



山中的濃純香 阿里山咖啡

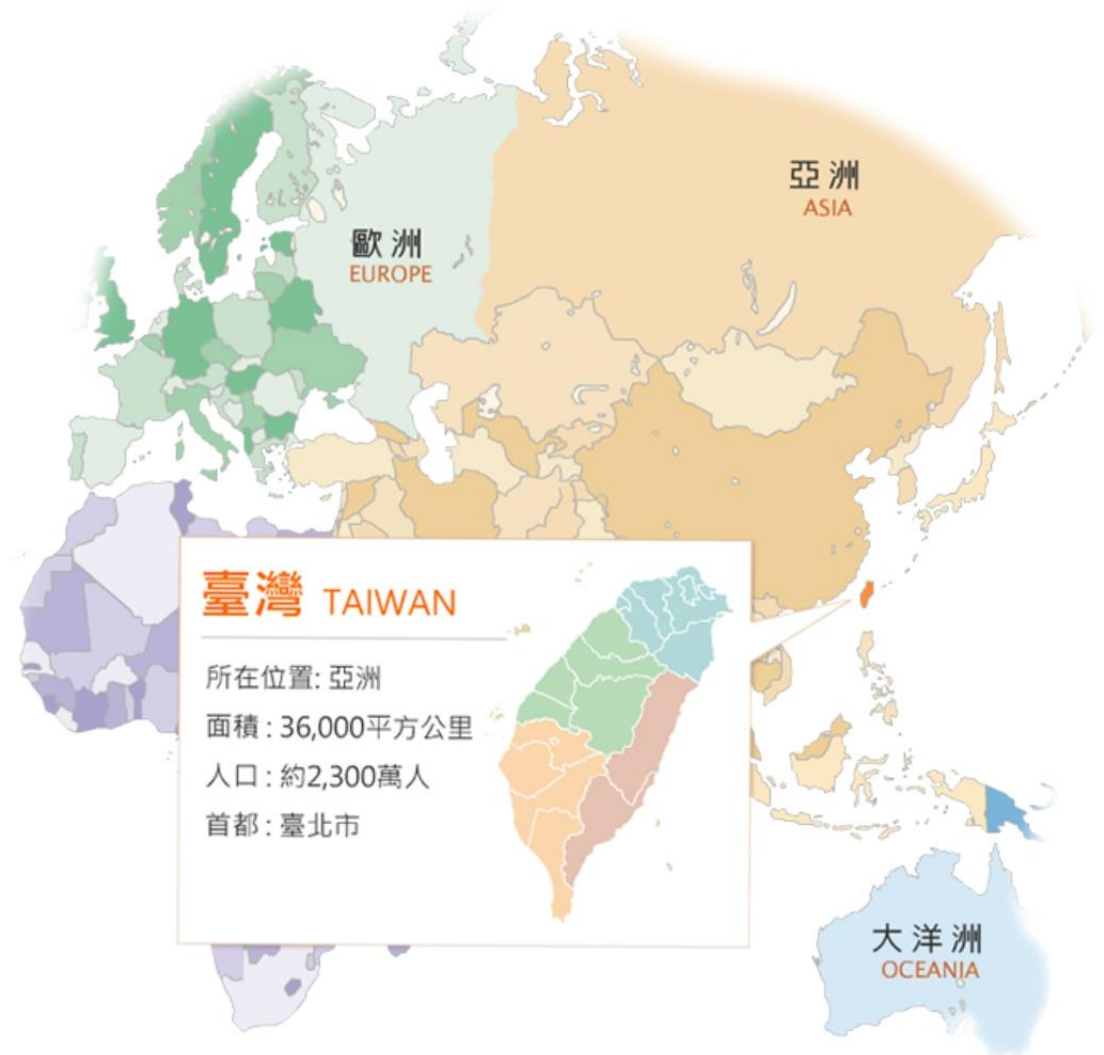
- 組別:6
- 組員:10701
- 10709
- 10715
- 10734

台灣方位與地理位置

- 1.台灣方位
- 2.地理位置

1.台灣方位:

台灣位於：
太平洋西側
中國大陸東側
日本西南方
菲律賓北方的國家。



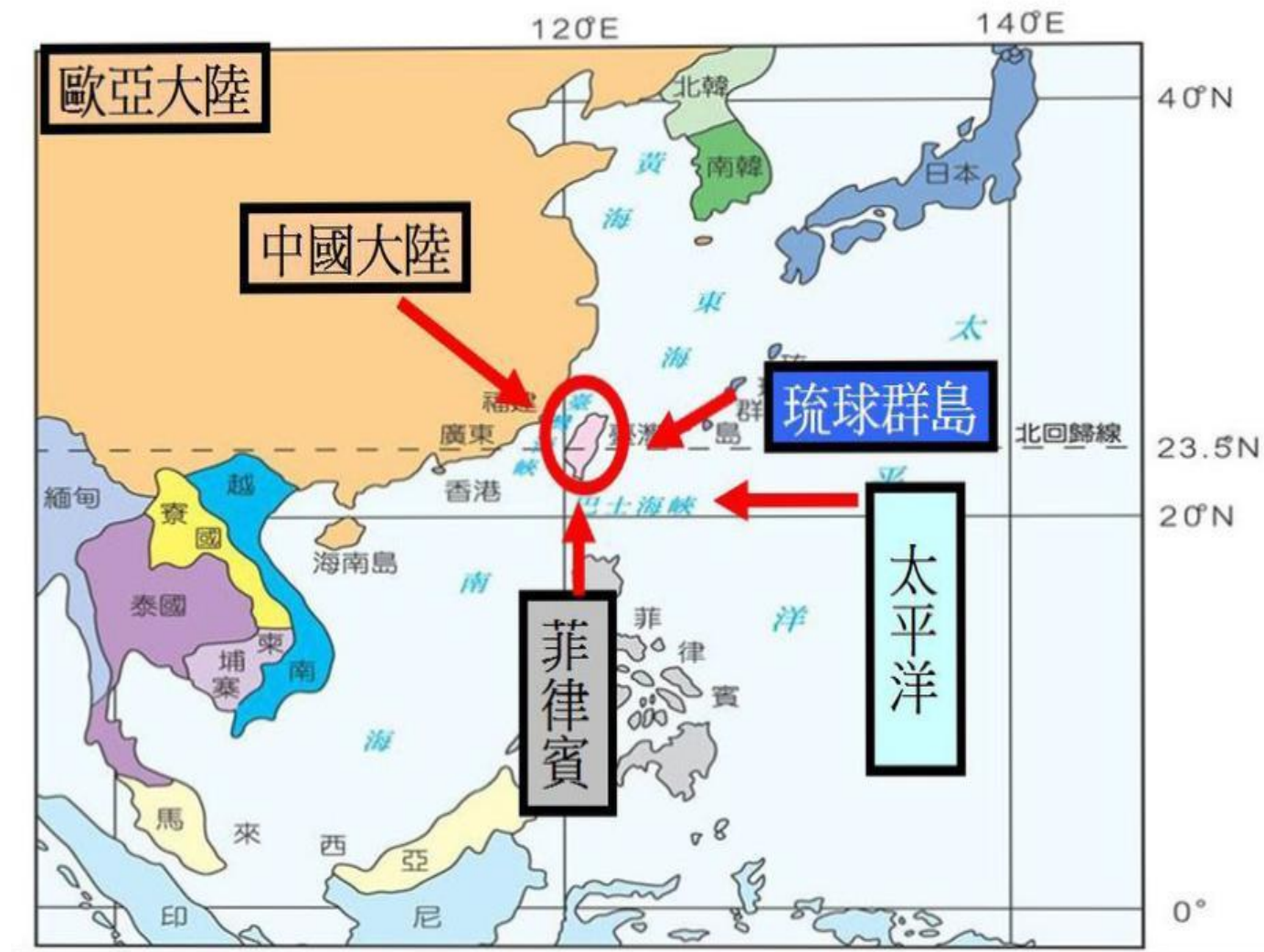
2. 地理位置:

□ 台灣經緯度:

東經120度 ~ 122度

北緯22度 ~ 25度

(可知台灣位在東半球、北半球之中)



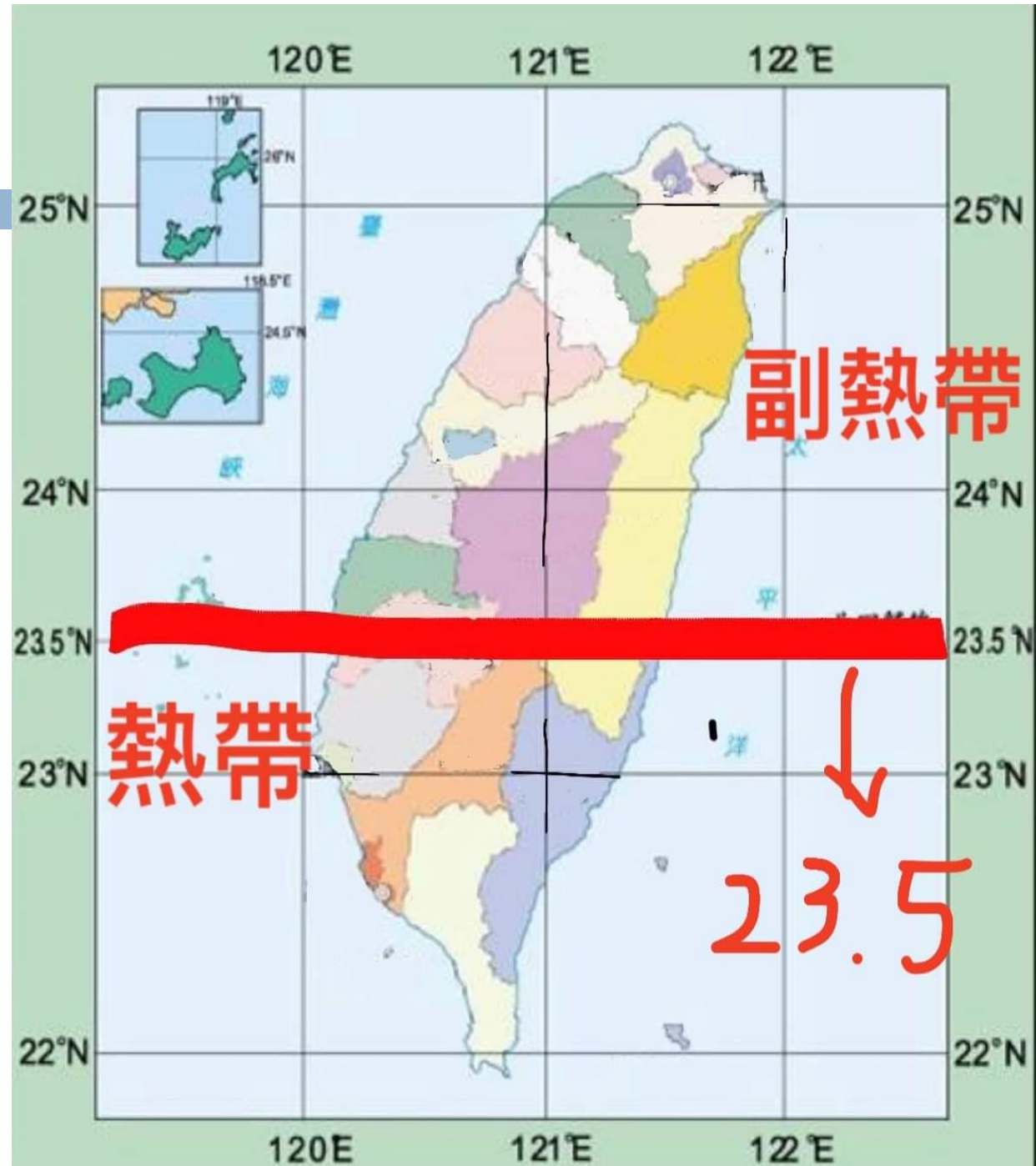
台灣地形與氣候

- 1.台灣氣候
- 2.台灣降雨
- 3.台灣地形

台灣氣候:

- 臺灣氣候:
北回歸線以北為副熱帶季風氣候
以南為熱帶季風氣候。

將全境分為熱帶、副熱帶
，並把島嶼北界、南界做
過渡帶。



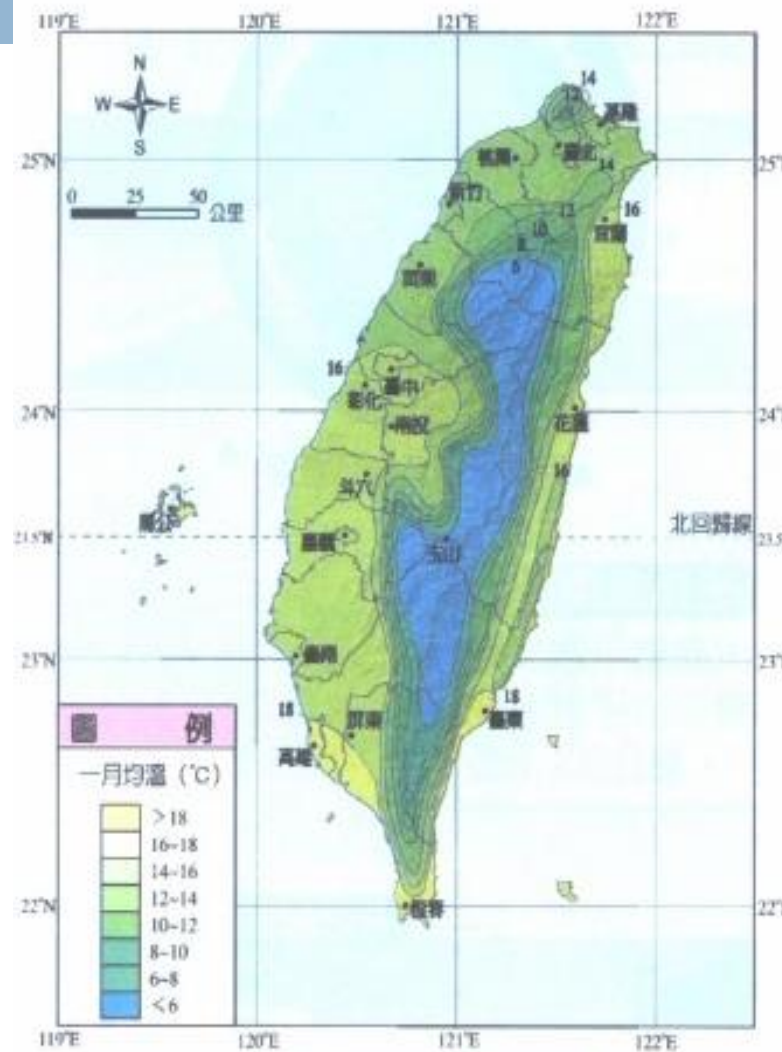
台灣氣候:

- 台灣是亞熱帶島嶼，平地氣候溫暖。
- 由於山脈極高，台灣島山區廣布溫帶植物。
- 冬季時雪山山脈時常降雪



台灣氣候:

- 全年高溫
- 年均溫**23**至**24** °C
- 最暖月**27°C**左右，最冷月平均氣溫**18°C**以上。
- 全年平均氣溫在**20°C**以上



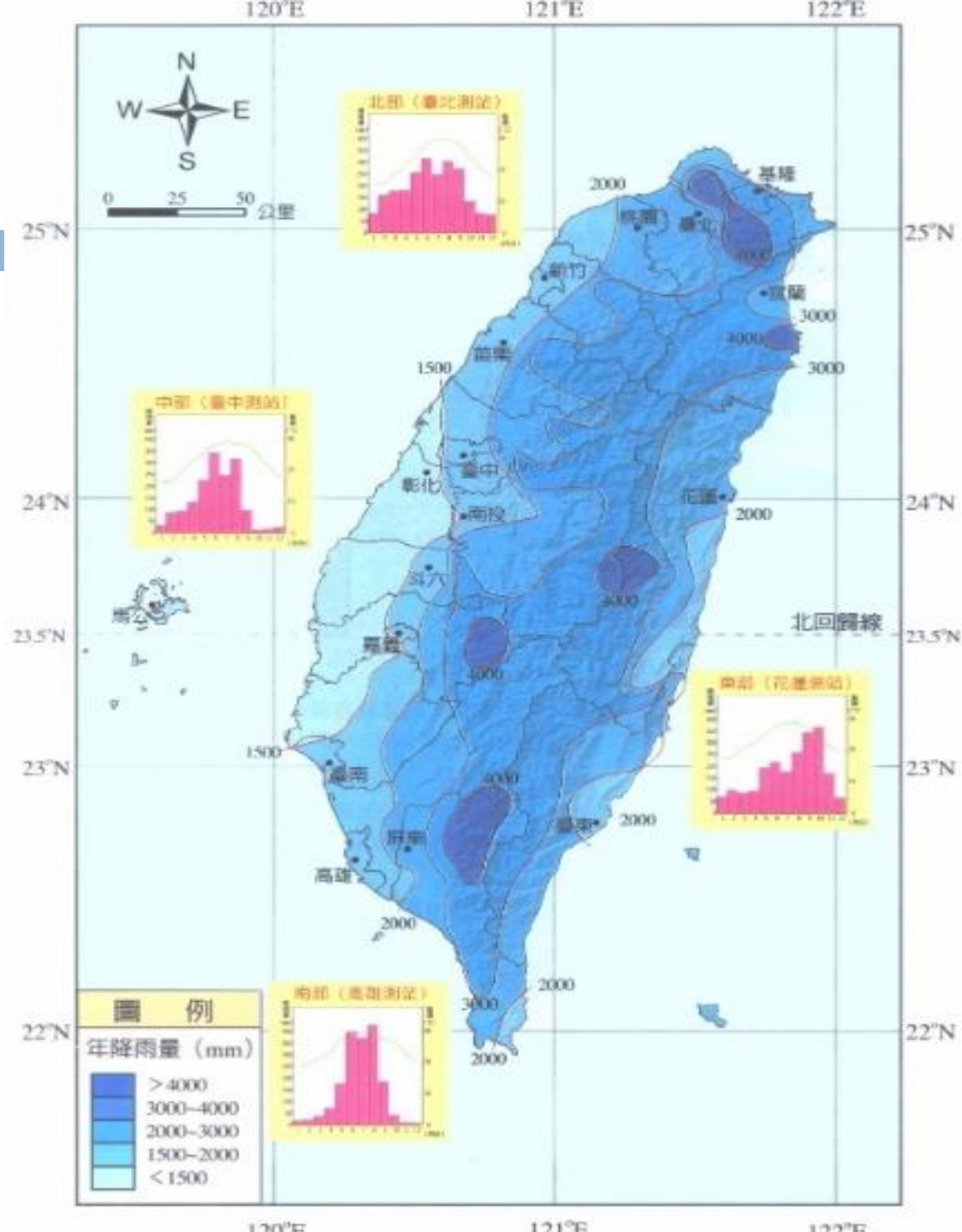
▲臺灣一月月均溫等溫線圖



▲臺灣七月月均溫等溫線圖

台灣降雨：

- 台灣雨量充沛，年雨量2,000至4,000公厘。
- 台灣受到季風與地形位置的影響，降雨型態分布不均。



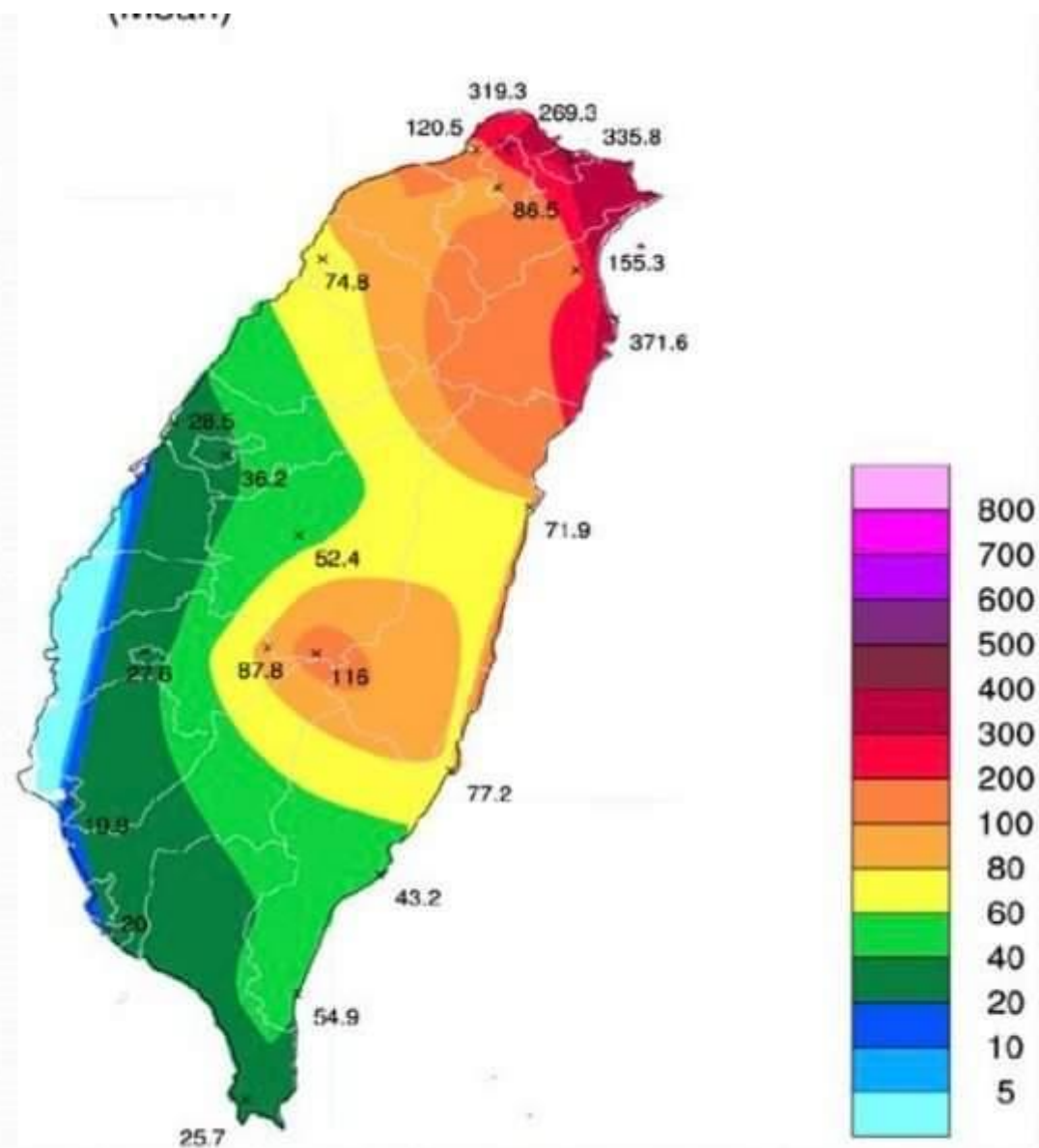
台灣降雨:

- 根據臺灣雨量特徵，可將全年分為**5**時期:
- 冬季(12 月至隔年1月)
- 春雨(2 至 4 月)
- 梅雨(5至 6月)
- 夏季(7月至9月)
- 秋季(10至11月)

台灣降雨：



- 冬季：
一年中全臺雨量最少的季節，因而占年累積雨量最低。
- 春雨：
是冬季的兩倍，雨量至每日 6 毫米左右。



台灣降雨：

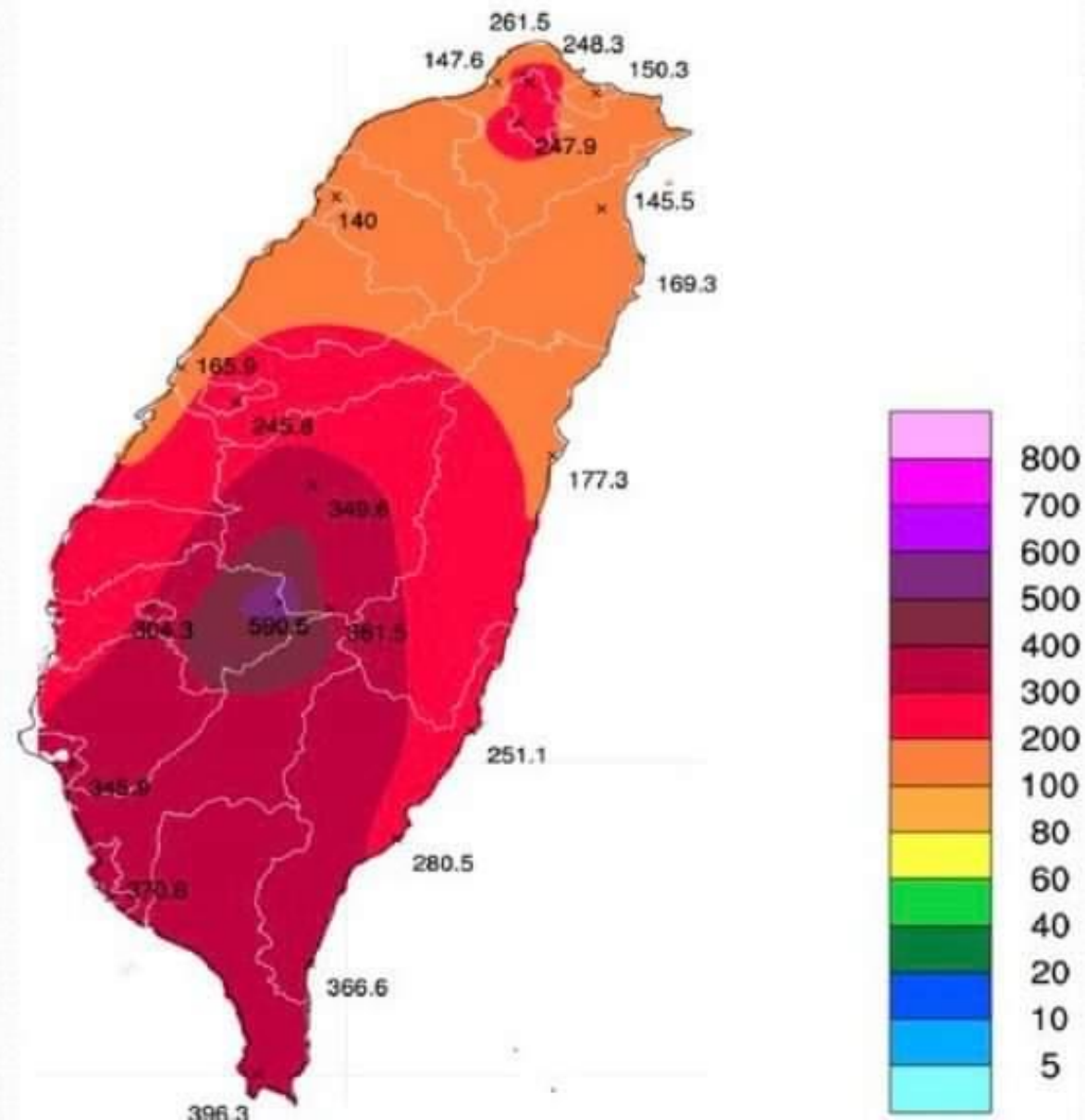


□ 梅雨：

梅雨季雨量在中、南部降雨總量約為450-500公釐

夏季：

主要雨量來源為颱風。



台灣地形：



□ 台灣地形共分為五種：

平原：台灣西北部

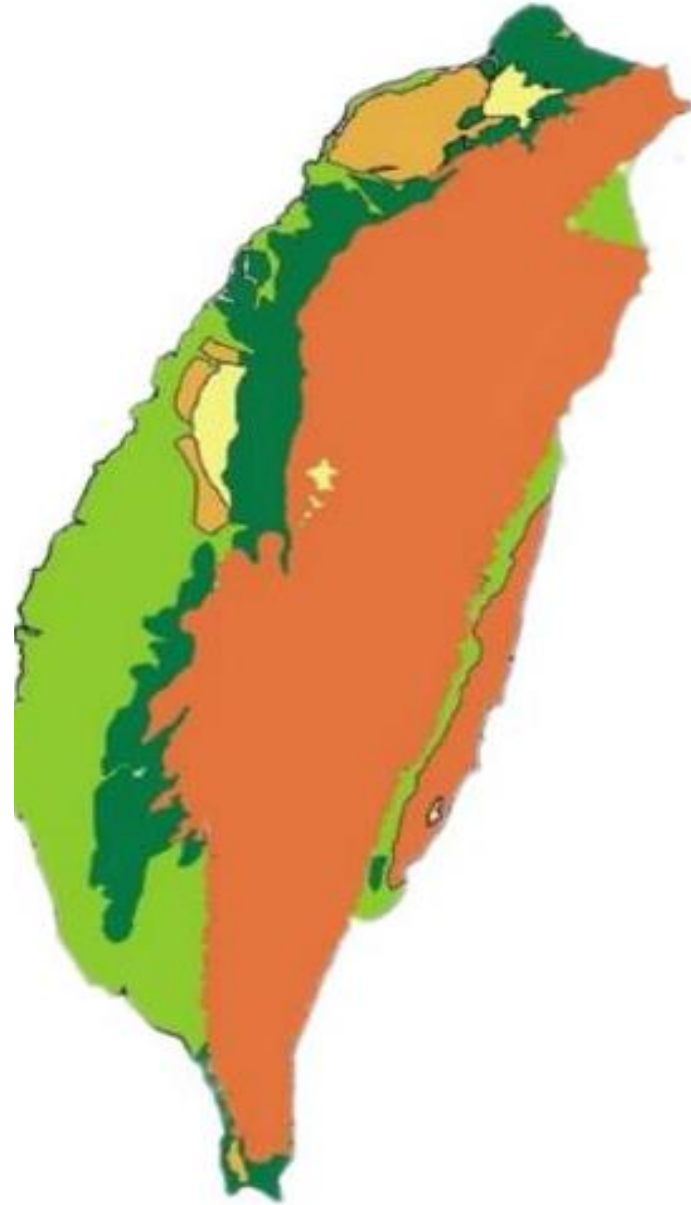
盆地：大多聚集於中北部

丘陵：分布於中央山脈與西部之間。

台地：分布於台灣西部。

山地：縱貫北至南。

	平原
	盆地
	台地
	丘陵
	山地



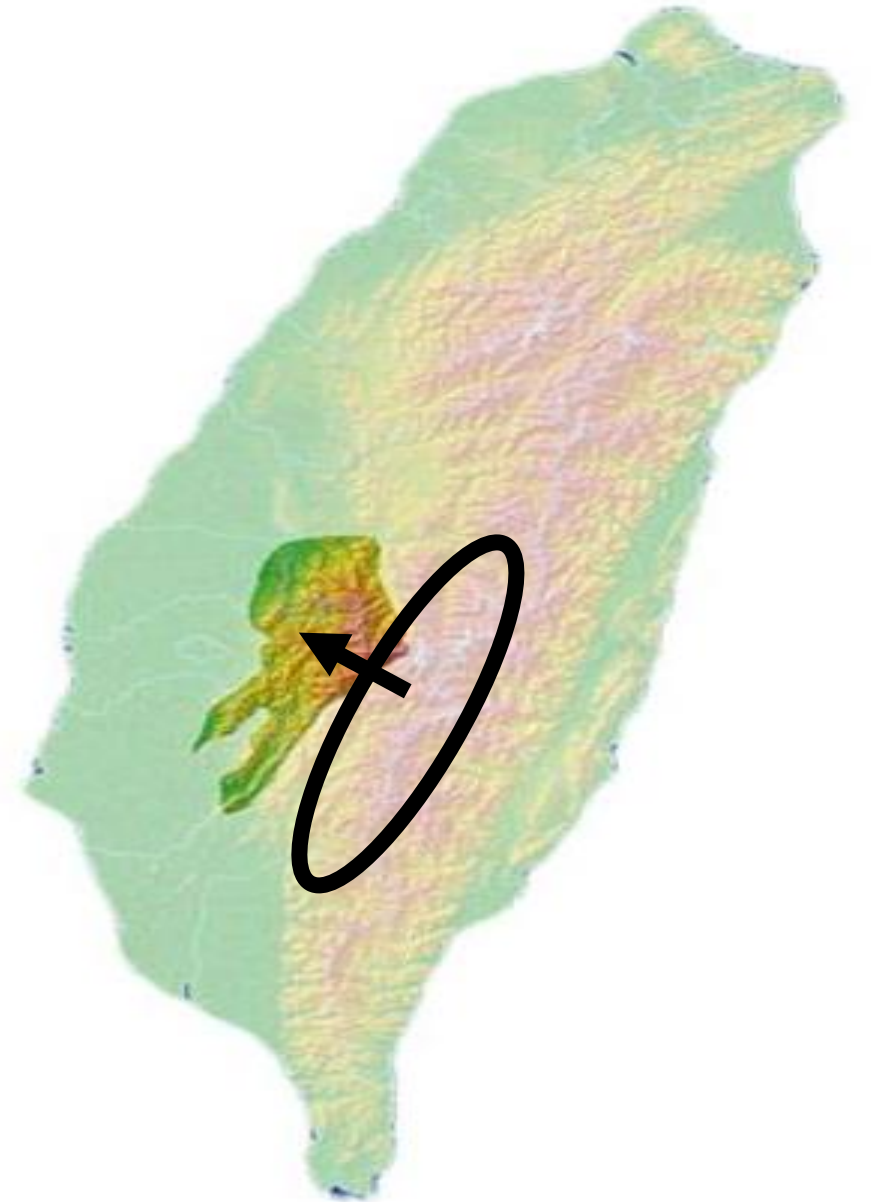
咖啡種植地地形與氣候(阿里山)

- 1.阿里山位置
- 2.阿里山地形與氣候
- 3.阿里山咖啡

阿里山位置：

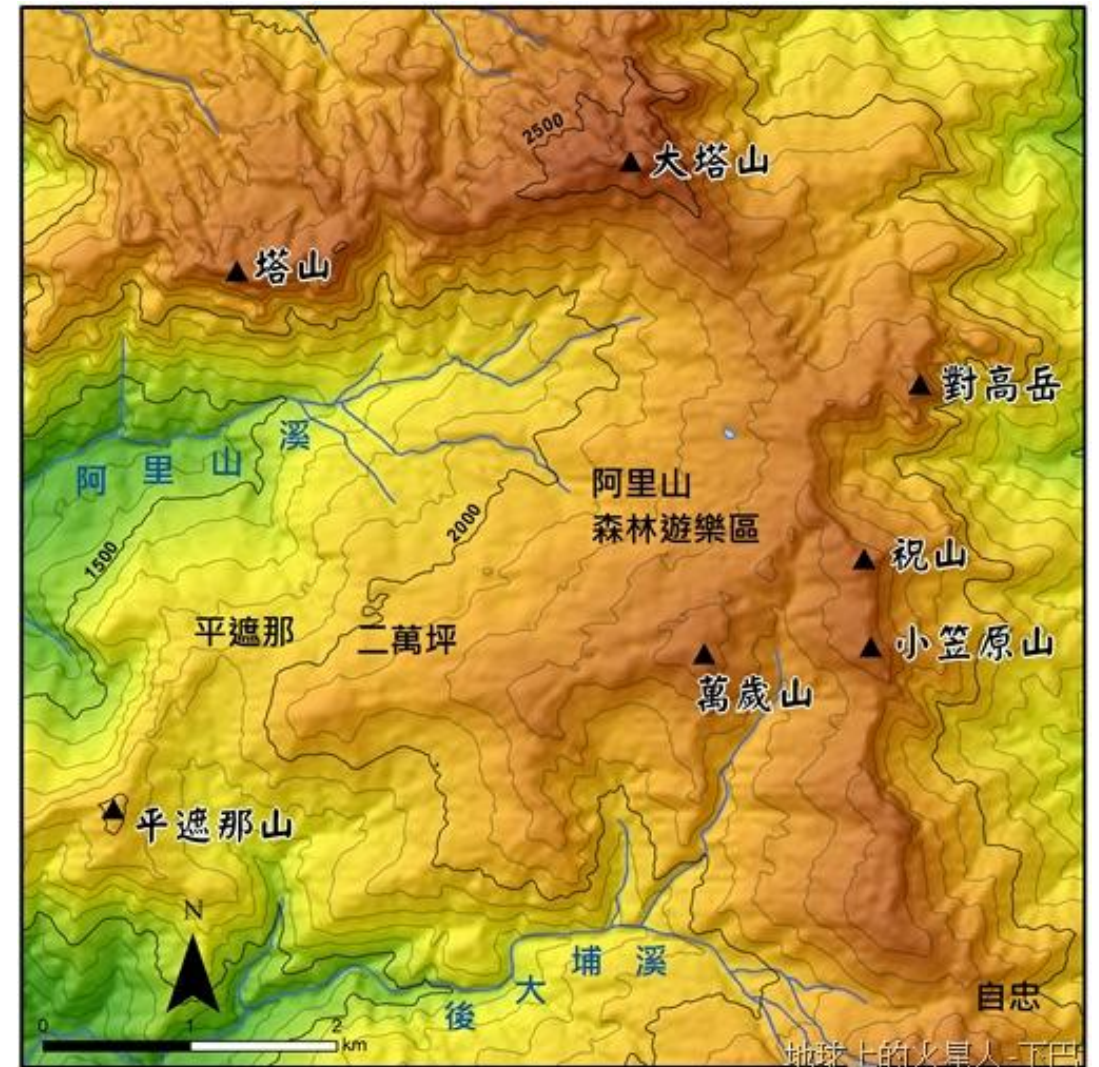


- 阿里山別稱阿里山鄉，位於嘉義縣，是台灣**五大山脈之一**。
- 位於玉山山脈西方。
- 呈「震旦走向」(東北 - 西南走向)



阿里山地形與氣候:

- 阿里山山脈北起濁水溪南岸的鹿谷鄉，南抵高雄市的雞冠山。
- 稜脈大致呈現北北東——南南西的走向。
- 長約一百三十五公里，平均高度二千五百公尺。
- 四周高山環列，氣候涼爽

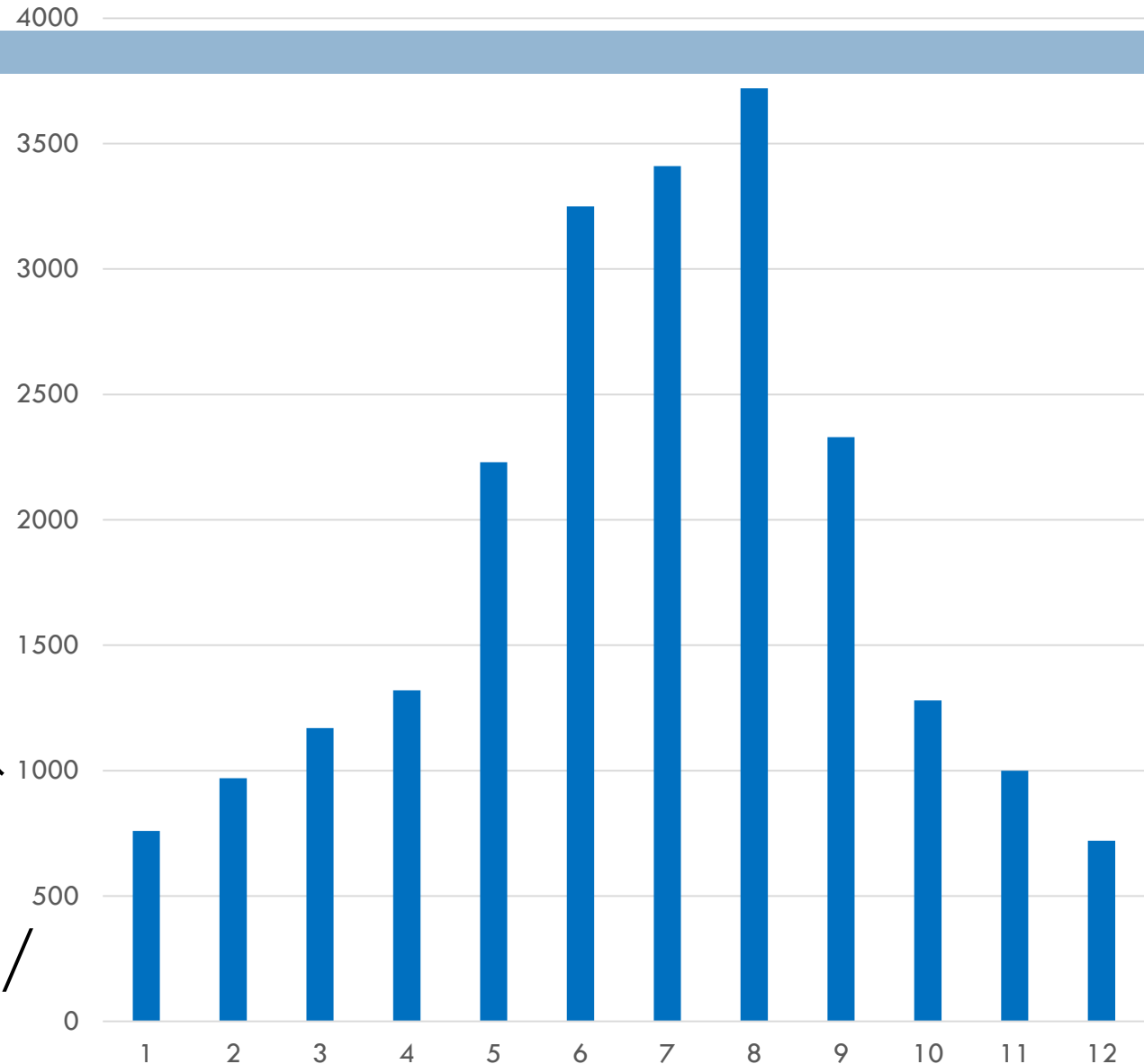


阿里山地形與氣候



- 平均降雨量1500至2500mm。
- 從月平均降雨量來看，降雨量較低的月份為一月、十一月、二月份；另雨量較大月份，主要集中在五月份至九月份

降雨量/
月份



阿里山咖啡



- 台灣中南部有北回歸線經過，海拔500至1,200公尺
- 年均溫在攝氏15至25度且日夜溫差大，雨量1,500至2,500毫米，很適合咖啡生長

阿里山咖啡



- 咖啡樹喜好蔭蔽。如果單獨種植可能會被強烈的陽光曬死，阿里山脈地區森林密布，檳榔樹很多，所以咖啡樹大部分種植在檳榔園區內。





咖啡豆風味

1. 咖啡命名由來
2. 阿里山咖啡豆風味
3. 咖啡風味比較

命名由來

- 阿里山瑪翡(Mafeel)咖啡屬精品咖啡，瑪翡(Mafeel)是取自阿里山鄒族的語言，是「很好喝」的意思





蔗糖香氣



茶香



花香

回甘

咖啡豆風味

味譜包含強烈蔗糖香氣，以及紅茶、可可、焦糖、蜂蜜、熱帶水果等韻味，回甘帶花香並且帶有中等的酸

原因：

因為高海拔，豔陽普照，下午時常起霧，日夜溫差大，使咖啡包含甘蔗及茶香味。

咖啡風味比較

阿里山鄒築園藝伎

VS

巴拿馬藝伎



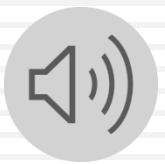
鄒築園

甘甜、帶有花香
並且有淡淡的柑
橘類香氣

尾韻有焦糖奶油
香、茶香、熱帶
水果的風味



有明顯甜味、喝
起來有茶的感覺、
花香、柑橘香
[檸檬 柳丁 橘子]
整體喝起來像加
了香草和花香的
水果茶



台灣咖啡歷史簡述

- 1.台灣咖啡引進
- 2.台灣咖啡的發展
- 3.二戰後時期的咖啡產業
- 4.歷史總結

台灣咖啡 引進

一百三十多年前，清廷將咖啡栽植納入開山撫番的方案中，但被英國人搶先從馬尼拉、斯里蘭卡和舊金山引進咖啡。然而，清廷末年在台灣北部的三峽、汐止和冷水坑試種但並不成功。

酌擬撫番
一靠山民采
以致終多貧
植之人分得
葉棉花桐樹檀木以及蘇荳咖啡之屬俾有餘利可圖不復
以遊獵為事廢幾漸底馴良並有各項種子由員紳赴郡局
領給俟收成後將成本按年繳還以示優恤其某處種植某
項若干次年生發若干收成若干責令該員紳稽查冊報分
別有無成效以定賞罰

麻荳咖啡之屬

栽種無多

同善于種

坂山種植茶



日治時期

- 試種賴比瑞卡、羅巴斯塔、阿拉比卡
- 阿拉比卡的生長狀況與品質最佳，甚至優於日本種植的成果
- 投資台灣咖啡事業。



日治時代花蓮豐田移民村舊照。圖／台灣大學圖書館

- 1928年，台灣咖啡首次銷往日本，因距離日本較近，運輸成本低於印尼或中南美運咖啡，使得台灣咖啡深受日本人喜愛
- 1945年日軍戰敗撤守後，台灣咖啡產業沒落。

主要栽種地區

斗六古坑

嘉義紅毛
碑

台東森永

花蓮瑞穗



臺灣生產咖啡商標



半世紀前 位於斗六烘培廠的重油烘培機

二戰後台灣的咖啡產業

- 國際咖啡價格上揚。
- 在美國的協助下逐漸復甦咖啡的種植。此時最大的生產單位為**雲林斗六農場**
- 農業單位派人出國學習咖啡產製相關技術。

沒落

國際咖啡
價格下跌

咖啡產品
無處可銷

缺乏政府
的推動及
補助

咖啡園轉
作其他經
濟作物



有中英文商標的台灣咖啡，
當年用的還是玻璃罐

歷史總結

- 就上述來看，台灣咖啡產業有兩個高峰期，分別是日本統治時期與二戰後時期。



日治時期

- 當時期的最高峰
- 開始外銷國外

二戰後時期

- 社會穩定使咖啡產業能穩定發展，
- 後期政府未推廣及咖啡無處可銷導致咖啡業的落寞



現代台灣咖啡

- 1. 台灣咖啡的優勢
- 2. 台灣咖啡的困境
- 3. 我國咖啡市場分析





台灣咖啡的優勢

環境

- 地理位址
- 氣候
- 土壤

種植技術

- 實驗開發
- 口感特色調整

在地特色

- 「茶」的風味
- 均衡乾淨、回甘，微甜微酸

精品化

- 生產產地特色咖啡
- 提高附加價值





台灣咖啡的困境

產量少

- 世界咖啡產量的「萬分之一」
- 占國內生咖啡供給量4%

成本高

- 種植、採收、管理等成本比其他國家高
- 是進口咖啡的四到七倍

能見度

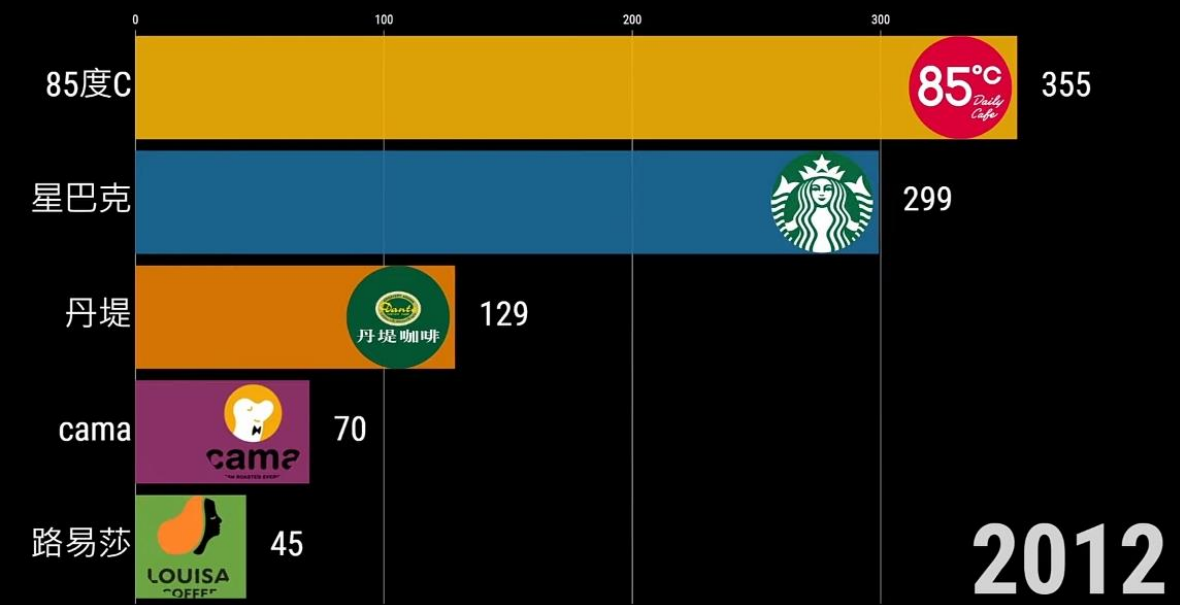
- 目前並沒有很多人關注國內的咖啡產業

天災

- 颱風
- 土石流
- 病蟲害

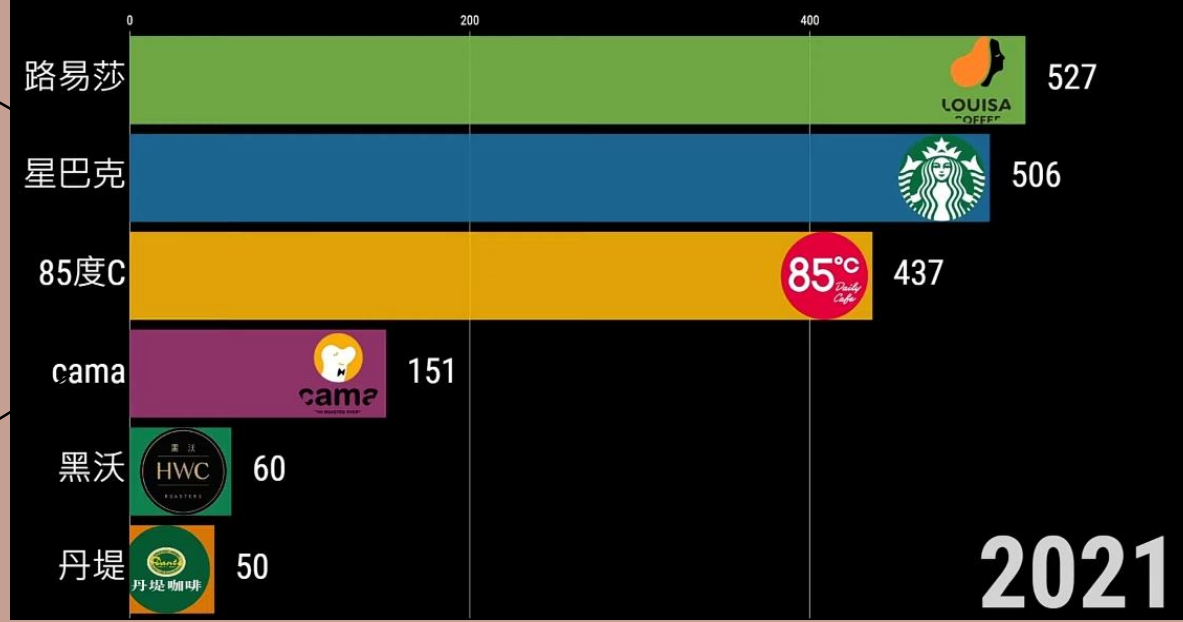


連鎖咖啡分店數



9年

連鎖咖啡分店數



我國咖啡市場 分析



- 消費者挑嘴，高品質咖啡競爭激烈
- 便利性高，提供空間附加價值
- 品牌、品質、價格，滿足消費者的不同需求



台灣咖啡未來發展

1. 解決困境
2. 本土咖啡未來發展方向





精品化

- 「特殊地理條件及微氣候孕育出來具風味獨特的咖啡豆」
- 成本和產量難以跟其他國家競爭，就提高附加價值
- 近代越來越多人對咖啡的品質越來越講究





曝光

- 參加比賽得名
- 知名連鎖咖啡廳支持
- 與網紅合作推廣
- 創立youtube頻道和官網
- 成立觀光休閒農莊



防天災

- 咖啡樹裝支架
- 種防風林
- 水土保持



支架

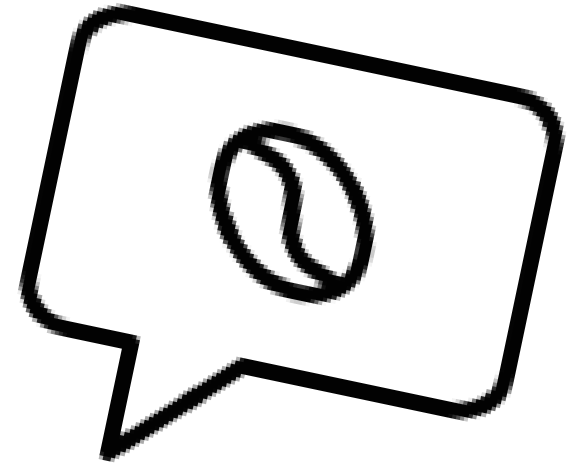


本土咖啡未來發展方向:

□ 台灣咖啡未來的發展和策略共有兩點:

1. 提高生產加工技術，降低成本

2. 加強產銷規畫與市場資訊



提高技術 改良品種

- 提高品質和降低生產成本為主。
- 業者最基本即是應加強品種改良，提升生產加工技術
- 轉型經營休閒農業

台農1號

帶有堅果及梅子味



加強產銷規畫 與市場資訊

咖啡產業策略聯盟

2022年4月14日正式
成立

- 媒合市場供需穩定
價格
- 培訓生產者知識與
技術
- 提升國產咖啡品牌
形象



台灣最大連鎖咖啡品
牌路易莎宣布購買台
灣1.2公噸咖啡豆





我們的介紹到此結束
我們是台灣本土代表
希望大家多多支持我們的咖啡產業



感謝大家聆聽

