



## 新聞資料

農業部高雄區農業改良場  
屏東縣長治鄉德和村德和路 2-6 號

第 112052 號

中華民國 112 年 10 月 25 日

### Tree to Bar 國產可可好滋味

近年來，臺灣業者在擁有巧克力界奧斯卡獎之稱的「ICA (International Chocolate Awards) 世界巧克力大賽」中屢獲佳績，而 2023 年 7 月亞太區競賽中臺灣品牌業者共獲 5 金 44 銀 34 銅，得獎數名列第一，同時將在 2023 年底與世界各區獲勝者爭奪決賽獎牌。高雄區農業改良場表示，臺灣可可產業發展逐漸成熟，從栽種到成品製作建立產業鏈「Tree to Bar」，臺灣巧克力放眼國際、精彩可期。

高雄區農業改良場戴順發場長表示，巧克力是由可可果莢內的可可豆經過加工生產而來，臺灣自 1922 年開始，從印尼爪哇輸入種子試種，因早期對其加工製程陌生，加上果莢無法鮮食利用，故沉寂許久。近年來由於相關產業鏈在地蓬勃發展，屏東地區栽種可可農民日益增加。可可是熱帶植物，性喜高溫多濕，定植初期可選擇栽種於有部分遮蔭的地點，並搭設固定支架降低可可樹因強風或颱風所造成的損害，樹齡 4-5 年後生產的可可豆，其可可脂含量較高具有高商品價值，而管理良好之果園約能採收 25-30 年左右。

高雄農改場進一步說明，可可產業鏈可分為生產（包括去除果莢、發酵及曬乾）、初級加工（烘焙、壓碎脫殼及輾磨）及製成產品三部分；以國際可可產業來看，烘焙前的步驟都在產地完成，乾燥後的可可豆再送往各大進口國進行後續加工，而目前臺灣風行的巧克力製作方式為「Bean to Bar」或「Tree to Bar」，由巧克力製造業者直接收購在地生產的新鮮可可果莢，自行控制進行發酵及曬乾等工作，或是收購農民已發酵及曬乾完成之可可豆再進行後續加工，或由可可農民從事一條龍的生產方式，從栽種到成品製作一手包辦，發展出「Tree to Bar」的可可產業經營模式。

高雄農改場表示，臺灣可可產業逐漸成熟，從可可種植、發酵技術提升到多元創意產品製作等，整體產業鏈培養出各項達人，更透過融合臺灣在地食材屢獲國際獎項肯定，提供消費者更多樣化的國產可可產品選擇，也讓臺灣在國際巧克力產業上持續大放異彩。

聯絡人：吳志文 副場長  
電話：08-7746704



結實纍纍的可可樹



發酵後晾曬中的可可豆



精磨後調溫中的國產可可