

田維正 科技茶農的峨美紅茶

讀 0

推文

2021-05-23 記者 蘇芳威 報導

四十歲那年，在鴻海集團任職的田維正決定卸下高壓力、高工時、競爭大的職務，回到位於新竹峨眉的家鄉接手家業——獅山茗茶園。

除了繼承前兩代傳承下來的茶葉種植技術，田維正也帶著科技人的嚴謹態度及做事的步驟與方法，將家中茶葉製作的方式量化，讓往後製茶時能有數據供參考，因此研製出獅山茗最具特色的「峨美紅茶」。

回鄉繼承家業 從零開始

2012年經過世界金融海嘯，臺灣的景氣並不好，田維正當時任職的公司有許多人選擇西進到大陸發展。但這與田維正的人生理念不同，除了認為自己的身體無法再繼續操勞下去外，他也顧及到家庭因素，不願與家人分隔兩地，因而選擇轉換工作跑道。

在思索下一份工作該做什麼時，田維正列出了三點條件：健康為本、能夠照顧家人、收入能維持家庭開銷。起初田維正並沒有馬上決定回鄉種植茶葉，但後來想到家中父母年事已高，且家中茶葉生意在當地耕耘已久，已有相當規模的客戶群，加上經營茶葉的生意能細水長流，且茶葉對人體的健康助益也非常大，因而認為回鄉接手家業是個好選擇。

決定回鄉接手家業前，田維正甚至還做了SWOT分析，將經營茶園的優勢、劣勢、機會、威脅通通列出，由此可看出科技人在做決定時嚴謹的態度。



▲ 田維正喝著剛泡好的峨美紅茶，從種植、製作、採收到包裝銷售，他都親力親為。(圖/蘇芳威攝)

剛回到家鄉時的田維正一切從零開始，人生前十七年工作所運用的技術，在茶園的工作幾乎派不上用場。然而田維正仍然勤奮地向父母學習種茶、製茶技術，將上一代的工藝、經驗傳承下來，也到農委會的茶業改良場上課，從種茶、製茶理論的角度切入，雙管齊下讓家中茶園的經營步上正軌。

此外他也將以前在科技業工作時的態度與方法整合到茶園的工作中，將能數據化的條件都記錄下來，如茶葉萎凋前後的重量、溫度、濕度，這為改良茶葉打下了良好的基礎。從茶葉的種植、茶菁的採收和製作，一直到成品的包裝和銷售，田維正都親力親為。正因為如此，他在面對客戶時，才能保證茶葉品質而不會感到心虛，維護了獅山茗茶葉傳承三代的名聲。

歷史獅山茗 新創峨美紅茶

國立陽明交通大學機構典藏系統版權所有 Produced by IR@NYCU



獅山茗是間位於峨眉六寮古道入口旁的小店，從1919年就開始經營，傳承至田維正時已第三代，經過兩代人的努力耕耘，獅山茗茶葉獲獎無數，小小店舖牆上掛滿茶葉獲獎的匾額。



▲ 位於六寮古道入口處旁的獅山茗，是傳承三代的老店。（圖 / 蘇芳威攝）



▲ 獅山茗店內牆上掛滿茶葉獲獎匾額。（圖 / 蘇芳威攝）

而沿著六寮古道向上走大約三公里，便能看見獅山茗種植茶葉的茶園。由於茶園地處獅頭山獨特的丘陵地形，春冬雲霧繚繞而夏秋炎熱濕悶的季節特性，非常適合小綠葉蟬繁殖生長，早期便以東方美人茶聞名於世。

如今的獅山茗每年依照四季節氣的轉換製作茶葉，春天適合製作綠茶，而在春天中、後期適合製作烏龍茶；而需要小綠葉蟬叮咬的東方美人茶則是在夏季與冬季製作，因為這兩個季節的小綠葉蟬密度較高。

另外在七、八、九月時適合製作紅茶，因為此時的日照較為強烈，其中獅山茗生產的紅茶較為特殊，因為它是用東方美人茶的茶種所製的紅茶，田維正將其命名為「峨美紅茶」。



▲ 獅山茗茶園中東方美人茶的茶花，頗有隱逸君子之美。（圖 / 蘇芳威攝）

田維正說，他剛開始經營茶園時，臺灣各地都在推小葉種紅茶，因此他也跟上此波浪潮，開始研製紅茶。他將峨眉從古至今最有名的東方美人茶茶種，拿來製作出峨眉在地獨一無二的「峨美紅茶」，並向經濟部智慧財產局註冊商品名稱。「峨美紅茶」不但有小葉種紅茶之香醇回甘，更具有東方美人茶之底韻，成為獅山茗最具特色的商品之一。

製茶業的困境與未來展望

接手獅山茗至今，田維正認為製茶所面臨到最大的困境，是採茶工老化以及人工短缺的問題。當被問起接觸過最年輕的茶農是幾歲時，田維正無奈地笑道：「我媽最年輕啊，都快七十一歲了。」當一個行業最年輕的工作者竟然是七十歲的長者，不禁讓人思考再過兩個十年，山上的茶產業該何去何從？

田維正強調，採茶是個「技術活」，採茶工需要一段時間的培養，才能判斷出能採收的茶葉是何種外觀，尤其是東方美人茶的採收標準相較其他茶種更難判斷，而且採茶時也要考慮茶葉被小綠葉蟬叮咬的程度夠不夠，因此是門非常需要經驗積累的工作。

田維正也提到，其實「採茶工」這份工作的確很難吸引到年輕人，除了工作時非常辛苦之外，採茶工的工作不穩定，只有在茶園要收成時才有工作做，因此一年之中會有很長一段時間是沒有工作做的，因此很難吸引到年輕人來做這份職業。

在未來，田維正希望採茶工老化的問題能以科技的力量去解決。此外在獅山茗經營的部分，田維正將繼續秉持科技人的嚴謹態度，製作好每一批茶葉並注重品質。

他樂觀地說，一旦茶葉的品質好，現有客戶就會向其他人介紹獅山茗的茶葉，透過客戶的口碑行銷是最有力也最有效的宣傳方式，讓更多人喝到獅山茗獨一無二的峨美紅茶。



▲ 獅山茗茶園中東方美人茶的茶樹，在寒冷的冬天仍屹立不搖。(圖 / 蘇芳威攝)

如今田維正經營獅山茗茶園已將近十個年頭，在經營茶園的這些年裡，他為老茶園注入了新的科技活力。展望未來，具有科技人精神的他，仍將持續研發新的茶葉產製方式。

採茶機器人 茶產業的未來？

在接手家傳的獅山茗茶葉後，田維正發現採茶工老化問題已漸漸浮上檯面。由於採茶工的工作性質，較不易吸引年輕人加入，現在的採茶工逐漸凋零後，未來茶園裡的茶葉該如何採收？

曾在科技產業工作的田維正認為，採茶工老化的問題能以科技的力量解決，研發可以克服茶園高低起伏地形的機器人，裝上機械手臂及偵測器，結合大數據與AI人工智慧，判斷茶葉的顏色、大小、形狀是否符合採收標準，接著運用機械手臂以適當的力道將茶葉「摘下」，以保留茶菁的完整。

田維正表示，採茶機器人所需的技術，當今的科技都已能做到，若真的有人研發出採茶機器人，這將會是一個解決採茶工老化問題非的解方。

不過他也指出，採茶機器人的成本是一般茶農負擔不起的，且一般茶農也不具備操作的知識，因此在未來若有採茶機器人的出現，應該會有專責提供服務的公司，讓有需求的茶園向這家公司租賃機器人以供採茶，這也會是茶產業全新的商業模式。(蘇芳威)

療癒而堅定的綠手指 福祥仙人掌 嚴國

「橄欖先生」余振華 創造寶山橄欖新價

維

值

▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2021 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0