺的大崙山原為孟宗竹林，1990 年因天狗巢病大面積枯死，在鹿谷鄉護林協會與政府混合造林政策推動下改植銀杏，並於林下栽種茶樹，發展為另一處具規模的新興茶區。¹²⁴ 部分鹿谷茶農則轉至此類新茶區擔任製茶師傅，參與生產鏈後端的製程工作。¹²⁵ 周邊中高海拔茶區的快速興起，與鹿谷茶區的衰退形成鮮明對比。

新興中高海拔茶區的開墾方式與鹿谷茶區迥然不同。中高海拔茶區多以大型機具沿著山勢整地，將表土與底土充分翻攪，形成連續的等高行列式栽植配置，如圖 5。其植株行距約 180 公分，遠較鹿谷舊茶區寬敞，有利於後續施肥、除草、病

¹²¹ 王政統，〈國內外茶情〉，《茶訊》89:1（2000 年 1 月），頁 8。

¹²² 曾獻緯訪問、記錄，〈R7 訪談筆記〉，2021 年 8 月 6 日於鹿谷鄉改良場。

¹²³ 姚容鼎、魏聰輝，〈濁水溪上游：北勢溪及陳有蘭溪——集水區之森林經營與水資源保育〉，《臺灣林業》（臺北）21:10（1995 年 10 月），頁 3。

¹²⁴ 曾獻緯，〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，頁 173-174。

¹²⁵ 曾獻緯訪問、記錄，〈R4 訪談筆記〉，2021 年 8 月 2 日於鹿谷鄉康宅。

蟲害防治與採收等機械化作業的推展。¹²⁶ 儘管初期資本投入龐大，茶樹前三年原則上不採收、整地與茶苗栽植需 70-80 萬元、儲水與灌溉設備另需 60-70 萬元、每年管理費約達 100 萬元，包括除草、施肥、農藥等，在茶樹開始收成之前，整體投入常達 400-500 萬元。但透過大面積經營，單位生產成本得以有效攤提與降低。¹²⁷ 此外，杉林溪、大崙與番仔田等新興茶區多由孟宗竹林開墾而成，土壤地力相對良好；在高利潤預期下，茶農亦較願意投入充足的有機質肥料以維持地力，促進



圖 5 竹山鎮番仔田茶區的茶園多沿著山勢開墾

資料來源：劉永棠拍攝

¹²⁶ 林文燦總編輯，《凍頂烏龍茶文化歷史志》（南投：南投縣鹿谷鄉公所，2021），頁 45-46。

¹²⁷ 阮逸明，〈臺灣茶黃金年代（下）〉，《茶藝》（臺北）78（2021 年 10 月），頁 128。

茶樹健全生長，從而使這些茶區在生產穩定性與長期競爭力上更具優勢。再者，清香風味烏龍茶在市場上廣受歡迎，尤以杉林溪茶湯細緻、香氣清幽、滋味醇厚，吸引大量消費者，銷售表現亮眼、獲利可觀。在此誘因下，茶農紛紛轉向中高海拔茶區發展。¹²⁸

中高海拔新興茶區的擴張，不僅在市場端成為鹿谷茶區的勁敵，也改變區域內的勞動力流向。高山茶因產量高、品質穩定、茶價優勢明顯，採收效率與報酬普遍優於鹿谷，對採茶工尤具吸引力。以2000-2010年間為例，鹿谷茶區茶工每日平均僅能採摘約20公斤；根據表6，鹿谷傳統茶區春茶的採茶工資平均為每公斤50元，日收入約為1,000元。而高海拔茶區茶樹生長旺盛，茶工每日可採摘達30公斤，採茶工資平均為每公斤60元，日收入可達1,800元，兩者在勞動報酬上呈現出顯著落差。鹿谷茶區的採收量與工資單價均較高山茶區為低，難吸引採茶班進駐，更進一步削弱農民持續經營鹿谷茶區的意願。

如此的結構變動，使鹿谷茶區的勞動力逐步外流。自1990年代末起，鹿谷茶園的勞動需求減少，部分原本從事茶園管理與採摘的中高齡婦女（約50-60歲），在地方班長號召下組織成採茶班，前往大崙、杉林溪、番仔田等高海拔地區從事季節性採茶工作。班長負責與茶園主聯繫，統籌採茶事宜，並安排改裝小貨卡車載送工人，依距離收取仲介費。根據表6，2000-2010年大崙地區每人的仲介費約200元，杉林溪則為250元。與此同時，部分新住民婦女亦逐漸加入採茶行列。她們在自家茶園學習採茶技巧後，於本地茶工不足時加入採茶行列，成為重要的補充人力。¹²⁹ 及至2010年後，農村人口高齡化加劇，60-70歲的本地茶工逐漸凋零，採茶勞動力出現斷層。在口述訪談過程中，多位茶農不約而同指出，當前採茶勞動的主力已由過去以本地中高齡女性為核心，逐漸轉為新住民婦女與外籍移工，其中亦包含部分無證移工。隨著男性移工的加入，採茶工作亦由原先以女性為主的性別分工型態，轉變為男女皆從事的勞動樣貌。¹³⁰ 此一轉變不僅反映於

¹²⁸ 曾獻緯訪問、記錄，〈R2訪談筆記〉，2021年8月6日於鹿谷鄉茶改場；曾獻緯訪問、記錄，〈R4訪談筆記〉，2021年8月2日於鹿谷鄉康宅。

¹²⁹ 曾獻緯訪問、記錄，〈R10訪談筆記〉，2025年4月3日於鹿谷鄉黃宅。

¹³⁰ 在部分田野資料中，受訪者提及越來越多無證移工投入採茶工作。由於其訓練背景及技術經驗不一，對採摘品質產生影響，亦使茶農在調度人力時必須在「及時採收」與「維持品質」之間取得平衡。

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
am	bi	60c	haren	uc	toom	step	hca	hca	27i	hai	hca	hca	hca	hca
3.6	4.7	4.7	5.6	4.8	4.8	5.4	4.3	4.7	4.2	3.9	4.2	4.8	4.8	4.8
5.2	5.5	6.2	6.1	3.7	6.9	5.2	6.3	6.3	4.4	3.9	3.6	5.3	4.1	4.1
4.6	4.2	4.5	3.6	2.7	7.2	6.1	7.2	6.3	6.2	6.2	4.6	4.1	4.1	4.1
5.2	5.4	6.6	6.2	3.9	4.4	4.5	5.2	4.4	4.3	3.9	3.9	3.6	3.6	3.6
4.1	5.2	4.2	5.2	3.1										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
am	bi	60c	haren	uc	toom	step	hca	hca	27i	hai	hca	hca	hca	hca
3.6	4.7	4.7	5.6	4.8	4.8	5.4	4.3	4.7	4.2	3.9	4.2	4.8	4.8	4.8
5.2	5.5	6.2	6.1	3.7	6.9	5.2	6.3	6.3	4.4	3.9	3.6	5.3	4.1	4.1
4.6	4.2	4.5	3.6	2.7	7.2	6.1	7.2	6.3	6.2	6.2	4.6	4.1	4.1	4.1
5.2	5.4	6.6	6.2	3.9	4.4	4.5	5.2	4.4	4.3	3.9	3.9	3.6	3.6	3.6
4.1	5.2	4.2	5.2	3.1										

圖 6 2025 年 4 月 2 日鹿谷鄉秀峰村採茶的數量登記

說明：從採茶作業的登記名冊觀察，絕大多數採茶工為外籍移工與新住民，本地臺灣籍採茶工僅占少數。
資料來源：曾獻緯拍攝

茶農的經驗敘述之中，亦可從田野蒐集的採茶作業登記名冊獲得印證，如圖 6 所示。相關現象亦屢見於媒體報導與社會新聞，顯示無證移工參與春茶採收在產地已屬常態化現象，並進一步突顯臺灣農業在長期缺工背景下面臨的結構性困境。¹³¹

（三）勞動調度緊縮與品質不穩定的挑戰

鹿谷及周邊中高海拔茶區長期仰賴由專業仲介組織的採茶班，以維持產季人力供應。然而，隨著高海拔茶區迅速擴張，整體採茶工需求同步上升。為確保能在關鍵時點取得足夠工人，茶農必須平日即與班長維持密切關係，透過節慶往來

¹³¹ 〈採收南投春茶 各國逃逸移工大集合〉，「公視新聞網」，網址：<https://news.pts.org.tw/article/357621>，下載日期：2025 年 12 月 18 日；〈高薪體力活誘人 偷渡來臺打黑工〉，「中時新聞網」，網址：<https://www.chinatimes.com/newspapers/20230605000402-260107?chdtv>，下載日期：2025 年 12 月 18 日；〈移工悲歌 反應臺灣缺工問題難解〉，「新頭條」，網址：<https://www.thehubnews.net/archives/280634>，下載日期：2025 年 12 月 18 日。

或邀宴增進情誼；採茶期間更藉由提供熱食與點心，甚至茶園旁作料理，採茶工能吃到現炒食物，以營造良好工作氛圍，藉以提升採茶工的留班意願與對茶園主的認同。¹³² 這些做法顯示，在高度依賴手採的生產體系下，除了工資外，人情網絡也成為支撐勞動力調度的重要機制。

在理想情況下，採茶班會依海拔高度逐次上山作業，由名間、竹山、鹿谷再往大崙、杉林溪、番仔田與翠峰等高山茶區移動。鹿谷位居中海拔，本可憑藉較早萌芽的優勢與高山茶錯開採收時序，使人力得以順勢分層配置。然而，青心烏龍作為各茶區主要栽種的單一品種，近年來的氣候變遷又使春季溫度與降雨狀況愈發不穩定，屢屢出現不同海拔茶園幾乎同時進入採摘階段的情形，引發勞動力調度紊亂，原本循序漸進的梯次採收難以維持。

春季若遭遇驟熱或連日陰雨，打亂萌芽時程，各海拔帶茶園往往同時「冒芽」，使採茶班難以按照既有順序逐區投入。採收期被壓縮後，原本可分散的人力需求瞬間集中，競逐爭搶勞工的情形加劇。¹³³ 2000年代鹿谷春、冬茶採工費約為每公斤50元，中高海拔茶區則約60元，但在搶工高峰，部分茶農開出每公斤70-80元的高價挖角。甚至有人在途中攔截班車，以「每車一萬元」現金重新議定目的地，使原訂茶園被迫延後採收。這類事件偶有肢體衝突，顯示當採收時序壓縮至極限時，人際關係與地方秩序都會受到牽動。¹³⁴

採收階段的混亂並不止於調度本身，更影響後續的製程與茶菁品質。田野資料中不易呈現這些「源頭端的不穩定性」，但鹿谷鄉農會、凍頂茶葉生產合作社與鳳凰永隆社區的春季茶比賽（附錄1），每年收件數動輒數百至五千件，茶樣涵蓋鹿谷及周邊各中高海拔地域，尤其是比賽評審紀錄更能反映區域性生產的整體狀況。春茶雖為年產量與收益最高的一期，卻亦是最受天候干擾的季節。評審紀錄中反覆提及的低溫、乾旱、連日降雨、日照不足、成熟度不齊、嫩採與粗採、含水量偏高與走水不順等現象，顯見並非是個別茶農的偶發問題，而是整個氣候帶共同面臨的生產限制。根據附錄1，2000-2015年間，共有12個年份因氣候異

¹³² 〈拉攏採茶工 茶農搏感情〉，《聯合報》，2005年4月27日，第C1版。

¹³³ 〈採茶婦搶手 茶農搶人暗較勁〉，《聯合晚報》，2003年4月16日，第19版。

¹³⁴ 〈採茶工難覓 茶農搶得兇〉，《聯合報》，2003年4月15日，第B1版；曾獻緯訪問、記錄，〈R12訪談筆記〉，2025年12月11日於鹿谷鄉康宅。

常而使採收與品質受到顯著影響，可見春茶生產風險正逐年形成結構性的壓力。

若從生產條件與品質變化的關聯來看，其挑戰可概分為三個面向。第一，氣候變遷使萌芽初期的溫濕度劇烈波動，芽點常出現遲緩且不整齊的現象；一旦氣溫與雨量回升，茶樹便在各海拔間短時間內同步生長，使採收期高度集中。第二，採收時間的集中化，使原本可藉時序差異分散的勞動需求全面重疊，加劇調度壓力。第三，在人力緊縮與時間急迫下，採摘標準難以維持，常出現高含水量、走水不順、嫩採與粗採並行等情況，品質穩定性急遽下降。

從具體年份亦可觀察到茶芽的成熟度因氣候而難以預估。2000 年冬季持續低溫及 2 月多雨，使各海拔茶園萌芽普遍遲緩，分段採收難以落實。2006 年則因前期乾燥與後期連日陰雨，冒雨採收使茶菁含水量過高，攤菁時間被迫延長，出現重萎凋與輕攪拌等製程不穩定的現象。2014 年春季氣溫偏低致萌芽延後，4 月中旬回暖後茶芽幾乎同時成熟，使整區採收壅塞。儘管 3 個年份的氣候干擾原因各異，卻共同顯示出春茶生長節奏愈發難以掌握，「集中成熟」正從偶發性邁向常態化。

在氣候異常、茶葉集中成熟，以及勞力緊縮的疊加下，更加突顯採收端的脆弱性。2000 年茶農因普遍茶芽晚熟而需搶摘嫩採，甚至在露水未乾時便開始作業；2006 年連續陰雨使茶農不得不冒雨採收；2014 年因不同海拔採期重疊，使僱工更形困難，茶農被迫放寬標準，接受「一心四葉」甚至整枝帶梗的粗採。按重量計酬使採茶工傾向追求速度，部分新住民或外籍移工甚至將茶葉如蔬菜般抓取或以長刀片剪切，造成茶菁折傷、破葉或茶樹受損。這些案例顯示，即便茶農對最佳成熟度與採收要求了然於胸，但在氣候壓縮採摘期與勞力不足時，採收標準難以落實，其品質的掌控度受到結構性的限制。

採收端的不穩定直接影響原料的品質，在製程階段亦難以彌補，最終的結果就是成茶品質的波動。2000 年的露菁與雨菁使走水不順，直接削弱香氣與滋味；2006 年因重萎凋與攪拌不足，茶湯清淡、香氣弱且不耐沖泡；2014 年則因粗採與含水量偏高，使走水與發酵難以同步，茶湯苦澀、香氣低弱，揉捻與整形稍有不慎即可能產生悶味甚至劣變。這些案例雖各有不同成因，卻共同指向同一結論：一旦採收時序遭到壓縮、採摘標準被迫鬆動，萎凋、走水、發酵與揉捻等關鍵工序便難以維持穩定，茶葉品質的不穩定成為整個產業必須承受的結構性限制。

勞動力緊縮也延伸至製程端，許多茶廠自2010年後陸續引入擠壓整形機（俗稱「豆腐機」）作為布球揉捻的替代方案。擠壓機能在短時間內將老嫩不齊、含梗量高，甚至「採得過長」的茶菁壓製成外觀整齊的團粒，補救採摘端的質地不均，成為填補製程人力缺口的重要設備。然而，機械化操作缺乏布球揉捻的經驗判斷，一旦水分掌握或解塊不當，便容易造成乾燥不均與發酵失衡，使沖泡後出現渾濁、苦澀與雜味。為維持比賽茶的品質標準與地方品牌形象，鹿谷鄉農會自2017年起明令規定比賽作品回歸傳統布球揉捻程序，不得使用擠壓整形機。然而，不得使用擠壓整形的比賽規範主要侷限於參賽茶品項，日常市場的運作中實屬窒礙難行；完全依賴布球操作不僅難以找到工人，亦無法應付產季的加工量。因此多數揉茶廠仍配備擠壓機，並未動搖一般商品茶在日常加工中普遍依賴擠壓機的趨勢。¹³⁵

以往對於茶葉品質與風味穩定性的論述，多著重於製茶技術、比賽制度或消費端偏好，較少意識到採摘條件其實是品質變異的起點：能否在適當時機與適當方式取得合宜茶菁，將深刻影響後續製程的可控性與風味表現。當人力不足導致採收時程與標準受到壓縮，品質風險便從源頭開始累積。將茶芽的採摘條件納入品質穩定性的分析視野，不僅有助於理解鹿谷茶區所面臨的結構性挑戰，也更能全面掌握風味變異背後的生產邏輯。

（四）手採的成本上升

採摘方式不僅形塑茶菁品質，也影響生產成本與經營策略。現行統計資料雖無法確實區分各產區的採摘方式，但田野觀察與農政資料皆顯示，南投縣內的採摘方式具有高度的地區集中性：鹿谷及周邊中高海拔茶區長期維持手工採摘，而名間則形成以機械採摘為主。在地形條件、茶種配置、採收週期與市場定位的長期互動下，兩個地區各自發展出迥異的生產路徑。

本文分析南投縣層級的「手採茶菁」與「機採茶菁」成本統計，在此一明確的地區作業前提下，目的並非將其視為鹿谷或名間的直接個案數據，也就是名間並非用以評判鹿谷是否應機採的「可比案例」，僅是比較兩種採摘方式在勞動依

¹³⁵ 曾獻緯訪問、記錄，〈R11訪談筆記〉，2025年11月27日於竹山鎮劉宅。

表 7 歷年南投縣手採茶菁生產成本調查（1990-2015 年）

採摘方式	機採				手採			
年	1990		2015		1990		2015	
項目	每公頃 生產費用	比重	每公頃 生產費用	比重	每公頃 生產費用	比重	每公頃 生產費用	比重
成園費	10,955	4%	29,402	9%	11,636	3%	40,828	9%
肥料費	49,262	20%	58,767	17%	51,841	14%	66,826	14%
人工費(僱工)	13,695	6%	15,422	5%	83,975	23%	206,820	45%
人工費(自給)	62,651	26%	52,265	15%	149,365	40%	64,662	14%
機工費	41,776	17%	72,113	21%	328	0%	-	0%
農藥費	30,157	12%	21,592	6%	32,350	9%	34,599	7%
能源費	672	0%	2,676	1%	2,367	1%	3,924	1%
購水費	-	0%	37,465	11%	-	0%	-	0%
間接成本	8,615	4%	12,525	4%	6,748	2%	11,788	3%
其他	26,574	11%	37,004	11%	34,438	9%	33,994	7%
生產費用總計 A	244,357	100%	339,231	100%	373,048	100%	463,441	100%
茶菁平均產量 (kg)	5,362		13,197		4,204		2,726	
茶菁平均單價 (元/kg)	66		37		195		306	
粗收益(元) B	352,129		486,765		819,619		833,768	
損益(元) C=B-A	107,772		147,533		446,571		370,328	
農家賺款(元)	227,787		222,719		630,702		463,555	
投資報酬率 D=C/A	44%		43%		120%		80%	

資料來源：臺灣省政府農林廳編，《臺灣農產品生產成本調查報告：民國79年》（臺北：該廳，1991），頁126-127；農業部農糧署「農產品生產成本調查系統」，網址：<https://agrcost.afa.gov.tw/pagepub/AppContentPage.aspx?itemNo=COI121>，下載日期：2025年4月14日。

賴度、成本組成與投資報酬率差異的合理指標。換言之，本文以縣級統計作為趨勢性指標，而非精確估算鹿谷或名間兩地個別的茶農收益。

從成本結構來看，根據表 7，手採與機採在 1990 年與 2015 年呈現截然不同的支出組合。1990 年手採茶菁每公頃生產成本為 373,048 元，到 2015 年增加至 463,441 元，增幅雖僅約 24%，但核心變化來自勞動力結構的轉變。1990 年手採成本結構中，自給勞動占 40%、僱工占 23%，但 2015 年的自給勞動比重降至 14%、僱工提高至 45%。家庭勞力的快速萎縮，使茶農日益依賴採茶班。

根據表 6，論斤計酬的工資自 1990 年代的每公斤 33 元提高至 2000 年代後的 50 元，周邊高海拔茶區甚至達 60 元；仲介費亦由 100 元提高至 250-300 元。此外，還需負擔交通、伙食等支出。這些費用皆被歸入「人工費（僱工）」項目，形成固定支出的成本，使手採在勞動力競爭加劇、茶價波動與季節性搶工的條件下，經營彈性受到明顯壓縮。

相較之下，機採的成本同樣組成變化方向與手採不同。機採總成本從 244,357 元增至 339,231 元，增幅為 39%，較手採略高，但支出重心自 1990 年的自給勞動（26%）與肥料（20%），轉向 2015 年的機械作業（21%）與肥料（17%），自給勞動僅剩 15%。這顯示機械化成功降低對外部勞動市場的敏感度，儘管機具維護費用有所增加，仍可維持相對低於手採的成本結構。

名間的茶園之所以適合機採，乃是因其平緩的地勢有利機具進入。再者，大型製茶廠的工序標準化，與茶園更新時普遍改種金萱、四季春、翠玉等適合機採的品種，¹³⁶ 皆強化了其高效率、大量生產的基礎，同時契合罐裝茶與手搖飲等市場需求，使名間成為「飲料茶最佳產區」。¹³⁷

在收入層面，機採的採收速度為每小時約 300 公斤，遠高於人工手採每日約 40-50 公斤。採收成本亦由手採的每公斤 50-60 元降至約 3.5-4 元，有效緩解採茶季的人力緊縮壓力。收益差異進一步反映採摘方式的差別：手採茶菁單價雖自 195 元提升至 306 元，但受茶樹老化與氣候變動等因素影響，平均產量由 4,204 公斤降至 2,726 公斤，使獲利由 446,571 元降至 370,328 元，投資報酬率自 120% 下滑至 80%。由於此「手採茶園收益」尚包含中高海拔茶區（如杉林溪、番仔田、大崙等）的高價值茶品，若扣除此部分，鹿谷傳統茶區在面對勞動力短缺、茶園老化與氣候風險等壓力下，手採茶的實質收益可能更低。相對地，機採的單價雖從 66 元下滑至 37 元，但產量由 5,362 公斤大幅提升至 13,197 公斤，淨收益也因此由 107,772 元增至 147,533 元，投資報酬率維持在 43-44% 的穩定水準，呈現出「高產量、低成本」的經營模式。

在中高海拔茶區，儘管手採常被視為品質保證，但人工採摘在實作中亦可能

¹³⁶ 陳煥堂、林世煜，《臺灣茶第一堂課：頂尖茶人教你喝茶一定要知道的事！》（臺北：如果出版社，2021），頁 128-131。

¹³⁷ 蘇沛琪，《茗茶秋毫：南投縣傳統手工製茶文化》，頁 97。

出現老嫩不齊或折傷等不確定性。再者，後色選機與整形機在 2010 年代後日漸普及，使機採茶在外觀、分級與均質性上獲得改善。然而，長期機剪可能損傷樹勢並降低萌芽力，對開墾與維護成本極高的高山茶園而言是一項不可忽視的風險。同時，茶農與採茶班之間往往累積多年合作關係，因此全面改以機剪並非單純的技術調整，更是涉及了整個勞動力供應來源的重組。高山茶農因此多在冬季茶樹休眠期進行修剪整形，讓機採在必要時得以介入，但在條件允許下仍以手採為主，以維繫產區的品質形象與市場定位。¹³⁸

值得注意的是，新式單人採茶機雖在 2010 年代後期逐步克服部分坡地作業的限制，但對鹿谷茶區而言，機械化的採行與否並非僅為單純的技術決定，同時也將大大影響產區定位。當消費者心中認定「高級茶非手採不可」，一旦改用機剪，鹿谷茶區所產之茶菁極可能被市場歸入名間的「低價原料茶」體系，動搖其長期累積的品質形象與產地辨識度。

自 1990 年代以來，高山茶挾其風味特徵快速擴張，分散了原本集中於鹿谷的高端消費需求，使中低海拔茶區的市場定位相對弱化。同時，平價路線的手搖飲市場快速成長，龐大的原料需求使得名間等地量產型茶區「高產量、低成本」的機採體系更具市場優勢。鹿谷在高山茶與平價茶的「兩端夾擊」下，更需力圖維持品牌在品質階序中的位置，以避免落入量產型茶區的價格帶。

在此脈絡下，鹿谷茶農維持手採並非欠缺經濟理性，而是在自然環境、地形條件與市場階序等種種考量下交織而成的產業選擇。選擇手採並非排拒機械化，而是源自既有品質認知與價格結構的路徑依賴。當「手採—品質—價格」的連結已成為鹿谷茶區核心資產，即便機採技術已能克服部分坡地限制，亦難以成為足以支撐產區價值的替代方案，簡而言之，機採對鹿谷而言「技術上可行，但市場認知皆已不再允許」。

在上述結構條件下，一方面色選機及擠壓機等技術進步，在一定程度上緩解了機採茶的外觀缺陷問題。而勞動市場的變動亦使「高品質必然仰賴手採」的傳

¹³⁸ 由於機械採收仰賴茶芽在高度與時序上的一致性，茶園必須事先控制萌芽狀態。農民通常於冬季茶樹休眠期進行修剪整形，將茶樹修剪為適合機械剪切的平整檯面，並保留 1-2 片母葉，以維持養分供應，確保翌年春茶萌芽集中、成熟度均一。曾獻緯訪問、記錄，〈R11 訪談筆記〉，2025 年 11 月 27 日於竹山鎮劉宅。

統準則逐漸鬆動。但手採不僅是一項技術，更承載著市場對品質的分類方式，並不能被全然取代。另一方面，需向消費者推廣機採的品質改善，使機採能夠被市場接受為另一種合理且可控的生產途徑。未來的關鍵，不在於選擇手工摘採或機械摘採，而是如何在維持產地形象的前提下，界定手工摘採的角色，並合理化機械設備的運用；在面對氣候變異、成本上升與勞力萎縮之際，不同採摘方式能有助於保持產業韌性。

七、結論

本文以鹿谷及周邊中高海拔的茶區為個案，透過口述歷史、比賽評審報告及官方調查資料，探討 1970 年代以來，茶農如何調整茶菁採摘的勞動調度機制，以因應茶園擴張、市場品質認知及勞動力短缺等種種挑戰，進而形塑地方茶產業的生產模式與經營策略，闡釋手工採摘與產業發展之間的互動關係。

1970 年代以前，鹿谷茶業因交通不便、農政重點轉移與市場規模有限，整體發展相對緩慢，生產結構以家庭小農為主，並仰賴扎根於親鄰互助網絡的「換工」方式，供應採茶所需的大量勞動力。這套嵌入地方社會關係的勞動調度機制不僅確保採摘品質，也共同形塑了凍頂茶早期的風味基礎。1970 年代以後，隨著國民所得提高與飲茶風氣興盛，臺灣茶葉由出口導向轉向內需市場。一方面，在比賽評分標準與市場偏好的形塑下，「完整無損的手採茶菁」遂被視為達成高品質的必要條件，在生產端逐步內化為製茶準則，即「高品質必須手採」。另一方面，比賽制度與媒體宣傳更進一步強化「手採一心二葉」的正面意象，並將「機採粗老」視為低品質，在消費端逐漸形成「手採即高品質」的認知。

鹿谷茶農在市場導向下集中栽培青心烏龍，且手採成為鹿谷茶業維持競爭力的核心條件，使其生產體系更高度依賴人力。當消費市場帶動茶園面積擴張，採收期高度集中，加劇製茶期間的短期勞動需求，傳統以親鄰互助為基礎的換工方式已不足以支應，農民逐漸轉向外僱採茶班。與內含人際關係所形成的非正式約束與品質默契的換工方式不同，依斤計酬的外僱工脫離社會關係的約束，多傾向追求效率而犧牲採摘標準，使茶菁受損、製程困難，品質穩定性也隨之下降。

1990 年代以後，茶葉生產空間自鹿谷擴散至周邊中高海拔茶區，跨區採茶需求大幅增加。氣候變異使採摘期更為集中，勞動力短缺成為不可逆的結構性挑戰。

一般認為，成茶品質取決於茶菁的良莠與製程技術，然而本文發現，生產前端的採摘環節其實更是茶菁穩定與否的關鍵。因此，將「採摘條件」納入品質與風味的分析視野，將有助於補足過往研究的不足，並為理解鹿谷茶產業的困境建構出更完整的框架。本文顯示，鹿谷與名間茶區分別體現品質導向與效率導向的發展路徑：鹿谷著重手採與風味穩定，以鞏固高價茶的品質意涵，卻也在勞動力成本上升的情況下面臨利潤削弱的困境；名間則以機採因應手搖飲市場需求，透過機械化與規模化生產提高效率與利潤，展現截然不同的產業策略與市場定位。本文也指出，鹿谷選擇手採並非源於農民集體抗拒機械化，而是地形限制、品質規範與消費文化等多重因素共同作用下的技術路徑依賴。然而，這套高度依賴人力的手工採摘，在提升產區辨識度的同時，也使鹿谷茶業更易受人口老化、勞動力緊縮與氣候風險升高的影響，產業的脆弱性日益嚴重。當採茶季節的時間壓力與品質要求同步升高，更加突顯手採的結構性風險，茶農在品質維持與生產可行性之間承擔愈來愈沉重的成本與不確定性。

本文強調，應回歸各產區的生產條件與社會脈絡，才能夠更全面理解茶產業的技術選擇，而非將機械化視為線性取代傳統的過程。面對人口老化、採收期集中與勞動力緊縮等不可逆的結構性限制，生產端若要維持品質穩定，必須在既有的手採體制外，尋求更具彈性的調適方式：包括適度引入機械化、改良採摘工具與調整栽培管理。但若市場仍以「手採＝品質」作為唯一評價框架，生產端即便具備技術調整的能力，仍將缺乏行動空間。

因此，臺灣茶產業的永續發展必須由生產端與消費端共同推動，生產端需建立可確保品質的機採規範，在可控的品質標準下升級技術。消費端則需透過透明資訊、品質指標與感官驗證，重新理解並接納不同採摘方式的風味可能性，而非以單一價值判準劃分高低，並且應依各產區的自然條件、成本結構與市場定位決定技術選擇，而非落入「手採＝好、機採＝差」的二元對立。唯有生產端的技術調適與消費端的價值調整並行，臺灣茶產業方能在品質、效率與永續性之間取得新的平衡，並在勞動結構與市場變動中維持韌性。

附錄 1 歷年鹿谷鄉農會、凍頂茶葉生產合作社、 鳳凰永隆社區春季茶比賽評語（2000-2015 年）

年份	氣候現象	採摘困境	對品質的影響	出處
2000	冬季最低溫延後，2 月份多雨。	茶菁成熟期後延且集中，採工難求，被迫趕工採收或在帶露水下採摘。部分為提早採收而嫩採。	趕工及帶露水採摘導致茶菁受損、走水不順。成茶帶澀、滋味不清、帶雜味。嫩菁發酵不足，品質優劣差距大。	〈合社 89〉
2001	生長前半段乾旱，採摘前一週左右下雨。	乾旱造成部分茶園萌芽不整齊，茶菁成熟度不均一。採收時未能依成熟度分次採摘。	成熟度不均一使製程控制不易。烘焙時嫩菁未乾，老葉已「飽火」而帶焦味。茶菁含水量高影響品質甚大。	〈合社 90〉、 〈鹿農 90〉
2003	生長前期氣溫較低，氣溫回升後茶芽幾乎同時萌發。	採摘期集中，人力調度困難，迫使有些茶葉提早或延後採摘。	粗澀感強烈，主要是茶菁消水不順暢所引起。嫩菁處理不當造成菁澀。	〈社區 92〉
2004	生長期降雨量較少，有冷鋒過境。	低、高海拔茶葉成熟期相互撞期。茶農預期採收人工不足，普遍有早採（開面度不足）現象。	幼嫩茶菁處理困難，易造成發酵不足而有菁味或清淡無味。若攪拌過重，易傷茶菁造成粗澀且帶苦味。	〈合社 93〉
2005	萌芽期間逢百年難得低溫（降雪）。春茶採收平均延後兩週以上。	為避免穀雨後春茶特色香氣與滋味的減弱，茶農多在產期逼近時提前採收，因此使當期茶菁普遍呈現成熟度不足的情況。	由於茶菁成熟度偏低且含水量較高，日光萎凋與室內攪拌等製程環節均較難正常進行，走水不足使後續焙火操作更形不易。最終部分成茶呈現滋味偏重，並略帶苦味與澀感。	〈合社 94〉
2006	春季降雨不均；前期乾燥、萌芽不整齊；「穀雨」後連續陰雨，使春茶最佳採收期受阻。	茶菁成熟度差異大，採摘無法一次完成；因茶區集中、品種相同，產期衝突，茶農為搶收需在清晨露水、甚至下雨天採菁；雨菁不易走水，只能延長攤菁，形成重萎凋、輕攪拌。	雨菁與重萎凋造成走水不順，發酵不足；成茶水色淺，滋味清淡、香氣不明、不耐沖泡；部分茶葉僅具焙火香而缺乏茶味；未入圍茶常帶菁味、澀味、雜味，品質差異明顯拉大。	〈合社 95〉、 〈鹿農 95〉
2007	暖冬氣候型態。春季高低溫持續交錯變化，陰雨天數多，日照少。清明節至 4 月 12 日春雨連綿。隨後發生焚風。	暖冬消耗養分影響生育，生長初期不整齊。陰雨天數多使採收期延後。清明後連綿春雨，茶葉嫩採且無法日光萎凋。僱工不易，經排定日期，只得嫩採。	嫩採且無法日光萎凋的茶葉，品質普遍表現較強苦味與菁澀味。焚風使茶菁有纖維化趨勢。	〈鹿農 96〉

年份	氣候現象	採摘困境	對品質的影響	出處
2008	春季低溫少雨；部分茶園延至5月上旬採收，已入立夏，澀感上升。日光不足時易造成萎凋不良。	茶農採摘偏嫩；部分茶菁成熟度不足；若日光弱則不易走水、攪拌時易受傷、積水；易出現紅水與雜澀感。	中低海拔成茶澀感已較明顯。嫩菁若萎凋、攪拌不足，沖泡易產生苦澀感。日光萎凋不足，茶湯淡而無味。	〈合社 97〉、〈社區 97〉
2011	2-4 月平均溫度數度偏低，寒流來襲。降雨量及日照時數偏低。	茶芽生長停滯，參差不齊。產期明顯延後 7-14 天。為紓解採工問題，部分嫩採搶收。	嫩採搶收的幼嫩茶菁易造成菁苦澀。茶芽老嫩參差不齊，製成茶葉顆粒大小不均。	〈鹿農 100〉
2013	1 月中旬至 3 月中旬降雨量銳減，日夜溫差大。4 月上旬有豪雨及氣溫驟降。	萌芽期水分不足，茶芽生長參差不齊。茶芽提早萌發，部分春茶過於嫩採。茶菁老嫩不一，需分二次採摘。	嫩採茶葉製造需細心照料，否則成茶易帶菁苦澀。未入圍茶樣多帶雜味、陳味、澀味。	〈鹿農 102〉
2014	2、3 月平均氣溫偏低，使茶樹生長遲緩，各海拔茶區的採收期普遍延後約 7-10 天；到了 4 月中下旬氣溫才逐漸回升，各地茶區產季因而出現明顯重疊。	低中高海拔採摘期集中。採茶僱工困難，採工為增加收入採摘標準愈顯粗放（採一心四、五葉）。大部分較為嫩採，茶菁含水量高。製程改變：普遍利用擠壓機替代傳統團揉機。	嫩採增加製造高品質茶葉的困難度。擠壓機若調控不當易結成團塊，導致乾燥不完全，茶葉快速劣變、氣味悶雜。	〈鹿農 103〉
2015	氣溫與日照時數正常至偏高，雨量偏少之乾旱氣候。有少部分茶園受霜凍危害。	採摘期過於集中，僱工採茶困難。採工為增加收入，採摘標準愈顯粗放（採一心四、五葉）。部分茶園採摘較為嫩採。	粗放採摘使茶菁過長，擠壓後易造成茶葉外觀灰暗、缺乏油潤感。嫩採、茶葉纖維化，高溫烘焙後茶湯滋味易呈現淡或粗澀味。	〈鹿農 104〉

說明：合社：凍頂茶葉生產合作社；鹿農：鹿谷鄉農會；社區：鳳凰、永隆社區。

資料來源：〈鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社八十九年春季高級凍頂茶展售會評審講評〉、〈凍頂茶葉生產合作社九十年春季高級凍頂茶展售會評審講評〉、〈凍頂茶葉生產合作社九十三年春季高級凍頂烏龍茶競賽評語〉、〈凍頂茶葉生產合作社 94 年春季高級優良茶競賽評審報告〉、〈凍頂茶葉生產合作社 95 年春季高級優良茶競賽評審報告〉、〈凍頂茶葉生產合作社 97 年春季優良茶競賽評審報告〉、〈鹿谷鄉永隆鳳凰社區八十七年冬季凍頂烏龍茶展售會評審講評〉、〈鹿谷鄉永隆、鳳凰社區九十二年春季凍頂烏龍茶展售會評審講評〉、〈鹿谷鄉永隆鳳凰社區 97 年春季優良烏龍茶競賽評審報告〉，郭寬福提供。〈八十二年鹿谷鄉凍頂高級春茶分級比賽評審報告〉、〈鹿谷鄉農會九十年春季凍頂烏龍茶展售會評審講評〉、〈鹿谷鄉農會九十六年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。林獻堂提供。〈鹿谷鄉農會九十五年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉、〈鹿谷鄉農會 100 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。劉揮評提供。〈鹿谷鄉農會 102 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉、〈鹿谷鄉農會 103 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉、〈鹿谷鄉農會 104 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。林儒宏提供。

附錄 2 受訪人基本資料

編號	日期	性別	訪談地點	經歷
R1	2020.8.27	M	鹿谷鄉廣興村	鄉長
R2	2021.8.6 2021.4.11	M	鹿谷鄉初鄉村	茶改場研究員、評審人員
R3	2021.7.11	F	鹿谷鄉永隆村	茶農
R4	2021.8.2 2025.12.12	M	鹿谷鄉永隆村	茶農、評審人員
R5	2025.7.24	F	鹿谷鄉秀峰村	茶農
R6	2021.8.30	M	鹿谷鄉永隆村	茶農
R7	2021.8.6	M	鹿谷鄉初鄉村	茶改場研究員、評審人員
R8	2025.4.5	F	鹿谷鄉秀峰村	茶農
R9	2025.6.30	M	鹿谷鄉秀峰村	茶農
R10	2025.4.3	F	鹿谷鄉清水村	茶農
R11	2025.11.27	M	竹山鎮延祥里	茶農
R12	2025.12.3 2025.12.11	M	電話訪問 鹿谷鄉永隆村	茶農、評審人員
R13	2025.4.4 2025.6.30	F	鹿谷鄉秀峰村	茶農

資料來源：筆者整理

引用書目

《中國時報》

《民聲日報》

《茶訊》

《經濟日報》

《臺灣日日新報》

《聯合晚報》

《聯合報》

《豐年》

《行政院農業委員會》檔案，典藏號：034-020101-0171、034-020101-0411。臺北：國史館藏。

《秋惠文庫所藏文書》，識別號：T1092_04_0007、T1092_04_0012。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

《雲林捷發乾記茶莊帳冊》，識別號：T0763_01_0011、T0763_01_0016、T0763_01_0017。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

《臺灣總督府公文類纂》，典藏號：00001830007。南投：國史館臺灣文獻館藏。

〈大清光緒拾肆年錦榮至交關往來總抄簿〉。曾品滄提供。

〈凍頂蘇家文書〉。汪健雄提供。

Russell Sprinkle, “The Exotic Beverage of The Far East Trillions have drunk it...and today billions still drink it.” 臺中：瑪利諾會館藏。

〈鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社八十九年春季高級凍頂茶展售會評審講評〉。郭寬福提供。

〈凍頂茶葉生產合作社九十年春季高級凍頂茶展售會評審講評〉。郭寬福提供。

〈凍頂茶葉生產合作社九十三年春季高級凍頂烏龍茶競賽評語〉。郭寬福提供。

〈凍頂茶葉生產合作社 94 年春季高級優良茶競賽評審報告〉。郭寬福提供。

〈凍頂茶葉生產合作社 95 年春季高級優良茶競賽評審報告〉。郭寬福提供。

〈凍頂茶葉生產合作社 97 年春季優良茶競賽評審報告〉。郭寬福提供。

郭寬福，〈鹿谷鄉永隆鳳凰社區八十七年冬季凍頂烏龍茶展售會評審講評〉。郭寬福提供。

〈鹿谷鄉永隆、鳳凰社區九十二年春季凍頂烏龍茶展售會評審講評〉。郭寬福提供。

〈鹿谷鄉永隆鳳凰社區 97 年春季優良烏龍茶競賽評審報告〉。郭寬福提供。

〈八十二年鹿谷鄉凍頂高級春茶分級比賽評審報告〉。林獻堂提供。

〈鹿谷鄉農會九十年春季凍頂烏龍茶展售會評審講評〉。林獻堂提供。

〈鹿谷鄉農會九十五年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。劉揮評提供。

〈鹿谷鄉農會九十六年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。林獻堂提供。

〈鹿谷鄉農會 100 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。劉揮評提供。

〈鹿谷鄉農會 102 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。林儒宏提供。

〈鹿谷鄉農會 103 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。林儒宏提供。

〈鹿谷鄉農會 104 年春季高級凍頂烏龍茶分級包裝評審報告〉。林儒宏提供。

曾獻緯、陳淑容訪問，陳淑容記錄，〈R1 訪談筆記〉，2020 年 8 月 27 日於鹿谷鄉林宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R2 訪談筆記〉，2021年8月6日、2025年4月11日於鹿谷鄉改良場。

曾獻緯訪問、記錄，〈R3 訪談筆記〉，2021年7月11日於鹿谷鄉張宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R4 訪談筆記〉，2021年8月2日、2025年12月12日於鹿谷鄉康宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R5 訪談筆記〉，2025年7月24日於鹿谷鄉林宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R6 訪談筆記〉，2021年8月30日於鹿谷鄉梁宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R7 訪談筆記〉，2021年8月6日於鹿谷鄉改良場。

曾獻緯訪問、記錄，〈R8 訪談筆記〉，2025年4月5日於鹿谷鄉曾宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R9 訪談筆記〉，2025年6月30日於鹿谷鄉曾宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R10 訪談筆記〉，2025年4月3日於鹿谷鄉黃宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R11 訪談筆記〉，2025年11月27日於竹山鎮劉宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R12 訪談筆記〉，2025年12月11日於鹿谷鄉康宅。

曾獻緯訪問、記錄，〈R12 電話訪談筆記〉，2025年12月3日。

曾獻緯訪問、記錄，〈R13 訪談筆記〉，2025年4月4日、6月30日於鹿谷鄉曾宅。

Cheng, Ying、Claude Aubert (著)，程瑩 (譯)

2018 《滿倉：1980年一個臺灣農村的掠影》。臺北：中央研究院民族學研究所。

中國農民銀行徵信室 (編)

1975 《臺灣區茶業調查報告》。臺北：中國農民銀行徵信室。

王政統

2000 〈國內外茶情〉，《茶訊》(臺北) 89(1): 8-9。

伊能嘉矩 (原著)、楊南郡 (譯註)

1996 《臺灣踏查日記》，上冊。臺北：遠流出版事業股份有限公司。

竹山郡役所 (編)

1940 《竹山郡管內概要》。竹山：竹山郡役所。

行政院農業委員會 (編)

2001 《農業統計年報：中華民國89年》。臺北：行政院農業委員會統計室。

2011 《農業統計年報：中華民國99年》。臺北：行政院農業委員會統計室。

行政院農業委員會茶業改良場 (編著)

2023 《臺灣茶作學》。臺北：五南圖書出版股份有限公司。

行政院農業委員會統計室 (編)

1987 《中華民國農業統計要覽：中華民國76年》。臺北：行政院農業委員會統計室。

1991 《中華民國農業統計要覽：中華民國80年》。臺北：行政院農業委員會統計室。

余舜德

2013 〈臺灣凍頂烏龍茶之工匠技藝、科技與現代性〉，《臺灣人類學刊》(臺北) 11(1): 123-153。

2018 〈「清香風味」作為研究主題：李亦園院士致力督促之身體感的研究取徑〉，《臺灣人類學刊》(臺北) 16(2): 123-156。

2024 〈臺茶的臺灣味：感官經驗、文化傳承與認同〉，《中國飲食文化》(臺北) 20(1): 91-118。

吳淑娟

2007 〈戰後臺灣茶業的發展與變遷〉。桃園：國立中央大學歷史學研究所在職專班碩士論文。

呂玫鏹

- 1987 〈茶村家庭的兩性分工與婦女地位的變遷：以凍頂茶園經濟的變遷為例〉。臺北：國立臺灣大學考古人類研究所碩士論文。

李榮雲

- 1995 〈臺灣地區農業勞動力結構之變遷〉，《農政與農情》（臺北）35(272): 59-63。

阮逸明

- 1995 〈臺茶發展史略〉，收於阮逸明主編，《茶業技術推廣手冊：茶作篇》，頁 1-6。桃園：臺灣省茶業改良場。

- 2021 〈臺灣茶黃金年代（下）〉，《茶藝》（臺北）78: 124-129。

阮逸明、張連發

- 1991 〈部分發酵茶產製瓶頸及製茶自動化策略〉，收於廖武正主編，《臺灣茶業發展研討會專集》，頁 29-33。臺中：國立中興大學農產運銷學系。

周聖弘、羅愛華

- 2019 《簡明中國茶文化》。桃園：昌明文化有限公司。

林 復

- 1980 〈臺茶面臨轉變時期〉，《茶訊》（臺北）69(6): 49。

林文燦（總編纂）

- 2009 《鹿谷鄉志》。南投：南投縣鹿谷鄉公所。

- 2021 《凍頂烏龍茶文化歷史志》。南投：南投縣鹿谷鄉公所。

林劭宇

- 2011 〈凍頂烏龍茶發展史之研究〉。臺北：國立臺北教育大學臺灣文化研究所碩士論文。

林啟三

- 1994 〈名間鄉茶園全面實施剪採〉，《茶訊》（臺北）83(10): 10-11。

- 1995 《南投縣茶業發展史》。南投：南投縣立文化中心。

林獻堂

- 2004 〈茶葉比賽對地區茶業發展的影響：鹿谷鄉農會比賽茶之個案研究〉。臺中：國立中興大學農業推廣教育研究所碩士論文。

- 2010 〈細說凍頂茶〉，收於鹿谷鄉農會編印，《茶與生活》，頁 10-12。南投：鹿谷鄉農會。

南投縣政府主計室（編）

- 1951 《南投縣統計要覽：中華民國 39 年》。南投：南投縣政府。

- 1956 《南投縣統計要覽：中華民國 44 年》。南投：南投縣政府。

- 1961 《南投縣統計要覽：中華民國 49 年》。南投：南投縣政府。

- 1966 《南投縣統計要覽：中華民國 54 年》。南投：南投縣政府。

- 1971 《南投縣統計要覽：中華民國 59 年》。南投：南投縣政府。

- 1976 《南投縣統計要覽：中華民國 64 年》。南投：南投縣政府。

- 1981 《南投縣統計要覽：中華民國 69 年》。南投：南投縣政府。

- 1986 《南投縣統計要覽：中華民國 74 年》。南投：南投縣政府。

- 1991 《南投縣統計要覽：中華民國 79 年》。南投：南投縣政府。

- 1996 《南投縣統計要覽：中華民國84年》。南投：南投縣政府。
- 2001 《南投縣統計要覽：中華民國89年》。南投：南投縣政府。
- 2006 《南投縣統計要覽：中華民國94年》。南投：南投縣政府。
- 2011 《南投縣統計要覽：中華民國99年》。南投：南投縣政府。
- 2016 《南投縣統計要覽：中華民國104年》。南投：南投縣政府。
- 2021 《南投縣統計要覽：中華民國109年》。南投：南投縣政府。
- 姚容鼎、魏聰輝
- 1995 〈濁水溪上游：北勢溪及陳有蘭溪——集水區之森林經營與水資源保育〉，《臺灣林業》（臺北）21(10): 2-6。
- 施翠峰
- 1985 〈臺灣茶區巡禮記〉，《臺灣文獻》（南投）36(3/4): 67-116。
- 段達成
- 1977 〈南投縣茶業之地理研究〉。臺北：國立臺灣師範大學地理學研究所碩士論文。
- 范增平
- 1992 《臺灣茶業發展史》。臺北：臺北市茶商公會。
- 范德光（主編）
- 2004 《臺灣製茶工業五十年來的發展》。臺北：臺灣區製茶工業同業公會。
- 徐英祥
- 1993 〈夏季剪採茶菁製造烏龍茶（番庄）之研究〉，《臺灣茶業研究彙報》（桃園）12: 137-145。
- 2009 《臺灣之茶》。臺北：臺灣區製茶同業公會。
- 翁俊發
- 2006 〈製作地方味：南投松柏坑茶區烏龍茶製作技術的變遷〉，《中國飲食文化》（臺北）2(2): 121-163。
- 國立中興大學農村規劃研究中心（編）
- 1984 《南投縣農村地區綜合發展規劃第二期計畫總報告》。臺中：國立中興大學農村地區規劃研究中心。
- 常昭鳴、黃瑞生
- 1965 〈茶樹動力採摘試驗研究〉，《中華農學會報》（臺北）51: 65-72。
- 張家榮
- 2014 〈划到深處去：謝省躬神父與鹿谷鄉〉。臺中：逢甲大學歷史與文物研究所碩士論文。
- 張瑞成
- 2009 《酵素茶的魅力：臺灣烏龍茶》。嘉義：張顯禮。
- 梁炳琨、劉美玲
- 2013 〈茶鄉採茶婦女移動路徑與性別空間之研究：以鹿谷鄉鳳凰村為例〉，《區域與社會發展研究》（臺中）4: 29-59。
- 莊秀玲
- 2008 〈採茶姑娘的心聲〉，收於陳宏鎮編輯，《鹿谷鄉凍頂黃金》，頁92-94。南投：鹿谷鄉公所。
- 郭婉順
- 1988 〈鹿谷地區土地資源開發之地理學研究〉，《教育學院學報》（彰化）13: 17-73。

陳宇翔

2005 〈工業資本主義社會的農業變遷：臺灣茶業的社會經濟分析〉。新北：國立臺北大學社會學研究所碩士論文。

2007 〈從烏龍茶到高山茶：臺灣茶壟斷租的社會建構〉，《臺灣社會學刊》（臺北）39: 107-157。

陳恆旭

1991 〈南投縣鹿谷鄉茶葉產銷空間結構變遷之研究〉。臺北：中國文化大學地學研究所碩士論文。

陳慈玉

2004 《臺北縣茶業發展史》。臺北：稻鄉出版社。

2014 《连续与断裂：近代台湾产业与贸易研究》。上海：上海人民出版社。

陳煥堂、林世偉

2014 《烏龍茶的世界：全方位茶職人 30 餘年心血結晶，從種茶、製茶、飲茶，告訴你烏龍茶風味的秘密》。臺北：如果出版社。

陳煥堂、林世煜

2001 《臺灣茶》。臺北：貓頭鷹出版社。

2021 《臺灣茶第一堂課：頂尖茶人教你喝茶一定要知道的事！》。臺北：如果出版社。

曾獻緯

2020 〈戰後臺灣糧食體制運作的困境與對策（1950-1953 年）〉，《臺灣史研究》（臺北）27(3): 111-166。

2024 〈競賽與產業：以南投縣鹿谷鄉農會「凍頂烏龍茶」比賽為例（1970-2020）〉，《臺灣史研究》（臺北）31(2): 135-194。

黃素貞

2009 〈土地、國家與邊陲社會：林杞埔大坪頂的地方性詮釋〉。臺北：國立臺灣師範大學地理學系博士論文。

2011 〈由地方現存史料談清代大坪頂（鹿谷鄉）的茶業發展〉，《臺灣文獻》（南投）62(2): 145-179。

黃淑鈴

1998 〈性別分工、家庭與勞動力市場再結構：南投高山茶區婦女採茶組織的個案研究〉。臺北：國立臺灣大學社會學研究所碩士論文。

黃際鍊

1972 〈臺灣農家勞動與就業結構變遷之研究〉，《臺灣銀行季刊》（臺北）23(1): 194-225。

黃騰鋒

2001 〈手採茶園未來機械化作業之推展〉，收於陳玄、廖文如主編，《臺茶研究發展與推廣研討會專刊》，頁 38-43。桃園：行政院農業委員會茶業改良場。

黃騰鋒、李清柳

1983 〈採茶機的使用〉，《豐年》（臺北）33(14): 35-36。

1983 〈採茶機：作業效率及效果〉，《豐年》（臺北）33(17): 24-25。

新高郡役所（編）

1936 《新高郡管內概況》。臺中：臺灣新聞社。

楊敏盛（策畫、主編）

1987 《歲月鄉情》。臺北：財團法人洪健全教育文化基金會。

廖棟樑

2010 《臺灣茶聖經》。臺北：揚智文化事業股份有限公司。

臺中州（編）

1932 《臺中州統計書：昭和5年》。臺中：臺中州。

1937 《臺中州統計書：昭和10年》。臺中：臺中州。

1942 《臺中州統計書：昭和15年》。臺中：臺中州。

臺灣省行政長官公署統計室（編製）

1946 《臺灣省五十一年來統計提要》。臺北：臺灣省行政長官公署統計室。

臺灣省政府研究發展考核委員會（編印）

1983 《臺灣茶葉內外銷市場發展趨勢之研究》。臺中：臺灣省政府研究發展考核委員會。

臺灣省政府農林廳（編）

1951 《臺灣農業年報：中華民國40年》。臺中：臺灣省政府農林廳。

1961 《臺灣農業年報：中華民國50年》。臺中：臺灣省政府農林廳。

1971 《臺灣農業年報：中華民國60年》。臺中：臺灣省政府農林廳。

1981 《臺灣農業年報：中華民國70年》。臺中：臺灣省政府農林廳。

1987 《臺灣茶園調查報告》。南投：臺灣省政府農林廳。

1991 《臺灣農產品生產成本調查報告：民國79年》。臺北：臺灣省政府農林廳。

1991 《臺灣農業年報：中華民國80年》。臺中：臺灣省政府農林廳。

1994 《臺灣茶園面積調查報告》。南投：臺灣省政府農林廳。

臺灣省茶業改良場（編印）

1987 《臺灣省茶業改良場年報：中華民國75年》。桃園：臺灣省茶業改良場。

臺灣農業機械發展史編輯委員會（編）

2013 《臺灣農業機械發展史》。臺北：財團法人中正農業科技社會公益基金會。

臺灣總督府民政局殖產部（編）

1896 《臺灣產業調查錄》。臺北：臺灣總督府民政局殖產部。

臺灣總督府民政部財務局（編）

1920 《臺灣地租等則修正事業成績報告書 五冊ノ內二》。臺北：臺灣總督府民政部財務局。

臺灣總督府企畫部（編）

1932 《臺灣總督府第三十四統計書》。臺北：臺灣總督府企畫部。

劉 熙（編著）

1985 《茶樹栽培與茶葉初製》。臺北：五洲出版社。

劉伯宗

2008 〈凍頂茶的特色〉，收於陳宏鎮編輯，《鹿谷鄉凍頂黃金》，頁22-25。南投：鹿谷鄉公所。

潘美玲、黃怡菁

2011 〈茶鄉客家婦女的勞動：峨眉採茶班員的勞動圖像〉，收於莊英章、連瑞枝主編，《客家、女性與邊陲性》，頁285-316。臺北：南天書局有限公司。

蔡宏進

1997 〈臺灣農家的農業勞動力與其他部門勞動力結構與變遷的比較研究〉，《臺灣農業》（南投）33(2): 33-61。

1997 〈臺灣農家勞動力結構與變遷的研究〉，《臺灣銀行季刊》（臺北）48(1): 306-344。

蔡政信、劉千如、簡靖華、黃正宗

- 2021 〈球形部分發酵茶省工整形技術之研發與改良：全自動束包機〉，《茶業專訊》（桃園）115: 11-12。

蔡慧菁

- 2002 《回甘人生味：茶王李瑞河傳奇》。臺北：遠見天下文化出版股份有限公司。

蕭容慧

- 1986 〈茶葉常飄香·山水好風光：鹿谷鄉〉，《臺灣光華雜誌》（臺北）11(12): 34-44。

臨時臺灣舊慣調查會（編）

- 1905 《臨時臺灣舊慣調查會第二部調查經濟資料報告》，上卷。臺北：臨時臺灣舊慣調查會。

謝國雄

- 2010 《茶鄉社會誌：工資、政府與整體社會範疇》。臺北：中央研究院社會學研究所，第2版。

簡俊棠

- 1975 〈南投縣鹿谷高級茶生產專業區的設置與展望〉，收於南投縣文獻委員會編，《南投文獻叢輯（二十一）》，頁99-113。南投：南投縣文獻委員會。

簡笙簧（訪談），簡笙簧、蕭李居（記錄）

- 2012 〈王連源訪談紀錄〉，收於簡笙簧、田南萍編，《臺灣茶業人士訪談錄》，頁3-50。臺北：國史館。

蘇文達

- 2000 〈臺茶入門淺釋（七）〉，《茶訊》（臺北）89(11): 10-11。

蘇沛琪

- 2022 《茗茶秋毫：南投縣傳統手工製茶文化》。南投：南投縣政府文化局。

蘇鴻年

- 2007 〈凍頂茶先驅蘇猛先生小傳〉，收於汪鑑雄等編著，《鳳麓飛烟：內山鹿谷茶鄉的開發》，頁157-161。南投：南投縣鹿谷社區發展協會。

Chen, Chung-min 陳中民

- 1977 *Upper Camp: A Study of a Chinese Mixed-Cropping Village in Taiwan*. Taipei: The Institute of Ethnology, Academia Sinica.

〈茶樹遺傳育種〉，「農業部茶及飲料作物改良場」，網址：<https://www.tbrc.gov.tw/ws.php?id=4717>，下載日期：2025年7月3日。

〈高薪體力活誘人 偷渡來臺打黑工〉，「中時新聞網」，網址：<https://www.chinatimes.com/newspapers/20230605000402-260107?chdtv>，下載日期：2025年12月18日。

〈採收南投春茶 各國逃逸移工大集合〉，「公視新聞網」，網址：<https://news.pts.org.tw/article/357621>，下載日期：2025年12月18日。

〈移工悲歌 反應臺灣缺工問題難解〉，「新頭條」，網址：<https://www.thehubnews.net/archives/280634>，下載日期：2025年12月18日。

〈單一農產品進出口量值〉，農業部「農業統計資料查詢」，網址：<https://agrstat.moa.gov.tw/sdweb/public/trade/TradeCoa.aspx>，下載日期：2023年6月17日。

農業部農糧署「農產品生產成本調查系統」，網址：<https://agrcost.afa.gov.tw/pagepub/AppContentPage.aspx?it-emNo=COI121>，下載日期：2025年4月14日。

Who Picks the Tea?

Tea Industry Development in Lugu and Adjacent Mid- to High-Elevation Regions, 1970s-2010s

Hsien-wei Tseng

ABSTRACT

This study examines how tea farmers in Lugu and surrounding mid- to high-elevation tea-growing regions in Taiwan have reorganized labor for tea leaf plucking since the 1970s. Drawing on official archives, tea competition evaluation reports, and oral histories, it shows how adjustments were made in response to terrain constraints, plantation expansion, evolving quality perceptions, and changes in labor supply, thereby shaping local production models and management strategies. The analysis highlights the dynamic relationship between hand-picking practices and tea industry development.

As Taiwan's tea sector shifted from an export-oriented model to one driven by domestic consumption, tea drinking became more widespread, and Dong Ding tea emerged as a premium product. Hand-picking consequently became a key marker of quality. To meet market preferences, farmers widely adopted the Qingxin Oolong cultivar, leading to highly concentrated harvesting periods and intensifying short-term labor shortages. Under these conditions, farmers continued to rely on hand-picking to preserve product quality and reputation. Meanwhile, the expansion of tea plantations and the insufficiency of local labor prompted a shift from traditional mutual-aid arrangements to the hiring of professional tea-picking crews.

Traditional labor exchange arrangements relied on informal, relationship-based constraints and shared quality norms to ensure consistent plucking standards. In contrast, hired laborers, typically paid by weight, were incentivized to maximize output, often resulting in uneven quality and potential damage to tea leaves. This created a persistent tension between efficiency and quality. The study argues that, beyond processing techniques and competition systems, the organization, timing, and standards of tea plucking are crucial factors influencing production stability and flavor outcomes.

In responding to market expectations and changing labor conditions, tea farmers demonstrated considerable adaptive agency. While hand-picking functioned as a guarantee of quality, it also became a structural constraint limiting production flexibility. This study challenges the linear assumption that mechanization necessarily replaces manual labor, and instead emphasizes farmers' strategic decision-making within the interplay of terrain conditions, quality norms, and market expectations.

Keywords: Dong Ding Tea, Labor Allocation Mechanisms, Labor Exchange, Mechanization, Hand-picking

