

Tree-To-Bar

越在地越國際，打造可可五感幸福味

林育聰¹ 莊金城¹ 傅桂霖¹



第3屆政府服務獎頒獎典禮——行政院蘇貞昌院長
(左5)與水保局同仁合影。

摘要

屏東的環境特殊，在同一土地上實踐從產地到餐桌（Tree to Bar），在可可莊園裡，從培育樹苗、採集可可果到發酵，讓新鮮的可可豆，帶出臺灣獨一無二且多層次的風味，加上臺灣四季物產富饒、飲食文化多元性，更成為「屏東可可，臺灣巧克力」包容謙遜的文化風格，這樣的優勢是他國巧克力無法比擬，這樣的生產方式是全世界最短加工里程，在國境以南的屏東，崛起新興的可可產業，再度讓島國之名，昂揚國際。

The Pingtung area in southern Taiwan is so endowed by nature that Tree-to-Bar is possible. The chocolate makers grow the cocoa beans themselves and use them in their own products. The whole process takes place under the watchful eye of the farmer-chocolate makers, thus infusing a unique, unrivaled flavor into the chocolate. This special product adds to and is enriched by Taiwan's inclusive and diverse food culture. The Taiwanese chocolate made from Pingtung cacao thus embodies the ingenuity and industriousness of Taiwan's entrepreneurs, who have made the island an economic powerhouse.

| 註1：行政院農業委員會水土保持局臺南分局。

一、「Tree to Bar」世代傳承攜手種下土地原力的DNA

臺灣可可樹的來源，可追溯到1992年從印尼爪哇引進種子試種說起；但因加工技術無法突破而慢慢沒落，而到2006年屏東內埔的農民種下臺灣最早期的第一批可可樹，因而奠定臺灣可可的基礎。現階段屏東可可種植面積約200～300公頃，整體總產量逼近千公噸，若以屏東200公頃來推估，就有8千萬產值，若巧克力與其他加工產品估算，產值更可望達2～3倍以上，達數億以上規模。行政院農業委員會水土保持局（簡稱水保局）透過「農村社區產業企業化輔導示範計畫」以及「青年回留農村創新研究計畫」支持屏東可可青年投入創業期間，以標準化模式建立投入軟硬體資源，包含已初步協助完成符合國際標準之HACCP與ISO 22000認證，同時也參考國內外可可初級加工品質規範製訂作業檢核手冊，希冀可可產業在穩定生產品質狀態下，未來得以打破既有的消費模式與框架，朝向多元加值之異業合作商業模式，達到創產、創價、創造與創生的經濟效益（圖1）。

除此之外，水保局臺南分局也與高屏地區大專院校跨域合作，如支持國立屏東科技大學長年對可可樹研究，特別在種植技術、病蟲害防治等面向，並結合遠東科技大學、國立高



圖1.臺灣Tree to Bar的一條龍生產模式成就獨特風味。

雄師範大學、國立高雄餐旅大學、國立屏東大學、美和科技大學及大仁科技大學等，不論在可可餐飲及產品等的研究，達成實務與理論並行之產學合作，同時也媒合青年學子投入地方產業與事務的參與，攜手社區投入在地關懷、人才培育、環境保護等，擴大公民議題參與，促進產業創新、創造在地學習及在地就業之新模式等一起打造巧克力之鄉，輔導期間吸引18位青年返鄉投入可可產業，女性比例接近4成。

二、「越在地，越國際」——用臺灣風土耀眼國際

除持續滾動與擴大輔導範圍和產業深度，鑑於屏東可可業者參與國際賽事之亮眼成績，以及優於其他國家Tree to Bar優勢，所以發展重點轉為著重在可可產品多元化發展，並扶植可可業者轉型企業化經營，建立穩定的營運模式，並鼓勵這些企業轉

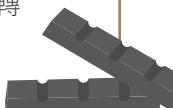




圖 2. 2020 年 ICA 世界巧克力大賽亞太區頒獎臺灣得獎團體合照。

型社會企業或發揮企業社會責任，擴展屏東可可產業跨域合作之深度與廣度，同時積極爭取世界巧克力大獎賽 (International Chocolate Awards, ICA) 亞太區競賽主辦權，期以透過國際賽事之參與（圖 2），提倡看見「越在地，越國際」的核心精神，全世界可透過巧克力認識臺灣。

臺灣四季物產豐饒，可運用的食材十分多元，相互結合後的獨特風味，讓可可有著令人著迷的魅力（圖 3），屏東的氣候與土壤特色成就臺灣巧克力在國際間有著不可取代的風味，加上可可產業的延伸與應用，我們也看見可可農們開始將該產業朝向異業合作，嘗試從不同的領域合作中研發各種產品，甚至

圖 3. 70% 玉蘭巧克力，選取屏東高樹玉蘭花打造四季巧克力。
圖片提供：福灣巧克力。



發展多角化的經營，以企業化的經營模式帶動地方經濟的發展，同時逐步建構農村永續基礎。

三、就「屏」這味！從可可農園到可可幸福莊園

當精品的理念變成了品牌，那是一種引領大家前進的力量。屏東地區可可產業也從傳統生產模式發展出跨領域結合觀光休閒與教育等面向，並邁向莊園經濟的發展模式，找出自已的市場定位，甚至農園以企業化經營朝向六級化產業發展。如屏東縣內埔鄉隘寮社區為提升社區環境營造，透過水保局經費補助計畫，以環保為概念，整修社區的「隘可可樂園」等（圖 4、圖 5），並置入裝置藝術，強化環境美觀，不但為居民遊客增添一處休閒的好去處，社區提供長者健康促進課程，讓長輩彩繪斗笠、製作包裝盒，甚至由長者為師帶遊程，協助社區產業發展之用。



圖 4. 內埔鄉「隘可可樂園」。



圖5. 屏東地區社區可可景觀環境。
圖片提供：內埔鄉可可生態公園。

四、中央與地方從農村再生共同攜手推動地方創生

「屏東可可，臺灣巧克力」產業的引動與持續性的發展，不僅讓地方持續生生不息，更重新找到這個地方所需要的發展元素，因此，社區從農村再生出發，就如同長期在當地推動有機、友善產業、社區營造的川永生技農場徐榮銘與東寶農場黃日福，集結東片村8家農場，成立全臺第一個農村型社會企業——「東片寶石村」

集結村內的資源及在地農產品進行整合行銷，打造寶石村招牌（圖6），創造更多就業機會，吸引年輕一代回流農村，同時將銷售金額的15%回饋社區，改善銀髮族福利。寶石村社會企業的成立，除了讓東片村的農民能夠匯流成一股力量向外聯合行銷之外，進而擴大社區參與，並關懷在地銀髮族及弱勢群體，也讓農二代回流農村，注入新鮮活力。另外，福灣巧克力莊園與屏東縣有限責任南國天物



圖6.「東片寶石村」集結村內的資源及在地農產品進行整合行銷，打造農村新招牌。



圖 7. 行政院農業委員會由上而下支持可可產業，民間由下而上帶動農村創生。

運銷合作社等，也以優於市場行情價格向農民收購可可果，並且不限時間與不限果實大小，提供給農民便利，促成共利共享，進而提高農友轉作意願，最終將帶動社區及農民的共榮共生，打造公私攜手的地方創生（圖7）。

五、匯集各方量能，社會關懷・服務創新榮獲第3屆政府服務獎

水保局臺南分局甫於去（109）年12月17日以「屏東可可臺灣巧克力——新農村地方情、打造城鄉五感幸福味」從行政院蘇貞昌院長手上獲頒「第3屆政府服務獎」——社會關懷類獎座，在政策推進的脈絡下，積極協同眾單位一起瞭解問題、面對問題、解決問題，集眾人之力打群體戰，只為讓「屏東可可，臺灣巧克力」產業更健全、產值更提高，也讓受益的不只廣大的農民、加工廠及莊園等業者，還有屏東各鄉鎮居民，甚至是消費者，在加速推動農村再生之考量下，以「擴大多元參與」、「強調創新合作」、「推動友善農業」及「強化城鄉合作」等4目標，引導各機關加強跨域合作，以PDCA循環

模式平衡城鄉服務差距，持續精進服務作為，擴大與民間的互動合作。

在此機制下，協同其他單位聚焦屏東可可發展方針，引進可可產業於各階段價值鏈發展中所需的資源挹注，讓屏東可可從「產業」、「人才」、「場域」3個面向逐年逐步進化成穩定發展的產業，成功推進在地產業的活化與創新發展，並且連動提升鄰近鄉鎮觀光產業，建構城鄉特色創新場域、打造區域產業品牌，進而吸引更多青年人才返鄉，種種的推動成效，儼然已成功打造出「屏東可可，臺灣巧克力」無可取代的產業品牌，除希望服務效應擴散，更期待成為屏東推動地方創生之標竿案例、臺灣農村永續發展的新典範（圖8）。



圖 8. 水保局李鎮洋局長（右4）、屏東縣客家事務處陳麗萍處長（左5）與共同推動屏東地區可可產業團隊獲政府服務獎合影。