



Hualien Specialty Coffee



花蓮精品咖啡



山與海的精粹 23.5度線上的咖啡淨土

花蓮精品咖啡

山與海的精粹 23.5度線上的咖啡淨土

Hualien Specialty Coffee
Where Mountains Meet the Sea: A Coffee Sanctuary on the 23.5° North Latitude

花蓮縣政府



9 786267 343685

GPN 1011400482 ISBN 978-626-7343-68-5
450 NTD

出版單位：花蓮縣政府



SDGs

永續發展







Hualien Specialty Coffee



花蓮精品咖啡

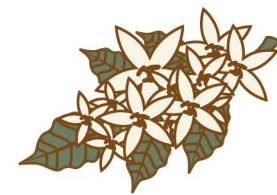


山與海的精粹 23.5度線上的咖啡淨土



CONTENT

花蓮精品咖啡 | 山與海的精粹 23.5度線上的咖啡淨土



目錄

序言

花蓮縣長徐榛蔚 品味花蓮咖啡 感受山海交織的獨特風味	10
咖啡專家韓懷宗 花蓮咖啡 世界珍稀	14

花蓮慢咖啡

花蓮咖啡的數字	20
花蓮精品咖啡莊園地圖	22

花蓮精品咖啡莊園

有機咖啡組

泥姐咖啡戴豐秋 以黑金照亮部落未來	26
鄉庭有機咖啡莊園張進義 為低海拔咖啡開闢理想生態	36
917農場李錦智、黃怡瑄 自深山飄香國際的有機混血咖啡	46
文山咖啡農園高文山、丁春香 友善環境種出部落的希望果實	56
瑞穗石柱有機咖啡莊園黃聰儒 用咖啡果串起花蓮咖啡與部落故事的起點	66
蕭員外咖啡蕭淵水 從風土到風味淬鍊家鄉新滋味	76
雞鳴園溫元山 以烘豆技藝昇華土地的自然氣息	86
古林有機生態園區林菁川 自然生態賦予的豐富滋味	96
萬馬咖啡莊園馬鍾啟 解鎖風味密碼開啟家鄉新篇	106

一般咖啡組

何留咖啡莊園林金光 實踐自然哲思的深山黑馬	116
花蓮縣秀林鄉特用作物(咖啡)產銷第一班李志祥 咖啡是回家的方向	126
太巴塢多恩莊園曾梅玲 咖啡與人情交流的甜美餘韻	136
愛姬咖啡莊園劉孟宗 以工程師精神拆解咖啡風味	146
康家放山咖啡康振福 在山稜線上精雕理想的咖啡	156
鄭美珠的黃波旁咖啡莊園鄭美珠 簡單見真醇的咖啡戀曲	166
馬耀咖啡馬耀·福佑 在慢城裡醞釀咖啡文化	176
花蓮精品咖啡莊園聯絡資訊	186

咖啡品味小教室

188

花蓮咖啡旅行

咖啡遊程 1 職人篇

917農場 跟著職人探索赤科山的咖啡與四季風景	196
---------------------------	-----

咖啡遊程 2 部落文化篇

泥姐咖啡 用咖啡打開通往部落的窗	200
--------------------	-----

咖啡遊程 3 風土環境篇

鄉庭有機咖啡莊園 在雲與山間品味純淨的咖啡與料理	204
----------------------------	-----

花蓮精品咖啡店10選

208

延伸資訊	212
------	-----



Hualien Specialty Coffee

Where Mountains Meet the Sea: A Coffee Sanctuary on the 23.5° North Latitude

Contents

Preface

Hsu Chen-Wei — Hualien County Magistrate Savor Hualien Coffee — A Taste Shaped by Mountains and Sea	12
--	----

Han Huai-Zong — Coffee Expert Hualien Coffee: A Rare Gem on the Global Stage	16
---	----

Slow Coffee in Hualien

Figures About Hualien Coffee	21
Map of Hualien Specialty Coffee Farms	22

Hualien Specialty Coffee Farms

Nita Café — Tai Feng Chiu	32
Siang-Ting Organic Farm — Zhang Jin-Yi	42
917 Farm — Lee Chin-Chih and Huang Yi-Hsuan	52
RaGu Coffee — Kao Wen-Shan and Ding Chun-Siang	62
Ruisui Stone Pillars Coffee — Huang Cong-Ru	72
983 Gentleman Coffee — Hsiao Yuan-Shui	82
Ji-Ming Yuan — Wen Yuan-Shan	92
Gulin Coffee — Lin Ching-Chuan	102
Wan-Ma Coffee Farm — Ma Zhong-Qi	112
Heliu Manor Café — Lin Jin-Guang	122
Agriculture Production and Marketing Groups of Hualien Xiulin Township Special Crop (Coffee) 1st Class — Li Zhi-Xiang	132
Tafalong To'em Farm — Tseng Mei-Ling	142
iG Farm — Liu Meng - Tsung	152
Kangjia Mountain-Grown Coffee — Kang Zhen-Fu	162
Cheng Mei-Chu's Yellow Bourbon Coffee Farm — Cheng Mei-Chu	172
Mayaw Coffee — Mayaw Fuyu	182







品味花蓮咖啡 感受山海交織的獨特風味

花蓮這片美麗的土地，不僅擁有壯麗的山海風光，更孕育了風味獨特的精品咖啡。花蓮位於全球咖啡黃金帶——「咖啡帶」之中，受中央山脈、海岸山脈與太平洋海風的滋養，形成多樣化的微氣候與優質土壤，使得本縣的咖啡豆具備豐富的風味層次，展現出世界級的品質。

花蓮的咖啡文化源遠流長，早在日治時期，瑞穗舞鶴台地便開始種植「鐵比卡」品種咖啡，成為台灣最早企業化栽培咖啡的地區之一。如今，我們的咖啡農友傳承這段歷史，並以友善環境的耕作方式，細心呵護每一顆咖啡豆，讓花蓮精品咖啡展現獨一無二的風味。

秉持著友善環境與永續發展的理念，花蓮縣政府積極推動有機咖啡產業，至今本縣的咖啡種植面積已達76.12公頃，擁有全台最多的有機認證咖啡農戶。2024年，花蓮咖啡在全國競賽中屢創佳績，囊括多座年度有機咖啡莊園獎及永續示範莊園獎，證明本縣咖啡品質的卓越與競爭力。為促進產業發展，花蓮縣政府自2017年起舉辦「花蓮精品咖啡評鑑」，邀請國際專業評審依 SCA/CQI 標準進行評測，確保花蓮咖啡符合全球精品標準。同時，我們也推動硬體設備升級、技術培訓與國際認證課程，如「CQI Q Grader」品質鑑定師培訓，培養在地專業人才，打造完整產業鏈。

花蓮縣政府持續深耕精品咖啡產業，透過評鑑競賽、教育培訓及行銷推廣，讓花蓮咖啡的香氣飄揚國際，成為全球精品咖啡市場的重要品牌。同時，我們由衷感謝每一位辛勤耕耘的農友，正是各位的努力與堅持，讓花蓮咖啡展現獨特風味與卓越品質，共同打造更具競爭力的咖啡產業。誠摯邀請大家，一同品味花蓮，細細感受這片土地所孕育的極致風味。

花蓮縣長

徐榛蔚

謹誌

Savor Hualien Coffee – A Taste Shaped by Mountains and Sea

Hualien is a land shaped by nature's grandeur—where the Central and Coastal Mountain Ranges meet the Pacific Ocean in a breathtaking embrace. This unique geography, combined with its position within the global "coffee belt," creates an ideal environment for growing specialty coffee. The region's diverse microclimates and fertile soils produce beans of remarkable depth and character, while its stunning landscapes inspire a deep respect for the harmony between people and the land. Together, these elements have given rise to a thriving coffee culture, one that continues to grow in both richness and renown.

Hualien's coffee heritage stretches back more than a century to the Japanese colonial era, when the Wuhe Terrace in Ruisui became one of Taiwan's first commercial coffee-growing sites,

cultivating the prized Typica variety. Today, local farmers carry forward this legacy, blending traditional knowledge with sustainable, eco-friendly practices that honor both the craft and the environment. Their dedication is evident in every cup—coffee that balances elegance, complexity, and vibrant flavor, each sip a reflection of this extraordinary place.

The Hualien County Government is proud to support this flourishing industry. With 76.12 hectares of cultivated land and the highest number of organically certified coffee farmers in Taiwan, Hualien has emerged as a leader in sustainable production. In 2024, the region's coffee earned multiple accolades, including the prestigious Sustainable Specialty Coffee Farm Awards—a recognition of its outstanding quality, innovation, and global competitiveness.

Since 2017, the Hualien County Specialty Coffee Evaluation has served as a benchmark for excellence. Each year, international judges assess local beans using the rigorous standards of the Specialty Coffee Association (SCA) and the Coffee Quality Institute (CQI), providing invaluable feedback to help growers refine their craft. Alongside these evaluations, investments in infrastructure, technical workshops, and Q Grader certification programs are cultivating a new generation of coffee professionals. This comprehensive approach strengthens every step of the journey—from seed to cup—ensuring the long-term sustainability of Hualien's coffee industry.

Looking ahead, the Hualien County Government remains committed to elevating the region's coffee on the world stage. Through continued quality assessments, education, marketing initiatives, and cross-sector collaboration, we aim to expand

Hualien's global presence and deepen appreciation for its unique coffee culture.

To the farmers, entrepreneurs, educators, and advocates who have shaped this journey—thank you. Your passion and perseverance have made Hualien coffee a symbol of resilience, excellence, and pride.

And to coffee lovers everywhere, we invite you to savor the taste of Hualien—where mountain, sea, and soil come together in every cup, and where tradition and innovation meet in perfect harmony.

SINCERELY,
HUALIEN COUNTY MAGISTRATE
HSU CHEN-WEI

花蓮咖啡 世界珍稀

台灣緯度高過北回歸線，屬於高緯度海島型咖啡，緯度比牙買加、夏威夷、多明尼加等海島型還要高，這在全球很稀罕。而花蓮獲得有機認證的咖啡園，高居寶島之冠。更難能可貴是，花蓮的咖啡海拔很少超過800公尺，卻能鑑賞到柑橘、蘋果、花韻、鳳梨、芒果、水蜜桃、菠蘿蜜等萬人迷的高階味譜。

若說花蓮咖啡是世界珍稀，絕不為過。花蓮有機咖啡莊園愛護地球，友善環境的永續概念，在全球變暖，產地變遷，咖啡產量供不應求的今天，更值得國人呵護。

花蓮咖啡的栽植海拔普遍不高，多半在500公尺以下，但這幾年引進SCA/CQI評鑑機制，接軌國際，並透過後製加工與田間管理的優化，品質大躍進。花蓮咖啡絕大部分的評鑑成績已逾80分，達到國際精品級標準，甚至有超過85高分以上的絕品，農民的努力有目共睹。

低海拔的環境溫度較高，咖啡成長會耗掉較多能量，因此分配給種子的養分相對較少，咖啡風味的強度與豐富度明顯不如高海拔咖啡。然而，花蓮咖啡農卻向世人證明先天不足可以靠後天來補強；咖啡風味因田間管理、發酵與乾燥技術的精進，而大幅提升，成果全然顯現在近年咖啡評鑑的亮麗成績上。

咖啡評鑑成績80分以上是一般精品級，要達到高級精品至少要85分以上，即使高海拔咖啡能拿到85分以上的亦不多。可喜的是，112與113年度的花蓮精品咖啡評鑑已出現五支85分以上的高級精品豆。

這些花蓮絕品包括：

- 鄉庭有機咖啡莊園海拔僅有160公尺，112年度評鑑成績85.13分，特等獎（有機組）。
- 何留咖啡莊園海拔820公尺，113年度評鑑成績85.75分，特等獎（一般組）。
- 花蓮縣秀林鄉特用作物咖啡產銷第一班海拔200公尺至400公尺，113年度評鑑成績85.53分，頭等獎（一般組）。
- 泥姐有機咖啡莊園海拔300公尺至600公尺，113年度評鑑成績85.53分，特等獎（有機組）。
- 鄉庭有機咖啡莊園海拔130公尺至150公尺，113年度評鑑成績85.47分，頭等獎（有機組）。

好山好水好農民，天時地利人和的花蓮，未來還會出現更多85分以上的佳釀，甚至向86、87更高分大步邁進，寫下低海拔咖啡不朽傳奇。

咖啡專家

韓懷宗

Hualien Coffee : A Rare Gem on the Global Stage

Beneath Taiwan's emerald peaks, where mist weaves through ancient mountains, a quiet revolution brews. Hualien County, perched at latitudes surpassing Jamaica and Hawaii, has blossomed into a luminous star on the global coffee map. As climate change redraws the world's coffee belts and demand surges, Hualien's organic farms — Taiwan's proudest cluster — move in harmony with sustainability, crafting a legacy kissed by both earth and sky.

In this enchanted land, coffee flourishes below 800 meters, defying expectations of low-elevation cultivation. Where warmer climates often mute a bean's complexity, Hualien's brews burst with vibrant citrus, crisp apple, and delicate floral whispers, interlaced with tropical notes of pineapple, mango, peach, and jackfruit. Typically, lower altitudes accelerate ripening, stripping cherries of depth and nuance. Yet Hualien's farmers, with passion and precision, have transformed limitations into distinction. Embracing the rigorous standards of the Specialty Coffee Association and the Coffee Quality Institute, they apply advanced farming practices and refined post-harvest techniques to draw brilliance from every bean.

In the world of specialty coffee, a score of 80 marks excellence, while anything above 85 signals a rare treasure — coveted even in highland regions. Hualien's coffees consistently exceed 80, with five lots in Taiwan's 2023 – 2024 national evaluations scoring above 85, their profiles revealing layers of craftsmanship and care. This ascent marks Hualien not merely as a local secret but as a global inspiration — where tradition meets innovation and extraordinary coffee takes root.

Hualien's magic lies in more than just soil and climate. Its rugged mountains, pristine rivers, and devoted farmers breathe soul into each harvest. As expertise deepens, even more coffees are expected to break past 85 points — perhaps touching 86 or 87 — each cup a tribute to the beauty of low-elevation terroir. This isn't just agriculture; it's a story of devotion, adaptability, and the land's eternal embrace. Every visit to Hualien's groves becomes a journey through hope, heritage, and possibility.

Recent accolades highlight the region's excellence:

- Siang-Ting Organic Farm (160m elevation): Scored 85.13 in the 2023 national evaluation, winning Grand Prize (Organic Category)
- Heliu Manor Café (820m elevation): Scored 85.75 in the 2024 evaluation, awarded Grand Prize (General Category)
- Agriculture Production and Marketing Groups of Hualien Xiulin Township Special Crop (Coffee) 1st Class (200 – 400m elevation): Scored 85.53 in 2024, received First Prize (General Category)
- Nita Café (300 – 600m elevation): Scored 85.53 in 2024, earned Grand Prize (Organic Category)
- Siang-Ting Organic Farm again (130 - 150m elevation): Scored 85.47 in 2024, winning First Prize (Organic Category)

Hualien's brews, born of vision and resilience, are redefining what low-elevation coffee can be. With every sip, the world is beginning to understand: greatness doesn't need elevation — just heart.

COFFEE EXPERT

HAN HUAI-ZONG



花蓮咖啡的數字

Figures About Hualien Coffee

○ 花蓮咖啡最早企業化種植紀錄

(資料來源：花蓮縣文化局)

1930 年代

○ Earliest recorded instance of commercial coffee cultivation in Hualien

(Source: Hualien County Cultural Affairs Bureau)

1930 s

○ 花蓮咖啡種植海拔

0-450 公尺

○ Coffee planting elevation in Hualien

0-450 meters

○ 花蓮咖啡種植面積

(資料來源：農業部農糧署農情報告資源網112年統計)

76.12 公頃

○ Coffee plantation area in Hualien

(Source : Agricultural and Food Agency, Ministry of Agriculture, 2023 Statistics)

76.12 hectares

○ 花蓮咖啡豆年產量

(資料來源：農業部農糧署農情報告資源網112年統計)

34,263 公斤

○ Annual coffee bean production in Hualien

(Source: Agricultural and Food Agency, Ministry of Agriculture, 2023 Statistics)

34,263 kg

○ 花蓮精品咖啡評鑑首創有機咖啡組

2021 年

○ Introduction of organic coffee category in Hualien's coffee evaluation

2021

○ 花蓮咖啡有機驗證戶數

(驗證品項中載有咖啡，惟不代表實際已進行批量生產及種植。)

84 戶

○ Number of certified organic coffee farm households in Hualien

(Coffee is certified, but not necessarily produced in large quantities.)

84



花蓮精品咖啡莊園地圖

Map of Hualien Specialty Coffee Farms

有機咖啡組

Organic Category

- 1 泥姐咖啡
Nita Café
- 2 文山咖啡莊園
RaGu Coffee
- 3 鄉庭有機咖啡莊園
Siang-Ting Organic Farm
- 4 萬馬咖啡莊園
Wan-Ma Coffee Farm
- 5 瑞穗石柱咖啡
Ruisui Stone Pillars Coffee
- 6 917農場
917 Farm
- 7 古林有機生態園區
Gulin Coffee
- 8 雞鳴園
Ji-Ming-Yuan
- 9 蕭員外咖啡
983 Gentleman Coffee

一般咖啡組

General Category

- 10 花蓮縣秀林鄉特用作物（咖啡）
產銷第一班
Agriculture Production and Marketing Groups of
Hualien Xiulin Township Special Crop(Coffee)1st Class
- 11 愛姬咖啡莊園
iG Farm
- 12 馬耀咖啡
Mayaw Coffee
- 13 太巴塢多恩莊園
Tafalong To'em Farm
- 14 何留咖啡莊園
Heliu Manor Café
- 15 鄭美珠的黃波旁咖啡莊園
Cheng Mei-Chu's Yellow Bourbon Coffee Farm
- 16 康家放山咖啡
Kangjia Mountain-Grown Coffee

HUALIEN — SPECIALTY

花蓮精品咖啡莊園

COFFEE FARMS



泥坦咖啡 | 戴豐秋

以黑金照亮 部落未來

戴豐秋是一位在花蓮縣瑞穗鄉開診的偏鄉醫師，也是開創秀林鄉重光部落有機咖啡產業的先行者。他和妻子曾加如成立「泥坦咖啡」，十六年來種出品質優越的得獎咖啡，也成立產銷班培養新血。他們的咖啡不僅復甦了部落經濟，也讓族人再次凝聚。



（莊園概覽）

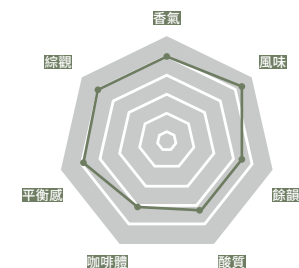
負責人	戴豐秋
種植經歷	16年
種植海拔	200~600公尺
咖啡品種	鐵比卡、藝伎、SL34、薇拉希亞、非洲原生種
加工方式	水洗、日曬、蜜處理
購買聯繫	https://reurl.cc/yR1zM

（莊園佳績）

- 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」有機咖啡組特等獎（日曬）、金質獎（水洗）
- 2024「永續農村精品咖啡莊園甄選」永續示範莊園獎、特別獎之年度有機咖啡莊園獎
- 112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」精品級兩座（日曬、蜜處理）
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」精品級三座（日曬、水洗、蜜處理）
- 110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」精品級三座（日曬、水洗、蜜處理）
- 109年「花蓮縣第四屆精品咖啡評鑑」金牌獎（蜜處理）、優質獎兩座（日曬、水洗）

（杯測報告）

風味敘述	深色花香、葡萄柚、莓果、蘋果、杏桃、熱帶水果、水蜜桃、酒香、鳳梨
酸質	中等、柑橘、果汁感
咖啡體	中低、平順



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）

花蓮瑞穗到秀林之間的58公里，是戴豐秋回家的距離。每週六下午，他拉下診所鐵門，開上台9線公路，在中央山脈和海岸山脈的凝望中，沿著花東縱谷穿越光復、鳳林和壽豐，最後彎進白鮑溪流域，緩緩進入秀林鄉文蘭村最南端的山谷間。

這是他的家鄉，太魯閣族人的Alang Branaw（重光部落），他的族名是Apung-aki。十六年來，戴豐秋共有8公頃的咖啡園、1.5萬棵咖啡樹，分布在海拔200到600公尺間，幾乎遍布整條山稜線。咖啡樹種以鐵比卡為主，部分藝伎和SL34，最近他還多了幾百棵的薇拉希亞和非洲原生種，每年可

以採收4噸咖啡果實、產出400公斤生豆。

泥姐咖啡從「花蓮縣第二屆精品咖啡評鑑」中一舉奪得金牌獎，至今摘下無數桂冠。但他真正想做的，遠遠不只是咖啡。

在部落困境中找出路

戴豐秋總是表情冷靜，內在卻盈滿行動的熱情，他分析重光的地理條件：「其實我們很不起眼，位處秀林鄉的最南端，地勢又陡又缺乏水源。」他父親是長年在外傳道的牧師，母親就是在這片陡峭的山頭種生薑，養大了他和兄弟姊妹。醫學院畢業時，他被

分發到離島，越來越少回家，輾轉回到花蓮開診所，又忙著照顧三個鄉鎮的病人，母親過世後，他就與部落更疏離了。

有一次回家掃墓，他看見慈善團體在送物資，一問才發現，仍有族人跟當年他們家同樣窮困；他也看見部落國小因廢校多年，教室窗戶被砸碎、滿地都是酒瓶和穢物的情景，讓他難過地心想：「我能为部落做什麼？母親在山上留下的地，可以利用嗎？」

他回想搭高鐵時看到旅客都喝咖啡，就跑去問認識的生豆商，對方告訴他：「台灣產的咖啡豆很稀少，市占率還待開發。」醫師的腦袋開始打起算盤試算：「如果我種1萬棵，就有10噸產量，那應該可以賺1千500萬？這是多少的就業機會！」他開始規

劃、整地、買苗，還到處遊說有土地的族人一起種咖啡，那時族人皆難以理解他的行為。

協助泥姐咖啡管理田間的李志祥表示：「大家都在觀望，因為沒人看懂戴醫師在做什麼。」早期就種咖啡的族人高文山也說：「戴醫師也不確定我們部落的氣候和土質，到底會不會結果？還跑來我家看咖啡樹。」

「一開始我想得很簡單，就『谷哥』嘛，自以為很厲害。」戴豐秋興致勃勃地上網查文獻，憑感覺種下樹苗，認為花蓮咖啡應該跟夏威夷群島一樣，吸收當地土壤獨特的養分，果實會有那塊土地的風味，結果隔年一半以上的苗都沒撐過來。他也採購各種設備，但買來才發現不合用。手忙腳亂許久，直到妻子曾加如終於看不下去，跳進來協助他。



8公頃的咖啡園分布在200到600公尺間。



戴豐秋希望透過咖啡產業能復甦部落經濟。



現在的工寮在早期尚未成立文建站時為重要的交流場所。



泥姐咖啡的田區幾乎通過有機認證。

提升品質穩定製程

「我是不得已啊！他在陽台亂烘豆子，烘到一半整台機器冒煙，把我晾曬的衣服薰得臭臭的。」曾加如苦笑說道。她是從南投嫁來花蓮的媳婦，本來只想當個悠閒的醫師娘，但戴豐秋平日忙著看診，也無暇處理咖啡，曾加如嘆口氣：

「他想增加就業機會，看到部落誰沒工作就想找誰來。」醫師娘只好捲起袖子，親自踏入田間勞動，從修枝、施肥到採收、烘豆，事事親力親為。遇到不懂的事，她就去上課受訓，參訪各地莊園，還考了咖啡品質鑑定師證照。她也協助戴豐秋寫計畫、申請補助，整修國小廢棄校舍讓產銷班得以使用……在她的耐心協助下，產量終於開始穩定。

選擇農法，也是信念上的考驗。泥姐咖啡的田區幾乎都通過有機認證，光是砍草和人工維護每年就要花上數十萬。

「種有機很麻煩，成本比別人高，但踩踩我們的土就知道，很鬆軟，地球會對我們的用心給予良好的回饋。」曾加如不會後悔這份堅持。

夫妻倆在山上默默種咖啡，都沒人看好，直到2018年在「花蓮縣第二屆精品咖啡評鑑」中得到金牌獎。評審認為泥姐咖啡飽含細緻的果酸跟花香，曾加如認為關鍵來自於，「我們的豆子很新鮮、很健康，風味維持乾淨的狀態。」後來，泥姐咖啡成為評鑑賽的常勝軍，在大量的媒體採訪下成了

部落之光，也吸引其他縣市的咖啡農遠到他們的診所和工作室，彼此交流技術。

用得獎光環爭取資源

對他而言，得獎最大的意義並不是炫耀，而是他終於擁有名義得以號召族人，一如品牌名稱「泥姐」來自太魯閣語「Nita」意味著「我們的」，因為他的初衷仍是希望活絡部落經濟，和族人們一起打造「我們的」咖啡。

「以前的重光部落在原住民界很優秀，講出『我是重光的』，就會有爸爸媽媽說要把女兒介紹給我呢。」戴豐秋心想復振部落的昔日榮光，這幾年，忙著籌組協會、辦市集，想讓族人的農產品增加曝光。成立起咖啡產銷班後，2022年，他與產銷班成員共同接下部落的文化健康站，申請長期照顧和延緩失能的經費，這都是過去難以推動的服務。

得獎賦予的光環，讓他擁有話語權和做事的空間，偶爾也被閒言閒語，戴豐秋不介意，並務實地說：「我當然要利用這些知名度，至少現在部落的老人能被照顧，可以來吃飯、上課，不再困在自己家裡，鄰居也比較不會自掃門前雪。」當醫師離開診間，走進社區，走進田裡，這道光也才能擴散，照亮部落。●



泥姐咖啡禮盒組。

Nita Café

Host: Tai Feng Chiu

Illuminating the Tribal Village's

Future with Black Gold

In the lush lands of Chongguang Tribal Village, Xiulin Township, Dr. Tai Feng Chiu—respectfully known as Apung-aki among the Truku people—has spent the past sixteen years cultivating more than just organic coffee. Together with his wife, Tseng Jia-Ru, he founded Nita Café, a venture that has grown from modest beginnings into an award-winning cooperative revitalizing both the local economy and tribal community.

After years of medical service, Dr. Tai returned to his ancestral home of Alang Branaw, where he saw coffee as a pathway to sustainable

development. The name “Nita,” meaning “ours” in Truku, reflects a philosophy of shared prosperity. Today, their farm, located at elevations of 200–600 meters, nurtures around 15,000 coffee trees, mostly Typica, along with Geisha, SL34, and other specialty varieties.

What sets Nita Café apart is its steadfast commitment to organic practices. Despite higher costs, nearly all their cultivation areas maintain organic certification—a testament to their deep respect for the land. Each year, the farm yields around 4 tons of cherries, processed





into 400 kilograms of premium green beans. Tseng Jia-Ru has been central to maintaining quality, earning certifications in cupping and grading while learning advanced cultivation methods from other farms.

The turning point came in 2018 when Nita Café won gold at the Hualien Specialty Coffee Evaluation. Judges praised its refined fruit acidity and delicate floral aroma. The win reshaped community views, replacing skepticism with pride. Now based in a repurposed schoolhouse, Nita Café serves as both a coffee hub and a community space—a living symbol of how tradition and innovation can thrive together. More than a business, it stands as a model for sustainable farming, cultural preservation, and shared growth. ●

(OVERVIEW)

Producer Tai Feng Chiu
Years of Experience 16 years
Growing Elevation 200–600 meters
Coffee Varieties Typica, Geisha, SL34, Villa Sarchi, African Heirloom
Processing Methods Washed, Natural, Honey
Purchase Website <https://reurl.cc/yR1zMy>

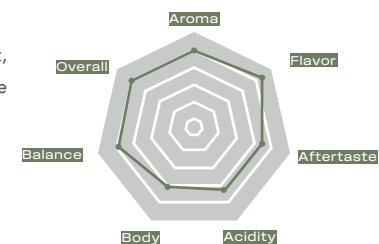
(AWARDS)

- 2024: Grand Prize, Organic Category (Natural), Gold Award, Organic Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation
- 2024: Sustainable Model Farm Award, Special Award: Organic Coffee Farm of the Year - Sustainable Specialty Coffee Farm Awards
- 2023: Two Specialty Grade, Organic Category (Natural / Honey) - 7th Hualien Coffee Evaluation
- 2022: Three Specialty Grade, Organic Category (Natural / Washed / Honey) - 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Three Specialty Grade, Organic Category (Natural / Washed / Honey) - 5th Hualien Coffee Evaluation
- 2020: Gold Award (Honey), Two Quality Award (Natural / Washed) - 4th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Dark floral notes, grapefruit, berries, apple, apricot, tropical fruits, white peach, winery notes, pineapple
Acidity Medium, citrusy, juicy
Body Medium to light, smooth

(Source: 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



鄉庭有機咖啡莊園 | 張進義

為低海拔咖啡 開闢理想生態

對比台灣各地咖啡產區，動輒三、五百，甚至上千公尺的海拔高度，在花蓮縣壽豐鄉經營「鄉庭有機咖啡莊園」的張進義卻善用當地微氣候，搭配貼近自然的田間管理風格，並整合團隊知識經驗，成功以150公尺的海拔高度種出頂級咖啡。



（莊園概覽）

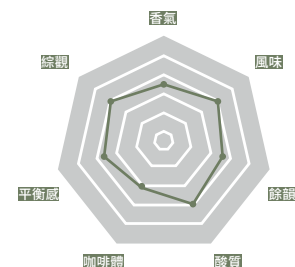
負責人 張進義
種植經歷 7年
種植海拔 150公尺
咖啡品種 鐵比卡、SL34、藝妓、黃波旁
加工方式 日曬、蜜處理
購買聯繫 0938-023-018
通訊地址 花蓮縣壽豐鄉豐山村山邊路二段157巷36號

（莊園佳績）

■ 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」有機組頭等獎（蜜處理）、銀質獎（蜜處理）
■ 2024「永續農村精品咖啡莊園甄選」永續示範莊園獎、特別獎之年度有機咖啡莊園獎
■ 2024「飄香東海岸咖啡生活節」生豆鑑賞活動 最佳人氣獎第一名
■ 2023「臺灣咖啡分類分級(TCAGs)評鑑示範賽」特別獎
■ 112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」有機組特等獎（蜜處理）、頭等獎（水洗）
■ 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」有機組特等獎（水洗）、頭等獎（水洗）、銀質獎（蜜處理）

（杯測報告）

風味敘述 淡花香、柑橘、梅子、柚子、香草、李子、奶油、蘆筍
酸質 中等、活潑、莓果、李子
咖啡體 中低、圓潤、滑順



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）



三面環山的莊園其日照集中在上午，秋冬的午後則容易降雨。

遠山悠然，雲霧瀰漫，跟隨張進義步入咖啡園，只見現年 68 歲的他手腳俐落，在宛如咖啡森林的叢間忙進忙出。投入畜牧多年，張進義早年以放山雞飼養馳名花蓮，更成立「花蓮縣花東養雞協會」期望將花東的放山雞推廣為地方品牌，談起近年跨足的咖啡領域，他回憶那段胼手胝足的過往：「二十多年前花了足足五年時間在這片山頭除草整地，行文無數單位才終於取得使用執照。」

初搬上山時，他忙於整理園區與安頓養雞事業。某次跟著花蓮縣政府南下參訪有機農業產地，返程途中在瑞穗一間兼種咖啡的茶行，無意間看到一批等待領取的樹苗，「問了才知道是咖啡苗，當時我對咖啡種植毫無概念，也不了解後續繁複的後製流程。」張進義回憶到，出於好奇而想嘗試種咖啡並美化莊園，他向茶行老闆訂購了 70 株日本時代遺留下來的鐵比卡咖啡苗，隨後便專注投入養雞，直到七年前，國小同學前來探訪，見到樹上結實纍纍的咖啡果實，紛紛採摘回家後製烘焙，發現此地所產的咖啡豆品質極佳，才讓他興起開創事業第二春的念頭。

得天獨厚的微氣候條件

僅 150 公尺的莊園高度，卻打破了「低海拔地區難以產出優良咖啡豆」的魔咒，

關鍵在於當地的微氣候。鄉庭有機咖啡莊園座落於中央山脈的東側，一處三面環山的山坳地，日照集中在上午，每逢秋冬午後，積攢於山坳的水氣易形成山邊雨，一來符合種植咖啡僅需半日照的需求，二來也透過半日晴、半日雨的氣候條件，為植株生長帶來足夠的溫差，使果實成長慢、密度高，風味自然更具層次。

習慣早起的張進義每日都會收看晨間氣象，他發現：「花蓮入冬後最冷的地方經常在壽豐！咖啡跟茶葉一樣，都喜歡有露水且時常起霧的生長環境，而這裡藏風納氣的微氣候，或許正是咖啡果實品質優良的成因之一。」

氣候條件有了，其次是地質。在莊園內，能見到座落路旁的巨石，以及此地日治時期為耕種柑橘闢建梯田、經整地後所堆砌而成的石牆駁坎。多數果樹都偏好排水良好的環境，屬於淺根的咖啡也不例外，張進義觀察，這塊地主要由砂質壤土與底下的脆岩

盤所組成，提供了絕佳的排水條件，如此一來，土壤不易累積雜質，咖啡樹的病害就相對少，果實呈現的風味也相對乾淨。

讓咖啡樹與草木共生

散落在這片山坳的幾座咖啡園，分別種植了鐵比卡、SL34、藝妓、黃波旁等品種，合計約 3000 株。張進義採取草木共生的耕作方式，於夏天旱季保留雜草約至膝蓋的高度，藉由野草根系涵養土壤水分，多雨的冬季則貼緊地面割草。由於不曾使用除草劑，咖啡園保留了豐富多樣的草相——酢醬草、山蘇、過貓、海金沙，以及成

咖啡園不施用除草劑，依季節氣候特性以人工割草，維護土壤狀態。



咖啡果實在獨特的微氣候下緩慢成熟。



片如軟柔草毯的菁芳草，從底層的草本植物、到栽植的咖啡灌木，再到原生喬木，如同森林生態一樣自然分層，其中喬木隨季節更迭而產生的落葉，還能夠為既有的黃土增添腐植層與天然覆蓋物。

草木共生的田間管理，同樣也有助於防治野生動物對咖啡植株的危害。栽植僅一年多的藝妓樹苗隱身在草叢之間，每當山羌前來覓食，會率先取食樹苗外圍的野草嫩葉，藉此保全了珍貴的咖啡樹苗。

此外，咖啡園還設有一座小型簡易的氣象站，透過數據可自動分析土壤溼度及營養成分，即便人在遠方也可透過手機操作澆灌系統，張進義提及：「有些農友習慣在澆灌系統添加液肥，但我不喜歡過度施肥，肥料一旦過多，植物就會偷懶，果實就長不大。」關於種植，這些年他更體悟到，「並非是莊園的主人需要什麼，而是咖啡樹的需求是什麼。」

由於管理方式貼近自然，加上無外來汙染源的獨立環境，為申請有機認證提供良好條件，鄉庭有機咖啡莊園在農業部水保署辦理的「2024 永續農村



精品咖啡莊園甄選」，從全國咖啡產區中獲得特別獎之有機咖啡莊園獎，及永續示範莊園獎的殊榮，意味其在實踐永續生產的同時仍能維持精品級水準。

組隊將花蓮咖啡推向國際

每當咖啡果實採收後，張進義會先測試甜度，並在心中醞釀想表現的風味，再決定後製處理的方式。他形容日曬法的咖啡豆就像百元熱炒店的菜式，雖然處理得宜也能有充足的香氣，但整體偏向重口味；而蜜處理則如同高級餐廳的料理，風味表現細緻，帶有迷人如黑糖的甜感與果酸。

張進義從農一輩子，樂於挑戰困難事物，熟悉咖啡後則開始研究蜜處理法。為了提升咖啡風味，他有時手採並混搭不同品種，若選擇蜜處理法，會將咖啡果實去除外果皮與果肉，剩下帶有甜味的果膠層保留於咖啡豆上使其乾燥，接著進行脫殼，取出咖啡豆。蜜處理按照果膠保留比例分為白蜜、紅蜜與黑蜜。張進義現階段鑽研出得以顧及乾燥品質的方法，而他不僅精通於紅蜜處理，也嘗試果膠含量更多而更加挑戰乾燥技巧的黑蜜手法。

突破單打獨鬥的模式，張進義與中生代的劉孟宗，以及從教職員跨足咖啡業的林老師展開合作。團隊裡，劉孟宗接手其中一塊咖啡園，並致力於後製發酵的風味調整及烘焙技術；林老師則擔任顧問角色，深具研究精神的他，會在網路上將世界各國各咖啡產區的溫濕度相互比對，爬梳出鄉庭咖啡莊園咖啡種植區域在微氣候方面的有利因素；也會在咖啡鮮果發現蛀蟲時，埋首翻找昆蟲圖鑑，找到背後元凶與可行的防治對策。

年近七旬的張進義，作為莊園場域的開闢先鋒且熟悉此地的風土優勢，深知咖啡的後製及烘焙階段勢必涉及諸多複雜的參數因子，交由年輕後進或許更能勝任。這些年，三人互相分工切磋，開始在各大咖啡評鑑中斬露頭角，如同鄉庭有機咖啡莊園的起名初衷，唯有彼此互助「相挺」，才能攜手打造出莊園的特色，並共同將花蓮咖啡推向國際舞台。●



Siang-Ting Organic Farm

Host: Zhang Jin-Yi

Growing Premium Coffee at Taiwan's Lowest Elevation

Settled in a lush valley on the eastern edge of Taiwan's Central Mountain Range, Siang-Ting Organic Farm is where nature's beauty and human devotion blend in harmony. At just 150 meters above sea level, farmer Zhang Jin-Yi cultivates extraordinary coffee, guided by the rhythms of the land and a deep respect for its natural cycles.

What began over two decades ago as a small poultry farm has blossomed into a sanctuary of flavor. Zhang's journey into coffee started almost by accident—he planted 70 Typica trees as a side

project. But a chance reunion with a childhood friend revealed the untapped potential of his beans. That moment sparked a transformation: the farm became a destination for exceptional coffee.

Siang-Ting's landscape is its secret. Morning sunlight and gentle afternoon rains create temperature shifts that slow the ripening of the cherries, enhancing complexity. Shoufeng's chilly winters further concentrate the flavors, producing beans with dense cores and soulful depth. The soil—sandy loam



atop brittle rock—nurtures Typica, SL34, Gesha, and Yellow Bourbon. Summer grasses retain moisture and are trimmed by hand in winter. No herbicides, no shortcuts. Mr. Zhang avoids over-fertilizing, instead trusting the land's quiet wisdom.

Post-harvest, he becomes a craftsman. Tasting each cherry, he selects its processing method—favoring red and black honey techniques that highlight sweetness and vibrant acidity. Now nearly 70, Zhang works side by side with the next generation—one son mastering roasting, the other exploring

microclimates and sustainable pest control. Their shared mission reflects the spirit of “Siang-Ting”: lifting each other up, and sharing Hualien’s coffee with the world. Siang-Ting is more than a farm—it is a living canvas, where every bean tells a story of patience, purpose, and dreams deeply rooted in the land. ●



(OVERVIEW)

Producer Zhang Jin-Yi

Years of Experience 7 years

Growing Elevation 150 meters

Coffee Varieties Typica, SL34, Geisha, Yellow Bourbon

Processing Methods Natural, Honey

Purchase Contact +886 938-023-018

Mailing Address No. 36, Ln. 157, Sec. 2, Shanbian Rd., Shoufeng Township, Hualien County

(AWARDS)

■ 2024: First Prize, Organic Category (Honey), Silver Award, Organic Category (Honey) - 8th Hualien Coffee Evaluation, First Prize, Green Bean Evaluation - Taiwan East Coast CoffeeLifestyle Festival, Sustainable Model Farm Award, Special Award: Organic Coffee Farm of the Year - Sustainable Specialty Coffee Farm Awards

■ 2023: Grand Prize, Organic Category (Honey), First Prize, Organic Category (Washed) - 7th Hualien Coffee Evaluation, Special Award - Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Demonstration Competition

■ 2022: Grand Prize, Organic Category (Washed), Silver Award, Organic Category (Honey) - 6th Hualien Coffee Evaluation

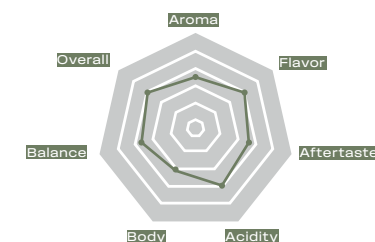
(TASTING NOTES)

Flavor Profile Light floral aroma, citrus, plum, pomelo, vanilla, prune, butter, asparagus

Acidity Medium, vibrant, berry-like, with plum notes

Body Medium to light, round, smooth

(Source: 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



917農場 | 李錦智、黃怡瑄

自深山飄香國際的 有機混血咖啡

位在花蓮縣南端的玉里鎮，每到夏季，赤科山頭開滿了漫山遍野的金針花，吸引無數遊客前往觀星賞花。在赤科山的半山腰有間「917農場」，經營者李錦智與妻子黃怡瑄從2008年返鄉接手上一代的金針園至今，不僅堅持古法以龍眼木柴燒無硫金針，更有機栽培全台罕見的卡帝莫（Catimor）咖啡豆，在歷年花蓮縣精品咖啡評鑑中屢獲佳績。



（莊園概覽）

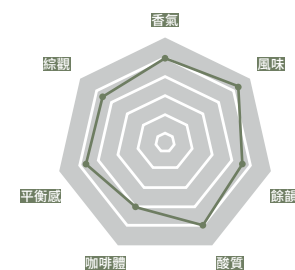
負責人 李錦智、黃怡瑄
種植經歷 16年
種植海拔 230公尺
咖啡品種 卡帝莫、黃波旁、鐵比卡、藝妓
加工方式 日曬、水洗
購買聯繫 0933-087-137
通訊地址 花蓮縣玉里鎮高寮264-1號

（莊園佳績）

■113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」有機組銀質獎（日曬）、精品級（水洗）
■2024「第一屆臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑賽」水洗處理組優選
■2023「臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑示範賽」水洗處理組優選
■2023「Coffee Review咖啡評鑑」93分
■112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」有機組精品級兩座（日曬、水洗）
■111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」有機組金質獎（日曬）、精品級（水洗）
■110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」有機組特等獎（水洗）、精品級兩座（水洗、蜜處理）
■109年「花蓮縣第四屆精品咖啡評鑑」銅牌獎（水洗）

（杯測報告）

風味敘述 香瓜、葡萄、發酵鳳梨、酒香、杏桃、焦糖、柑橘
酸質 中低、李子
咖啡體 中低、茶感



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）

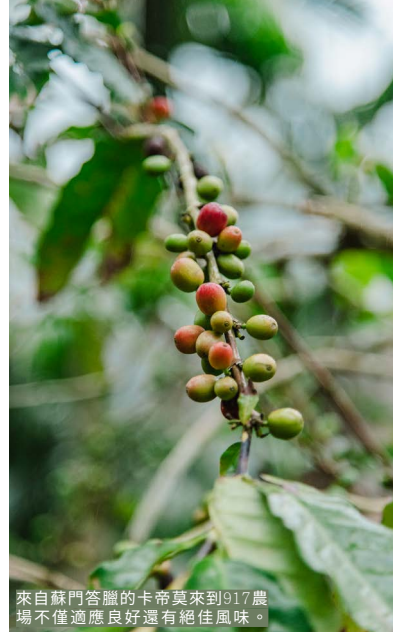
車子沿著高寮溪畔的產業道路往深山開，道路盡頭的組合屋，便是李錦智與黃怡瑄一家五口的溫馨小窩，也是咖啡後製的空間。917農場是夫妻倆對理想生活的實踐：原本在科技產業工作的兩人，為了給即將出生的孩子更好的成長環境，決定移居花蓮成為農夫農婦，農場密碼「917」是大兒子的出生時間，也有全家人「在一起」的涵意。

至於種咖啡全是美麗的意外——2008年末，李錦智的舅舅從蘇門答臘帶回一批咖啡種子，委託他們協助試種，沒想到三年後咖啡樹都開花結果了，舅舅卻一直沒回來接手，黃怡瑄說：「一次種了幾百棵，我們又花了那麼多時間照顧，不採收不是很可惜？我們才開始學習怎麼處理咖啡豆，發現真的很麻煩！」

李錦智回顧第一次採收時，全靠雙手一顆一顆把咖啡豆擠出來，也不知道怎麼發酵，甚至連脫殼都是在洗衣板上用力摩擦這種土法煉鋼的方式，弄到手腕肌腱發炎，後來才陸續添購脫皮、脫殼、烘豆等機器。性格互補的兩人也發展出缺一不可的分工模式：老實內斂的李錦智負責種植、加工處理及烘豆等生產端的工作，風味把關及對外行銷則交由活潑直爽的黄怡瑄協助。



李錦智騎上小型搬運車在咖啡莊園裡移動與採收果實。



來自蘇門答臘的卡帝莫來到917農場不僅適應良好還有絕佳風味。



李錦智勤於為咖啡樹修枝讓養分集中也更減省採收時間。

來自蘇門答臘的混血咖啡

來到917農場的咖啡園，李錦智介紹舅舅引進的咖啡品種在蘇門答臘當地稱為阿典（Ateng），據說原意是矮冬瓜，因為這種咖啡樹相對矮小。2022年，他將咖啡葉寄給專家辨識，確認是帝莫（Timor）和卡度拉（Caturra）雜交的卡帝莫（Catimor）品種，由於帝莫是羅布斯塔與阿拉比卡的混種，卡帝莫也具有羅布斯塔抵抗咖啡銹病的良好基因，加上抗病蟲害、高產等優勢，成為蘇門答臘主要的咖啡品種之一。

李錦智與黃怡瑄因看見老一輩農民噴灑農藥的慣行作法，擔憂對土地及健康的危害，決定改以有機方式種植咖啡及小油菊、芳香萬壽菊等作物。雖

然卡帝莫為抗病蟲害能力強的品種，但首度在台灣種植還是經歷了許多挑戰，「有一年發生不明病害，咖啡葉全部掉光光，整片咖啡園都光禿禿的。」李錦智多方尋找嘗試解決辦法，發現亞磷酸有助於刺激植物啟動防禦力，另一個關鍵則是加強修枝，「徒長的側枝跟離地太近的枝條都會修掉，因為養分不夠，有很高的機率是瑕疵豆。」他補充，修枝不只讓養分集中，也避免枝條太密成為病蟲害的溫床，更節省許多翻找枝條採果實的時間。

目前917農場的咖啡面積約1公頃，主要栽培1000棵卡帝莫咖啡樹，每年10月至隔年3月產季期間平均可收成3噸

咖啡漿果，製成約500公斤生豆。雖然地處海拔不到300公尺的山谷裡，種出來的咖啡豆密度卻不亞於高海拔產區，李錦智分析：「這裡位於海岸山脈深處，加上有高寮溪調節氣溫，日夜溫差其實滿大的，咖啡在溫差大的環境下生長速度比較慢，因而有更多時間生成密實的細胞結構，最後的風味也會比較好。」

參賽是為了讓咖啡更好

「原本我們都是做水洗豆，三年前做日曬發現更好喝，第一次用日曬豆比賽就得金質獎！」黃怡瑄現場手沖水洗跟日曬的卡帝莫給我們品評，水洗豆有百香果、檸檬草等乾淨明亮的酸味，日曬豆更多了水蜜桃跟小白花的淡雅清香，「日曬豆放一個月、三個月、半年的味道都不一樣，放越久風味越好。」

黃怡瑄笑說，國際市場普遍認為卡帝莫風味不優，這個外來品種卻意外適合赤科山的風土，反倒是從日治時期就在玉里種植的鐵比卡，種在赤科山卻有一股木頭味，風味不甚理想。

917農場的卡帝莫咖啡豆從2020年開始即成為「花蓮縣精品咖啡評鑑」的常勝軍，也在2023與2024年的「臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑賽」中獲得優選獎，更在2023年國際級的「Coffee Review咖啡評鑑」得到93分的高分（滿分100



917農場發現自家咖啡果實，經日曬處理後的風味更佳。

分，90分以上即為傑出等級的精品咖啡），獲得國內外咖啡評鑑單位的高度肯定。

黃怡瑄與李錦智參賽志不在得冠軍，而是想要精進咖啡的品質，由於他們的咖啡豆都是邊做邊賣，比賽也是隨機盲測挑出一批當年度的豆子，李錦智堅定地說：「同一個地方種出來的咖啡豆，品質應該要一致，而不是比賽豆跟賣給客人的豆子差很多，這樣才能永續做下去。」

產業共好從穩定品質開始

近年917農場嘗試栽培其他品種的咖啡樹，將原本300棵鐵比卡改嫁接有熱帶水果風味的黃波旁品種，這兩年又種下100棵藝妓種。黃怡瑄將修剪下來的咖啡木「變廢為寶」，做成筆跟手沖壺的握柄，她也嘗試把瑕疵豆做成咖啡線香，燃燒即有驅蚊效果，希望賦予這些廢材第二生命。

917農場的咖啡目前以網路訂購為主，但黃怡瑄和李錦智偶爾也會至圓山花博、希望廣場、南港展覽館咖啡展擺攤，以誠摯的笑容遞上一杯咖啡，讓更多人認識花蓮精品咖啡的美



917農場引進自動化挑豆設備，不僅能顧及品質也能減省人力。

917農場出產的咖啡品質屢獲評鑑肯定，也顧及社會責任將修枝木再造為手沖壺握把和筆。

好。黃怡瑄記得有一位客人說他第一次買花蓮咖啡的印象不太好，結果試喝之後買了快四千塊的咖啡豆回家，客人的反應與回饋，讓他們知道一切的努力都值得。

李錦智指出，近年的評鑑競賽加上縣府的推廣，確實有更多人慕名來尋找花蓮的精品咖啡，但他認為提升品質還是首要之務，因此李錦智跟黃怡瑄除了自己的農場，也投入玉里跟卓溪鄉的咖啡產銷班，希望透過集體戰提升咖啡豆的品質，「整個花蓮的咖啡產業都一起進步，大家才能共好。」●

917 Farm

Host: Lee Chin-Chih and Huang Yi-Hsuan

Mountain Roots to Global Aromas: The Journey of Organic hybrid Coffee

Tucked in Yuli's Sixty Stone Mountain, Hualien, 917 Farm sparkles as a beacon of organic brilliance, crafting sulfur-free daylilies and stellar Catimor coffee. Founders Li Chin-Chih and Huang Yi-Hsuan, once tech wizards, traded screens for soil, earning a dazzling 93-point score from Coffee Review in 2023.

Their coffee saga kicked off in 2008 when Li's uncle tossed out a wild idea: grow coffee. What started as a favor bloomed into obsession. Li dives into cultivation and processing, while Huang polishes quality control and marketing.

Their star? Catimor, a spunky Robusta-Arabica hybrid, often overlooked but thriving in their mountain nook.

Perched along the Coastal Mountain Range, 917 Farm basks in nature's embrace. Nearby streams keep temperatures steady, and dramatic day-night swings slow bean growth, packing them with flavor. Li's organic wizardry—think meticulous pruning—fends off pests, boosts nutrients, and crafts denser, tastier beans.

Each year, the farm yields 3 tons of coffee cherries, transforming into 500kg





of green beans. Their washed process dances with passionfruit and lemongrass zing, while natural processing unveils peach and white floral whispers, flavors that unfold like a story. Li and Huang don't just chase medals—though competitions validate their craft. They share Hualien's coffee magic through online platforms, expos, and grower networks, proving Catimor and unconventional regions can shine with every bean celebrating Taiwan's rising coffee fame and the mountain's unique terroir.

917 Farm blends innovation with reverence for tradition, showing Catimor's untapped potential and Hualien's microclimate glamour. Li and Huang's journey redefines specialty coffee, proving that sincere passion and smart practices can brew world-class results in surprising places, cementing Taiwan's spot on the global coffee map.●

(OVERVIEW)

Person in Charge Li Chin-Chih & Huang Yi-Hsuan
Years of Cultivation 16 years
Elevation 230 meters
Coffee Varieties Catimor, Yellow Bourbon, Typica, Geisha
Processing Methods Natural, Washed
Purchase Contact +886 933-087-137
Mailing Address No. 264-1, Gaoliao, Yuli Township, Hualien County

(AWARDS)

- 2024: Silver Award, Organic Category (Natural), Specialty Grade, Organic Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation, Quality Award (Washed) - Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Evaluation Competition
- 2023: Two Specialty Grade, Organic Category (Natural / Washed) - 7th Hualien Coffee Evaluation, Quality Award (Washed) - Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Demonstration Competition, 93 Points - Coffee Review
- 2022: Gold Award, Organic Category (Natural), Specialty Grade, Organic Category (Washed) - 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Grand Prize, Organic Category (Washed), Two Specialty Grade, Organic Category (Washed / Honey) - 5th Hualien Coffee Evaluation
- 2020: Bronze Award, Washed - 4th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Melon, Grape, Fermented Pineapple, Winey, Apricot, Caramel, Citrus
Acidity Low to medium, Plum-like
Body Light to medium, Tea-like

(Source: 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



文山咖啡農園 | 高文山、丁春香

友善環境種出 部落的希望果實

花蓮縣秀林鄉的「文山咖啡農園」，由誠懇樸實的高文山與太太丁春香共同經營。他是本地重光部落族人，在後山種下數千棵咖啡果樹，以有機農法維護，生態豐富的环境造就了土壤鬆軟肥沃，果實品質優異。對他而言咖啡不僅是經濟作物，還是部落產業轉型的曙光。



(莊園概覽)

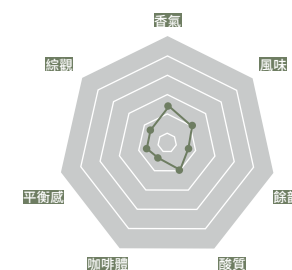
負責人 高文山、丁春香
種植經歷 20年
種植海拔 400公尺
咖啡品種 鐵比卡、藝伎
加工方式 水洗、日曬、蜜處理
購買聯繫 0916-799-156
通訊地址 花蓮縣秀林鄉文蘭村
8鄰重光37-2號

(莊園佳績)

- 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」有機咖啡組精品級(水洗)
- 112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」有機咖啡組金質獎(水洗)、銀質獎(水洗)
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」有機咖啡組精品級(日曬)
- 110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」有機咖啡組銀質獎(水洗)

(杯測報告)

風味敘述 柑橘、焦糖、熱帶水果、帶核水果、奶油、吐司
酸感 中低、溫和、柑橘
咖啡體 中低、水感



(來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑)

車行過台9線，越過溪流往山的方向前進，重光部落Branaw（巴拉腦）映入眼簾，太魯閣族（Truku）數百年來世居於此，在雄偉的中央山脈下，族人沿著白鮑溪畔的陡峭山勢建立部落。

現年67歲的文將·拉谷（Wenjan Ragu）漢名為高文山在六年前才陸續投入咖啡產業，結果進步飛快，短短幾年就創造出耀眼的產量和成績，在110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」中榮獲有機組銀質獎。



高文山承襲上一代留下的部分林地打造為有機咖啡農園。

延續世代傳承的園地

高文山的咖啡園位於荖溪上游海拔400公尺處，坡度陡峭、路徑狹小又泥濘，路況十分險峻，但高文山早已熟練地左彎右繞蜿蜒數十里後，抵達林區入口。

步行走進鬱鬱蔥蔥的山林，穿過樹叢，高文山緩緩地回憶：「這座山頭泰半是我父親留下的林地，以前父親在這裡種酸梅、橘子、文旦、稻子，還有香茅和地瓜……」他從小看著父親日日在林間勞動，收成後再拿到山

下賣，兄弟姊妹也要幫忙，才能勉強維持一家溫飽；山裡的勞動是他刻在家族血脈中的記憶，所以他深愛這塊土地，也深知務農之苦。後來他考上公職，在行政體系服務，種咖啡原本只是放假時與太太到後山翻翻土、種種樹的休閒。

「有一次戴醫師上山，經過我家的咖啡樹，他就說想看結果的狀況適不適合族人來種？」高文山說的人，是斜槓於醫界並推動部落咖啡產業的戴豐秋，戴豐秋推動秀林鄉成立咖啡產銷班，高文山夫婦前後都加入產銷班學習田間管理，並開闢出超過3公頃的咖啡園。

友善農法長出好生態與佳績

踩進這片咖啡森林，腳底觸感特別柔軟，土壤又鬆又濕潤，高文山說起之前將土壤採樣送至花蓮區農業改良場，檢測結果顯示這是片富含有機質的肥沃壤土。高文山採取友善農法，不使用化學肥料、農藥、除草劑，透過天然無毒的方式防治病蟲害，因此林間生態非常豐富，每天巡田都能看到各種野生動物，包含果子狸、山豬、獼猴、野兔等等飛禽走獸，必須常常驅趕才不會讓果實被吃光。



高文山修剪枝柯讓葉分得以更加集中到枝幹為下一次收成作準備。



咖啡果實轉為深紅色時便是採收的最佳時機。

文山咖啡莊園種植上千棵阿拉比卡和少量藝伎，每年有1500公斤的產量，然而2024年遭逢幾次強颱侵襲，收成幾乎毀於一旦，至今仍在修復之路上。但高文山十分豁達，樂觀地說：「看天吃飯就是這樣，明年再努力。」他一邊撥動樹葉，一邊精準明快地修剪枝桠，幫助咖啡樹的養分集中到枝幹，累積下次結果的能量。

沿著荖溪下游前行五公里，「文山咖啡」四字被歲月深深烙印在雙扇鐵門上。高文山敞開大門，狗兒歡快地奔走吠叫，迎接來客。半畝大的埤塘裡，雞鴨鵝悠然其間，見人來便拍動翅膀或輕躍入水，交織出一片寧靜而生氣盎然的天地。



多餘的咖啡果皮及不良生豆成為魚飼料，此作法也能防範蟲害維護環境。

「好的咖啡在採果時就要採好的果子，挑選整顆深紅色的。」從採收選豆開始把關，高文山執行咖啡後製時更重視發酵，「發酵時得勤於檢測溫度，判斷豆子有無需要翻動，更仰賴嗅覺以檢視發酵狀況。」他細數起咖啡豆歷經不同後製處理法展現出不同風味，像是水洗咖啡帶有楊桃、青蘋果的奔放香氣，奶油調性、焦糖感明顯，乾淨度高，日曬有著更渾厚、強烈的熟果香，蜜處理則偏向花香調、柑橘味。

透紅的咖啡果實歷經發酵、乾燥、去殼等繁複步驟才獲得完美生豆。他會將生產過程裡多餘的果皮和不良豆丟進池塘餵魚，實現零農廢的友善循環。

高文山細膩地照顧終於換來亮眼成績。由於有機咖啡已在花蓮蔚為風氣，花蓮縣政府在縣級咖啡評鑑賽中



發酵後的咖啡豆遇到陰雨時則仰賴機器熱風乾燥。



文山咖啡農園透過有機種植與細膩的後製處理，近四年來都是受到縣級競賽肯定的精品咖啡。

於2021年首創「有機組」，而文山咖啡莊園摘下當屆銀質獎。他的咖啡更曾獲得一名專業杯測師評價道：「奶香味、花香味都保存得很好，尾韻還帶著柑橘類的檸檬酸。」

產銷班促進部落產業升級

對高文山來說，產銷班幫助農友間的經驗交流，或者共同報名花蓮縣政府開設的培訓課程，他便是藉此學習到水洗、日曬與蜜處理等後製技術。「如果有部落族人願意嘗試種咖啡，我們也願意贈送樹苗啊！」他期望更多人投入咖啡產業，並讓產銷班逐漸壯大。

高文山認為咖啡很適合作為副業嘗試，常常遊說親友可以趁著週休二日或是休假日，回鄉照顧咖啡也多一份收入。他分析了部落的產業型態，「很多人本來就在種檳榔、種生薑，如果在五分地周圍種200棵咖啡，收成可以賺三、四萬，也是不無小補。」

近年，高文山的咖啡品牌已經站穩腳步，擁有固定客群，並常設烘焙機便於客人預約試喝。他展望部落的咖啡產業說道：「種咖啡不只是為了咖啡，是為了部落的出路。」由咖啡帶動在地人流，讓族人有機會開店，發展友善生態觀光與食農體驗，高文山思及這塊養育他成長的土地，目光變得純粹而柔和。●

RaGu Coffee

Host: Kao Wen-Shan and Ding Chun-Siang

Hopeful Harvest Nurturing the Tribe through Friendly Farming

RaGu Coffee flourishes in Xiulin Township, Hualien County, under the care of Kao Wen-Shan, a member of the Chongguang Tribal Village, and his wife. Together, they manage more than three hectares of land, cultivating thousands of coffee trees using organic, chemical-free methods. Their approach supports biodiversity and produces coffee cherries of exceptional quality.

Originally working in public service, Kao viewed coffee farming as a hobby. That changed when he and his wife joined a local cultivation group in Xiulin. The experience deepened their knowledge and inspired them to build a full-fledged

coffee farm. Committed to preserving the land inherited from Kao's father, they follow environmentally responsible practices—avoiding chemical fertilizers, herbicides, and pesticides. Instead, they foster a natural balance that allows native plants and animals to thrive.

The farm primarily grows Typica coffee trees, with a smaller portion of Geisha. Each year, they produce around 1,500 kilograms of cherries. Kao believes great coffee starts at the root, with attention to every detail. Only fully ripened, deep-red cherries are handpicked. During post-harvest processing, Kao carefully monitors fermentation. Each method





brings out distinct flavors: washed beans reveal notes of starfruit and caramel, sun-dried beans are rich and fruity, and honey-processed beans offer floral and citrus tones.

Nothing goes to waste. Leftover skins and defective beans are used as fish feed in a nearby pond, forming a closed-loop system that sustains life both on and off the farm.

In 2021, RaGu Coffee received the Silver Award in the inaugural Organic Category of the Hualien Coffee Evaluation. Judges praised its milk and floral aromas and clean lemon finish. Kao now encourages others in the tribal community to grow coffee, believing it can open doors to both economic opportunity and environmental renewal.●



(OVERVIEW)

Person in Charge Gao Wen-Shan& Ding Chun-Siang
Planting Experience 20 years
Planting Elevation 400 meters
Coffee Varieties Typica, Geisha
Processing Methods Washed, Sun-dried, Honey
Purchase Contact 0916-799-156
Mailing Address No. 37-2, Zhongguang, 8th Neighborhood, Wenlan Village, Xiulin Township, Hualien County

(AWARDS)

- 2024: Specialty Grade, Organic Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation
- 2023: Gold Award, Organic Category (Washed), Silver Award, Organic Category (Washed) - 7th Hualien Coffee Evaluation
- 2022: Specialty Grade, Organic Category (Natural) - 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Silver Award, Organic Category (Washed) - 5th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Description Citrus, Caramel, Tropical Fruits, Stone Fruits, Creamy, Toast
Acidity Medium-Low, Mild, Citrus
Body Medium-Low, Watery



(Source: 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)

瑞穗石柱有機咖啡莊園 | 黃聰儒

用咖啡果串起花蓮 咖啡與部落故事的 起點

從父親手中接下咖啡產業的黃聰儒，在花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村創立「瑞穗石柱有機咖啡莊園」，以承載部落身世的牌名為起點，透過有機栽培與多樣化後製處理，致力於呈現花蓮咖啡的獨特風味，並策劃食農教育體驗活動以強化莊園特色，讓這片生產咖啡的土地，持續傳遞家族的歷史與對環境的熱愛。



(莊園概覽)

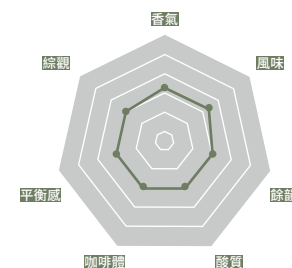
負責人 黃聰儒
種植經歷 5年
種植海拔 200公尺
咖啡品種 鐵比卡
加工方式 水洗、日曬、蜜處理
購買聯繫 0988-818-121
通訊地址 花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村
迦納納四路181之1號

(莊園佳績)

- 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」有機組精品級(水洗)
- 112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」有機組精品級兩座(日曬、蜜處理)
- 2023「臺灣咖啡分類分級(TCAGs)評鑑示範賽」優選
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」有機組銀質獎(水洗)、精品級(黃蜜處理)
- 110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」有機組銀質獎(水洗)

(杯測報告)

風味敘述 柑橘、吐司、奶油、牛奶巧克力、杏仁
酸質 中低、柑橘
咖啡體 中低、茶感



(來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑)



占地6公頃的農園種植咖啡樹、文旦和其他短期作物。

花蓮的中區，座落著地勢較高的舞鶴台地，台地東側的山坳，因形狀似籃子，阿美族語稱為迦納納（Kalala），瑞穗石柱有機咖啡莊園正位於此；黃聰儒拉開咖啡園的柵門，很得意地說：「咖啡樹可以長得這麼油亮的應該不多見吧！」這片取得有機驗證的咖啡園，上層的檳榔樹提供遮蔭，地面放養許多雞隻，讓他笑稱自己的咖啡是有機與有雞的「雙機」咖啡。

黃家開始種咖啡，起於他的父親黃正得。921震災後，政府大力推廣咖啡種植。擔任迦納納部落領袖（Kakitaan）的黃正得，有感於青壯人口流失，希望發展地方產業，開始在檳榔樹下以自然農法種植咖啡，他的咖啡苗，則來自舞鶴早年的咖啡樹。

花蓮最早的咖啡種植區

咖啡樹適合生長在南北回歸線間的氣候帶。日治時期，產銷咖啡的「住田物產株式會社」在舞鶴成立，開啟花蓮咖啡的短暫榮景。黃聰儒提到，當時舞鶴台地是住田一所，以曬豆和集散為主；而迦納納則是住田二所，以咖啡種植為主，可見在日本人的評估下，迦納納更適合種植咖啡。

隨著日本戰敗離開，迦納納的咖啡產業榮景煙消雲散，直至半世紀後，由黃正得復耕成了在地咖啡產業復甦的第一人。近年更在公部門的積極推廣、輔導與補助下，加上周遭農民知曉黃家的生豆確實有人收購，瑞穗地區的咖啡種植面積才又逐漸拓展。

面對父親年紀漸長，黃聰儒的妻子鼓勵當時以檳榔為業的他，接手家中的咖啡產業。黃聰儒不懂咖啡，2020年剛接手時便前往公部門上課，因此與他相識的林景川導演向他說：「你來這裡就對了！」黃聰儒對這番話充滿好奇，上完為期四個月、每週一天的課程，他深受咖啡的浩瀚知識感召，從中找到樂趣，並下定決心好好經營父親的咖啡事業，為了嘗出滋味的差異性，戒除菸和檳榔以找回味覺的敏感度。他的妻子則成為他在事業上的重要夥伴，負責有機認證等文件申請以及行銷莊園，兩人協力延續部落的咖啡產業和文化。

黃聰儒將莊園取名為「瑞穗石柱有機咖啡莊園」，不僅標記出產地，更顯出矗立於舞鶴台地的史前遺跡——



咖啡樹與雞隻在園地裡共生。

掃叭石柱，他解釋，每逢重要祭典，他的父親會赴石柱祭拜，這兩支石柱被部落認定是迦納納的發源地，對族人來說別具意義。以產區加上充滿部落身世的品牌名稱，他期待透過咖啡，向世人傳達對部落文化與土地的情感。

創造無毒有機的生長環境

在發展咖啡事業的同時，黃聰儒也重視部落文化與環境的延續。瑞穗石柱有機咖啡莊園的種植面積2公頃，約有2000株咖啡樹，品種皆為阿拉比卡中的鐵皮卡，年產量逾1公噸的咖啡果實，經後製處理後的生豆達400公斤。莊園在2015年取得有機認證，總面積6公頃的土地僅三分之一種植咖啡，其他部分除了文旦和短期作物，

還有不少空間用來輪作養地。

對黃聰儒而言，咖啡最重要的田間管理是修枝和施肥。採收期結束、新芽冒出後，他開始修剪徒長和交錯的枝條，讓咖啡樹充分獲得日照，剪下的枝條也能作為綠肥使用。

此外，他自製有機肥，在咖啡樹生長的不同階段，搭配使用光合菌液、魚精，以及園內雞隻協助施肥和除草，讓咖啡樹勢更為健壯，生長出油亮的葉片與飽滿的果實。黃聰儒夫妻倆接手上一輩的咖啡園以來，始終致力於學習與提升有機農法，讓園地能持續朝著與自然共好的方向前進。

彈性調整的後製方式

早期父親多以水洗法處理咖啡果實，

黃聰儒則是根據當時採收到的果實特性、天氣狀況，選擇最適合的後製處理法。

他提到，自家莊園的豆子透過水洗處理，風味多半比較乾淨、明亮，帶有柑橘、草莓、花香的感受；日曬處理法則有更濃郁、奔放的果香，以及較高的甜度；而蜜處理的咖啡豆，則介於水洗與日曬之間，風味層次更為細膩，也是他最喜歡的處理方式。

黃聰儒解釋，當咖啡果實被脫去外果皮與果肉，咖啡豆會努力吸收養分，帶著果膠曝曬烘乾的蜜處理法，讓豆子持續吸收果膠的甜味，歷經多道程序而產生出黑糖或焦糖的風味。相比之下，水洗豆顯現新鮮水果的氣味，蜜處理則猶如曬過的果乾味，兩者完全不同；而蜜處理的用水量較少，相對的環保。

當豆子達到他心中理想的風味，就脫殼真空，保有豆子的最佳狀態，脫殼的豆子經過挑選，除去蟲蛀的壞豆，也能避免被汙染。經過一段時間的養豆期，產生他期待的味道後，黃聰儒透過自己的小型烘豆機打樣，並記錄每次的參數變化，將最喜歡的口感交給專業烘豆師協助烘焙。

他的太太則希望如此精緻的咖啡作物能被善加利用。從咖啡後製處理過程中所伴隨的果殼果皮，歷經微發酵與乾燥程序後，再製成為咖啡果皮茶、咖啡果皮果凍等甜品，甚至咖啡乾燥嫩葉也能研發成茶包。即便是咖啡的副產品，她也——為其申請有機認證，讓瑞穗石柱有機咖啡莊園能在安心的品質之上持續向外推廣。

以咖啡串聯風土故事

為了不斷檢視自家咖啡水準，黃聰儒仍積極參與咖啡評鑑，藉由評鑑，了解自家咖啡豆的優缺點，進而改善種植和後製的技巧。他曾兩度參與由民間辦理的「竹梅源台灣精品咖啡大賞」，分別在2021年獲得84分、2022年獲得82分的佳績，透過在比賽中能與全台的好手切磋，了解其他莊園使用的新式工具，從中看到自家咖啡事業的無限潛力。



帶著果膠曝曬的咖啡豆正持續吸收著果膠的甜味。

黃聰儒透過小型烘豆機進行打樣烘培來掌握自家咖啡豆的品質。

參加公部門推廣活動向外行銷自家咖啡之外，黃聰儒也設計不同主題的體驗活動，將消費者帶入瑞穗石柱有機咖啡莊園，藉由食農教育讓遊客深入認識部落的人文風土，以及有機咖啡的生長環境，使充滿歷史意義的花蓮咖啡發源地，持續飄散咖啡香。●



黃聰儒自製有機肥並持續提升有機農法，讓咖啡樹長出油亮的葉面和飽滿的果實。



Ruisui Stone Pillars Coffee

Host: Huang Cong-Ru

Coffee Cherries Weaving Hualien's

Coffee and Tribal Stories

Ruisui Stone Pillars Coffee, crafted by Huang Cong-Ru in the mist-kissed highlands of Ruisui Township, breathes new life into a centuries-old coffee tradition. Situated at the crossroads of the Kalala Tribal Village and Wuhe Terrace, the brand revives the legacy planted during the Japanese colonial era by Sumita Bussan Co., Ltd. After the decline of coffee cultivation post-war, Huang, with guidance from tribal leader Huang Zheng-De and his wife, reignites the pulse of coffee in the region. The name “Stone Pillars” honors

Satokoay, a sacred Amis historical site, weaving together ancestral land and a family's commitment to revival.

The farm, home to 2,000 Typica coffee trees, thrives alongside pomelo groves and crop-rotated fields. Huang's philosophy is rooted in harmony with nature—careful pruning allows sunlight to reach the trees, while fallen leaves enrich the soil, returning vitality to the land. Huang's secret to healthy growth? A unique organic fertilizer made from probiotics and fish essence, which





nourishes the soil naturally. Free-roaming chickens complete the ecosystem, naturally fertilizing and controlling weeds.

During post-harvest, Huang meticulously crafts each batch of coffee. His methods reflect the landscape’s rhythm: washed processing for clarity, sun-dried naturals for vibrant fruitiness, and honey processing for soft sweetness. The result is coffee that sings of Wuhe’s terroir, with bright acidity, caramel sweetness, and delicate floral notes.

Certified organic and deeply rooted in tribal pride, Ruisui Stone Pillars Coffee is more than a drink—it’s a bridge connecting past and present. Each sip carries history, community, and the quiet strength of a reborn land. Taste the legacy. Taste the revival. ●

(OVERVIEW)

Producer Huang Cong-Ru
Years of Experience 5 years
Growing Elevation 200 meters
Coffee Varieties Typica
Processing Methods Washed, Natural, Honey
Purchase Contact +886 988-818-121
Mailing Address No. 181-1, Jianana 4th Road, Wuhe Village, Ruisui Township, Hualien County

(AWARDS)

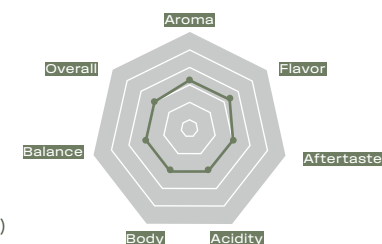
- 2024: Specialty Grade, Organic Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation
- 2023: Two Specialty Grade, Organic Category (Natural / Honey) - 7th Hualien Coffee Evaluation, Quality Award - 2023 Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Demonstration Competition
- 2022: Silver Award, Organic Category (Washed) , Specialty Grade, Organic Category (Yellow Honey) - 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Silver Award, Organic Category (Washed) - 5th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Citrus, toast, butter, milk chocolate, almond

Acidity Medium-low, citrus-like

Body Medium-low, tea-like



(Source: 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)

蕭員外咖啡 | 蕭淵水

從風土到風味 淬鍊家鄉新滋味

花東縱谷擁有廣大的沖積扇，土壤肥沃且水源獨立純淨，為推展友善農業的淨土；從小成長於富里鄉的蕭淵水深知此地的環境優勢，從2004年投入咖啡產業後，便朝向無毒有機栽培。這位製冰廠二代起初只是想開發咖啡雪糕，卻意外種出品質優異的咖啡果，從而踏入精品咖啡市場，多年來，他持續鑽研烘焙技術，力求掌握咖啡的多元風味。



(莊園概覽)

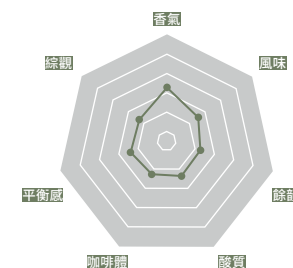
負責人 蕭淵水
種植經歷 20年
種植海拔 450、600公尺
咖啡品種 鐵比卡
加工方式 水洗
購買聯繫 0932-655-619
通訊地址 花蓮縣富里鄉中山路
200號

(莊園佳績)

■113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」精品級（水洗）

(杯測報告)

風味敘述 水梨、深色水果、
焦糖、香料、堅果
酸質 中低、單調
咖啡體 中低



(來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑)

從富里鄉出發，前往緊鄰一旁的卓溪鄉石平山區，蕭淵水駕車輕快地行駛在左彎右拐的產業道路上。這片翠綠的山林間，溪水順著山坳潺潺流淌，與岩石碰撞時激起細緻綿密的水霧，為山間帶來沁涼的氣息。

探入咖啡園，每棵咖啡樹被修剪得整整齊齊，枝條節點分明而緊密。蕭淵水說每一個枝枒的節點，可以結8到20顆果實，光是一條枝枒，就能生產超過200顆咖啡果，讓人期待隨著十月的採收期到來，一顆顆紅潤飽滿的咖啡果實將點亮這片園地。

在富里建立有機咖啡

富里鄉位在花東縱谷平原的中間地帶，擁有肥沃的土壤、乾淨的水源和空氣，以及山谷型氣候帶來適宜的溫濕度，為有機農業創造了良好的環境條件。蕭淵水在2004年投入種植咖啡時，自然選擇友善環境的農法。他的父親蕭曾喜務農以來都是使用慣行農法，更擔憂轉型有機可能面臨的生產成本增加與減產風險。因此，他在申請有機認證的過程，不時得提防父親在咖啡園施灑農藥，歷經三年溝通才



獲得父親的認可，並正式取得有機認證，成為富里鄉最早的有機咖啡生產者之一。

蕭淵水認為富里的微氣候與土壤條件，極為適合嬌貴的阿拉比卡咖啡品種，此外，他的咖啡園位於海拔400公尺，咖啡樹木在縱谷環境的晝夜溫差下緩慢生長，讓咖啡果實內含物質能充分累積，進而孕育出良好的咖啡生豆品質。

這些飽含花東縱谷純淨風土的咖啡果實，是蕭淵水在二十年前無意間挖掘到的「禮物」，改變他作為製冰廠第二代的事業方向，從而轉向耕耘精品咖啡市場。

改寫製冰廠二代人生的咖啡

蕭家自1960年代在富里火車站前的大街上創立「永夏冰品」，這家家庭式製冰廠供應給在地與花東沿線業者。

蕭淵水接手家業多年，因為看到古坑咖啡產業報導而興起開發咖啡雪糕的異想，並設想著：「家中剛好有荒廢果園可以種咖啡，但也要學會烘豆才有原料可以做冰棒。」

他一栽入咖啡種植就收成30噸咖啡果實，後製完成卻缺乏學習烘豆的門路，蕭淵水當時想到唯一辦法——向設備代理商購買烘豆機再尋求使用技術。「我看到華山咖啡烘焙賽的冠軍得主分享讓他奪獎的烘豆機，多次聯繫後才到古坑拜訪，買了第一台電熱式烘焙機。」為了學習烘豆，蕭淵水在三年間繳交超過百萬「學費」買設備，這還只是踏進烘豆學門的入口，而首批生豆因儲存方法不當，等不到烘焙便不得不報廢，或以低價出售給咖啡商。

家中的製冰產業成為他的創業資本，一場競賽則讓他更加堅定信心。蕭淵水憶起，「應該是民國99年，包括我有許多花蓮咖啡農，去參加台東縣政府舉辦的咖啡競賽，當時只有我得獎。」蕭淵水決意將自家咖啡豆投入精品咖啡生產，同時前往台北尋找市場。





富里鄉自蕭淵水成立起第一個產銷班後，至今在地的產銷班也共同以「里山微田」品牌推廣咖啡。

滿載在地風土的行動咖啡車

「當時沒有人相信台灣能種出好咖啡。」蕭淵水回憶剛投入咖啡產業時，台灣本土咖啡未被市場接受，市面上幾乎都是進口豆，且以重烘焙為主，苦味濃厚且焦糖化風味強烈，使他在早期參與台北展售會端出淺焙咖啡時，其果香及酸氣就會被消費者當場倒掉，蕭淵水說：「客人以為那是一杯壞掉的咖啡。」直到2010年代精品咖啡風潮興起，消費者開始追求更具產區特色、風味層次以及具備環境保護意識的咖啡，台灣咖啡豆因此逐漸受到矚目。2015年，蕭淵水購入行動咖啡車將產自富里的精品咖啡帶往外地。「如果沒有這台車，我的咖啡夢可能早就結束了。」當時，他力抗

家中成員意見堅持投資行動咖啡車，正是透過咖啡得以與更多人交流，為他拓展了客源甚至獲得不少咖啡烘焙的意見回饋。

「從以前完全不懂烘豆，我現在已經可以順應消費者口味，烘焙出任何風味。」蕭淵水持續學習新的機型特性和技術，也幫助他人代烘豆子，逐步累積實力。每次烘豆，他會先歷經兩次的烘焙與試喝以了解手上咖啡豆的特性，並按照消費者指定的風味，決定每一次的烘焙階段。

「學會烘豆才能掌握自己咖啡豆的品質。」蕭淵水評估，自家咖啡園為低海拔產區，產出的咖啡生豆屬於軟

豆，若過度烘焙，容易產生過強的苦味，影響整體平衡，因此，他的咖啡豆以中淺焙最受歡迎，經沖煮後帶有柑橘、堅果到可可的韻味，尾韻揚起淡淡的甘草與蜜香，整體口感溫潤而耐人尋味。

延續富里咖啡的想望

從製冰延伸出咖啡事業，蕭淵水沿用「永夏」作為咖啡品牌名稱，他的父親則建議另立「蕭員外」，其名由來自為人海派大方的父親蕭曾喜以「蕭員外」的稱號在鄉里間為人所知。在父親過世後第四年，他數月夢見父親叮囑：「一定要用這個名字。」品牌名才在2015年正式更名為「983蕭員外咖啡」，融合富里鄉的郵遞區號和父親名號象徵著家族精神，也承載待人以誠、慷慨大方的信念。

重新啟動品牌後，蕭員外咖啡莊園在累積多年的咖啡產製技術下，陸續獲得2016年「台灣有機咖啡評鑑大賞」標準水洗組優等、106年「花蓮縣第一屆精品咖啡評鑑」銅牌，以及113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」有機組精品級。

富里鄉從蕭淵水成立起第一個咖啡產銷班，至今亦有其他產銷班成立，透過共同品牌「里山微田」行銷在地咖啡。蕭淵水坦言，他的產銷班如今最年輕成員已經55歲更有92歲的長者，「咖啡是一個需要時間與耐心的產業。」從種植、處理到烘焙、販售，每個環節都需要精細掌控讓許多人卻步。或許創業初期的種種挫折，已化為心中安定的力量，二十來年支撐著他持續面對各種挑戰，「當初我們從沒想過台灣咖啡能被市場接受，如今回望也做到了。」蕭淵水認為是時候將這份技術與經驗，傳承給下一個世代。●



蕭淵水認為低海拔的咖啡豆要避免過度烘焙，中淺焙的咖啡風味層次更加豐富。

983 Gentleman Coffee

Host: Hsiao Yuan-Shui

Shaping a Hometown Flavor from Terroir to Taste

In the lush embrace of Fuli Township, Hualien County's East Rift Valley, 983 Gentleman Coffee blooms as a beacon of organic excellence. Native son Hsiao Yuan-Shui, inspired by the land's fertile soil and unique microclimate, began cultivating Arabica coffee in 2005 using toxin-free methods. During harvest, his trees dazzle, with single branches yielding over 200 cherries, a testament to Fuli's abundant gifts.

Once a second-generation ice-maker, Hsiao's coffee journey sparked while crafting a coffee-flavored popsicle.

Hungry for quality control, he dove into growing and roasting his own beans. Starting with no roasting know-how, he honed his craft through relentless practice and savvy equipment investments. By 2015, his mobile coffee truck rolled into northern Taiwan's trade shows, charming customers and gathering insights that shaped his art. Hsiao's light to medium roasts, alive with citrus, nut, and cocoa notes, finish with whispers of licorice and honey, delivering a smooth, rich sip.

The farm's name, 983 Gentleman Coffee,





marries Fuli's postal code with Hsiao's father's cherished community nickname, embodying family warmth and generosity. As a trailblazer, Hsiao founded Fuli's first coffee growers' group, inspiring more to unite under the "Sweet Manor" brand, amplifying local pride. Yet, with an aging farming community, he sees the future in young hands, urging the next generation to nurture Taiwan's coffee legacy for sustainability and growth.

983 Gentleman Coffee is more than a farm—it's a love letter to Fuli's terroir and Hsiao's roots. Each bean, roasted with care, invites you to savor the East Rift Valley's essence, where organic devotion and family spirit brew a cup that's as vibrant as the land itself.●

(OVERVIEW)

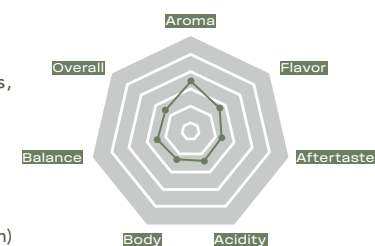
Producer Hsiao Yuan-Shui
Years of Experience 20 years
Growing Elevation 450, 600 meters
Coffee Varieties Typica
Processing Methods Washed
Purchasing Contact +886 932-655-619
Mailing Address No. 200, Zhongshan Road, Fuli Township, Hualien County

(AWARDS)

■2024: Specialty Grade, Organic Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Asian pear, dark fruits, caramel, spices, nuts
Acidity Medium-low, flat
Body Medium-low



(Source: 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)

雞鳴園 | 溫元山

以烘豆技藝昇華 土地的自然氣息

雞鳴園座落於台灣首個有機農業示範村——花蓮縣富里鄉羅山村。該聚落位於花東縱谷平原，擁有高山孕育的純淨水源、肥沃土壤以及日照合宜的氣候優勢，具足發展有機農業的條件。溫元山透過有機農法細心栽培並結合烘焙技藝，讓承載羅山風土的咖啡香氣向各地傳遞。



(莊園概覽)

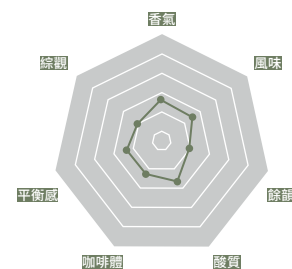
負責人 溫元山
種植經歷 20年
種植海拔 400公尺
咖啡品種 鐵比卡
加工方式 日曬、水洗
購買聯繫 03-882-1348、0911-761-966
通訊地址 花蓮縣富里鄉羅山村
鹽埕區12鄰74號

(莊園佳績)

■ 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」有機組精品級(水洗法)

(杯測報告)

風味敘述 堅果、帶核水果、木瓜、梅子
酸質 中低、單調
咖啡體 中低、茶感



(來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑)



前往雞鳴園的途中有梯田和連綿山巒。

向著海岸山脈緩緩攀升，前往雞鳴園的路上，群山在樹林的縫隙間展開，縱谷間的梯田注滿了水，水面靜謐如鏡，映照著連綿起伏的山巒。

在國內有機農業發展方興未艾之際，位處花東縱谷的羅山村，擁有高山、平原、地熱、泥火山等豐富景觀，灌溉用水則仰賴高山水源，於2002年經花蓮區農業改良場評估後推動成為全國第一個有機農業村，二十多年來，不少家戶更發展出獨特的農村生活體驗。

在群山環抱的坡地上，雞鳴園提供客家炒米香與手沖咖啡體驗，成為村中頗富盛名的遊程。溫元山自2000年起投入咖啡產業，曾前往台東及花蓮最早發展咖啡產業的瑞穗鄉，學習田間管理，並向鄰近學校老師請益咖啡品鑑。此外，他加入富里咖啡產銷班後，也接受來自海內外專業人士指導烘焙技術，不斷精進咖啡品質。

以爐火純青的炒米香技藝為人所知，溫元山本著對火候的敏銳度，對咖啡烘焙技術也充滿熱情，埋首於咖啡工作的同時，依然樂於和訪客分享手沖咖啡的技巧，細膩傳遞從水溫、沖泡方式到時間掌控，一切影響咖啡風味的變因。

以有機農法守護自然風土

溫元山每日的生活節奏與雞鳴同步，因此以「雞鳴園」為名，象徵生命與這片土地的連結，同時承載客家農夫勤奮精神。他是土生土長於富里的客家人，自小便幫忙家中農事，猶記得凌晨三、四點，天色未亮，便要挑起農作物步行三小時到鎮上販售，隨後再趕去上學。

這位農家子弟長大後曾經經營柑橘園，也養過上萬隻雞，然而，柑橘園因病蟲害導致產量銳減；轉型養雞後，又

因禁宰活禽政策使成本大幅上升，迫使農場再次面臨轉型。約在2000年左右，台灣掀起一股咖啡種植風潮，也吹向早在日治時期便有咖啡種植紀錄的東台灣。雖然本身並沒有喝咖啡的習慣，溫元山仍察覺這可能是下一個商機，於是委託在農業改良場工作的兒媳婦從瑞穗帶回咖啡苗木。原本只是嘗試種植，他卻發現咖啡樹在羅山村展現出超乎預期的適應力。

他保留昔日的柑橘樹為咖啡樹提供適量遮蔭，避免烈日灼傷嫩葉的同時讓咖啡果實在柔和光照下穩定生長，水源則來自海岸山脈麥飯石層過濾出的純淨泉水再加上羅山地質蘊含的鉀肥，一棵棵咖啡樹因而樹勢強健、果實飽滿。此外，海拔約400公尺的山谷間晝夜溫差明顯，咖啡果在緩慢的成熟期間持續累積糖分，使熟果宛如群山間的紅寶石。



溫元山從農多年直到2000年投入咖啡種植後就持續至今。



咖啡樹在有機栽培下長出飽滿的果實。

雞鳴園的咖啡栽種面積約6至7分地，最興盛時有超過800棵咖啡樹。然而，隨著溫元山歷經生病、療養，不得不縮減種植規模。但他依舊悉心照料現有的400到500棵咖啡樹，遵循採果後施肥、修剪枝條、矮化樹形，定期摘除側芽與除草，確保咖啡樹吸收充足的營養，提升收成品質。

不同於一般咖啡農，溫元山採取「無為而治」的管理方式，近二十年來未



綠中透著青藍的生豆。



溫元山喜歡透過少量烘焙來檢驗自家咖啡品質。

會施行大修剪，咖啡樹仍維持良好的生長狀態。在自然有機農法管理下，減少了人為干預，莊園內的自然生態系統自成一格，使咖啡豆保有最純粹的風味特性。

掌握烘焙轉香的關鍵點

從果實到咖啡，每一步驟都影響著最終的風味。雞鳴園的咖啡採用水洗與日曬兩種處理法，歷經後製處理的生豆綠中透青藍，存放在溫溼度穩定並通風的環境中。客人預訂咖啡豆後，溫元山以自家小型烘豆機，每次半磅少量烘焙，以確保每一批咖啡豆的新鮮度與品質。

當烘豆機預熱至攝氏200度，他投入生豆，待回溫點過後，將火力穩定控制在攝氏180到200度間，靜待溫度上升，豆子開始釋放香氣，傳來第一爆「波波波」聲響，緊接著熱鬧如節慶鞭炮的爆裂聲此起彼落，溫元山熟練地掌握加熱的溫度與速度，如同他爐火純青的炒米香節奏，適時倒出烘焙完成的咖啡豆。

這款中淺焙咖啡，完美保留鮮活的果酸與香氣，有木瓜與梅子的細膩酸度、穀物與柑橘的獨特韻味，細聞似



雞鳴園提供咖啡生豆、烘焙豆和掛耳包等多元產品。

有遠處飄來的幽微茶香，將土地的溫潤與山谷的氣息，一併封存於這杯咖啡中。

咖啡香氣緩緩勾勒出方才所見的咖啡園景——自然生長的咖啡樹枝條迎向太陽肆意舒展，層層交疊的葉片透出旺盛的生命力，待採收的紅色果實在陽光下閃爍光澤，點綴羅山青綠的田野。

過去沒有習慣喝咖啡的溫元山，如今每天飯後都要來上一杯，品味自己親手栽種、用心烘焙的成果。雞

鳴園的咖啡產量不多，但秉持做到最好的信念，要用一杯咖啡，傳遞羅山獨特的自然環境，讓來自山谷間的醇厚韻味飄向更遠的地方。●

Ji-Ming Yuan

Host: Wen Yuan-Shan

Elevating the Land's Natural Essence Through the Art of Roasting

Ji-Ming Yuan is a celebration of nature's bounty and traditional wisdom, where organic coffee cultivation and artisanal roasting come together in a vibrant expression of heart and craft. Guided by Wen Yuan-Shan, a proud Hakka native, this small-batch haven shares the soulful terroir of Luoshan through every aromatic bean.

Wen's daily rhythm begins with the crow of roosters—an enduring connection that inspired the farm's name, "Ji-Ming." The farm pulses with Hakka heritage, where roasted rice carries echoes of

tradition and hand-brewed coffee sparks connection. Visitors are invited to experience this authenticity firsthand, from roasting rice by hand to sipping fresh brews that capture the essence of the land.

Originally a citrus grove, the farm transitioned through poultry farming before embracing coffee in the early 2000s, as Taiwan's coffee culture began to rise. Wen preserved the citrus trees for shade, working with—not against—nature's rhythm. Rich in potassium, the valley soil is nourished by spring water





from a nearby waterfall. Luoshan’s dramatic day-night temperature shifts slow ripening, deepening the sweetness of each cherry.

After processing, the green beans are stored in a well-ventilated environment with stable temperature and humidity to maintain their quality. Though Wen began with no experience, he taught himself cultivation, tasting, and roasting. Today, he roasts in small batches with care and precision, tailoring each order to showcase the lively, fresh character of his beans.

More than just a farm, Ji-Ming Yuan is a tribute to sustainability and deep cultural roots. Through Wen’s dedication, every cup reflects Luoshan’s environmental harmony and Hakka heritage—a crafted moment of connection between land, tradition, and those who savor its gifts.●

(OVERVIEW)

Producer Wen Yuan-Shan
Years of Experience 20 years
Growing Elevation 400 meters
Coffee Varieties Typica
Processing Methods Natural, Washed
Purchasing Contact +886 3-882-1348, +886 911-761-966
Mailing Address No. 74, Yancheng District, 12th Neighborhood, Luoshan Village, Fuli Township, Hualien County

(AWARDS)

■ 2024: Specialty Grade, Organic Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Nuts, stone fruits, papaya, plum
Acidity Low to medium, monotone
Body Low to medium, tea-like



(Source: 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)

古林有機生態園區 | 林菁川

自然生態賦予 的豐富滋味

位於花蓮縣玉里鎮東豐休閒農業區的「古林有機生態園區」，由阿美族的林菁川與哥哥古青福共同經營。過去是職業軍人的林菁川，因參與莫拉克風災救災任務，體悟到保護環境的重要性，毅然返鄉與家人一起將老家的檳榔園改種咖啡樹，並採取與生態共生的管理方式，成為花蓮唯一取得慈心有機及綠色保育雙驗證的咖啡莊園。



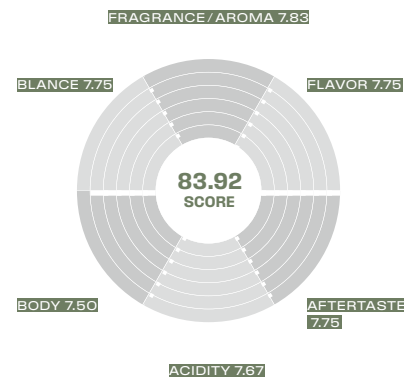
(莊園概覽)

負責人 林菁川
種植經歷 15年
種植海拔 500~700公尺
咖啡品種 鐵比卡
加工方式 蜜處理
購買聯繫 0925-825-123
通訊地址 花蓮縣玉里鎮觀音里
七鄰高寮159之1號

(莊園佳績)

■2024「永續農村精品咖啡莊園甄選」花蓮區年度咖啡莊園獎

(杯測報告)



(資料來源：2024永續農村精品咖啡莊園甄選)



林菁川回鄉將祖厝整理成結合處理咖啡和生態遊程的講解基地。

從比鄰稻田的193縣道，轉進東豐里的竹林山產業道路，約20分鐘車程後來到一間老屋，林菁川說這是他們家的祖厝，從祖厝往上將近5公頃山坡地都是他們的咖啡園。牆上掛著幾張老照片，林菁川指其中一張祖孫合照說：「這片土地是我的四川爺爺（外公）開墾留下的，小時候他常跟我們說『只要有土地就有黃金』，沒有他就沒有現在的咖啡園。」

莫拉克風災的領悟

從山下到山上沿途都是檳榔樹，有的

被風災吹得東倒西歪。林菁川說1983年他爸爸率先在山上種檳榔，後來其他人也跟進，漸漸整座竹林山都是檳榔樹，在地仰賴檳榔產業數十年之久。

林菁川曾擔任海軍陸戰隊的士官長，而令他決心退役返鄉的轉捩點，是2009年重創南台灣的莫拉克風災。當時他隨軍隊挺進災區救災，看到當地同樣是在山坡地種植檳榔樹與薑等淺根系作物，加上沒有植草等水土保持措施，導致無法挽回的土石流滅村悲劇。

他因此深感保護土地刻不容緩，經過與哥哥和爸爸討論過後，決定將慣行的檳榔園轉型為有機農園。他們合力砍除檳榔樹，讓土地休養了兩年，林菁川明顯感受到這段期間的變化：「一開始都是枯草，沒有什麼生命力，後來看到溪裡出現樹蛙跟拉氏明溪蟹，鳥類跟昆蟲越來越多，生機真的回來了。」

因為當時在東豐天主教堂服務的潘世光神父鼓勵種咖啡，他們跟神父要了幾棵咖啡苗，從2011年開始試種，至今園地裡已經種植約3000棵鐵比卡咖



林菁川以生態為優先逐漸復育農園生機。

啡樹，因為地處海岸山脈的竹林山，加上有一棵超過600歲的烏心石老樹，將咖啡園取名「古林」。

與生態共好的咖啡莊園

古林有機生態園區除了取得慈心有機農業發展基金會的有機驗證，亦有友善野生動植物的綠色保育標章，以山區生態環境指標物種大冠鷲為主要保育標的，採訪這日就看到大冠鷲在空中翱翔。

如何讓農業與生態共好？林菁川說除了不使用農藥、化肥等傷害環境或生態的資材之外，管理農園更要以生態為優先。他們種咖啡時保留原有的植被，既能提供生物棲息環境，也能減少水土流失，每年除草一次，砍下來的雜草則可作為綠肥。他相信，生態系健全有助於病蟲害的防治：「有蟲就會有蜘蛛，有蜘蛛就會有蜥蜴，再來就有蛇跟鳥類，慢慢達到生態的平衡。」



古林的莊園名稱來自鄰近一棵百歲烏心石老樹。



咖啡樹生長在海拔500到700公尺且日夜溫差超過10度的環境中。

大部分咖啡農為了防風跟方便採果，會將咖啡樹矮化，但林菁川在2019年以後就不特別剪枝，希望讓鳥類可以在咖啡樹上築巢，「我看過綠繡眼、烏頭翁跟台灣畫眉在我們的樹上築巢下蛋，台灣畫眉的蛋還是藍色的呢！」他得意地說。

古林有機生態園區的咖啡產季為每年10月至隔年4月，尤以3月的豆子品質最佳，因生長於海岸山脈海拔500到700公尺的環境，日夜溫差超過10度，果實粒粒碩大飽滿，然因有機咖啡豆產量不多，其中兩、三成還要跟動物「分享」，加上近年極端氣候益發頻繁，咖啡豆產量逐年減少。林菁川於2016年最多曾採收2公噸的咖啡果實，2023年僅剩400公斤，但始終

未曾動搖他與生態共好的理想。

對林菁川而言，能看見灰甲澤蟹、星頭啄木鳥等特有種生物在咖啡園自在生活，比賣出多少咖啡豆更重要。2024年農業部農村發展及水土保持署首度舉辦「永續農村精品咖啡莊園」甄選，古林有機生態園區即獲得花蓮區的年度咖啡莊園獎。

來自風土環境的風味

從2013年年末退役以來，林菁川全心投入咖啡的世界，從研讀相關書籍，到取得SSE、SCA和CQI三項咖啡國際認證，成為從栽種到品評的全方位咖啡職人。早期他將自家咖啡豆以水洗方式後製，近年為節省用水量改用蜜處理法，烘焙時取中淺焙段，讓咖

啡風味有最好的表現。

林菁川手沖咖啡，接著倒入窄口聚香杯，引導客人觀色、聞香、品味與感受。其乾香似焦糖瑪奇朵與杏仁，熱咖啡的氤氳中飄散出白蘭地的香氣，入口的風味有桂圓、葡萄乾、甜花香，以及蜜香紅茶的尾韻。林菁川說：「我們的咖啡風味體現風土環境，像有機水果一樣酸甜風味很均衡，而且喝下去以後身體很溫暖、很舒服，好像從大自然獲得了能量。」

古林有機生態園區曾獲得2016年「臺灣有機咖啡評鑑大賞」三等獎，在2019年花蓮縣「洄瀾好咖 啡您莫屬」原住民咖啡評鑑中得到特等獎，當年更獲得賣出世界最貴咖啡的巴拿馬艾利達莊莊主Wilford Lamastus的肯定。

為了環境堅持不放棄

2024年11月，一場康芮颱風讓竹林山產業道路中斷了三個月，颱風過後林菁川步行上山，發現原本即將進入產季的咖啡僅剩不到5%可以採，預估可能要三到四年的時間才能恢復。林菁川不見沮喪氣餒，反倒慶幸只有樹斷掉或倒下，沒有發生土石流，代表他的作法是正確的，「只要地還在、人還活著，就可以重新開始。」

林菁川在復原咖啡園之餘，每週六、日都會和哥哥到「193部落農民市集」擺攤，並與東豐休閒農業區、玉里地方創生組織「移居實驗事」合作，帶領手網烘豆等體驗活動，他也歡迎遊客來山上的咖啡園走走，為來訪者分享永續環境咖啡的心路歷程。林菁川堅持下去的理由很簡單：「如果我不堅持，怎麼跟人家分享有機跟友善對環境跟地球的好？」●



林菁川引導客人沖煮和品飲咖啡的方法。



聚集在地咖啡與農特產的193部落農民市集。

Gulin Coffee

Host: Lin Ching-Chuan

Rich Flavors Bestowed by

Nature's Ecology

In the lush landscape of Yuli Township, Hualien County, Gulin Coffee stands as a symbol of resilience and ecological harmony. Founded by brothers Lin Ching-Chuan, a retired Marine Corps sergeant major, and his sibling, the farm took root after the devastation of Typhoon Morakot. Lin transformed what was once a damaged betel nut grove into an organic sanctuary, now certified by Tse-Xin Organic and the Green Conservation Label. Each bean tells a story of renewal and dedication to the land.

Named after a 600-year-old Formosan Michelia tree that stands nearby, Gulin Coffee is nestled along the Coastal Mountain Range at elevations between 500 and 700 meters. The steep terrain, with its significant day-night temperature variations, allows Typica coffee cherries to ripen slowly, developing complexity and sweetness. No pesticides are used; instead, wild grasses cover the ground, and fallen leaves enrich the soil as natural compost. Birds nest among the



branches, forming part of a vibrant, self-sustaining ecosystem.

Lin, who holds SSE, SCA, and CQI certifications, oversees each step of the process—from cultivation to processing to cupping. He prefers the honey process and roasts the beans to a light-medium level to highlight their nuanced flavors. During tastings, he begins with the dry aroma before using a narrow-mouthed cup to concentrate the brandy-like scent of the hot brew. On the palate, the coffee reveals notes of longan, raisin, floral undertones, and honey-scented black tea.

Lin believes these flavors express the essence of Yuli’s soil and climate, offering not just taste but a deep connection to place. Gulin Coffee is a quiet triumph of sustainable farming, thoughtful processing, and respect for the environment—a farm where every detail is shaped by nature and nurtured by human hands.●



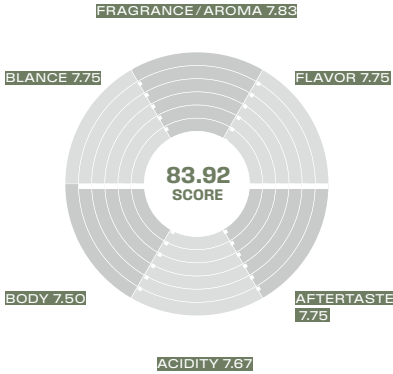
(OVERVIEW)

Producer Lin Ching-Chuan
Years of Experience 15 years
Growing Elevation 500–700 meters
Coffee Varieties Typica
Processing Methods Honey
Purchase Contact +886 925-825-123
Mailing Address No. 159-1, Gao Liao, 7th Neighborhood, Guanyin Village,
Yuli Township, Hualien Count

(AWARDS)

■ 2024: Sustainable Specialty Coffee Farm - Sustainable Specialty Coffee Farm Awards

(TASTING NOTES)



(Source:2024 Sustainable Specialty Coffee Farm Awards)

萬馬咖啡莊園 | 馬鍾啟

解鎖風味密碼 開啟家鄉新篇

十多年前，仍在警界服務的馬鍾啟，在花蓮縣萬榮鄉海拔600公尺處陸續開闢起「萬馬咖啡莊園」，是當時花蓮海拔最高的咖啡園。自2012年從警界退休後，他便全心投入咖啡種植與後製，憑藉豐富實作經驗掌握咖啡風味，更帶動家鄉後進者紛紛投入咖啡產業。



(莊園概覽)

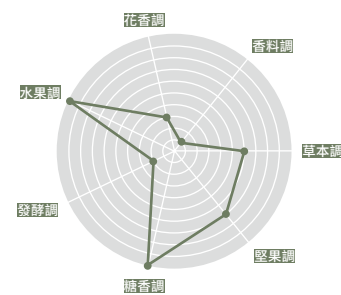
負責人 馬鍾啟
種植經歷 15年
種植海拔 600公尺
咖啡品種 鐵比卡
加工方式 水洗
購買聯繫 0933-998-205
通訊地址 花蓮縣萬榮鄉馬遠村4鄰68號

(莊園佳績)

- 2024「第一屆臺灣咖啡分類分級(TCAGs)評鑑賽」水洗處理組優選
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」一般組精品級(水洗)
- 110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」一般組精品級(水洗)
- 109年「花蓮縣第四屆精品咖啡評鑑」優質獎兩座(日曬、水洗)

(杯測報告)

風味敘述 柳橙、焦糖、堅果、茶香
酸質 中低
咖啡體 平順、茶感





離開車流不斷的台9線公路，沿著縣道向山區蜿蜒前行，來到以布農族圖騰妝點的萬榮鄉馬遠村，馬鍾啟的工作室就在部落裡；隨後，我們跟上馬鍾啟的機車，沿著產業道路一路爬升，途中經過一排櫻花樹後，一望無際的筆直檳榔樹映入眼簾，樹蔭下的咖啡樹錯落生長，濃密葉片閃爍著墨綠光澤。

這片傳承自長輩的山坡地，種植檳榔已超過三十年，過去因隔行如隔山，擔任公職的他將檳榔委託他人處理。某次與友人閒聊時，談及高海拔咖啡的優良品質，種植咖啡的朋友便建議

他，在自己的山坡地上種咖啡，以檳榔樹為咖啡帶來半遮蔭效果又有不同作物能收成，一舉兩得。這個決定，開啟他退休後的人生新頁，也讓萬榮鄉誕生第一位咖啡農，更是當時全花蓮海拔最高的咖啡園。

引領家鄉咖啡產業

為了推廣在地咖啡，「萬馬」之名取自萬榮鄉馬遠村，充滿地方情感。馬鍾啟說道：「最初的想法很單純，這名字不僅強調產地特色，聽起來還頗有氣勢，彷彿萬馬奔騰，象徵我的咖啡事業充滿活力。」

日治時期，瑞穗鄉的舞鶴台地是咖啡產地，初次種咖啡不知其所以然的馬鍾啟，由台地的百年咖啡樹下挖掘小苗，陸續在1甲地上種植上千棵樹苗，經過幾年的自然淘汰，剩下約750棵咖啡樹。莊園裡的咖啡樹種為阿拉比卡中的鐵比卡，能年產2噸的咖啡果實。

馬鍾啟解釋，馬遠村與瑞穗接壤，位於北回歸線附近，屬於全球最適合咖啡生長的緯度。萬馬咖啡莊園位於中央山脈的東側，隔著花東縱谷與海岸山脈相望，一早便能迎接陽光的照耀，他認為，此處太陽照射的感覺與平地大不相同，似乎有著特殊的魔力；比舞鶴台地的海拔更高，夏季溫度不似平地般炎熱，冬季相對寒冷，日夜溫差變化大是咖啡樹最愛的環境。結合緯度與溫差大的特點，繼萬

馬之後，萬榮鄉的咖啡莊園陸續出現，足見地理上的優勢。

由於海拔較高，萬馬咖啡莊園的田間管理時序比平地晚一個月左右，採收期從11月底至隔年5月，其中2月至4月為盛產期，平時由馬鍾啟與太太以自然農法共同照料，一顆顆鮮紅的咖啡果實全靠人工採摘，盛產期得雇工協助才來得及採收完。

讓豆子吸收陽光的魔力

他從花蓮精品咖啡產業發展協會的課程中學習技術，無論是田間管理的修枝採收，或是不同的果實處理步驟，以及研磨沖泡技巧……等，從不喝咖啡、不懂咖啡栽培的素人，如今成為談起咖啡可以暢所欲言的達人。

採訪這日，馬鍾啟為我們示範水洗處



理法，將採下的新鮮果實泡水去除雜質和浮豆，以機器脫去外果皮和果肉，剩下包覆果膠層的咖啡豆放入塑膠袋悶著，讓果膠層透過發酵而分解，每隔三到四天打開翻攪，使全袋的豆子均勻發酵，他透過嗅覺去判斷完成度，「如果味道對了，就是發酵完成，不過這很吃經驗和感覺，12到15天都有可能。」

發酵後的豆子經過清水洗淨，並剔除瑕疵豆，便進入曬豆的流程。春季的花蓮容易降雨，馬鍾啟添購烘乾機輔助，一旦出現陽光，即使只有半天，他也盡可能讓豆子享受日光浴，吸收陽光的魔力。仰賴機器的雨天，他依舊按著有陽光的節奏，每日機器開啟不超過8小時，不求快速乾燥完成，

讓豆子在冷熱乾濕間逐漸消散水分。

「如果是夏天的陽光，曬豆需要一星期，全程靠機器烘乾，則需五到六天。以前的人曬稻穀，也是白天曬完晚上收起，隔天繼續曬。我覺得慢慢曬的過程，豆子內部還會持續發酵，再給它一些時間變化，也許是咖啡好喝的原因。」馬鍾啟道出自己逐日摸索出的後製心法。

從經驗中累積的風味判准

乾燥完成的咖啡豆，馬鍾啟將它們逐批註記，密封儲存於攝氏10至15度的冰箱中冷藏三個月，他決定讓此批豆子在低溫中轉變，待訂單累積至一定數量，再取出脫殼，精選出完美生豆。

參雜傳統農業的智慧，馬鍾啟在處理



咖啡的過程喜歡憑感覺，某次忘了一袋發酵中的豆子，再看到已是月逾之後；他仍舊按照步驟依序水洗、乾燥、冷藏，剔除損毀的部分。一位咖啡愛好者透過介紹，向他洽購1公斤生豆，欲送往美國參加私人評鑑會，馬鍾啟給了對方這批發酵過度的豆子，沒想到獲得史無前例的93分成績，雖然不是正式比賽，卻讓花蓮咖啡的知名度大開，「我自己覺得這批咖啡的滋味很特別，然而過度發酵的結果，得淘汰一半以上的豆子，沒再嘗試過了。」

馬鍾啟舀出去年最後一批烘完的咖啡，顆粒明顯偏大，喜好中淺焙的他表示，不過度烘焙才能凸顯萬馬莊園咖啡豆高甜度的特色。他將咖啡豆研磨，以攝氏90度的熱水手沖，香氣在深琥珀色汁液落下前已然滿室生香，他形容此款咖啡風味果香濃郁，略帶杏仁的堅果味，過往在展銷會上吸引許多外地消費者。近幾年擔任村長忙碌的他，少了照顧咖啡的時間，產量也隨之減少，然而老顧客的訂單仍持續不斷；發展精品咖啡後，仰賴人力的咖啡為部落帶來就業機會，不少居民以咖啡取代飲酒，外地人在部落出入帶來活力，小小的果實正為這座山村帶來令人期待的改變。●

Wan-Ma Coffee Farm

Host: Ma Zhong-Qi

Cracking the Flavor Code, Cultivating New Beginnings for the Hometown

In the enchanting Mayuan Village of Hualien's Wanrong Township, Wan-Ma Coffee Farm stands as a testament to dedication and renewal. Founded over a decade ago by Ma Zhong-Qi, a retired police officer turned coffee artisan, the farm flourishes at 600 meters elevation in a region rich in coffee history. Just a short distance from Ruisui Township, famed for its century-old coffee cultivation dating back to the Japanese era, Wan-Ma Coffee carries forward this legacy with a distinct personal touch.

After hanging up his badge, Ma embraced the slower rhythm of the mountains, channeling his energy into coffee farming. His land, blessed with cool temperatures and dramatic day-night variations, offers an ideal microclimate—surpassing even the famed Wuhe Terrace—for cultivating nuanced, high-quality beans.

Honoring the land's natural balance, Ma preserved existing betel nut trees to provide organic shade for his





coffee plants. His eco-conscious methods and heartfelt dedication have inspired neighboring farmers to explore similar sustainable practices. Beginning with seedlings from Wuhe's historic Typica trees, Ma now lovingly tends to about 750 coffee trees, using natural farming principles rooted in respect for soil and season.

Ma's post-harvest process is equally meticulous. Beans undergo 12 to 15 days of fermentation, followed by gentle sun-drying. During rainy periods, mechanical drying is used—but always with careful timing to preserve and enhance flavor through extended fermentation. He prefers medium-light roasts, showcasing the coffee's inherent sweetness and subtlety. Each cup tells the story of mountain air, patient hands, and a farmer's quiet pride.

The name "Wan-Ma"—a blend of Wanrong Township and Mayuan Village—embodies Ma's vision: to rejuvenate the local coffee community and share the inviting spirit of Wanrong's mountains, one meaningful cup at a time. ●

(OVERVIEW)

Producer Ma Zhong-Qi
Years of Experience 15 years
Growing Elevation 600 meters
Coffee Variety Typica
Processing Methods Washed
Purchase Contact 0933-998-205
Mailing Address No. 68, Neighborhood 4, Mayuan Village, Wanrong Township, Hualien County, Taiwan

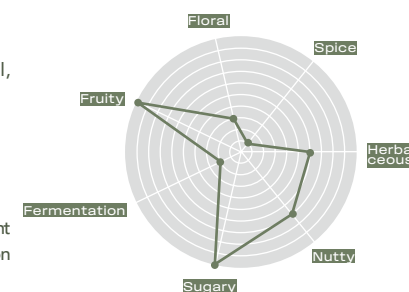
(AWARDS)

- 2024: Quality Award (Washed) - Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Evaluation Competition
- 2022: Specialty Grade, General Category (Washed) - 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Specialty Grade, General Category (Washed) - 5th Hualien Coffee Evaluation
- 2020: Two Quality Award (Natural / Washed) - 4th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Orange, caramel, nuts, tea-like aroma
Acidity Medium-low
Body Smooth, tea-like

(Source : 2024 Taiwan Coffee Assortment and Grading System (TCAGs) Evaluation Competition)



何留咖啡莊園 | 林金光

實踐自然哲思的 深山黑馬

一位是中年後心繫原鄉的布農獵人，一位是舉家搬來花蓮，師法自然的古董鑑賞家，林金光和蔡禮瀛這對大叔拍檔，七年來攜手在萬榮鄉的荒山裡開闢精品咖啡之路，成立「何留咖啡莊園」，起步晚、走得慢，卻杯杯叩問人心：何不留下呢旅人？何不留下這塊土地最原真的滋味。



(莊園概覽)

負責人 林金光
種植經歷 7年
種植海拔 300~1100公尺
咖啡品種 鐵比卡、藝妓、SL28、SL34、紫葉
加工方式 水洗、日曬、蜜處理
購買聯繫 0911-003-886、0978-106-513
通訊地址 花蓮縣鳳林鎮榮開路82號

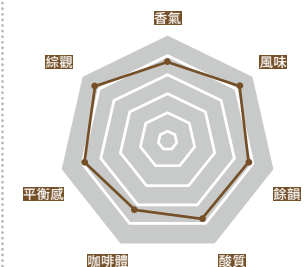
(莊園佳績)

- 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」一般組特等獎（日曬）
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」一般組銀質獎（日曬）
- 110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」一般組頭等獎（蜜處理）、精品級兩座（日曬、水洗）
- 109年「花蓮縣第四屆精品咖啡評鑑」銀質獎（蜜處理）、優質獎（日曬）

(杯測報告)

風味敘述 花香、葡萄柚、芒果、荔枝、水蜜桃、芭樂、黑醋栗、焦糖、麝香葡萄

酸質 中等、果汁感、莓果
咖啡體 中等、飽滿、圓潤



(來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑)



從林金光開闢的第一塊咖啡園展望莊園風土。

隨一陣顛簸山路搖進萬榮鄉馬遠部落的山腹，林金光快步穿梭在坡度陡峭、新雨泥濘的咖啡園，自豪地介紹：「這裡是何留咖啡的起源，整片山我們從北到南完全用人力，已拓展了十幾個區塊。」眼前馥郁的森林濕氣包圍上百棵鐵比卡和共存的多樣植被，原始野放的莊園景致，是造物主起的頭，也是咖啡農有意識的經營。

挖掘縱谷黑金

自2018年起步，何留咖啡莊園租下這塊海拔600公尺的老咖啡園作試驗基地，逐步醞釀不同地理條件、品種、處理法的精品級咖啡。莊園名稱沿

用自蔡禮瀛開設的日式禪風民宿「何留Resort」，不變的是想與人分享此地何以值得駐留，更想以最少的人為介入和精準後製，呈現咖啡生於花蓮淨土所能孕育出的萬千風味。

兩人一個跑山上專責田間，一個打造咖啡研究室主理後製，短短數年便以揉合特殊茶感的細膩風味，躋身「花蓮縣精品咖啡評鑑」前段班，2024年更奪下第八屆一般組特等獎桂冠。

不同於蔡禮瀛是喝咖啡數十年的行家，林金光自承原與咖啡素昧平生。軍職退伍後，他待在何留民宿工作，直到多年前想回鄉就近照顧媽媽，又

與蔡禮瀛延續合作默契投入咖啡產業。那幾年正值萬榮鄉首家咖啡專業戶「萬馬咖啡」闖出名聲，反觀林金光，面對每區動輒5分地的深山荒野，他不畏從零開墾的艱辛，耗費四年不用怪手、人工伐木砍草，用籐籃揹起種苗翻山過溪，親手種下現今共9甲地、5000棵、樹齡3到18年的咖啡樹。其中600棵已可穩定收成，生豆年產量僅100公斤，堅持「先求品質再求量」。

在自己的土地燃燒熱情

何留咖啡莊園的園地不只如繁星般散落在萬榮鄉境內，海拔變化也大，有300、600、800和占比六成的900到1100公尺，品種以藝伎最多，此外還有鐵比卡、SL28、SL34、紫葉（Purpurascens）等。較老的鐵比卡是近年主力，同時他們透過嫁接不同來源的藝伎，縮短從頭育苗的時間，「兩年就知道結果。」蔡禮瀛強調：



莊園以600棵咖啡樹穩定收成並著重於提升品質。



蔡禮瀛（左）延續民宿「何留Resort」作為咖啡品牌與林金光（右）共同經營咖啡事業。

「誰比較好我們還不確定，重點是你來花蓮後，我們要你變成花蓮的味道。」於是何留的咖啡，日日踩著中央山脈的土擁抱太平洋的風，早晨做完日光浴，午後即遁入迷霧中，兼有農人按時修枝除草，檢驗土壤肥力、施用有機肥對症下藥，果實熟成慢、密度高、層次豐富。

咖啡園的照顧辛勞也不勝枚舉。由於採收期拉長至晚春，林金光總得邊採果邊修枝，避免開花的咖啡樹徒長；天氣回暖的風險還包括，他曾剪枝被虎頭蜂咬、砍草遇到百步蛇，而最挫折的莫過於頭幾年沒經驗，他把藝伎種在全無樹蔭的豔陽下、把SL28種在種過生薑的地，又或是買回來的種苗難以適應現地排水差的黏土，下場均頗為淒慘。

哪裡跌倒哪裡起身，林金光學會別去考驗咖啡的耐熱度，先於某幾區種樹提供遮蔭，而后再在某幾區保留原有的杉木巨石與咖啡樹相映成趣，不強硬改變野地，而是試著與它相處，感受

那分滋養。儘管時有被颱風、蟲害一夕摧毀一整年心血，他依然燦笑：「我最大的動力就是在自己的土地上尋求快樂！」工作日常有水鹿、山羌吃葉子，猴子、白鼻心在眼底捉迷藏，種咖啡讓他連結小時候在山上務農的純真，他相信自然的咖啡，自然有出路。

食安與風味缺一不可

對土地感性，進入後製又保持理性客觀。蔡禮瀛為掌握方向，2020年即考取CQI咖啡後製加工技術師通才認證，以自家每年不同批次採收的果實，實驗過水洗、日曬、蜜處理乃至厭氧發酵等特殊處理法，並同林金光一起杯測討論，想方設法要利用後製抓出自家咖啡豆的最佳狀態。眼光深



咖啡果實在密閉式機器中發酵並以pH值掌握變化。

遠的他分析，咖啡作為世界主要飲品的發展趨勢不墜，「只要品質夠好，絕對有我們的位置。」

何留咖啡莊園以順應自然的農法為底氣，後製也訴求可控衛生。蔡禮瀛舉例，發酵採密閉式機器輔以pH值等數據監控，生豆皆儲放於恆溫18度的冷藏室，更規劃新建噸級的半室內日曬場，當逢梅雨季節，乾燥豆子也不擔心。

試飲何留咖啡莊園的日曬SL34，誠如

高海拔咖啡才能體驗的味蕾饗宴，開場柑橘調性的酸，漸與龍眼蜜、烏梅的淡雅果香平衡，尾韻悠長的烏龍茶感，以蔗糖甜味作收。儘管許多朋友一喝成主顧，蔡禮瀛謙稱，他們還在穩定質量的學習階段，暫未接單，目前主要供應合作的咖啡店及少量展售，也期待深蹲後的將來可進軍全球市場。

傳遞最雋永的風土本質

無論從產業競爭格局或個人期待出發，兩人認為，何留咖啡莊園想做的是被大家需要與延續的好咖啡。被需要，因為夠好喝且找出了屬於花蓮咖啡的風格品質，而非過分應用農業生產資材催熟追甜、「加工」而成的標準品質；被延續，因為比起種箭筍等傳統作物，下一代顯然更看好原鄉咖啡結合部落深度旅遊的產業鏈未來，進而願意返鄉承接。如此一來，也讓人善待萬物、世代共好的風景綿延，正是永續的真諦。

這對合夥闖蕩咖啡界的初生之犢，摸索著咖啡卻不只著眼於此，他們打心底尊重環境，自認是「代管人」——咖啡僅是最終同時成立的結果，更在意喝的人能明白這些用心背後的價值。如荒野詩人李奧帕德（Aldo Leopold）所說：「野性裡蘊藏著世界的救贖。」對何留咖啡莊園而言，咖啡裡亦有永不枯萎的春天。●



用心產製的咖啡也能比擬高海拔產區的風味表現。



何留咖啡莊園的夥伴們皆以永續經營的心態持續生產品質優異的咖啡。

Heliu Manor Café

Host: Lin Jin-Guang

The Dark Horse of the Mountains:

A Journey into Coffee's

Natural Philosophy

In the mist-wreathed hills of Wanrong Township, Heliu Manor Café hums with the pulse of the land. Born from the dreams of Bunun hunter Lin Jin-Guang and antique collector Tsai Li-Ying, this haven is no mere café—it's a tender communion with Taiwan's wild heart, each coffee bean a verse of soil, sea, and soul.

Since 2018, Lin has sculpted a 9-hectare sanctuary, his hands coaxing life from the earth. Five thousand trees rise from 300 to 1,100 meters, kissed by ocean whispers and rooted in mineral-

rich loam. Only 600 yield a delicate 100 kilograms yearly—a vow to cherish purity over abundance. Geisha, Typica, SL28, SL34, and rare Purpurascens thrive under Lin's devotion, nourished by organic fertilizers and shaped by careful pruning. Each cherry holds the land's secrets, bold yet pristine.

Tsai, a coffee alchemist with CQI-certified finesse, marries science to artistry. Her fermentation is a ritual—washed, natural, anaerobic—wrought in pH-monitored tanks, sealed with reverence, and rested at 18°C. A





forthcoming semi-indoor drying space will cradle each bean's promise, ensuring every note sings true. Their sun-dried SL34 is a fleeting poem: vivid citrus glows, weaving through longan honey, dried plum, and a soft echo of oolong tea and cane sugar.

Among native blossoms and drifting mist, Typica trees stand sentinel on their 600-meter plot, whispering of eternity. Lin and Tsai, stewards of tradition, weave a tapestry of loving care and craft. At Heliu Manor, coffee transcends the cup—it's a living ode to nature's grace, a bridge between hearts and horizons. Step into the mist. Taste the story. Let Heliu Manor's wild elegance linger, a warm embrace of Taiwan's untamed spirit.●



(OVERVIEW)

Producer Lin Jin-Guang
Years of Experience 7 years
Elevation 300 — 1,100 meters
Varietals Typica, Geisha, SL28, SL34, Purpurascens
Processing Methods Washed, Natural, Honey
Purchase Contact 0911-003-886, 0978-106-513
Mailing Address No. 82, Rongkai Rd., Fenglin Township, Hualien County

(AWARDS)

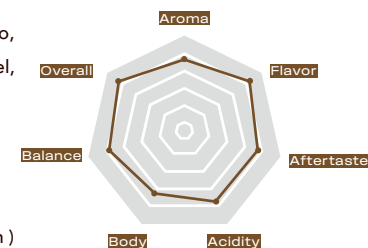
- 2024: Grand Prize, General Category (Natural) – 8th Hualien Coffee Evaluation
- 2022: Silver Award, General Category (Natural) – 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: First Prize, General Category (Honey) , Two Specialty Grade, General Category (Natural /Washed) - 5th Hualien Coffee Evaluation
- 2020: Silver Award (Honey), Quality Award (Natural) – 4th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Floral, grapefruit, mango, lychee, peach, guava, blackcurrant, caramel, muscat grape

Acidity Medium, juicy, berry-like

Body Medium, full, and rounded



(Source : 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)

花蓮縣秀林鄉特用作物(咖啡)

產銷第一班 李志祥

咖啡是回家的方向

李志祥原本投身軍旅，回到家鄉花蓮縣秀林鄉經營咖啡，起因於某位心想推動部落咖啡經濟的偏鄉醫師，這位醫師即是爾後在咖啡業界聞名的「泥坦咖啡」戴豐秋。五年來，李志祥從田間管理和後製加工中摸索出興趣，現在的他是一名優秀的咖啡農，同時拉攏長者共同加入咖啡生產。



(莊園概覽)

負責人 李志祥
種植經歷 5年
種植海拔 480公尺
咖啡品種 鐵比卡、紅波旁、黃波旁
加工方式 水洗、日曬、蜜處理
購買聯繫 0918-500-526
通訊地址 花蓮縣秀林鄉文蘭村11鄰66-2號

(莊園佳績)

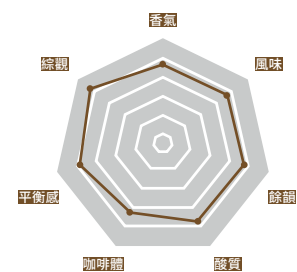
- 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」一般組頭等獎（蜜處理）、銀質獎（日曬）
- 112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」一般組精品級兩座（日曬、蜜處理）
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」一般組金質獎（日曬）、精品級兩座（水洗、蜜處理）
- 110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」一般組特等獎（蜜處理）、金質獎（水洗）、銀質獎（日曬）

(杯測報告)

風味敘述 花香、黃檸檬、熱帶水果、柑橘、芒果、芭樂、甘草、荳蔻子

酸質 中等、果汁感、明亮

咖啡體 中低、滑順



(來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑)

微涼清晨，秀林鄉和壽豐鄉交界的山腰上，重光部落十分靜悄，45歲的族人李志祥推開文化健康站的窗戶，開始清掃環境。窗外老人經過，喊他族名：「Hagay你來了啊。」他也熱情回應：「Baki（爺爺）！Payi（奶奶）！要不要喝咖啡？」

這個空間原本是文蘭國小重光分校，曾荒廢多時，五年前，由花蓮縣秀林鄉特用作物（咖啡）產銷班承租下來，整修後作為日照據點，提供部落長者共餐和上課的空間，也打造成為「Branaw coffee重光部落咖啡體驗館」讓遊客預約喝咖啡。門口喜氣洋洋的紅紙，來自花蓮縣政府的祝賀：「恭賀李志祥君榮獲113年花蓮縣精品咖啡評鑑頭等獎」。

得獎者李志祥在吧檯熟練地燒開水、

秤重和磨粉，一邊準備手沖，一邊緩緩地回憶：「我從小在這裡長大，花農機械科畢業後就考上軍校，在外面闖蕩了二十年。」2011年父親離世，他因為在部隊不能陪伴父親的最後一程而感到遺憾，開始思考退伍陪伴家人，回到部落打零工度日，畢竟他在海軍學了焊接和駕駛大貨車，不愁沒飯吃。

返家鄉耕耘咖啡

但他還沒退伍，戴豐秋就登門拜訪了。他現在回想起來還是啼笑皆非：「戴醫師知道我想退伍，就一直來找我，不管在教會還是哪裡遇到，他都一直叫我去跟他種咖啡。」在此之前他對咖啡毫無概念，只記得有一次回家發現山上在開墾，種滿不認識的樹苗。他好奇去打聽，族人告訴他：「是戴醫師的咖啡。」他坦言：「大家都很懷疑這種得起來嗎？」



李志祥從2020年開始協助泥妲咖啡的田間管理並陸續在自家田地種咖啡。

當時的他，也處於有點自我懷疑的狀態中。重光部落是有名的「醫生部落」，60戶人口中竟然出了十幾位醫生，公務員和教師的比例也很高。作為部落裡不算非常會念書的孩子，長輩比拚小孩的成就時，他一直會感到失落。

他終究還是被戴豐秋打動，在2020年開始擔任咖啡田間的小幫手，過程卻遠比想像中更複雜！「我還以為只要幫咖啡砍草、施肥就好了，後來才知道還要學加工，接著是導覽、手沖再加上杯測，越學越多。」在戴豐秋的鼓勵之下，他也陸續在自家田地栽植咖啡，目前已經有8分地，種植800株的鐵皮卡，還有少量紅波旁、黃波旁，每年採收300至500公斤的果實。

在實作中累積方法

搭上李志祥的吉普車，開進蜿蜒的山徑，兩側林蔭繁盛。部落早年盛產梧桐、檳榔、生薑和果樹，他的家族田地在那溪海拔480公尺處，兒時父母種芭樂、水梨和山蘇，養活一家大小。他對這片山林充滿感情，指著山溝轉彎處的巨大岩石說：「小時候奶奶和爸媽帶我一起上山工作，我們會在這顆石頭下面躲雨和煮飯吃。」長年務農的母親，對於兒子投入種咖啡也充滿擔心，畢竟咖啡不像一般水



李志祥近期從113年度的花蓮縣精品咖啡評鑑中獲得頭等獎。



重光部落咖啡體驗館販售李志祥產製的咖啡掛耳包。

果採下來就可以賣，它需要挑選後製，對一般農民來說太費工，程序很繁雜。「我媽媽覺得咖啡果實雖然紅紅的、很漂亮，但摘下來腐豆一堆，她想說這是幹什麼啊？還不夠工錢。」

李志祥回到產銷班和農友討論，想改善果實良率。「有人說是肥度不夠，或是照射不夠，或是缺水。」水源確實是在本地種咖啡的挑戰之一，重光部落位於秀林鄉與壽豐鄉臨界的山麓河階，雖早晚有濃霧濕氣，但灌溉水源稀缺。現在即便設有簡易自來水站，夏季仍有乾旱風險。此外，同樣在花蓮種咖啡，不同地區的產季也有差異，「海岸山脈都採收完了，我們這邊還在等開花，就算過了冬天，果實也還很綠。」從栽種階段，咖啡就已經充滿待解的問題。

他在產銷班勤學後製，從一批一批豆子中累積經驗。「像是日曬法，我要去聞那個味道，然後回報醫師娘，有沒有果香味？我還要決定這一批去皮之後，還有沒有要發酵，還是要先冷藏保存。」他所說的「醫師娘」即為戴豐秋的妻子曾加如，她很早就考取杯測和評鑑證照，得以協助農友辦理杯測，再建議大家回頭檢視咖啡製程，李志祥在此過程中逐漸熟悉咖啡後製技巧。

照顧咖啡也照顧部落

近來，李志祥在內部杯測通過醫師娘嚴格的標準，代表產銷班出去競賽。李志祥一開始缺乏自信，「我不敢參加，因為產量不多，又受到風災影響，可是醫師、醫師娘都說『你豆子不錯！可以試試看！』」皇天不負苦



李志祥在產銷班精進技術，近來所產製的咖啡從縣級評鑑中屢奪佳績。

心人，他的咖啡在歷年縣級評鑑中得到卓越成績，評審讚嘆風味富含香檳葡萄、紅茶、黃檸檬等香氣，酸值、餘韻和平衡感上也表現良好。

「一杯從栽培到後製完全自己生產的咖啡，能得獎當然開心啊。」李志祥靦腆地抓了抓頭。經過幾年的耕耘，他已經不那麼在意人際間的成就攀比，因為在謀生之外，他找到了更深刻的意義。他的咖啡園區沿途種滿櫻花樹，也能俯瞰山下河谷聚落的美景，李志祥悠悠說起：「可以跟家人坐在這裡賞花，不是很好嗎？」

現在的李志祥，成為整個部落的志工，每天一睜開眼要照顧的領域，已經遠遠不只咖啡。「早上去文健站掃落葉，修理壞掉的東西，有人來參訪要負責導覽，一下又是教會來借場地，忙完才上山。」他碎碎念叨著，又細心擦拭著文健站的桌子。

一度讓部落族人懷疑的咖啡，如今不但變成經濟作物，也成為延緩失能的課程。李志祥引導長者挑豆，透過從生豆中挑出瑕疵豆的過程，培養手眼協調與顏色辨識的能力。返鄉的子弟也許還在尋找自我認同，但他對部落付出的情感，就像他手沖的咖啡，醇厚而悠長。●



從海拔480公尺的咖啡園，得以俯瞰整個河谷聚落。



李志祥時常和農友交流藉此提升咖啡果實的品質。

Agriculture Production and Marketing

Groups of Hualien Xiulin Township

Special Crop(Coffee) 1st Class

Host: Li Zhi-Xiang

Coffee Points the Way Home

Five years ago, Li Zhi-Xiang traded his military uniform for the rich, earthy aroma of coffee fields, returning to his roots in Chongguang Village, Hualien. An invitation from Dr. Tai Feng Chiu—a rural physician and founder of Nita Cafe—set him on an uncertain path that soon became a calling. What began as curiosity has since grown into a deep and enduring devotion.

With quiet resolve, Li cultivated 800 Typica trees, along with Red and Yellow Bourbon, across sun-kissed slopes. Through the local Agricultural

Production and Marketing Group, he exchanged knowledge with fellow farmers, refining each step from soil to cup. His careful work bore fruit: award-winning beans praised for their champagne grape effervescence, black tea warmth, and lemon-bright acidity—flavors that reflect the balance and depth of Li's own journey.

At the heart of this community is Branaw Coffee, a former elementary school transformed into a lively gathering space. Here, elders sort beans by hand, their laughter mingling with the gentle





rustle of parchment-shelled cherries. Visitors pause, drawn into the rhythm of village life. Mornings are for coffee; afternoons, for service—Li’s hands steady in both.

For Li, coffee is more than a crop. It is the shared pride of collective effort, the crisp mountain air captured in every roast, the sense of place in every sip. It carries the spirit of the tribe—resilient, rooted, and alive.

Each bean tells a story: of a soldier who became a steward, of a village sustained by care and connection. In nurturing both land and people, Li Zhi-Xiang brews more than coffee—he cultivates legacy, belonging, and the enduring soul of Hualien’s coffee culture.●



(OVERVIEW)

Producer Li Zhi-Xiang
Years of Experience 5 years
Growing Elevation 480 meters
Coffee Varieties Typica, Red Bourbon, Yellow Bourbon
Processing Methods Washed, Natural, Honey
Purchasing Contact +886 918-500-526
Mailing Address No. 66-2, Wenlan Village, Xiulin Township, Hualien County

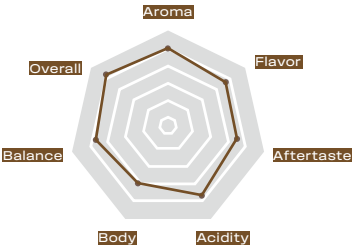
(AWARDS)

- 2024: First Prize, General Category (Honey), Silver Award, General Category (Natural) - 8th Hualien Coffee Evaluation
- 2023: Two Specialty Grade, General Category (Natural / Honey) - 7th Hualien Coffee Evaluation
- 2022: Gold Award, General Category (Natural), Two Specialty Grade, General Category (Washed / Honey) - 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Grand Prize, General Category (Honey), Gold Award, General Category (Washed), Silver Award, General Category (Natural) - 5th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Floral notes, yellow lemon, tropical fruit, citrus, mango, guava, licorice, coriander seed
Acidity Medium, juicy, and bright
Body Medium-light, smooth

(Source : 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



太巴塢多恩莊園 | 曾梅玲

咖啡與人情交流的 甜美餘韻

花蓮縣光復鄉座落著歷史悠久的阿美族部落——太巴塢。懷抱著對部落文化的情感，曾梅玲長年投入原住民社福工作。十年前，她與先生投入家人經營的「太巴塢多恩莊園」，為荒廢的檳榔園再次拓展咖啡事業，不僅持續提升守護環境的種植技術，也致力摸索後製處理的方法，更期望讓咖啡成為延續部落文化的媒介。



（莊園概覽）

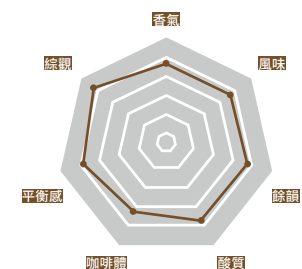
負責人 曾梅玲
種植經歷 10年
種植海拔 250公尺
咖啡品種 鐵比卡
加工方式 日曬、水洗、葡萄乾蜜處理
通訊地址 花蓮縣光復鄉富愛街9號

（莊園佳績）

■113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」一般組金質獎（蜜處理）
■110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」一般組精品級（日曬）

（杯測報告）

風味敘述 淡花香、熱帶水果、葡萄、巧克力、梅子、橘子糖
酸質 中低、果汁感、活潑
咖啡體 中等、水感



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）



曾梅玲與家人保留檳榔樹為咖啡樹遮蔭並持續精進守護園區的管理方式。

沿著台9線公路行駛至花東縱谷平原中段，穿越光復鄉主要街區，便可抵達太巴塢部落。這處河流冲刷出的寬闊平原，孕育著深厚的阿美族文化。隱身其中的太巴塢多恩莊園，其名稱源自族語「To'em」意為雲彩，傳遞過往居民依循山上雲層變化作為收工回家的時間指引，而音譯「多恩」則蘊含對上天賜予這片土地的感恩。

檳榔園翻身為精品咖啡的產地

太巴塢多恩莊園最早曾種過柚子，也廣植超過兩千多株檳榔樹，傳承至曾梅玲與她的先生時，留下了一片箭竹林和荒廢的檳榔園。十年前，夫妻倆因緣際會接觸到一位農友，對方提供了咖啡苗，並表示將收購咖啡果實。於是，他們著手整理荒地，開始種植咖啡樹。然而當咖啡樹收成，那位農友已經沒有意願購買。面對大批咖啡果實，夫妻倆決定自己投入咖啡事業，一步一腳印地學習咖啡種植與後製處理技術，為荒廢的檳榔園注入新的生機和價值。

正式發展咖啡事業以來，他們便依循花蓮縣政府的有機農業政策，同時曾家從上

一代便採取保護環境的農法，在向執行有機驗證的公司接洽過程中，得知檳榔樹被視為對人體和環境有害的作物，若園區內仍保留檳榔樹，可能影響有機認證的結果。當時正逢農糧署自103年起推動「檳榔廢園轉作」計畫，透過補助鼓勵農民轉耕其他作物，曾梅玲與她的先生便在「檳榔廢園轉作」政策推動下，下定決心分區砍伐園中的檳榔樹。

然而，第一批檳榔樹經砍伐後過了半年，曾梅玲發現鄰近的咖啡樹樹勢明顯衰退，樹冠變得稀疏，葉片也開始枯萎。她和家人不禁思索：「是不是因為沒有樹蔭遮蔽，咖啡樹才變得不健康？」深入觀察後，他們意識到，咖啡樹與檳榔樹已經建立起半遮蔭的共生關係。園區內多樣的作物組合，有助於調節微氣候，減少水分蒸散，反而為咖啡樹創造更良好的生長環

境。這個發現讓他們重新思考什麼才是真正守護園地的耕作方式。與其一味砍除檳榔樹，或許更應該保留那些能保護咖啡樹的檳榔，並延續上一代傳承下來的耕作智慧。

曾梅玲回憶道，父親在她小時候總會叮嚀：「要知道樹怎麼吃飯。」她始終牢記這句話，根據咖啡園的地形與植物生態，調整施肥方式，讓養分隨山坡地勢滲透至根系，達到最自然且高效的滋養效果。同時，她也堅持施用有機肥，以人工除草並定期剪枝維護園地，確保咖啡樹健康成長，使產量與品質逐年穩定提升。

如今，莊園中的咖啡種植面積已達1甲左右，1000株咖啡樹中約有八成為鐵比卡品種，年產咖啡果實約600公斤。在熟悉咖啡園管理技術後，他們將從友善環境耕作認證著手，持續朝著永續農業的方向邁進。



咖啡果實從枝枒節點萌芽開花逐步孕育形成。



曾梅玲堅持使用有機肥、人工除草且定期修枝以維護咖啡園。



太巴望咖啡莊園首度以葡萄乾蜜處理的咖啡生豆在縣級精品咖啡評鑑中獲得佳績。

咖啡處理法的漫長研究

低海拔產區因氣溫較高，使得咖啡果實的成熟速度不若高海拔地區來得均勻，進而影響糖分與有機酸的合成與轉化，不利於最終的咖啡風味表現。為了彌補產區條件上的限制，曾梅玲與她的先生持續學習後製處理技術，力求更理想的咖啡品質。

在光復鄉尚未成立咖啡產銷班時，曾梅玲與她的先生結識為重光部落推展咖啡產業的戴豐秋醫師夫妻，在他們的帶領下，初步認識咖啡後製的流程和操作機器的基礎知識，爾後，透過瑞穗咖啡產銷班學習後製技術，在數次參與精品咖啡評鑑賽中，找到自家咖啡的調整方向。曾梅玲的先生嘗試各種咖啡處理法，不斷探索咖啡風味的可能性。無論是日曬、水洗或蜜處理，他始終感覺難以突破中規中矩的

口感，直到在一次課程中接觸到葡萄乾蜜處理法。

在葡萄乾蜜處理的過程中，他會視天氣狀況將採收後的咖啡果實在陰涼處風乾二到四天，過程中果實內含糖分逐漸濃縮，猶如葡萄風乾成葡萄乾一般，再剔除果皮並進行厭氧發酵，讓咖啡果實的內容物在無氧狀態中轉化，減少外在環境對於咖啡發酵過程的影響，接著，將帶有果膠的咖啡豆進行乾燥，使其累積出更濃郁、甜美的風味，並增添豐富的果香與層次感。

太巴望多恩莊園以這批咖啡生豆，首度在113年「花蓮縣政府第八屆精品咖啡評鑑」中獲得金質獎殊榮。經葡萄乾蜜處理後的咖啡其風味層次交織淡雅花香、熱帶水果、葡萄、巧克力、梅子與橘子糖的細緻韻味。回首

七、八年間，曾梅玲的先生逐步累積後製技術，而她則考取CQI Q Grader的咖啡品質鑑定師證照以把關每一批咖啡的風味標準，夫妻倆一路摸索而建立起適合於自家莊園的產製方向。

以咖啡支持部落文化

曾經荒廢的檳榔園，在一家人的十年耕耘下重獲生機，也讓三代人因農事而有緊密合作的時光——曾梅玲的孩子與爺爺奶奶一同參與除草與採收，而她與丈夫則負責後製加工。對曾梅玲而言，咖啡不僅是一種農作物，更牽繫著家人之間的情感，也成為延續部落文化的重要橋梁。

曾梅玲曾參與由農政單位、公司、團體辦理的市集，也合作過在地知名商家，藉由彼此在不同場域相互串聯、共享資源，讓咖啡為地方農產增添新的元素，曾梅玲也分享，有些友人引進他們的咖啡，結合傳統的糯米釀，調製出帶有部落風格的特調飲品，透過不同形式，讓這片土地的故事得以延續與傳遞。

曾梅玲投入原住民族社福工作已經二十餘年，曾榮膺十大傑出青年，將青春歲月奉獻於家鄉，為孩童與婦女提供支持。隨著光復鄉人口結構逐漸高齡化，越來越多長者在老人照顧據點與文化健康站度過晚年生活，未來，她規劃將咖啡專業融入部落關懷行動，帶領咖啡沖煮體驗，幫助長者透過手沖促進手部靈活度，也讓咖啡香氣為生活增添美感與樂趣，並以此打開人際交流的契機。

從對咖啡產業的堅持，到與地方緊密交織的互動，曾梅玲與她的先生讓產製咖啡不僅止於農事，更延伸出永續部落文化的行動。他們用時間與熱情醞釀，讓每一杯咖啡都承載著土地的故事與人情的溫度。●



曾梅玲堅持使用有機肥、人工除草且定期修枝以維護咖啡園。



曾梅玲的先生樂於嘗試精準自家咖啡品質的不同處理法。

Tafalong To'em farm

Host: Tseng Mei-Ling

The Sweet Aftertaste: Stories of Coffee and Human Connection

In the heart of Tafalong Tribal Village, Guangfu Township, Tafalong To'em Farm blooms as a poetic testament to Amis heritage. "To'em," meaning "cloud" in the Amis tongue, evokes ancient navigators tracing mountain mists home—a delicate whisper of roots reclaimed. Here, coffee is no mere crop; it's a living hymn to land and lineage.

A decade ago, Tseng Mei-Ling inherited her family's soil and spirit. With reverence for her ancestors, she

wove their agricultural wisdom into a vision of sustainable cultivation. Her farm cradles tradition while embracing gentle innovation, nurturing earth and community in tender balance. Transitioning to organic was a dance of patience. Betel nut trees, sacred to her kin, barred certification. Rather than uproot them, Tseng chose unity—their shade now shelters coffee plants, weaving a microclimate that hums with biodiversity, conserving water and whispering life.





Every gesture is intentional: hand-weeding with care, pruning with precision, and fertilizing in rhythm with the land’s pulse. Tseng’s husband, a quiet alchemist, unlocked a radiant secret—raisin honey processing that unfurls bright, fruity notes in each bean. This characteristic earned Tafalong To’em a Gold Award in the 2024 Hualien Coffee Evaluation, a golden nod to their steadfast devotion.

Yet the farm’s soul stretches beyond commendations. It is a bridge—binding generations, traditions, and hearts. Tseng shares her harvest with local markets and teaches elders the delicate art of hand-drip brewing, entwining past and present. Beneath ever-shifting clouds, Tafalong To’em Farm tells a story of resilience and reverence, where every bean carries the land’s heartbeat and every cup cradles a legacy. Step into this sacred grove. Sip the story of Amis spirit, woven with care, rooted in love, and lifted by clouds toward eternity’s embrace.●

(OVERVIEW)

Producer Tseng Mei-Ling
Years of Experience 10 years
Growing Elevation 250 meters
Coffee Variety Typica
Processing Methods Natural, Washed, Raisin Honey Process
Mailing Address No. 9, Fu'ai Street, Guangfu Township, Hualien County

(AWARDS)

- 2024: Gold Award, General Category (Honey) - 8th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Specialty Grade, General Category (Natural) - 5th Hualien Coffee Evaluation

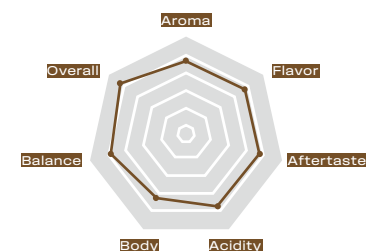
(TASTING NOTES)

Flavor Profile Light floral aroma, tropical fruits, grape, chocolate, plum, orange candy

Acidity Medium-low, juicy, vibrant

Body Medium, watery mouthfeel

(Source : 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



愛姬咖啡莊園 | 劉孟宗

以工程師精神 拆解咖啡風味

在科技業熬夜的日子，咖啡是劉孟宗提神醒腦的必需品。懷抱對自然的嚮往，他離開高壓職場，投身畜牧與務農，在花蓮縣壽豐鄉成立「愛姬咖啡莊園」，並以理科人的嚴謹與邏輯，探索後製與烘焙過程中每一個參數變化，從初出茅廬的新手，蛻變成為對風味細節了然於心的咖啡研發工程師。



（莊園概覽）

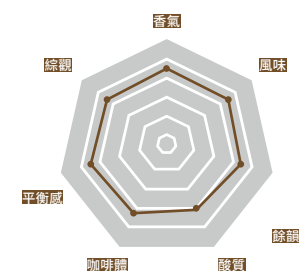
負責人 劉孟宗
種植經歷 5年
種植海拔 150公尺
咖啡品種 鐵比卡、藝妓
加工方式 蜜處理
聯絡信箱 almc1017@yahoo.com.tw

（莊園佳績）

- 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」一般組銀質獎（蜜處理）
- 2024「飄香東海岸咖啡生活節」手沖咖啡競賽第2名
- 112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」一般組頭等獎（水洗）、金質獎（蜜處理）
- 2023「臺灣菁英咖啡邀請賽」優質獎
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」一般組頭等獎（水洗）、銀質獎（水洗）

（杯測報告）

風味敘述 梅子、杏桃、奶油、柑橘、甜李、堅果、蔗糖
酸質 中低、柑橘、溫和
咖啡體 中低、中低溫略水感



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）

午後，繚繞的山嵐簇擁於群巒之間，劉孟宗正準備將烘好的豆子進行杯測，參與成員還有熱衷於研究咖啡的學校教師，以及經營「鄉庭有機咖啡莊園」的張進義。劉孟宗與團隊們從研磨、乾聞、注水、濕聞、破渣、撈渣到依序高、中、低溫啜吸，有條不紊地完成杯測過程，交換彼此心得。

這樣一幅寧靜專注的工作即景，頗有青銀共創的意味。談起與前輩張進義認識的緣由，劉孟宗分享：「最初是跟著他學習蛋雞飼養，後來張大哥跨足咖啡種植，偌大的咖啡園無法兼顧，於是我認領了兩區，就這樣一頭栽入咖啡的世界。」

友善農法為風味關鍵

劉孟宗向鄉庭有機咖啡莊園所承租的咖啡園為林地，緊連著一旁原始的森林地帶，正好是野生動物進出的第一站。黃鼠狼、穿山甲、獼猴、松鼠都是日常訪客，其中，松鼠會取食咖啡果的種子；獼猴則是一年四季都會造訪，夏季大啖麵包果，冬季就垂涎咖啡樹上逐步轉紅的咖啡果實，甚至會爬到咖啡樹上攀折枝條。



劉孟宗用守護環境的方式種出飽滿的咖啡果實。



劉孟宗的咖啡園旁為原始林地。

為了轉移動物的注意力，劉孟宗偶爾會將過熟香蕉置放於獼猴行經的路徑，或掛在樹上供松鼠取食。有趣的是，一回他深入附近森林，竟看到滿山遍野的咖啡樹苗，原來獼猴會將取得的咖啡果實塞滿頰囊，帶回森林慢慢享用，吃完了帶有甜分的果皮果肉後，便將種籽吐出，無意間就種出咖啡樹了。他調侃說道：「猴子可能覺得到人類地盤偷吃會被驅趕，不如自己播種當農夫！」

時逢採收季，劉孟宗在種植區的陡坡爬上爬下，偶爾滑跤，偶爾被咖啡樹上的螞蟥大軍咬手。然而經過這些年採用友善環境的務農經驗，他體悟到園區裡的昆蟲及微生物會自然形成生態圈，就像植株上的螞蟥雖妨礙採收，但平日就像護衛一樣，能驅趕前

來啃食葉片的蝸牛與毛毛蟲。他認為：「一般農民會覺得低海拔種不出好咖啡，那是因為他們採用慣行農法，長期下來導致土壤酸化、鈣化，等同於失去生命力，而土壤的微量元素單一，風味就缺乏層次。」

以蜜處理法彌補先天不足

愛姬咖啡莊園所生產的品種以鐵比卡為大宗，搭佐少量藝妓，合計約400至500株。種植環境除了野生動物多、坡度陡，還有許多生長於此的原生大樹。劉孟宗坦言，對於咖啡樹來說，日照太少，咖啡果實的熟度與甜度都會稍欠理想，因此要適度調整田間管理，比如水分不能給予過多，否則會造成環境潮濕、植株易得病，且因為遮蔭樹多且密，颱風過後咖啡樹



劉孟宗與夥伴在杯測過程中不斷追尋理想的咖啡風味。



愛姬咖啡莊園的咖啡果經過蜜處理法不僅呈現出花果香也提升甜度。

被落枝損害的影響更加明顯。因為深知種植區域在先天條件上的不足，加上品種相對單一，無法透過不同品種截長補短，藉由後製技術來增加風味或許為可行之路。

他選擇使用蜜處理法，此種保留果膠的後製處理方式可提升甜度，使咖啡豆帶有些許花果香，他嘗試過蜜處理的各種程度，發現白蜜有白花的清爽及些微果酸；而從黃蜜到紅蜜，則逐步展現越發濃郁的風味；來到黑蜜階段，因果膠殘留最多，會出現柑橘香、蔗糖香，甚至龍眼乾的香氣，層

次越益豐富。不過蜜處理需精準掌控天候溫度與發酵時間，否則易讓發酵味過重。

連年參與咖啡評鑑，劉孟宗並不執著於獎項的榮耀，而是聚焦於評審給予的負面風味描述。翻開歷年評鑑資料，他指著紙本上的描述：「這裡寫『中低溫微澀感』，可推測也許是成熟度不足，果實剛轉紅就採摘，木質素尚未充分轉化。而採用蜜處理的生豆，若出現像『果皮澀』這類評語，可能代表果實的果膠不足，發酵時果皮黏著於種子上，果皮的澀感被生豆

吸附進去了，這時就要從田間管理來調整，檢討是否肥料下不夠，使得鮮果不夠飽滿。」

深入細究產製環節

劉孟宗認為，每年透過評審的建言，可瞭解自家生豆的缺點，再抽絲剝繭回溯種植、後製、烘焙技巧各環節可能的改善方法，反覆雙重驗證，才能成長進步。於是愛姬咖啡莊園也如同破關打怪那般，在111年「花蓮縣第六屆咖啡評鑑」的其中一支生豆，獲得零負評的成果，進一步印證了自己的調整方向走在正確之路。

過往，鄉庭與愛姬的咖啡生豆皆委外烘焙，沖泡後若覺得風味不足，卻難以判定是烘焙問題，還是前端種植與後製因素，令團隊困擾許久。近年他們申請補助，購置了專業的烘焙設備，由擅長機械操作的劉孟宗擔任烘焙師，他投注時間大量練習，掌握轉速、風門、火力、時間等四項關鍵參數的搭配組合，逐步找出自家莊園適合的焙度。

目前愛姬咖啡莊園仍在小量種植的試驗時期，但劉孟宗對於台灣咖啡產業的前景保持樂觀，他認為國外咖啡因氣候異常，產量逐年減少，價格逐步提高，過往台灣咖啡因價格高而缺乏競爭力，如今價差拉近，加上台灣的咖啡農種植面積小、調整上更為靈活，相信能慢慢走出自己的特色。現在，他將持續著重於烘焙技術的精進，將來或許開發濾掛類產品，搭配果皮茶包，提供消費者不同的風味組合。●



劉孟宗費心學習烘豆技術力求找到自家咖啡的最佳焙度。

iG Farm

Host: Liu Meng - Tsung

The Engineer's Approach to Unlocking Coffee's True Flavors

Once tethered to the frenetic pulse of Taiwan's tech world, Liu Meng - Tsung sipped coffee as a mere lifeline to focus. Yet beneath the corporate clamor, a quiet yearning stirred—for a life woven with nature's rhythm. With courage as bold as a sunrise, he shed his suit for soil, founding iG Farm in Hualien's Shoufeng Township, where emerald hills cradle a sanctuary of science and soul.

At iG Farm, nestled against a subtropical forest's embrace, Mr. Liu blends an engineer's precision with an artist's fervor. Each coffee bean becomes a

canvas, its potential unlocked through meticulous cultivation, processing, and roasting. Macaques and squirrels, playful neighbors, dance through the farm—not pests, but partners in an ecosystem he nurtures. Eschewing conventional methods that sap soil and flavor, he champions sustainable practices, coaxing vibrant complexity from every harvest.

Limited sunlight sparked ingenuity: honey processing, with its white, yellow, red, and black variations, became his alchemy. By mastering fermentation's





delicate dance, he crafts beans that hum with sweetness and depth. His analytical mind, ever sharp, pored over judges' critiques, refining each step until perfection bloomed. In 2024, iG Farm's unroasted beans dazzled a regional competition, earning the rare honor of zero negative reviews—a testament to his relentless pursuit of excellence.

Mr. Liu's journey is no mere tale of coffee; it's a love letter to Hualien's fertile heart, where precision meets passion. As he tends his groves, he dreams of elevating Taiwan's coffee legacy, painting new flavors for the world to savor. In every cup from iG Farm, there's a whisper of forest, a spark of innovation, and the soul of a man who dared to grow greatness from humble earth.●

(OVERVIEW)

Producer Liu Meng - Tsung
Years of Experience 5 years
Growing Elevation 150 meters
Coffee Varieties Typica, Geisha
Processing Method Honey
Email Address almc1017@yahoo.com.tw

(AWARDS)

- 2024: Silver Award, General Category (Honey) - 8th Hualien Coffee Evaluation, 2nd Prize, Hand-Brewed Coffee Competition - Taiwan East Coast Coffee Lifestyle Festival
- 2023: First Prize, General Category (Washed), Gold Award, General Category (Honey) - 7th Hualien Coffee Evaluation, Quality Award - Taiwan Elite Coffee Invitational
- 2022: First Prize, General Category (Washed), Silver Award, General Category (Washed) – 6th Hualien Coffee Evaluation

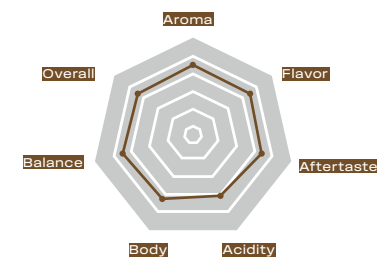
(TASTING NOTES)

Flavor Profile Plum, apricot, buttery, citrus, sweet plum, nutty, cane sugar

Acidity Medium-low, citrus-like, mild

Body Medium-low, slightly watery at lower temperatures

(Source : 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



康家放山咖啡 | 康振福

在山稜線上 精雕理想的咖啡

從專精於游泳的體育老師到鑽研在咖啡領域的農人，康振福自50歲退休後開啟第二人生，在花蓮縣瑞穗鄉的山稜線上成立「康家放山咖啡」莊園。他將昔日在體育教學的紀律和堅持，轉化為對土地的理解與耕耘，克服山稜線上的環境挑戰種出屬於自己的風味，從2019年起屢獲花蓮縣精品咖啡評鑑的肯定。



（ 莊園概覽 ）

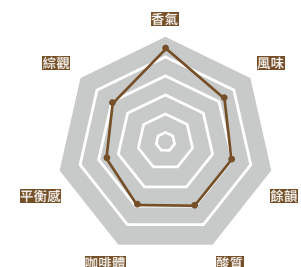
負責人 康振福
種植經歷 20年
種植海拔 200公尺
咖啡品種 鐵比卡、藝妓、黃波旁、卡杜拉
加工方式 日曬、蜜處理
購買聯繫 0933-996-725、0963-457-610
通訊地址 花蓮縣吉安鄉慶豐村
中山路三段734巷18弄7號

（ 莊園佳績 ）

■113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」一般組銀質獎（酵素日曬）
■112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」一般組銀質獎（厭氧日曬）
■2023「臺灣咖啡分類分級(TCAGs)評鑑示範賽」精選
■111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」一般組銀質獎（蜜處理）

（ 杯測報告 ）

風味敘述 熟芭樂、百香果、櫻桃、茴香水果軟糖、葡萄汁、蔓越莓
酸質 中等、醋感
咖啡體 中等、收斂、粗糙



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）

前往康家放山咖啡莊園的路上，隨著山路逐漸收窄，赫然發現汽車正行駛在一道幾乎與車同寬的稜線上，而康家夫婦的住屋就蓋在山脊線上一處稍微寬闊的基地上，這裡日照充沛，家雞在金色晨光中悠然曬浴，大冠鷲在晴空下翱翔盤旋，發出悠揚嘹亮的叫聲，康振福與太太鍾秀珠兩人或在咖啡樹間揮汗勞作、或在家屋內點燈挑豆，或只是在院落品啜咖啡，鉤織出歲月靜好的生活即景。

從教職投入咖啡領域

在花蓮教書多年的康振福，屆滿50歲便從校園退休，來到海岸山脈西側山間，租下一塊地。二十年前甫退休之際，適逢本土咖啡種植初步萌芽的年代，由於夫婦倆都愛喝咖啡，也想嘗嘗親自種植咖啡的味道，索性就在山上當起咖啡農。

瑞穗鄉為北回歸線穿越帶，是台灣本土咖啡的重要產區之一。相較於平地或山谷，康振福的莊園因位處稜線地形使得咖啡種植條件更加具有挑戰性，包括不易取得的水源、強烈的日照以及颱風的猛烈風勢，正是這些看似充滿挑戰的地理環境，激發了他不斷學習與創新的精神。

知行合一的咖啡學習之路

「我過去在教學時強調紀律與細節，這些經驗在咖啡種植上也完全適用。」康

振福認為咖啡樹在田間管理的每一個環節都不容馬虎，為了灌溉咖啡苗，他設置雨水蓄水池，並用抽水馬達牽引水管到每一株咖啡苗。面對日照問題，他曾廣植牛樟，但由於採用了不夠強健的扦插苗，颱風後易傾倒，近年來，考慮增植在地樹種為咖啡樹遮蔭。

康振福一直熱衷於學習咖啡產製的專業課程，曾到世界精品咖啡協會（SCA）在台灣的教育機構「台灣咖啡研究室」學習後製與杯測技術，或參與花蓮縣政府主辦的農業培訓，並將學習成果應用於田間實作中。他採用「深挖淺種」的方式栽種咖啡苗，利用凹處堆疊的落葉，讓植株保濕；另一方面也加大鬆土的範圍，讓根系更容易拓展；施肥管理上，則注重培養土中的各種菌項並保持土壤水分，使土地越種越有生命力。

後製時，他在日曬發酵的階段添加橙花酵素，為一般缺乏風味的低海拔咖啡豆增添花香，不過康振福也強調：「雖然後製技術能替咖啡風味拉提分數，但田間管理仍是品質的基礎，若單靠後製，容易失去底氣、缺乏喉韻，僅能呈現出如纖維紙質且偏向單

薄的風味。」面對當前農業所面臨的環境挑戰，康振福始終致力維護咖啡品質。他對新知識抱持開放態度，只要理論上能夠說服自己，一概樂於嘗試並滾動式調整技術，實踐真正的知行合一。

細膩把關咖啡的風味

康家放山咖啡莊園以量少質精、精緻化生產為最大特色，「我們或許無法與國外大規模生產者競爭，但可以用



康振福透過深挖淺種的方式替土壤保濕。

康振福持續精進農法使咖啡樹在逆境中結出好果實。



康振福從田間管理開始把關自家咖啡的品質。

品質贏得市場的認可。」康振福從小批量的烘焙與杯測過程中掌握咖啡的風味表現，對於品質管理十分細心。他示範將儲存了三個月的生豆抽樣，使用咖啡脫殼機進行三次脫殼，隨後，搬出以木板自製的器材，與康太太掛起頭燈準備挑豆。兩人耐心挑除破碎豆與蟲蛀豆，將一顆顆憨實透亮的良豆撥入凹槽，接著使用熱風烘豆機打樣，避免傳統直火烘焙帶來的焦味。他細細比較每一次風味的轉變，熟悉生豆的特性來調整烘焙方式。

這些看似微小的環節，卻是支撐咖啡品質的關鍵。正因為小規模，他更能專注於每一個細節，讓康家放山咖啡

擁有獨一無二的個性與深度。

在咖啡產業的二十年來，康振福已將之視為終生學習的領域，早年參加咖啡評鑑總是獲得「花生味、紙味」這類負面描述，隨著種植技術不斷改進、採收時機的延後調整、後製技術的經驗純熟，時至今日，康家生豆的內容物含量逐步增加、甜感提高並多了果香，從2019年開始在花蓮縣精品咖啡評鑑中嶄露頭角，成為他多年努力的驗證。

以咖啡開啟人生新篇章

雖然已經退休多年，康振福每週仍有三天回到吉安住家，為東華大學游泳



康振福在咖啡領域裡不斷學習也用心經營美好的山居生活。

校隊進行訓練，其餘日子則待在山上與咖啡為伍，採取二地居的模式在兩種生活中切換，這樣的節奏讓他得以兼顧既有興趣也維持對咖啡領域的熱情。

在莊園裡耕耘的日子，康家人不僅持續精進自家咖啡的品質，也用心經營退休後的美好生活。在山上的清晨時分，康太太將新鮮的咖啡果實摻入雞湯一同燉煮，咖啡似乎讓雞肉口感更為細嫩；康振福則記得某年園區的咖啡花盛開，那股類似桂花、茉莉花、橙花的愉悅香氣讓他印象深刻。

從教學領域到咖啡農事，康振福的人生從未停止學習與挑戰。他為退休生活找到新的目標，用身體力行的實踐、對土地的細膩照料，讓康家放山咖啡莊園在稜線上生根發芽，綻放出屬於花蓮風土的芳香。●



康振福與太太在準備烘豆前一起細心挑除不良豆。

正在陽光下沐浴的咖啡果實。

Kangjia Mountain-Grown Coffee

Host: Kang Zhen-Fu

The Pursuit of Excellence in Mountain-Grown Coffee

At 50, after a vibrant career teaching physical education, Kang Zhen-Fu traded the classroom for a sunlit ridgeline in Ruisui Township, Hualien County, founding Kangjia Mountain-Grown Coffee. With the same warmth and discipline that inspired his students, he now tends the land, coaxing from it coffee that sings of care, resilience, and a deep love for nature.

Nestled along the Tropic of Cancer, Ruisui is a cradle of Taiwanese coffee, but Kang's farm perches on the rugged

central mountain range, where water is scarce, sunlight fierce, and typhoon winds bold. Undaunted, Kang embraced the challenge with a teacher's curiosity and an innovator's heart. Each obstacle became a lesson, each solution a step toward harmony with the earth.

For Kang, flavor blooms from the soil. To nurture his trees, he crafted rainwater pools and pumps, ensuring each sip carries the land's gentle embrace. Native trees, planted with care, weave a canopy of shade, shielding delicate cherries





from the sun's intensity. His sustainable choices reflect a quiet vow to work hand-in-hand with nature.

Ever the student, Kang honed his craft at the Taiwan Coffee Laboratory, supported by Hualien County. He mastered a "deep-dig, shallow-plant" method, enriching the earth with organic matter to cradle roots and tame weeds. During drying, he infuses orange blossom enzymes, coaxing floral whispers from each bean. Roasting and cupping in small batches, he savors every note, refining flavors with a tender touch.

Since 2019, Kang's devotion has blossomed into sweeter, more vibrant beans, earning accolades in the Hualien Coffee Evaluation. From teacher to award-winning grower, his journey weaves patience and passion into every cup. Kangjia Mountain-Grown Coffee, each sip tells a story of a man, his land, and a legacy brewed with warmth and wonder.●



(OVERVIEW)

Producer Kang Zhen-Fu
Years of Experience 20 years
Growing Elevation 200 meters
Coffee Varieties Typica, Geisha, Yellow Bourbon, Caturra
Processing Methods Natural, Honey
Purchase Contact +886 933-996-725 、 +886 963-457-610
Mailing Address No. 7, Aly. 18, Ln. 734, Sec. 3, Zhongshan Rd., Ji'an Township, Hualien County

(AWARDS)

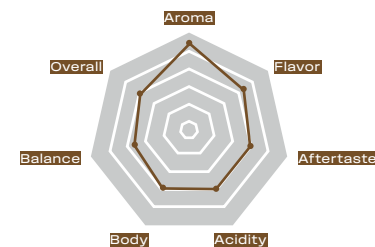
- 2024: Silver Award, General Category (Enzymatic Natural) – 8th Hualien Coffee Evaluation
- 2023: Silver Award, General Category (Anaerobic Natural) – 7th Hualien Coffee Evaluation, Selected - Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Demonstration Competition
- 2022: Silver Award, General Category (Honey) - 6th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Ripe guava, passion fruit, cherry, fruit gummies, grape juice, fennel, cranberry

Acidity Medium, vinegar-like tartness

Body Medium, astringent, rough



(Source : 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)

鄭美珠的黃波旁咖啡莊園 | 鄭美珠

簡單見真醇的 咖啡戀曲

當資深農夫遇上咖啡新浪潮，迸出來的火花，豈是一杯咖啡說得完！在花蓮縣瑞穗鄉務農一甲子的鄭美珠和陳見保，十五年前無心栽進咖啡的友善栽培，成立「鄭美珠的黃波旁咖啡莊園」，不僅情定黃波旁單一品種，更專注水洗處理法呈現純淨的咖啡風味，期望攜手家人繼續奏響這段咖啡戀曲。



（ 莊園概覽 ）

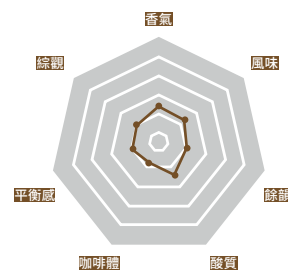
負責人 鄭美珠
種植經歷 15年
種植海拔 200~300公尺
咖啡品種 黃波旁
加工方式 水洗
購買聯繫 0912-092-758
通訊地址 花蓮縣瑞穗鄉鶴岡村興鶴路一段150號

（ 莊園佳績 ）

■113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」一般組精品級（水洗）
■2024「永續農村精品咖啡莊園甄選」花蓮區年度咖啡莊園獎
■2023「臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑示範賽」精選
■111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」一般組精品級（水洗）

（ 杯測報告 ）

風味敘述 李子、楊桃、棗子、榛果、可可
酸質 中低、乳酪、優格
咖啡體 中低



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）

時值節氣雨水，寒意猶濃，順著193縣道前行，彎進鄭美珠、陳見保夫妻位於瑞穗鄉鶴岡村山坡上的咖啡莊園，放眼望去一千多棵黃波旁金黃纍纍的果實自帶春色，淺嘗一口，甜度令人驚艷。

文旦農愛上黃波旁

「我們一直在種文旦，種咖啡本來是當作休閒，因為自己愛喝啊。」個性直爽的鄭美珠，早期種過水稻、菸草，與先生投入文旦為主的果樹耕作近四十年，摸了半輩子田土的手閒不下來，迷上咖啡後亦不執迷品種和海拔，多年與黃波旁交手之下，自成一套淬鍊多年的田間管理知識。

鄭美珠的黃波旁咖啡莊園不僅在108年「花蓮縣第三屆精品咖啡評鑑」抱回銀牌獎，近年再拿下由農業部茶及飲料作物改良場辦理「2023臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑示範賽」中的精選，撐出有別一眾藝伎豆和特殊處理法的天空，也應證只要對喜歡的事夠執著，自有好成績的道理。

過去為了工作提神，夫妻倆本是超商咖啡的常客，決定自種咖啡後，鄭美珠憶起幼時長輩收成紅潤果實的畫面和日治時期瑞穗咖啡的輝煌，品種選擇原也是



鄭美珠堅持不噴藥以培育出健康的咖啡豆。



鄭美珠慢慢汰換調不適應的植株，培育出符合本地風土的咖啡樹。

在地的鐵比卡不作二想。直到一次拜訪朋友家，她望見掛滿澄黃果實的黃波旁大感驚奇，心中湧現強烈好奇心和難以言傳的著迷。她立刻買下300株幼苗回家試種，順利育成後更堅定「只種黃波旁、不雜種」的信心，與先生篩選良果後又親自育苗600株，最終成就今日共一千多棵、樹齡七到十五年不等的黃波旁莊園，面積也從最早僅圳溝邊空地、3分地進階至9分地大。

農忙之餘身兼六個孫子的爺奶，鄭美珠和陳見保提起黃波旁也像在形容自己的孩子，「它的香氣就是不一樣，最吸引我們，所以不可能有別的。」黃波旁果實短小渾圓、葉尖青、枝條密，結果率普遍優於其他品種，採收期間兩人非等到果皮黃燦燦接近橘色不採，年產量平均達500至1000公斤生豆，最專情的投入果然有著豐盛的回報。

用選育打破氣候舊框架

戴上斗笠、頭巾和袖套鑽進咖啡園，鄭美珠雙手熟練地採果，因為堅持人工除草不噴藥，她笑稱不包緊緊「我很怕蟲蟲咬我！」對待咖啡一如自家產銷履歷文旦，他們從栽種就想讓消費者食得安心。接替11月到4月採收期的修枝，兩人也親力親為，手持電剪修除過密枝葉同時矮化植株。夏天連續陣雨使野草蓬發，他們砍草時也會適度留草，提升土壤保水保肥及透氣的能力，提供更多有機質餵養咖啡樹和田間生態。其餘時間則按咖啡生長週期，三個月一次施放有機肥，並循環利用後製過程產生的瑕疵豆、咖啡皮等農廢堆肥。

誰說低海拔、全日照的咖啡不能活？鄭美珠自豪地表示：「她的咖啡莊園海拔僅200公尺，夏季高溫32°C起跳，且偌大莊園內未見任何澆灌設施和間作檳



鄭美珠與陳見保夫妻共同經營咖啡莊園。

椰等作物遮蔭，仍能有好品質，關鍵技術即是『選育』的概念。」

兩人長期巡園觀察，長得特別健壯的就留種，長得差、有病蟲害者一律砍掉，以自家育苗原地重種，如此年復一年留強汰弱，選出更耐熱抗病的黃波旁，且沒有一株有咖啡農最頭痛的果小蠹問題。「感覺它真的很適合種在我們這邊吧。」原產於巴西的黃波旁，經兩人「調教」彷彿在此找到第二故鄉，轉為

適地適種又風味絕佳的品種。

只可惜去年颱風掃過花蓮，園內不少咖啡樹倒地不起，全得鋸掉重種；每年十幾批果實，單單兩個人力也常採不完只能放著，且這個年冬雨水多，來不及採的咖啡果過熟報銷了一大半，目前氣候和缺工問題令他們無奈卻也是咖啡農在現階段最大的挑戰。

水洗的澄澈明亮感

如同喜歡僅栽培黃波旁的純粹，鄭美珠針對後製也獨鍾水洗。一來是私心偏愛乾淨明亮的水洗豆風味，二來是對投資加工設備的取捨，讓她寧願將單一處理法發揮到極致，也從未按市場趨勢增加作法。

她自嘲「不專業」的他們，多年來只購入一台去皮機，每批果實在自家第一次洗豆挑除浮果、脫去果皮果肉後，水洗法最重要的泡水發酵去果膠、二次洗豆和乾燥階段，主要由她把關，最終脫殼則借用農會設備，再載回家慢慢手工挑豆，連烘豆也是委託合作的烘豆師處理。

發酵時長視天氣陰晴，會控制在24到48小時不等，中間至少打開三次均勻

攪拌，接著清洗雜質及篩除十分之一浮豆後，放在黑網上鋪平乾燥。「有太陽曬外面，沒太陽收到倉庫內吹電扇，每批要曬差不多一個月、含水量9%到11%才收。」鄭美珠分享，曝曬時她會手握耙子，一排排往復梳開豆子表層讓底部透氣、溫度均勻，且每半小時就轉向重覆一遍。如此執著，還不是小時候手工曬穀的身體記憶作祟，「日曬跟機器烘的，確確實實不一樣。」難怪她的咖啡，熱熱入口飄散熟悉的麥香，滑入喉間口感溫順，清晰的果酸尾韻回甘，放涼了喝，後段柑橘、巧克力味的層次愈發明顯。

一代鋪路就等二代創新

他們以最精簡的設備揣摩後製精髓，並藉參加比賽汲取評審和饕客的回饋，黃波旁與水洗的組合始終如一，但發酵的細節之處，對鄭美珠仍如一座繁茂花園等待探索。未來她也打算添購烘豆機嘗試自己烘豆，湊齊完整一條龍產銷的最後一塊拼圖。

一年四季都埋頭田間，與文旦、咖啡、樹葡萄等水果為伍，鄭美珠的黃波旁咖啡莊園不欠實力，但少了積極出外展售和多元行銷的量能，販售上難免力不從心。幸好夫妻倆的四個孩子，漸有接手後端經營、推出行動咖啡車拓寬客群的想法，期許兩代同心擦亮自家招牌，也規劃將近年與農會配合的食農體驗延伸至咖啡，邀請更多人走進產地，體會這片莊園豐產的奧秘和兼顧環境永續的用心，一品黃波旁之香。

好咖啡何須複雜？「簡單就是幸福、真金不怕火煉」，他們倆的熟齡咖啡情已給出最好的答案。●



鄭美珠的黃波旁咖啡莊園具咖啡後製方式採取水洗處理法。



他用耙子翻動乾燥中的豆子，確保溫度均勻且透氣。



鄭美珠產製的咖啡口感溫潤且風味的層次豐富。

Cheng Mei-Chu's Yellow Bourbon

Coffee Farm

Host: Cheng Mei-Chu

A Coffee Romance, Pure and Simple

In the heart of He'gang Village in Ruisui Township, Hualien County, Cheng Mei-Chu's coffee farm beautifully carries on a coffee-growing tradition that harks back to Japan's colonial era. After spending 40 fruitful years nurturing pomelos with her husband, Chen Jian-Bao, Cheng embraced a new path 15 years ago by adopting the enchanting Yellow Bourbon coffee, crafting innovative cultivation methods that reflect her deep connection to the land.

Although their sun-kissed, low-elevation fields present unique challenges, Cheng and Jian-Bao's dedication shines through

as their coffee consistently garners awards at competitions. Cheng first discovered the captivating Yellow Bourbon at a friend's farm, mesmerized by the bright yellow cherries that awaited her. Today, she lovingly tends to over 1,000 trees, aged between 7 to 15 years, selectively nurturing the hardiest trees to adapt and flourish in their distinctive environment.

The couple practices patience and care during the harvest, carefully picking cherries only when they display a delightful yellow-orange hue. This meticulous approach results in an annual yield of 500 to 1,000 kilograms of green





beans, allowing them to create exceptional coffee. Employing washed processing techniques, they gently ferment the cherries for 24 to 48 hours, followed by meticulous drying. Cheng skillfully draws from her rice-drying experience, raking the beans with care to achieve an even dryness, ensuring the moisture content reaches a perfect 9 to 11 percent.

The magic of their coffee unfolds with a delightful barley-like aroma, smooth texture, and a crisp fruit acidity that reveals hints of citrus and chocolate as it cools. Looking to the future, Cheng plans to collaborate with her children to market their coffee through mobile cafes and agricultural experiences, inviting everyone to savor the unique qualities of Yellow Bourbon and share in the dreams fused into every cup.●



(OVERVIEW)

Producer Cheng Mei-Chu
Years of Experience 15 years
Growing Elevation 200–300 meters
Coffee Variety Yellow Bourbon
Processing Method Washed
Purchase Contact +886 912-092-758
Mailing Address No. 150, Section 1, Xinghe Road, He'gang Village, Ruishui Township, Hualien County

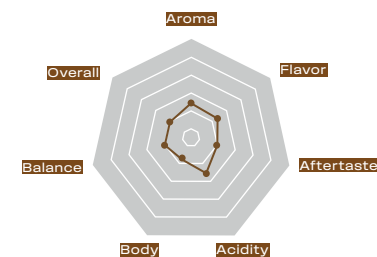
(AWARDS)

- 2024: Specialty Grade, General Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation, Sustainable Specialty Coffee Farm - Sustainable Specialty Coffee Farm Awards
- 2023: Selected - Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Demonstration Competition
- 2022: Specialty Grade, General Category (Washed) - 6th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Profile Plum, starfruit, jujube, hazelnut, cocoa
Acidity Medium-low, cheese, yogurt
Body Medium-low

(Source : 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



馬耀咖啡 | 馬耀・福佑

在慢城裡醞釀 咖啡文化

馬耀・福佑擁有博士學位，曾任軍官，如今則是熱愛泥土的農夫。自軍旅退休後，他回到家鄉鳳林鎮創立「馬耀咖啡」，並以科學化管理田區與培育種苗，建立後製處理的法則，將鳳林咖啡推向全國賽，此外也將咖啡帶進傳統市場串聯在地社群。十餘年間，馬耀逐步打造從咖啡產銷與旅遊體驗的產業鏈，在悠緩的小鎮裡孕育出獨特的咖啡文化。



（莊園概覽）

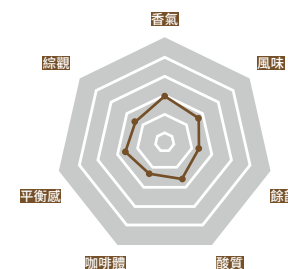
負責人 馬耀・福佑
種植經歷 12年
種植海拔 350、500公尺
咖啡品種 鐵比卡、藝妓、紫葉、卡帝莫、帕卡瑪拉、黃波旁
加工方式 水洗、日曬、蜜處理
購買聯繫 0933-880-707
通訊地址 花蓮縣鳳林鎮中華路140號

（莊園佳績）

- 113年「花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑」一般組精品級（水洗）
- 2024「第一屆臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑賽」其他處理組精選、水洗處理組優選
- 112年「花蓮縣第七屆精品咖啡評鑑」一般組精品級兩座（日曬、水洗）
- 111年「花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」一般組精品級三座（日曬、水洗、蜜處理）
- 110年「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」一般組銀質獎（日曬）、精品級（蜜處理）

（杯測報告）

風味敘述 太妃糖、草本、巧克力、堅果、焦糖
酸質 中低、帶核水果
咖啡體 中低、水感



（來源：113年花蓮縣第八屆精品咖啡評鑑）

早晨八點，鳳林公有中華市場已經熱鬧滾滾，鎮民穿梭挑選生鮮熟食，突然飄出一陣咖啡香氣，轉角的「馬耀咖啡」攤位燈光也開始點亮，店主女兒溫茜微笑問客人：「今天一樣來杯鳳林蜜處理嗎？」

這家隱身於傳統市場，在地經營的咖啡攤其實不可小覷。馬耀咖啡在2021年曾榮獲「花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」銀質獎，接著在2024年「臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑賽」拿下兩座獎盃。神情專注於烘豆的大叔正是店主馬耀·福佑（Mayaw Fuyu），這位在地的阿美族鳳信部落（Cingaluan）族人笑著說：「叫我馬耀就好！」濃眉大眼間流露出一派和氣。

鳳林位於花東縱谷的心臟地帶，自古以來就是原漢緩衝之地，自清領時期

移墾的客家人為大宗，也有閩南人和阿美族、泰雅族在此共存，族群多元。

軍官博士的咖啡種植計畫

馬耀咖啡的莊園幅員遼闊，分布在中央山脈和海岸山脈兩側海拔350公尺和500公尺處，共有2.5甲地，種植鐵比卡、藝伎，還有風味絕佳的SL34品種。每天，馬耀會開著一台三十年的老車穿梭，越過箭瑛大橋的河谷，進入深邃的山林照顧咖啡樹。他笑稱：「我光是巡田就要一整天了！」現在，他還揀了鎮上空地種下500棵SL34咖啡樹，按照國際標準採行3至4公尺的株距，未來將作為咖啡種植示範區，更便於開放體驗和示範教學。

馬耀咖啡的兩個產區一邊面海、一邊背海，他一本正經表示：「味道不一樣啊，聽說吹過太平洋的海風，咖啡

喝起來會鹹鹹的喔！」愛開玩笑的馬耀面對咖啡時則一絲不苟，曾在國立陽明大學（現為國立陽明交通大學）取得物理治療暨輔助科技系博士的他，將學院訓練出的科學思維應用在田間管理。

馬耀每年擬定種植計畫，鉅細靡遺地記錄施肥頻率劑量，也要監控光度、濕度、肥力和土質酸鹼等影響因素，這般條分縷晰的手法猶如實驗室規格。此外，他還積極參加花蓮縣政府的培訓課程，投入大量心力在品種培育，除了用「嫁接法」接枝藝伎，自家苗場小心翼翼呵護的還有紫葉、卡帝莫、帕卡瑪拉、黃波旁等珍貴品種。他還在咖啡園旁搭配養殖一百多箱蜜蜂，透過咖啡開花、授粉管理採蜜時間。但最大的風險仍是天災所致的收成減損，作為科學家，他總試著管理一切，卻控制不了老天爺的心情。

理出咖啡發酵的妙計

鳳林的人口密度低，有著悠緩的生活步調和豐富的人文特色，亦是台灣第一個獲得義大利國際慢城組織認證的慢城城市。十二年前，馬耀回鄉時卻一度難以忍受家鄉生活，「太無聊了！這裡很封閉，缺乏新的刺激，年



馬耀咖啡莊園的育苗場。



馬耀使用土壤檢測儀器掌握咖啡苗與土壤的濕度、酸鹼度和光照狀況。

輕人只想搬走。」他認為鎮上缺少社群交流的空間，於是起心動念開一家咖啡店，「客家人也好、原住民也好，越封閉的地方便越容易有刻板印象，何不坐下來喝杯咖啡聊一聊？」

開店初期，馬耀使用小農咖啡豆、再委託同業烘焙，店內生意不錯但品質不穩定，有時客人喝了會皺眉頭，他自嘲道：「我人也長得不差，手沖技術也不錯，為什麼客人反應不好？」心裡懸著的疑惑帶領他找到影響風味的源頭——產區和海拔。馬耀就此栽入咖啡種植，但咖啡學問遠不僅於此，除了生產



在鳳林公有中華市場就能品嚐到花蓮精品級咖啡。馬耀的女兒也加入前端產製，女兒則學習調飲。



成立咖啡店後，馬耀深感學會從產製到烘焙的技術才能掌握咖啡品質。



花蓮縣政府曾在「臺灣國際咖啡展」選用馬耀咖啡作為示範豆。

原料，上課考照，還需要掌握技術關鍵。

馬耀分享自己摸索出來的產製心法：「你知道嗎？從一顆豆子要做成一杯咖啡，真正成功的關鍵，是要看低溫發酵曲線！」對他來說，咖啡的後製處理是實證科學，每採收一批就會再次微調，直到校正出製程最適合的溫度和時間。他自創「3個18」口訣——果實甜度要18、發酵的溫度不能超過18°C、烘乾含水率18%就要停，並讓豆子冷卻一下再繼續。累積多年經驗，他採收的果實越來越漂亮、發酵得恰到好處、烘焙層次也越發細膩。2023年，花蓮縣政府參加「臺灣國際咖啡展」就挑選馬耀咖啡的「鳳林日曬」作為示範豆，由世界咖啡沖煮大賽（WBrC）冠軍徐詩媛沖泡，當熱水一注入咖啡粉末，瞬間四溢起清新的莓果和焦糖香氣，讓現場人士都為之讚嘆。

有了這些成果，馬耀對咖啡產業的未來充滿信心：「這裡有太平洋的風吹拂過來，地形上和緯度上就像巴拿馬波奎特，我們遲早會讓全台灣瞭解花蓮咖啡的魅力！」



花蓮鳳林熱門的咖啡店也使用馬耀咖啡莊園的精品豆。

串聯在地社群能量

前幾年，馬耀幫姊姊送報紙曾在鎮上繞來繞去，路過公有市場，發現裡面很暗，許多攤位空蕩蕩。他有點難過，索性一次租下四個攤位進駐市場，並想著：「反正我也不需要網美店面，愛咖啡的人，天涯海角都會找到你啦！」慢慢地，客人真的慕名而來，如今市場也被公所整修得明亮又溫馨，成為鳳林小鎮的新風景。

馬耀咖啡從成立至今持續支持家鄉發展，去年還與獨立書店「貿易風書旅」合作，騎著鐵馬帶遊客走讀，也和小農組成「鳳林採咖啡」社團免費送樹苗。「我們這叫『里里百棵』計畫，目標是鳳林12個里都種出自己的咖啡，明年還要辦杯測比賽！」回到家鄉的博士，原本是太無聊才開始種咖啡，如今他帶著太平洋的風吹拂過的咖啡香，活化了社區，也成為療癒小鎮的溫暖芬芳。●



馬耀透過咖啡為鳳林社區注入新的活水。

Mayaw Coffee

Host: Mayaw Fuyu

Brewing a Coffee Culture in a Slow City

Dr. Mayaw Fuyu, once a military officer with a Ph.D., returned to Fenglin Township, Hualien, to sow seeds of connection through Mayaw Coffee. Over twelve years, this visionary has woven science, sustainability, and cultural revival into a vibrant tapestry, nurturing not just coffee but community.

Nestled in Taiwan's East Rift Valley, Fenglin—a Cittaslow haven—pulses with serene heritage. In 2012, Mayaw saw a quiet town craving vitality. His answer? A cozy café, the spark for a thriving coffee venture rooted in local love.

His 2.5-hectare farm, cradled between 350 and 500 meters, blooms with Typica, Gesha, and SL34, tended with eco-friendly care. With a soldier's precision, Mayaw charts planting schedules, tracks climate and fertilization data, and pours devotion into every detail. His agricultural training fuels innovation, and his nursery fosters rare gems like Purpurascens, Catimor, Pacamara, and Yellow Bourbon.

Mayaw's "Three 18s" method is his artistry: cherries plucked at 18° Brix sweetness, fermented below 18°C,





and dried to 18% moisture, ensuring each bean sings with consistency and flavor. Yet Mayaw’s vision stretches beyond the farm. His café and curated cultural tours—through local bookstores and beyond—welcome visitors into Fenglin’s soul. Generously, he shares free seedlings and training, dreaming of coffee groves in all twelve of Fenglin’s villages.

For Mayaw, coffee is a bridge—linking past and future, land and people. His work kindles community, breathes life into tradition, and plants hope for sustainable growth. In every cup of Mayaw Coffee, there’s a story of care, culture, and a township blooming anew, reaching far beyond the valley’s embrace to share its heartbeat with the world.●



(OVERVIEW)

Producer Mayaw Fuyu
Years of Experience 12 years
Growing Elevation 350 and 500 meters
Coffee Varieties Typica, Geisha, Purpurascens, Catimor, Pacamara, Yellow Bourbon
Processing Methods Washed, Natural, Honey
Purchase Contact +886 933-880-707
Mailing Address No. 140, Zhonghua Rd., Fenglin Township, Hualien County, Taiwan

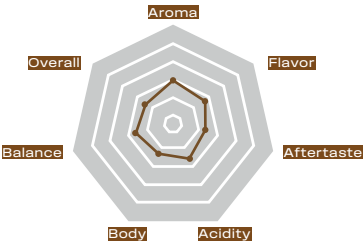
(AWARDS)

- 2024: Specialty Grade, General Category (Washed) - 8th Hualien Coffee Evaluation, Selection (Other Processing Group), Quality Award (Washed) - Taiwan Coffee Assortment & Grading System (TCAGs) Evaluation Competition
- 2023: Two Specialty Grade, General Category (Natural / Washed) - 7th Hualien Coffee Evaluation
- 2022: Three Specialty Grade, General Category (Natural / Washed / Honey) - 6th Hualien Coffee Evaluation
- 2021: Silver Award, General Category (Natural), Specialty Grade, General Category (Honey) - 5th Hualien Coffee Evaluation

(TASTING NOTES)

Flavor Notes Toffee, herbal, chocolate, nutty, caramel
Acidity Medium-low, stone fruit
Body Medium-low, watery

(Source : 2024 8th Hualien Coffee Evaluation)



花蓮精品咖啡莊園聯絡資訊



泥姐咖啡
 負責人 戴豐秋
 聯絡信箱 ctrsmile28@gmail.com
 購買網址 https://reurl.cc/yR1zMy




鄉庭有機咖啡莊園
 負責人 張進義
 聯絡電話 0938-023-018
 通訊地址 花蓮縣壽豐鄉豐山村山邊路二段157巷36號
 註：QR Code鄉庭畜牧場鄉庭驛站為鄉庭有機咖啡莊園聯絡平台




917農場
 負責人 李錦智與黃怡瑄
 聯絡電話 0933-087-137
 通訊地址 花蓮縣玉里鎮高寮264-1號




文山咖啡莊園
 負責人 高文山
 聯絡電話 0916-799-156
 通訊地址 花蓮縣秀林鄉文蘭村8鄰重光37-2號




瑞穗石柱有機咖啡莊園
 負責人 黃聰儒
 聯絡電話 0988-818-121
 通訊地址 花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村迦納納四路181之1號




蕭員外咖啡
 負責人 蕭淵水
 聯絡電話 0932-655-619
 通訊地址 花蓮縣富里鄉中山路200號




雞鳴園
 負責人 溫元山
 聯絡電話 03-882-1348、0911-761-966
 通訊地址 花蓮縣富里鄉羅山村鹽埕區12鄰74號




古林有機生態園區·古林咖啡藝術工坊
 負責人 林菁川
 聯絡電話 0925-825-123
 通訊地址 花蓮縣玉里鎮觀音里七鄰高寮159之1號



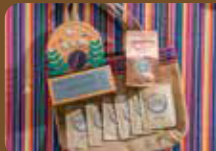

萬馬咖啡莊園
 負責人 馬鍾啟
 聯絡電話 0933-998-205
 通訊地址 花蓮縣萬榮鄉馬遠村4鄰68號




何留咖啡莊園
 負責人 林金光
 聯絡電話 0911-003-886、0978-106-513
 通訊地址 花蓮縣鳳林鎮榮開路82號




花蓮縣秀林鄉特用作物(咖啡)產銷第一班
 負責人 李志祥
 聯絡電話 0918-500-526
 通訊地址 花蓮縣秀林鄉文蘭村11鄰66-2號

太巴塢多恩莊園
 負責人 曾梅玲
 通訊地址 花蓮縣光復鄉富愛街9號




愛姬咖啡莊園
 負責人 劉孟宗
 聯絡信箱 almc1017@yahoo.com.tw




康家放山咖啡
 負責人 康振福
 聯絡電話 0933-996-725 / 0963-457-610
 通訊地址 花蓮縣吉安鄉慶豐村中山路三段734巷18弄7號




鄭美珠的黃波旁咖啡莊園
 負責人 鄭美珠
 聯絡電話 0912-092-758
 通訊地址 花蓮縣瑞穗鄉鶴岡村興鶴路一段150號




馬耀咖啡
 負責人 馬耀·福佑
 聯絡電話 0933-880-707 / 0985-862-200 / 03-8763588
 通訊地址 花蓮縣鳳林鎮林榮路221號(鳳林美術館)
 花蓮縣鳳林鎮中華路140號



咖啡品味小教室

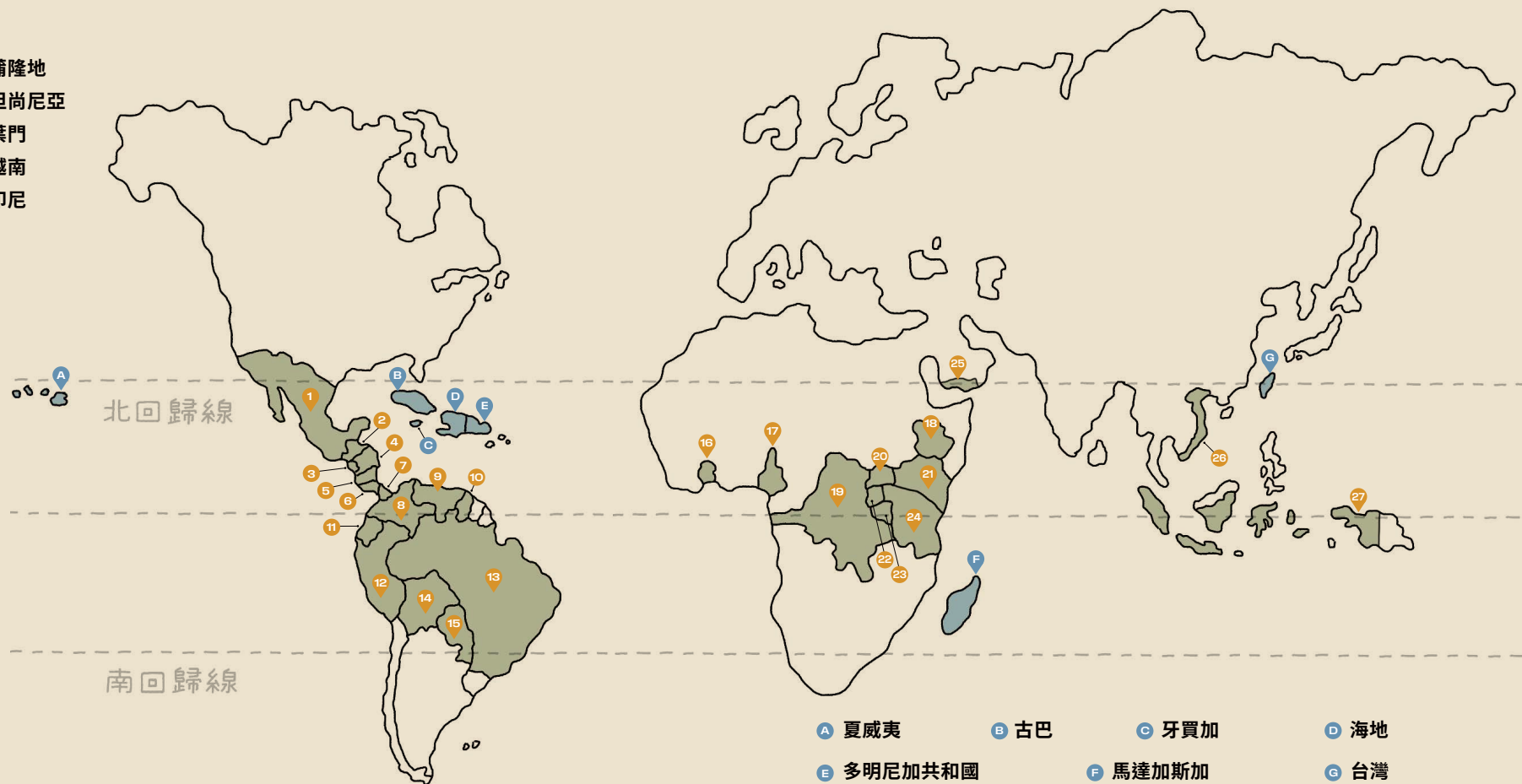
本篇內容將介紹世界咖啡產地、咖啡三大品種、後製與烘焙方法以及多元的飲用方式
讓讀者能掌握咖啡風味脈絡，建立基礎知識，找到最適合自己的咖啡風味。

世界咖啡產地

地球上以北回歸線和南回歸線作為熱帶、副熱帶氣候的分界點，而這兩條回歸線間，則為講究適切溫度和雨量的咖啡樹提供舒適的生長環境，這便是我們所熟知的世界咖啡生產帶。其中又有成長於汪洋之上的海島型咖啡，台灣則是當中緯度最高的產地。從地圖得以概覽世界咖啡產地，以及台灣和全球海島型咖啡的分布。

- 1 墨西哥
- 2 瓜地馬拉
- 3 薩爾瓦多
- 4 宏都拉斯
- 5 尼加拉瓜
- 6 哥斯大黎加
- 7 巴拿馬
- 8 哥倫比亞
- 9 委內瑞拉
- 10 蓋亞那
- 11 厄瓜多
- 12 秘魯
- 13 巴西
- 14 玻利維亞
- 15 巴拉圭 Paraguay
- 16 象牙海岸
- 17 喀麥隆
- 18 衣索比亞
- 19 剛果民主共和國
- 20 烏干達
- 21 肯亞
- 22 盧安達

- 23 蒲隆地
- 24 坦尚尼亞
- 25 葉門
- 26 越南
- 27 印尼



世界三大咖啡品種

阿拉比卡咖啡 (Arabica coffee)

阿拉比卡咖啡原產於東非衣索比亞，主要品種有鐵比卡、波旁、藝妓等，現今分布在非洲、印尼、中南美洲以及台灣，為世界栽培面積最大的品種。精品咖啡界一般認為阿拉比卡種咖啡的品質最優。其細膩的酸度、豐富的風味層次和柔和的口感著稱是精品咖啡的首選。

羅布斯塔咖啡 (Robusta coffee)

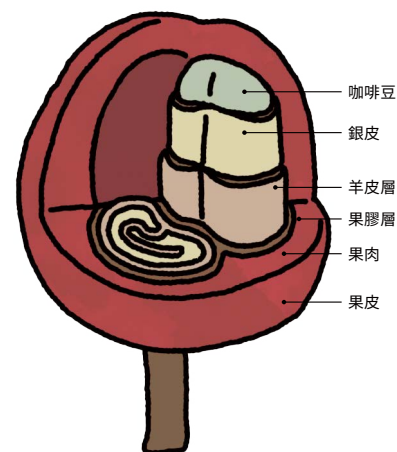
羅布斯塔咖啡原產於中非剛果，主要產地有印尼、越南和西非象牙海岸。羅布斯塔風味雖不若阿拉比卡咖啡，但有較良好的抗蟲害與抗病力，產量高且成本低，因咖啡因的含量較高，多數被用來製作即溶咖啡和調味咖啡。

賴比瑞亞咖啡 (Liberia coffee)

賴比瑞亞咖啡原產於西非，如賴比瑞亞等地，是三大咖啡品種中樹勢最高、果實最大的一種。其咖啡豆的糖分含量高、咖啡因較低。雖然雖然賴比瑞亞咖啡具備良好的抗病蟲能力，但由於風味較為小眾，全球種植面積最小，屬於相對稀少的品種。

取出果實裡的咖啡豆

咖啡果實由外到內依序為果皮、果肉、果膠層、羊皮層（種殼或豆莢）、銀皮（種皮）、種籽（咖啡豆），經由不同處理法取出咖啡豆。咖啡果實的取豆方式包括日曬法、水洗法、蜜處理法。



· 日曬法

氣候乾燥的產地多數採取日曬法，將整顆果實自然乾燥，直到脫水到一定程度時，再放入脫殼機脫去乾硬的果肉、種殼，取出咖啡豆。

· 水洗法

在氣候潮濕且水源無虞的產地常見以水洗法製作；將果實移入果肉篩除機，剔除果皮和果肉，接著移入大型水洗槽，透過水解作用讓殘留的果膠轉化為果酸，並不時由人工攪拌以加速脫離果膠，水洗過程中的酸香物質將因此融入咖啡豆中。最後將帶有種殼的咖啡豆進行乾燥，脫去種殼後完成取豆。

· 蜜處理法

咖啡果實透過果肉篩除機去除果皮與果肉，留下包覆果膠層的咖啡豆，再經烘乾晾曬與人工翻動。依果膠層殘留程度由少至多，可分為白蜜、黃蜜、紅蜜、黑蜜等類型；果膠愈厚，晾曬時間愈長，發酵深度也反映在豆子的色澤。另有葡萄乾蜜處理法，結合日曬與蜜處理，將整顆果實晾曬至皺縮如葡萄乾後再去皮，保留果膠層的咖啡豆再行晾曬，歷經兩道發酵。當咖啡豆乾燥至適當含水率後，再透過脫殼機去除乾硬的果膠與種殼，取出最終的咖啡生豆。

前置 | 篩選作業

多數產地會在處理作業前初步篩選出良豆；將採摘回來的咖啡果實倒入水槽中，未成熟、熟過頭或壞損的果實因重量較輕而浮於水上，成為被篩除的「浮豆」；熟成良好的紅果實則沉入水中，成為後續處理的「沉豆」。

咖啡豆的三大處理法

篩選後的咖啡果實，依據產地的氣候、設備或莊園特色等條件，透過不同的處理方式成為可儲存的生豆。

淬鍊咖啡豆裡的風味：咖啡烘焙法

咖啡生豆歷經烘焙將可釋放出芳香物質，按照烘焙進程歷經一爆的咖啡豆偏向酸香，屬於極淺焙、淺焙到中淺焙；而進入二爆之後的咖啡豆則轉為濃香，分級於中深焙、深焙，乃至二爆過後持續加溫，則表現出南義深焙、法式深焙其焦苦而回甘的風味。

1. 脫水與催火階段

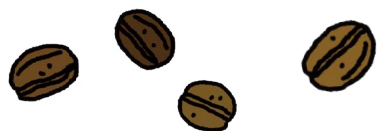
在咖啡生豆烘焙中會歷經脫水、催火、一爆降火、二爆微調、出豆冷卻等五個階段。生豆入鍋後，咖啡豆表殘留的水分因加熱而逐漸蒸發，準備進入焦糖化和梅納反應。水分流失的豆子稍微變軟，需把握此刻加大火力。

2. 一爆階段

當爐溫升高超過攝氏180度後，豆子將發生焦糖化和梅納反應，產生大量的氣體與水蒸氣，導致豆子體積膨脹而發生第一次爆裂（一爆），這時豆子的體積變大且密度驟降，並開始放熱。

3. 二爆階段

一爆結束後，再轉為吸熱，爐溫又變得更高，讓豆子產生第二次爆裂（二爆），過了此階段酸味下降，出豆時須迅速冷卻，避免豆子持續加熱影響品質。



咖啡的多種喝法

手沖咖啡

將咖啡粉倒進已放入濾紙的濾杯中，再將少量熱水慢慢注入濾杯中央及其周圍，待咖啡粉完全浸濕後會冒出氣泡。等氣體完全釋放後再從中央重新注入熱水，以畫圈方式由內向外再回到中央，不斷重複此一過程，利用水柱輕柔地攪拌咖啡粉，將咖啡裡的酸香滋味萃取出來，咖啡液經過濾紙流入下方咖啡壺，而粉渣則留在濾杯內。熱水注入完畢後，移除濾杯，將咖啡壺中的咖啡搖晃均勻即完成手沖咖啡。

Pour-over Coffee



沖煮說明：一般水粉比為10:1 ~ 18:1 水溫約在攝氏85到95度間，依不同焙度的咖啡，萃取時間為二至三分鐘。

Siphon Coffee



虹吸式咖啡

沖煮虹吸式咖啡需要器具包括上下壺、濾器、濾紙或濾布、攪拌棒、酒精燈或電熱爐。事前備妥已注水的下壺和裝有咖啡粉的上壺，煮法是利用虹吸原理，先將下壺加熱透過水蒸氣與壓力使下壺的水從玻璃管被推送到上壺，讓咖啡粉與水充分攪拌，萃取後移開火源，此時下壺因壓力下降使上壺的咖啡液體向下回流至下壺，咖啡渣則阻擋於上壺的濾布，完成萃取。

義式咖啡

咖啡粉經義式咖啡機高壓萃取，煮出的咖啡較濃且有一層油沫。可以此為基底兌水調製出美式咖啡，或是依不同比例的牛奶和奶泡調配出拿鐵、卡布奇諾，也能融合巧克力製作成摩卡等咖啡飲品。





HUALIEN



COFFEE



TRIP

花 蓮 咖 啡 旅 行

喝 一 杯 來 自 山 海 孕 育 的 咖 啡
來 一 趟 深 度 的 咖 啡 莊 園 遊 程



咖啡遊程 1

職人篇

917農場—— 跟著職人探索赤科山 的咖啡與四季風景





置身在金針花園中的雙土地公園

位於花蓮縣玉里鎮的赤科山作為花東三大金針產區之一，這裡不只是賞花熱點，還有百年興替的人文風景、豐富的農村生活體驗。從科技業回鄉的李錦智與妻子黃怡瑄創立「917農場」農場品牌以來，以永續精神結合上一代的金針、梅樹，以及新種的有機咖啡、有機小油菊，規劃出完整的四季遊程，讓遊客跟著職人體驗赤科山的農村生活。

從玉里火車站搭乘接駁小巴，悠悠前往赤科山，聽著在地故事從日治時期發展出赤科樹伐木事業、煉樟腦油，接著因為嘉義的八七水災，有許多嘉義山間住民移居到赤科山，在此種植金針並慢慢形成赤科山現今的人文風貌。

而917農場就位在赤科山的山腰處，咖啡莊園裡種植了全台少有、來自蘇門答臘的卡帝莫品種。十月入秋後的採收期，我們跟著從事有機咖啡種植超過十年的咖啡農夫婦一起手採咖啡，感受深紅色的咖啡果實一顆顆落入桶中，堆疊出醉人的香氣。體驗咖啡烘焙後，在這海岸山脈深處，同時有秀姑巒溪支流調節下的舒適環境中，品味917農場的手沖咖啡，感受果酸與甜味交織的風味層次。

為了守護赤科山的風土環境，917農場致力朝向淨零減碳的休閒農業方向前進；從加工過程中篩除的不良果實未來將開發為咖啡線香，而修剪下來的咖啡樹枝木，則成為手作咖啡手沖壺握把或是原木筆的材料。曾擔任高

寮社區發展協會理事長的劉德壽，也是台灣第一位獲得歐盟盧森堡博物館認證的工藝師，他親自引導大家使用木工車床切削咖啡木，再裝上壺具，製作出獨一無二的咖啡壺。

從赤科山的人文故事到咖啡體驗，917農場與在地業者共同成立起地方旅遊品牌「赤科文旅」，因此，我們還在生態自然體驗教育家洪瓊君的引領下，運用六感從聆聽、觸摸、品嚐到回應對大自然的感悟，深刻感受了赤科山的一草一木與生態環境，入夜後則由專人導覽，探索滿天星斗。

917農場的遊程隨著四季變化，從10月入秋的咖啡體驗，進入冬季則能體驗採摘有機小油菊，泡一壺花茶眺看秀姑巒溪與縱谷，3月過後，一顆顆梅樹果實轉綠轉黃時能採梅、醃梅或釀梅酒，到了8月盛夏時節，能展望金針花海，採摘金針以及體驗古法柴燒無硫金針。

黃怡瑄期待遊客能透過深度旅遊，在白天體驗農村生活，夜晚在山的環抱下仰望星空銀河，認識赤科山的產業文化更體驗守護環境的意義與生活方式。●



體驗將咖啡樹的修枝木再製為咖啡手沖壺握柄。



體驗採摘有機小油菊再泡杯花茶。



預約方式 | 預約請上Facebook搜尋917農場

注意事項 | 遊程5人以上可成團

咖啡遊程 2 部落文化篇

泥姐咖啡—— 用咖啡打開通往 部落的窗



出身自花蓮縣秀林鄉重光部落的戴豐秋是名醫師，也是一名咖啡農，他與妻子曾加如在部落創立「泥姐咖啡」，並將廢棄的校舍整理成咖啡產銷班的基地，把教室改造為「重光部落咖啡體驗館」。在族人帶領下，以咖啡為窗口，迎接遊客走進重光，體驗太魯閣族的部落文化。

距離花蓮市約莫二十分鐘車程的重光部落（Alang Branaw），位於中央山脈山腳下的河階台地，背倚青山、面向白鮑溪，地勢陡峭卻景色壯麗，梯田與林地錯落於蜿蜒山徑兩側。太魯閣族族人在此墾居世代，種植檳榔、生薑、山蘇與果樹維生，部落「Branaw」意為「沒有石頭的地方」，象徵土壤肥沃、適宜耕種。

這趟的咖啡遊程是在一處由廢棄國

小整修為重光部落的文化健康站裡集合，這裡同時也是咖啡產銷班成員的交流基地，活化的教室成了重光部落咖啡體驗館，透過多元的體驗內容帶領人們認識咖啡。從手網烘豆開始，我們看著生豆在火網上翻滾並逐漸轉為深棕色，香氣在山風中瀰漫，接著將冷卻後的豆子磨成粉、裝入濾掛包中再封口，便是利於攜帶的掛耳包，帶回家就能沖泡。這日，也安排製作咖啡粉圓，不分大人小孩們都興奮地搓著團子，自製一杯獨屬於自己的咖啡珍奶。

午餐時間，部落廚房準備了滿桌的傳統風味菜餚，像是現採的山蘇與野菜、自種地瓜與芋頭，搭配烤肉、醃生薑，以及結合糯米與香蕉的傳統香蕉飯。若是時間充裕，還可以上山砍竹子，準備好製作竹筒飯的器皿，勞



體驗製作咖啡粉圓。



重光部落咖啡體驗館也開放假日預約喝咖啡。



廢棄校舍轉型為咖啡體驗空間。

動過後品嚐到的竹筒飯，在新鮮竹筒裡蒸出的米飯想必是難能可貴的美好滋味與體驗。

在這充滿族人回憶的小學裡，我們體驗了太魯閣族的傳統射箭，透過部落青年指導我們調整角度、站穩腳步，模擬山林狩獵的情境，趣味十足，也在體驗過程裡得知重光部落曾經培育出奧運射箭國手高浩文，是部落的驕傲。

泥姐咖啡中有一位來自日本的咖啡田間管理員——Reo松本礼央。三年前，他因為愛上太魯閣族的妻子而定居部落，從便利的東京都會移居到部落深山，他在每日的農作中感覺到別於以往的自由。Reo每逢假日也擔任重光部落咖啡體驗館的駐店小幫手，每逢客人提前預約，他就會來此沖泡咖啡。這一次的咖啡遊程裡，我們也走進

族人的日常小徑，參觀教堂、雜貨店，還在卡拉OK店裡欣賞族人忘情高歌。

對泥姐咖啡來說，咖啡不只是飲料作物，而是一扇窗，邀請旅客走進來認識部落、參與文化，也為族人創造新的生計與自信。●



預約方式 | 預約請上Facebook搜尋泥姐咖啡

注意事項 | 遊程10人以上可成團

咖啡遊程 3

風土環境篇

鄉庭有機咖啡莊園—— 在雲與山間品味純淨的 咖啡與料理



距離壽豐火車站車程不到十分鐘的地方，沿著陡峭的坡地而上，視線所及的風景即是仙境。「鄉庭有機咖啡莊園」位於花東縱谷平原海拔約莫200公尺的山腰處，莊園裡的咖啡樹與草木生態共同生長、雞隻在園地裡自由奔跑。座落山坳的園區透過張進義的管理和維護，維持原有樹種也遍植開花植物，遊客能在導覽、品味和體驗活動中慢慢感受花蓮縱谷最純淨的風土環境。

早在二十多年前，張進義投入養雞



季節蔬菜與放山雞料理。



體驗手網烘豆。

事業時，鄉庭便曾作為花蓮無毒農業示範處，他將熟悉的有機農法應用在咖啡種植上，歷經五年多的耕耘，在2024年從農業部水保署辦理的「永續農村精品咖啡莊園甄選」中獲得國內「永續示範莊園」的殊榮。他不僅種出精品級咖啡，也以人與環境共生的理念規劃出良好的園區動線，因此來到鄉庭既能感受經由適度整理的舒適環境，亦能探索野性生長的動植物生態。

時逢冬末造訪，我們在大山的環抱下享受舒服的氣流拂面，一路漫步前往咖啡園。張進義帶領我們走進園地，土壤被豐富的小草所敷蓋，黑板樹等喬木棵棵聳立向天，只要稍微留意，便能觀察到小螳螂跟著大螳螂「攀登」在咖啡樹上，再往樹林深處邁進，一株肥碩無比的觀音座蓮扎根在土坡上，適當的濕潤環境為低海拔的咖啡園孕育了不少蕨類。張進義分享一次驚喜的巡田時刻，是看見螢火蟲點亮樹林的微光。他對環境的愛護造就這般美好景致，讓莊園長成一座「咖啡森林」。

我們在半遮陰的咖啡園裡，看著絳紅色的咖啡果實垂在枝條，咬下有



有機栽培的咖啡果實。

機栽培的果實，果皮到果肉的甜蜜汁水在口中綻放。張進義說起他的莊園地勢不高卻享有高海拔的氣候特徵——清晨冷涼、四季雲霧繚繞，讓咖啡果實得以緩慢熟成，也造就鄉庭的咖啡豆採收期一路從初秋延伸至清明時節，展現出花蓮咖啡獨特的風土環境。移步前往莊園屋舍的路上，山嵐自中央山脈滾落，一角望山的園地裡，白色羽毛澎鬆的烏骨雞在園地裡悠然「散步」。走進張進義一手設計起造的屋舍，溫潤的木條營造出純樸的農家氛圍，遠望壽豐聚落和遠山景致之際，山珍料理一一上桌，有來自園地裡栽培的野菜，還有多樣手法烹調而出的放山雞料理，像是白斬烏骨雞保留雞肉原有的鮮甜滋味，醬滷雞蛋的蛋白軟嫩而蛋黃絲毫不乾澀，這一桌皆出自張進義的妻子積累二十載的高超廚藝。

體驗活動還沒開始，張進義先是順手敲破一顆雞蛋，用指尖捏起生蛋

黃，新鮮又亮澤的卵黃在空中懸宕足以說明自產雞蛋的新鮮度，接著我們親手鹽漬鹹雞蛋，把一顆顆新鮮雞蛋浸泡在鹽水裡再封罐，並於瓶身寫下開罐日期，約莫一個月就能品嚐到美味又健康的鹹雞蛋。在行程尾聲，張進義大方手沖咖啡，並帶領我們體驗手網烘豆。首先，將新鮮生豆倒入平底鍋，鍋底的咖啡豆隨著加熱轉為金黃，發出爆開的聲響又接續轉褐，我們各自選擇了不同時間點熄火，取出心目中的理想咖啡豆，接著將現烘豆磨粉、裝袋，製成專屬的咖啡掛耳包，將壽豐的風土氣息帶回家。

張進義分享，等到2月過後，可以到櫻花樹下喝咖啡，欣賞繁盛綻放的炮仗花，夏天時園區則有桐花灑落山徑的美景，屆時再來一趟鄉庭咖啡莊園，體驗從產地到餐桌的風土旅行。●



預約方式 | 預約請上Facebook搜尋鄉庭畜牧場
鄉庭驛站

注意事項 | 遊程10人以上可成團

艾迪生咖啡館 Edison Coffee

艾迪生咖啡館座落於花崗山腳，是一間以職人精神經營的咖啡館，店內咖啡器具與相關證照排列有序。店長邱康偉認為，咖啡師與烘豆師是咖啡農的最佳拍檔，每一次沖煮不只是技藝的實踐，更是見證在地莊園成長的過程。他舉以秀林鄉重光部落的泥姐咖啡，透過適當地烘焙與沖煮，能展現出熱帶水果與發酵香氣，進一步引出桃子、莓果、茶感尾韻及圓潤的酸甜層次。這些細節，來自他日復一日以感官校準風味、以咖啡回應產地的專注與堅持。



花蓮莊園豆 | 泥姐咖啡

地址 | 花蓮縣花蓮市軒轅路12號

聯絡電話 | 03-8310003

營業時間 | 10:30-17:00，週六、週日11:00-17:00

彈性調整營業時間 | 查詢請上google map：艾迪生咖啡館Edison Coffee



花蓮莊園豆 | 泥姐咖啡

地址 | 花蓮縣花蓮市國興四街2巷6號

聯絡電話 | 0916-989349

營業時間 | 全預約制

都好咖啡花蓮研習所

由 SCA 認證講師王巾綻創立的都好咖啡，是花蓮咖啡證照培訓與風味體驗的重要據點，專注於精品咖啡教育與推廣。在店內眾多烘焙與販售的品項之中，亦有來自南花蓮、鄰近赤科山的917農場，以及秀林重光部落的咖啡豆，體現花蓮咖啡清新明亮、層次分明的風味特質。此外，工作室也在社區長照據點帶領長輩動手沖煮、認識風味，讓「都好」不只是一間咖啡教室，更是連結人情的窗口。

吉野咖啡

隱身於城隍廟旁巷弄的吉野咖啡由退伍軍人李泰宏創立。店名源自吉安的古地名，象徵樸實與沉穩，也呼應咖啡豆純粹而深厚的本質。店內聚集各方遊客及在地熟客，像是旅途中的小居所，成為日常彼此交流的溫暖場域。店主關注花蓮咖啡自日治時期以來的發展脈絡，店內更選用花蓮產區生豆，包括風味細緻、帶蜜感與柑橘調性的何留咖啡莊園，以及擁有果汁感、熱帶水果香氣的康家放山咖啡，在他的細膩烘焙與沖煮下展現花蓮咖啡具潛力的風味樣貌。

花蓮莊園豆 | 何留咖啡莊園、康家放山咖啡

地址 | 花蓮縣花蓮市成功街206號

聯絡電話 | 0985-266263

營業時間 | 平日 9:00-16:00，國定假日10:30-17:00



阿莫咖啡 A-more coffee

阿莫咖啡距離花蓮火車站約十分鐘路程，以自家烘焙的單品為主，提供從入門義式到精品咖啡的多元選擇，用較長的營業時間，為客人打造沉澱身心的所在。店長陳皇州在為地方咖啡農烘豆的過程中，感受到咖啡農用心產製並展現屬於自身風味特色的堅持，這段經歷也讓他見證到花蓮咖啡在風味與技術上的成長。他推薦前來花蓮的遊客到北濱公園、七星潭走走，在海風與浪聲間放空，亦如在阿莫享受一杯咖啡帶來的自在時光。

花蓮精品咖啡店

花蓮精品咖啡店10選 體驗屬於「洄瀾」的風味之美

本篇精選10間選用花蓮在地莊園豆的特色咖啡店，由職人精心烘焙與沖煮，讓海洋與群山孕育的風味在一杯咖啡中細膩綻放。推薦讀者跟著咖啡香漫遊花蓮，感受「洄瀾咖啡」所蘊含的在地魅力。



黑鯨咖啡館的店長阿甘是黑潮海洋文教基金會成員，也是一位鯨豚解說員。店內經營充分融合海洋文化與咖啡日常，好比融入海洋動物造型的特色甜點「黑鯨燒」，咖啡豆則由阿甘親自以手網烘焙，呈現出果香與酸韻層次分明的清透感受。黑鯨咖啡以一杯咖啡的香氣，連結海洋記憶與日常片刻，在山與海之間，沖煮出屬於花蓮的生活節奏。

黑鯨咖啡館 Black Whale Café

花蓮莊園豆 | 康家放山咖啡

地址 | 花蓮縣花蓮市林森路255-1號

聯絡電話 | 0953-428861

營業時間 | 10:00-18:00

每月公休時間 | 查詢請上Facebook：黑鯨咖啡館

Giocare為一處結合咖啡與陶藝工作室的地方，位於花崗山運動公園旁，與海的距離只有十分鐘路程。店長范暄同時也是烘豆師，她不僅止於追求風味，更在意咖啡、器皿與空間的關聯，因此，在這處從日治時期警政辦公廳改造而成的老宅裡，好的咖啡時光是風味、陶器、庭院裡的樹與貓，以及到來的微風和光影描繪出的感受。對她來說，相對當今主流追求更強的香氣與水果風味，台灣咖啡豆獨特的茶感與醇厚質地，擁有來自在地的底蘊。

Giocare 義式.手沖咖啡

花蓮莊園豆 | 鄉庭有機咖啡莊園

地址 | 花蓮縣花蓮市樹人街7號



聯絡電話 | 0980-917424

營業時間 | 14:00-18:00，週三、週四公休



隱身於花蓮吉安巷弄裡的伯揚咖啡，由店長李建秒以「百年老店」為願景打造。他以木質調與溫暖光影營造沉靜舒適的品飲空間，並收藏從銅製骨董咖啡壺、比利時壺到虹吸壺等各式經典器具，串起咖啡文化的歷史記憶。店長鑽研在各國單品咖啡，熟稔產地風味，更長期協助花蓮咖啡農進行烘焙、杯測並開課，陪伴農友反覆調整咖啡豆品質。店內的「伯揚咖啡體驗」帶領客人透過兩種來自不同國家的精品咖啡，體會源於產地與匠心的溫度。

伯揚咖啡

花蓮莊園豆 | 愛姬咖啡莊園、917農場

地址 | 花蓮縣吉安鄉永興七街72-1號

聯絡電話 | 03-8539245

營業時間 | 13:00-20:30，週日、週一公休

座落於秀林鄉重光部落的重光部落咖啡體驗館，前身為文蘭國小重光分校，透過帶動部落咖啡產業的泥姐咖啡發起改造後，現在是部落的文化健康站，也是咖啡體驗教室。這間咖啡店就在重光的咖啡產地，每逢周末透過預約就能品嚐到在地出產的咖啡，並由移居部落的日本人松本桑駐店為客人手沖咖啡，客人也能在此學習咖啡知識與沖泡咖啡的方法。



重光部落咖啡體驗館 Branaw Coffee

花蓮莊園豆 | 泥姐咖啡、花蓮縣秀林鄉特用作物（咖啡）產銷第一班

地址 | 花蓮縣秀林鄉重光路1號 **營業時間** | 全預約制

每月開放時間 | 查詢請上Facebook：重光部落咖啡體驗館



吉林茶園第四代阿翔在舞鶴茶區創立好茶咖啡工作室，延續家族茶品牌，也於花蓮咖啡發源地瑞穗投入咖啡產業。由出身自迦納部落的親阿姨負責種植，阿翔專注後製、烘焙、沖煮與行銷。他嘗試融合茶與咖啡，讓柚花清香與茶韻細膩交融於咖啡之中。而另一項特色茶品則是與在地柑橘結合的酸柑茶，承襲自父親因移居而從西部帶來的客家茶文化。阿翔希望這裡成為連結地方農業與生活的窗口，讓人們透過風味感受這片土地的故事。

花蓮莊園豆 | Ba han han non

好茶咖啡工作室—鑽石迦納納

地址 | 花蓮縣瑞穗鄉中正南路二段74-4號

營業時間 | 週六、週日11:00-18:00

（依Facebook公告為主）

聯絡電話 | 03-8873289

Ba han han non 好茶咖啡工作室



Kōhi宅裡布置著融合台灣早期與日本昭和時期的老件、攝影書籍等，靜謐且充滿生活感的氛圍來自店長王寶國的品味。店內主打手沖精品咖啡，近期選用康家放山咖啡的水洗處理豆，風味清新、果香明亮，展現出花蓮咖啡少見的純淨與層次，店長認為花蓮咖啡農正逐步展現出在地風土的潛力。在Kōhi宅，一杯咖啡是風味的呈現，也是一種生活節奏的體現。靜靜坐下，便能從空間與香氣中，讀懂店長與咖啡共築的日常。

花蓮莊園豆 | 康家放山咖啡

地址 | 花蓮縣花蓮市成功街298號

聯絡電話 | 03-8310003

營業時間 | 15:00-20:30，週二公休

公休時間 | 查詢請上Facebook：Kōhi 宅

Kōhi宅







花蓮精品咖啡
Facebook



花蓮精品咖啡
Youtube



花蓮精品咖啡：山與海的精粹
23.5度線上的咖啡淨土
數位手冊下載連結



花蓮精品咖啡 山與海的精粹 23.5度線上的咖啡淨土 Hualien Specialty Coffee Where Mountains Meet the Sea : A Coffee Sanctuary on the 23.5° North Latitude 花蓮縣政府著 --初版-- 花蓮市：花蓮縣政府, 2025.05 面：14.8 X 21 公分	
ISBN 978-626-7343-68-5 （平裝）	
1.CST: 休閒農場 2.CST: 咖啡 3.CST: 旅遊 4.CST: 花蓮縣	
992.65	114006339

花蓮精品咖啡

山與海的精粹 23.5度線上的咖啡淨土

Hualien Specialty Coffee
Where Mountains Meet the Sea : A Coffee Sanctuary on the 23.5° North Latitude

出 版 機 關	花蓮縣政府
著 者	花蓮縣政府
發 行 人	徐榛蔚
總 編 輯	陳淑雯
編 輯 委 員	郭仕強、陳美君
地 址	花蓮縣花蓮市府前路17號
電 話	03-822-7171
網 址	https://lam.hl.gov.tw/
策 劃 單 位	秀異永華文化有限公司
編 輯 採 訪	黃秀玲／許羽君
翻 譯 審 校	謝博戎／黃愛達
攝 影	大樹影像 林安雲
主 視 覺 設 計	黃俊一
出 版 日 期	2025年5月
版 次	初版
其他版本類型	平裝、https://lam.hl.gov.tw 出版品
I S B N	978-626-7343-68-5
G N P	1011400482
定 價	新台幣450元
著 作 權 歸 屬	花蓮縣政府

