

PHILIPPINES

「啡」律賓

第四組

11006 林晏霆 **11013** 黃柏翔

11035 王瑜璟 **10925** 陳品仔



菲律賓國旗

忠誠、愛國的精神



三角形：和平

太陽：自由的光芒

三個星星：

呂宋 維薩亞 民答那峨

人民勇往直前的民族氣概



戰爭時國旗

地理位置

絕對位置：

北緯

$4^{\circ}35' \sim 21^{\circ}8'$

東經

$116^{\circ}55' \sim 126^{\circ}37'$

相對位置：

東南亞的群島

位於西太平洋



PHILIPPINES



- 總人口：
約**1.9**億 人
- 總面積：
約**30**萬 平方公里

群島

- 菲律賓三大群島

北：呂宋島

中：維薩亞群島

南：民答那峨島

首都：馬尼拉（位於呂宋島）





呂宋島

- 氣候：熱帶季風型氣候
- 地形：北高南低，平原較少
- 盛產：稻米、椰子、甘蔗等

集政治、經濟、文化於一身的群島



維薩亞群島

- 氣候：熱帶海洋性氣候
- 地形：熱帶森林茂密
- 盛產：稻米、咖啡等



民答那峨島

- 氣候：熱帶雨林氣候
- 地形：多斷層和火山
- 盛產：鳳梨、木材等

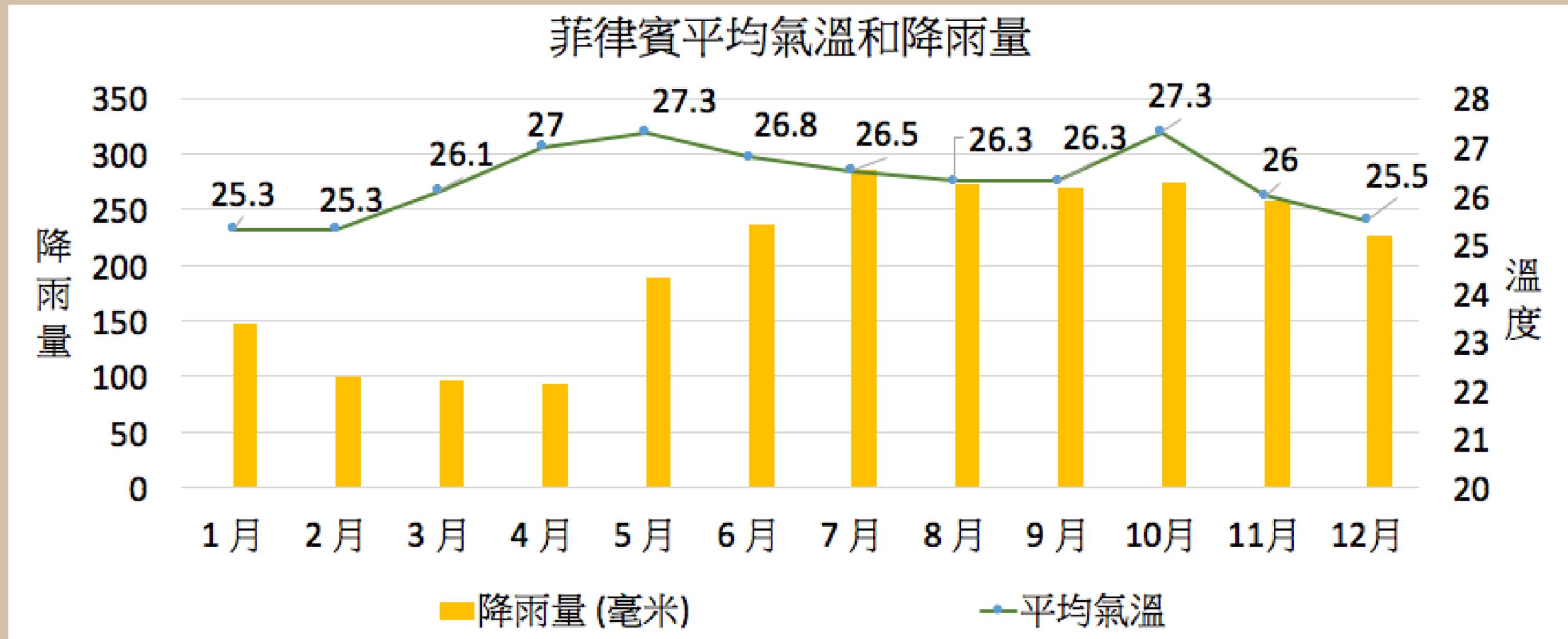
菲律賓主要的糧食產地

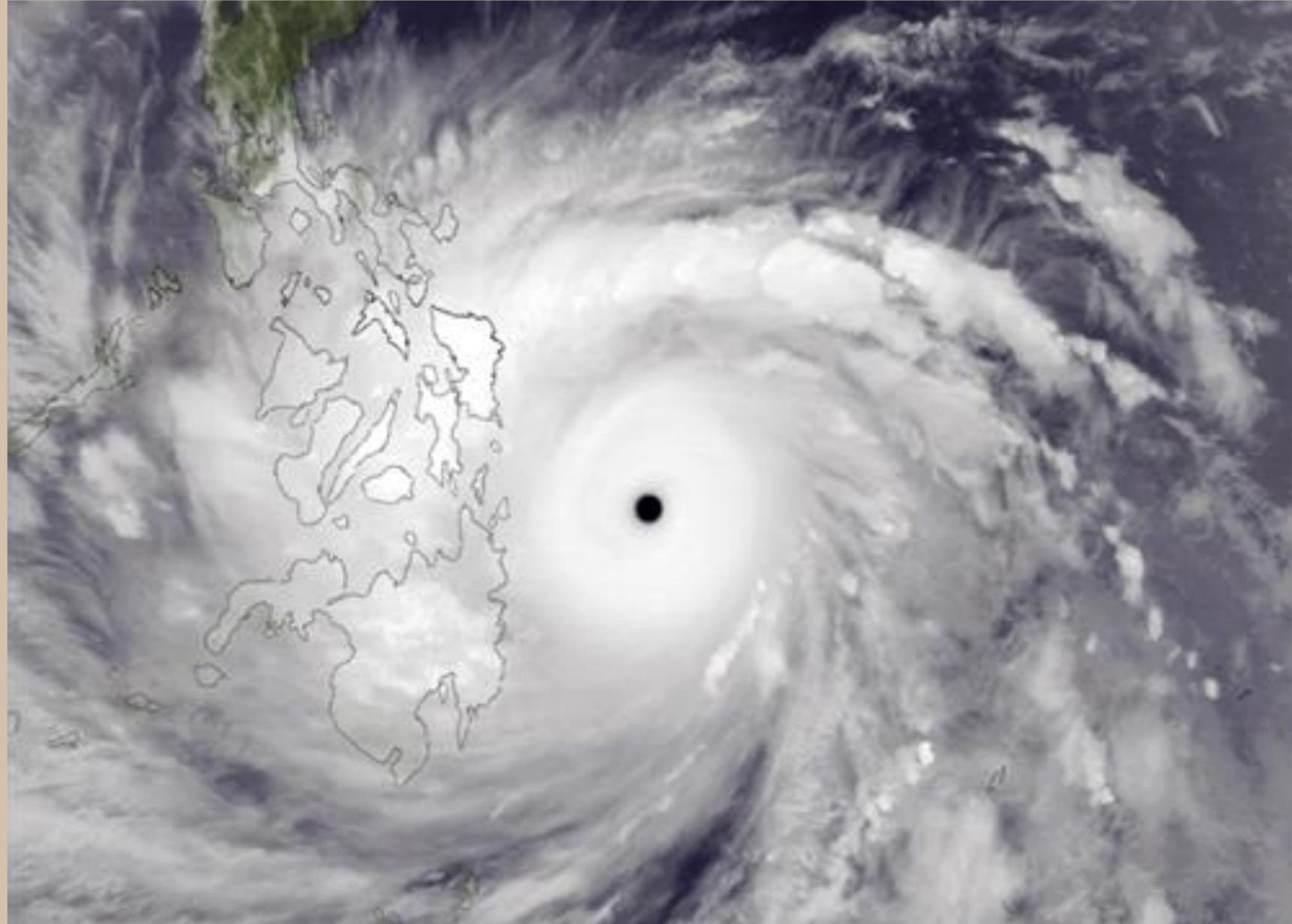
菲律賓寶氣候



年降水量：2000到3000毫米

氣溫：平均27.6度





颱風

每年的7月至9月
路線多由呂宋島登陸

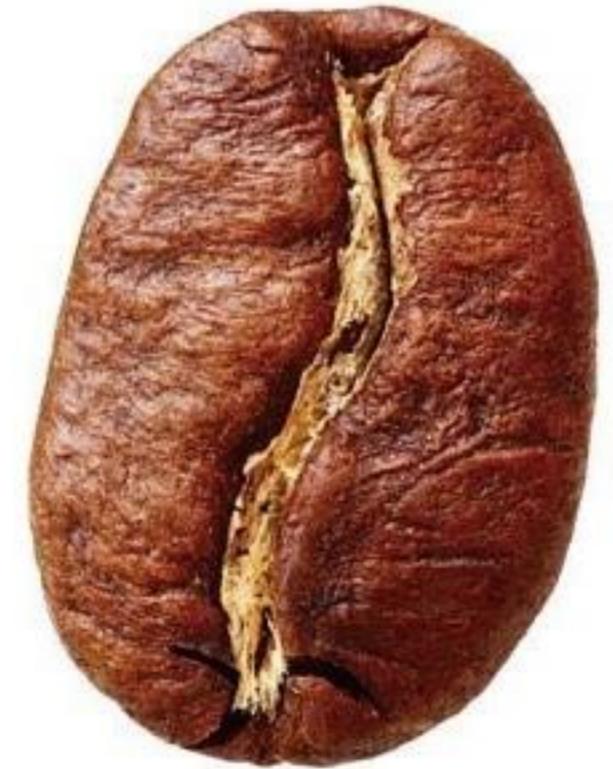
左圖為「海燕」颱風

咖啡豆介紹

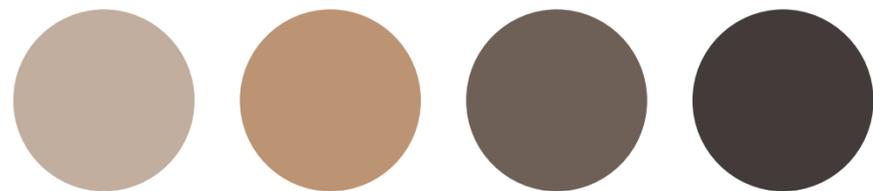


阿拉比卡

- 產地：科迪勒拉行政區
- 口感：口感細膩、氣味香濃、酸度較高、質感平滑，不會產生太多苦澀的滋



ARABICA

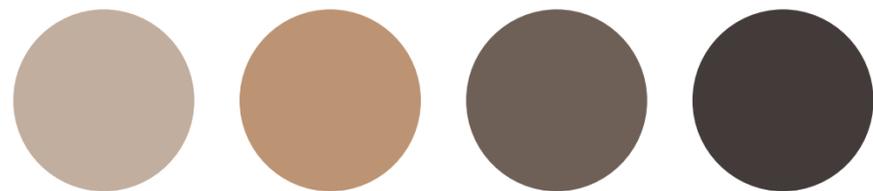


羅布斯塔

- 產地：布基農
- 口感：風味貧乏、含些許酸味、巧克力味
- 通常用於即溶咖啡、罐裝飲料

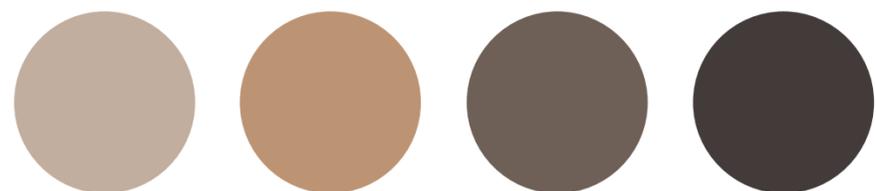


ROBUSTA



貓屎咖啡

- 產地：呂宋島
- 口感：圓潤香甜
有如蜜糖和巧克力的甘甜



A close-up photograph of a cup of coffee with latte art on a dark surface. The coffee is in a white cup, and the latte art features a heart shape and a leaf-like pattern. The background is dark and out of focus.

PHILIPPINES

咖啡史

菲律賓賓咖啡史

●
1740年

西班牙人引進咖啡

●
18世紀

中葉以來

菲律賓一直是咖啡生產國

●
1880年

咖啡葉銹病侵襲全球

葉銹病



- **1880**年侵襲巴西、非洲部分地區
- 病徵：出現褐色孢子
- 多雨、高溫、高濕及氮肥施用過多時易發病

菲律賓咖啡史

1889年

葉銹病侵襲到菲律賓

1950年

引進羅布斯塔豆

1960年

禁止咖啡進口法案

1989年

國際咖啡協定崩潰，
取消進口配額

A close-up photograph of a white ceramic coffee cup filled with dark coffee, topped with a thin layer of foam. The cup sits on a matching white saucer. Surrounding the cup and saucer are numerous dark brown coffee beans. In the background, a wooden scoop is filled with coffee beans, and a burlap sack is visible, suggesting a coffee plantation or processing area. The overall scene is set against a warm, textured background of burlap fabric.

PHILIPPINES

咖啡現況

菲律賓咖啡現況

- 面臨的挑戰
- 咖啡農的態度
- 價格過高

面臨的挑戰

2020年，塔阿爾火山噴發
造成5000公噸的咖啡被毀

新冠疫情導致的經濟狀況



咖啡農的態度

- 農民對咖啡的品質沒信心
- 農民忽視了優質咖啡的重要性

精品咖啡面臨的障礙

農民種植咖啡的技術不成熟





PHILIPPINES 咖啡
困境的解決方式

氣候跟疫情

烘焙商和農民合作

- 生產具有競爭力的優質烘焙咖啡
- 分享新的資訊和趨勢，以提高採摘和加工的品質

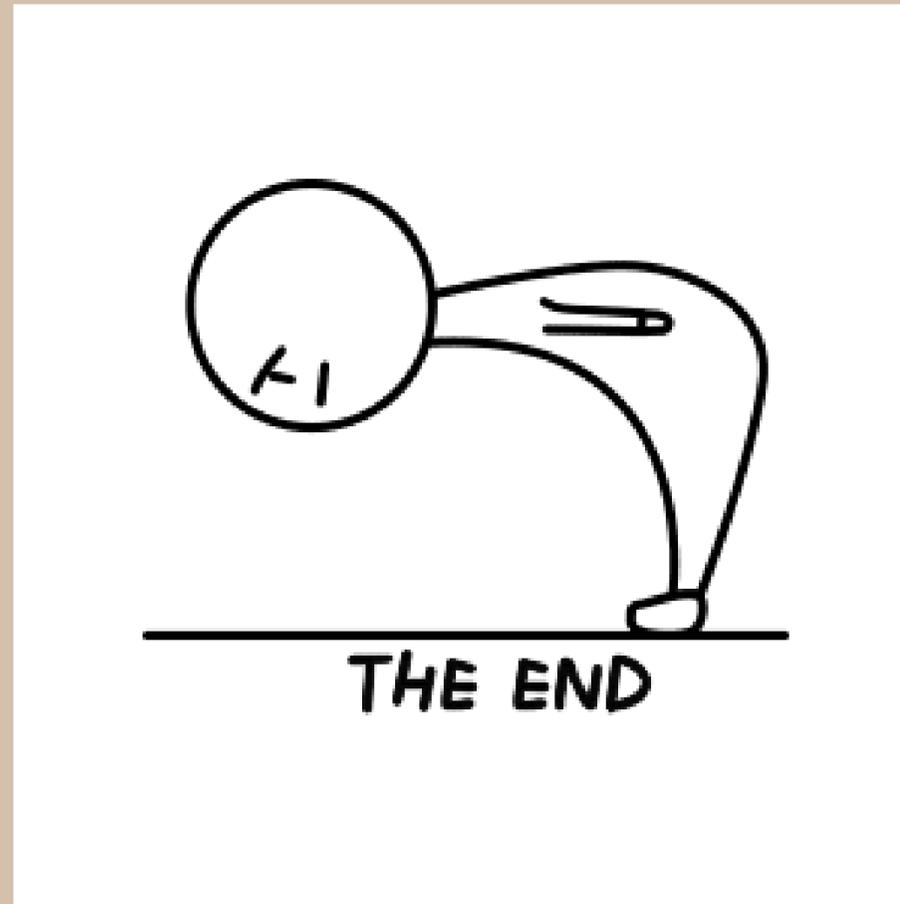


推廣精品咖啡

- 提升農民的種植技術、知識

從種植、採摘、處理方式、烘焙、萃取，每一個環節都要品質的要求，才能完成一杯「精品咖啡」。

感謝大家聽到這裡





THANK YOU!