



高屏地區種植咖啡之前景評估

文 / 圖 賴榮茂*

前言

台灣到處都可看到行動咖啡車，確實把咖啡的消費市場做大了。根據財政部關稅總局的統計資料 2005 年有關咖啡相關的產品進口值約新台幣 45.1 億元，相較於 2001 年的 29.6 億及 1996 年的 17.2 億，確實增加了許多。咖啡在媒體的宣傳及有些單位的炒作下，讓許多農民以為又找到一個高經濟作物，躍躍欲試紛紛向試驗單位打聽相關的生產訊息，動作快者為了搶得先機，早已進行轉作。面對這樣的一個問題及趨勢，謹蒐集有關咖啡的形態習性、生長環境的需求與對品質的影響、種植咖啡遭遇的問題，目前的栽培成本及利潤進行評估，做簡單的結論與建議，提供給本區的農民參考。



▲圖 1. 郊外的行動咖啡車提升咖啡的消費量。

形態習性

咖啡原產東非，是茜草科咖啡屬常

綠性灌木，台灣主要種植的種類為 Arabica。樹皮灰黃褐色，高 3-5 公尺，枝條分直立枝及側枝 2 種，側枝從主枝上發出對生，呈水平開張而微下垂，葉對生長橢圓形到卵橢圓形，葉緣波紋細而明顯，在台灣可開花 2 次分別為春季(4 月)及冬季(12 月)，花白色，1-5 枚簇生於側枝葉腋，漿果球型簇生，成熟時果皮紅色，內含種子二粒，有時為一或三粒，中央具淺溝一條，種子去殼去膜即為咖啡豆。



▲圖 2. 咖啡果實成熟不一致，需耗工分數次採收，人工成本偏高。(莊淑貞攝)

生長環境與品質

咖啡性喜溫暖，但忌高溫，平均溫 17-25℃ 為宜，熱帶海拔 200-2000 公尺適宜栽培，有霜害地區不宜種植，年雨量至少 1000 公釐，不可多於 3000 公釐，忌強日照及風雨，遮蔭及防風樹之設置甚為重要，土質以富含有機質、疏鬆、肥沃、排水良好、pH6.0-6.5 的砂質壤土為

佳。高屏地區，如果不考慮颱風的威脅，適合咖啡生長。但咖啡屬嗜好作物，香、甘、醇都需具備，才能得到消費者的喜愛。咖啡的品質受海拔的影響較大，低海拔咖啡雖有香氣，但甘醇不足，高海拔咖啡品質較佳，但產量少。目前屏東以海拔 300 至 800 公尺所產的咖啡，優於平地咖啡，但與進口咖啡比較，台灣咖啡的品質還是明顯較差，其酸澀味略低於平價的進口咖啡。雖然台灣中北部已有一陣種植咖啡熱潮，但因產量還不多且品質較差，連販售「本土咖啡」的咖啡業者都坦承目前摻雜進口咖啡的比例約 70-80 %。



▲圖 3. 咖啡在台灣適應性佳，一般均可生長良好。（莊淑貞攝）

栽培及成本

咖啡定植後 2-3 年就有少量收穫，6-8 年盛產，適當的更新直立枝及修剪可以連收 20-30 年，果實需在植株上完全成熟，轉成深紅色後採收，風味方佳。因咖啡需以人工採成熟果，在熱帶地區人工便宜，生產成本低，在台灣人工昂貴，一棵樹因成熟的差異，需分 10-12 次採收，人工成本相對高出許多。台灣之咖啡生豆目前每公斤約 50 元，採收工資即佔掉 30 元，競爭力相對較弱，如再加上肥培、病蟲害防治、整枝修剪等人工及資材支出，每公斤的利潤約 5 ~ 6 元，以 3 年生的咖啡園產量，每年每公頃 35,000 ~ 40,000 公斤，利潤在 25 萬元以下。



▲圖 4. 本土咖啡逐漸蔚為風潮。（莊淑貞攝）

目前遭遇的問題

咖啡的附加價值，在調製及零售階段。農民種植咖啡的銷售通路不像其他農產品通暢，目前雖能生產，但不知賣給誰的情況已出現。市場上台灣的咖啡，強調本土，每磅約 1000-1200 元，但進口咖啡，80% 屬於平價咖啡，每磅約新台幣 300-400 元，台灣咖啡受其影響發展較有限。

綜合結論：

1. 台灣的咖啡消費市場受到傳統茶業的競爭，市場本來就有限。加上進口咖啡價格便宜，零售業者摻雜的比例過高，使國產咖啡的需求量無法大幅提升。
2. 高屏地區的農民如欲種植咖啡，需在有契作的條件下，才有通路的保障。由於採收工資所佔的成本比例高，農民雇工採收利潤有限，唯一的好處是在契作的保障下，能以自己的勞力換取工資。
3. 丘陵地的咖啡品質高於平地咖啡品質，在高屏地區原住民部落如有較平緩的土地，局部種植，配合休閒觀光，社區總體營造，以自產自銷，強調在地特色，可以小規模的經營。🌿