

寧靜的農業革命 屏東可可.台灣巧克力



分 享 者：陳 麗 萍

良辰吉時：2023.03.24

關於我

屏東囡仔 閩客各半的孩子

經歷:

餐旅經營管理、音樂教育工作者、民謠薪傳師

恆春鎮思想起民謠促進會 理事長.執行長

創「最多人彈唱月琴恆春民謠金氏世界紀錄」執行長

屏東縣政府客家事務處 處長.....

其他:請搜尋.....

現職:SOHO



Intangible Cultural Heritage





屏東可可 沿革

1930

日本森於屏東種植可可

1941

太平洋戰爭爆發
停止可可發展

2002

因檳榔產業沒落
邱明松於屏東種植可可

2007

邱明松投入巧克力製作

2017

台灣巧克力進軍世界巧克力(ICA)
獲優秀成績
USR資源整合進場

2016

水保局、種苗中心
加入扶植行列

2014

客務處開始進入輔導

2010

邱明松打造了台灣
第一家 **Tree to Bar** 巧克力

2018

首次ICA巧克力比賽
晉級世界金牌
啟動種植面積調查

2019

主辦ICA亞太區巧克力比賽
獲獎牌共35面
啟動種植面積調查

2019

客委會補助完成可可跨域廣所

2020

通過國發會〔屏東可可、台灣巧克力〕地方創生計畫

2021~

成立三家合作社
前店(屏東可可園區)完工啟用-
各項可可巧克力世界比賽至今已獲326面獎牌

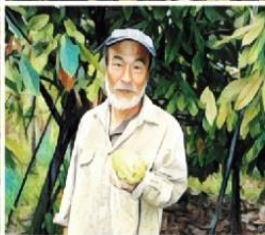
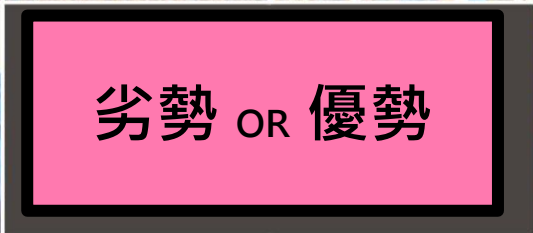
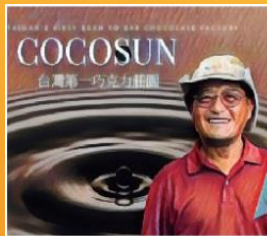
屏東可可 · 台灣巧克力

PINGTUNG CACAO & TAIWAN
CHOCOLATE

屏東可可種植面積約300+公頃，種植地區主要集中在客家鄉鎮，種植面積居全臺之冠，投入種植農戶面積約200戶，40+家屏東可可品牌。

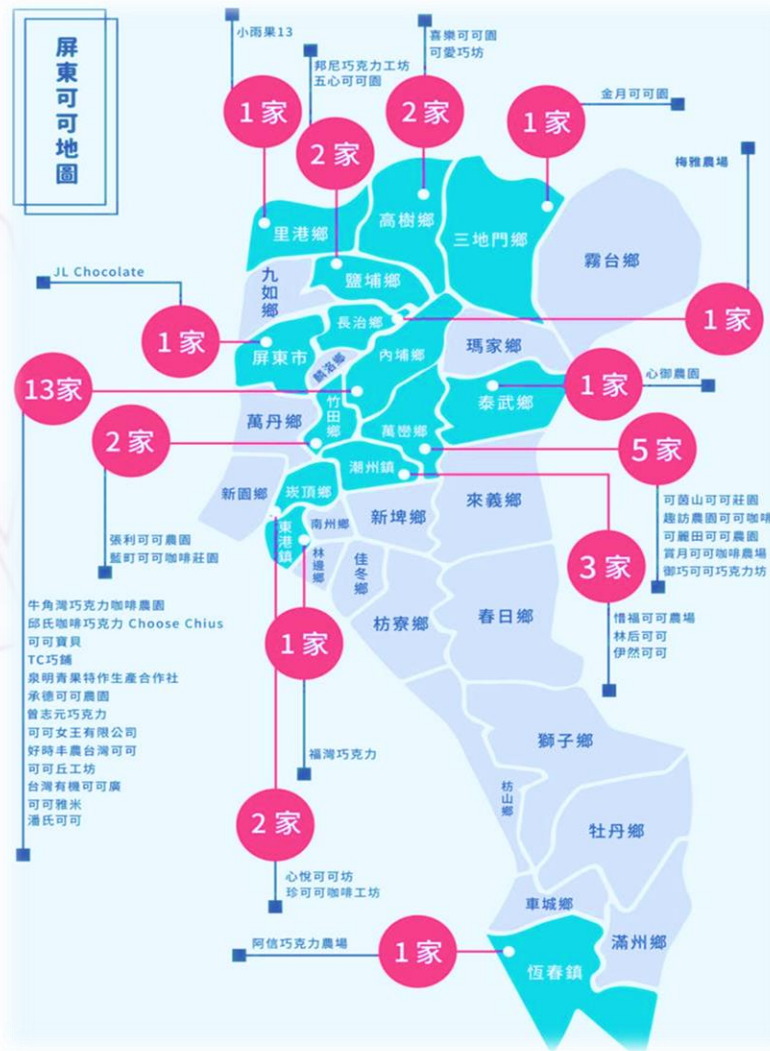


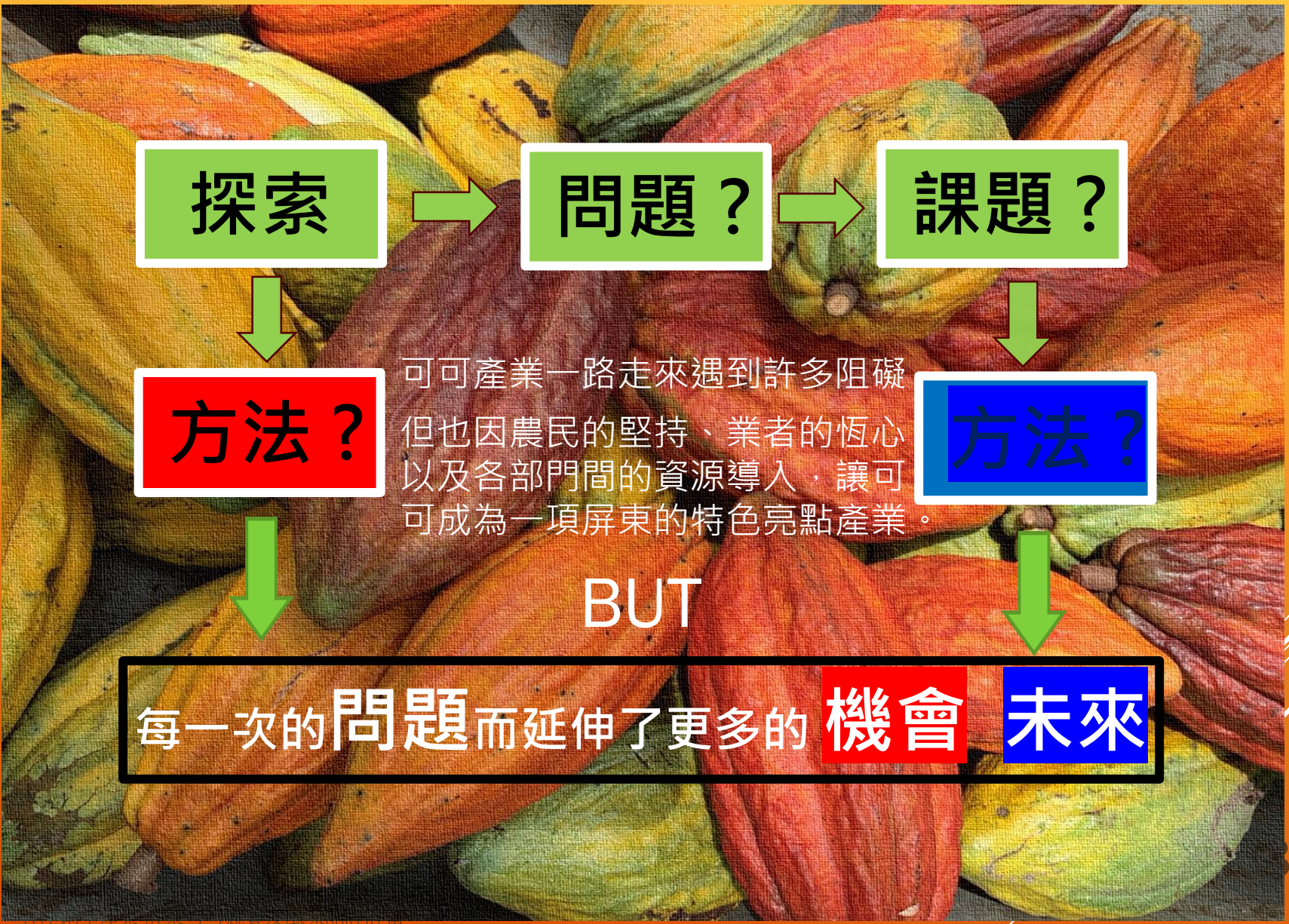
看到了屏東地區可可產業的需求，協助將可可產業從一級的種植逐步提升並整合為六級化的產業模式。過去農民只知道怎麼種，但卻少有人教他們產品開發，縣府的田間管理、加工、商品開發及行銷等培力課程，解決當時可可產業發展遇到的困境，也為產業開了一條明確的前進道路。



可可 產業概況

屏東可可種植面積約300公頃，種植地區包括屏東內埔鄉、高樹鄉、里港鄉、鹽埔鄉、九如鄉、長治鄉、屏東市、麟洛鄉、竹田鄉、萬巒鄉、潮州鎮、東港鎮、恆春鎮等地，主要集中在**客家鄉鎮**，種植面積居**全臺之冠**，投入種植農戶面積近200戶，超過**40家可可品牌**。





探索

問題？

課題？

方法？

方法？

可可產業一路走來遇到許多阻礙
但也因農民的堅持、業者的恆心
以及各部門間的資源導入，讓可
可成為一項屏東的特色亮點產業。

BUT

每一次的**問題**而延伸了更多的**機會****未來**



客庄+創生+可可

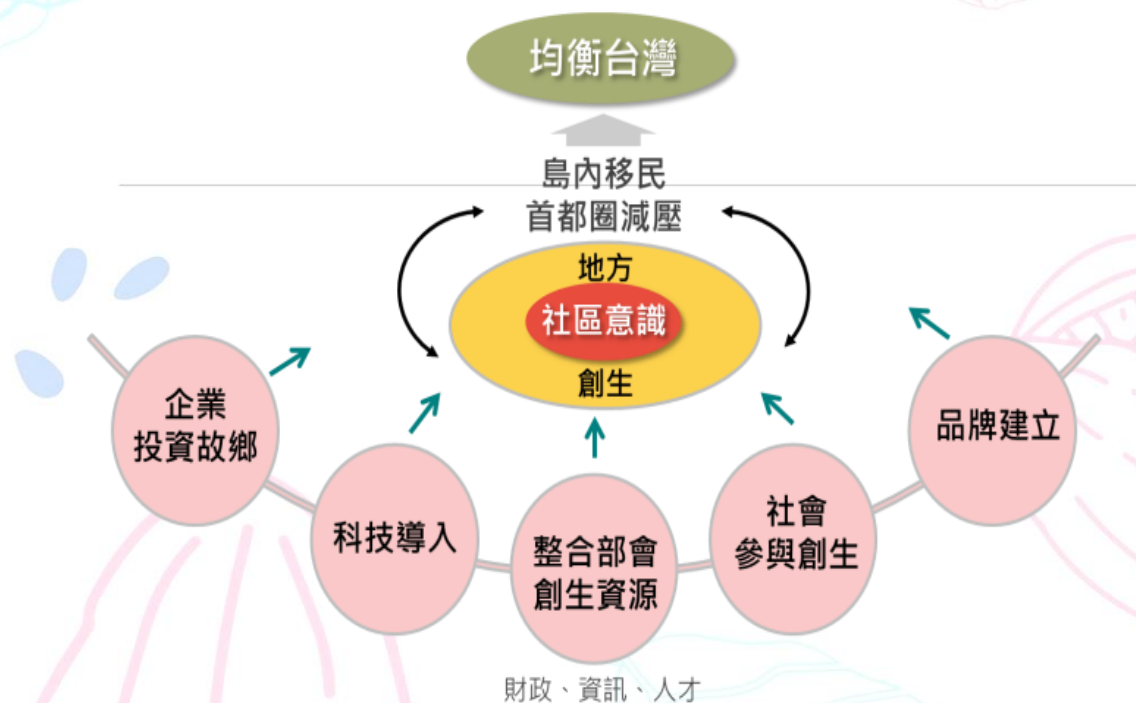
結合在地文化 翻轉新高度

資源DNA盤點 轉化可可產業

人文	• 晴耕雨讀、他鄉是故鄉 • 屏東最佳客庄安居大社區 • 高齡友善樂智關懷據點	➢ 產業文化的DNA ➢ 社區發展凝聚的DNA ➢ 青年返鄉免托老DNA
環境	• 外來種可可馴化為本土種 • 平地檳榔樹面積為全國前三大 • 屏科大、種苗繁殖場、高改場	➢ 青年返鄉免托老DNA ➢ 可可栽培的DNA ➢ 可可產發技術的DNA
地方產業	• 優質農產品、精緻農產 • 客家醃製釀造文化(酒釀、醬油、醋) • 六堆客家傳統多樣美食	➢ 特色產業的DNA ➢ 可可發酵技術DNA ➢ 可可巧克力DNA

人 文：青年返鄉，人力導入
環 境：活絡在地，文化扎根
地方產業：資源盤點，妥善分配

產業創生 翻轉



地方創生
概念

整合區域資源與能量，建構產、官、學、術、社、研
跨域合作平台，
促進 可可產業升級發展。



屏東可可產業

大事記

看到了屏東可可產業的市場潛力

將可可列為潛力發展產業，將可可產業從一級的種植逐步提升並整合為六級化的產業模式。



產業萌發 2015-2016

階段性培力產業，提升業者專業職能
突破困境提並升一條龍生產量能。

巧克力-家可可產業培力計畫第一期
可可甲子園-巧克盃巧克力創意競賽
巧克力 - 客家可可產業培力計畫(第二期)
六堆客庄可可與巧克力產業行銷推廣計畫



品牌型塑 2017-2019

首度辦理屏東精品巧克力風味鑑賞認證及競賽 - 擬定可可豆競賽機制

屏東可可園區落成啟用-接軌國際可可豆賽事

首屆屏東可可台灣巧克力節-試作四套可可新創產品(風味啤酒、果莢紙、潤膚液等)

推動可可加工技術開發 - 試作4套可可新創產品(啤酒、果莢紙、潤膚液、土壤劑等)

首度主辦ICA亞太區競賽 - 亞太區競賽移地屏東辦理

推動可可循環資材示範計畫 - 開發可可紙提袋、可可茉莉潤膚液

可可在地品牌如雨後春筍快速增加，透過計畫型塑產業面相，辦理可可賽事擬定評選機制，並成功在2019年邀請國際賽事落地屏東辦理。

- ◇屏東六堆可可品質認證及輔導計畫
- ◇巧克力-客家(六堆)可可產業培力計畫(第三期)
- ◇屏東可可茶包設計製作案。
- ◇可可產業縣政宣傳影片。
- ◇協辦世界巧克力大賽ICA亞太區。
- ◇客進物出 - 屏東客庄地方創生可可產業行銷暨可可豆競賽計畫。
- ◇可可產業研析與加工技術開發先期規劃
- ◇可可跨域推廣所行銷推廣計畫
- ◇2019-辦理「國際巧克力大賽(ICA)-亞洲區競賽」
- ◇新農再創新計畫-屏東農村可可創新產業加值加工加亮計畫



在地行銷 2020-2022

屏東品牌已趨成熟，建置屏東可可園區、辦理巧克力節，致力於行銷推廣產業能量，打造產業聚落。

通過國發會「屏東可可·台灣巧克力」
地方創生計畫-活絡產業，整合跨部會資源
屏東可可園區落成啟用-打造產業基地、型塑
首屆屏東可可台灣巧克力節-屏東品牌建打
可可食安輔導

- ◇「國際巧克力大賽(ICA)-亞洲區競賽」
- ◇屏東可可園區開幕活動
- ◇地方創生-客庄可可經營行銷計畫
- ◇屏東可可園區營運管理計畫
- ◇屏東可可台灣巧克力節行銷計畫
- ◇111年屏東可可台灣巧克力節行銷計畫
- ◇雙語推動計畫-屏東可可





2019「屏東可可・台灣巧克力」 行銷推廣計畫記者會



+ 接軌國際
+ 台灣巧克力
+ 屏東可可

ENTER | Peruano | Asia-Pacific

RESULTS | Scandinavian Finalists | A

Competition info - Asia-Pacific - Bean-to-bar and Choco



[Back to all competitions](#)

Asia-Pacific - Bean-to-bar and Chocolatier Competition, 2019

Location: Ping-Tung, Taiwan

Judging dates: August 31, 2019 – September 5, 2019

We are proud to announce the International Chocolate Awards 2019 Asia-Pacific – Bean-to-Bar and Chocolatier Competition, which will be held for the second year in Taiwan

Asia-Pacific – Bean-to-Bar and Chocolatier Competition brings together bean-to-bar chocolate bars and chocolatier products from diverse cultures around the region to celebrate innovation and excellence in fine chocolate and chocolate making, including entrants from Japan, Taiwan, India, Australia and New Zealand, the Pacific islands and many other Asian countries now developing fine chocolate products.

Our 2019 Asia-Pacific – Bean-to-Bar and Chocolatier Competition is being held in cooperative partnership with the Ping-Tung County Government (PTHG) and Zun-Long Cultural and Creative Consulting Company. The judging takes place for the first time in the city of Ping-Tung, close to Taiwan's cacao growing regions.

The chocolate competition will be followed by a ceremony, held in partnership with the Ping-Tung County Government, where the winners of the competition will be announced.

ICA (International Chocolate Awards)

世界巧克力大獎

福灣巧克力、Jade Li Chocolatier、JL Chocolate、喜樂可可咖啡園、曾志元巧克力、邦尼巧克力工坊、TC巧舖、可可寶貝、可可雅米、小雨果巧克力、心悅可可、珍可可、林后可可、福爾摩莎可可農場。

※使用屏東業者可可豆獲獎業者：喻天福、KS Cacao、COFE、宏亞、樂布朗

AOC (Academy Of Chocolate)

英國巧克力學院大賽

福灣巧克力、TC巧舖、喜樂可可咖啡園



※此競賽為可可豆賽事，推廣優秀的種植產區

CoEX (Cocoa of Excellence Programme)

卓越可可豆計畫

福灣巧克力、喜樂可可、蘇瑞珉

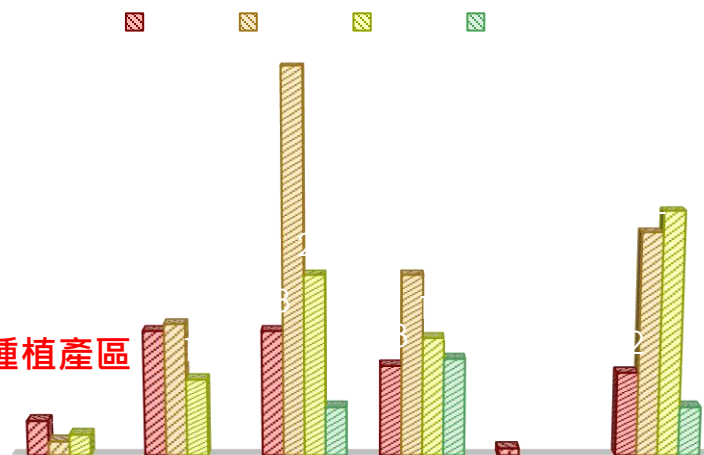
躍上國際的

屏東可可品牌

自2017-2022年，屏東可可品牌在各國際賽事榮獲總數**326**面獎項。

※2021年受疫情影響，多項賽事暫停辦理

69金 139銀 95銅 22特別獎



新的價值

人口老化的可可產業
因創新而賦予新的價值

▶ 至今，部分品牌也逐漸強化其自身品牌價值，發展出生態教育、親子共學的導覽體驗服務，如福灣巧克力，打造可可莊園，以親子共製為賣點，利用從產地到餐桌的特性，舉辦相關體驗教育課程，提升可可產業創新價值。各業者也尋找自我的獨特定位，積極發展提升效益。



屏東可可 無所不可

跨域
合作

循環
經濟

產業
基地

地方
創生

淨零
碳排



新興產業·在地特色

- ✓一條龍TREE TO BAR最短製程，減少碳排，呼應碳權及環保議題。
- ✓循環資材再開發紙材、可可糖漿等。
- ✓多元產品呈現，除巧克力外共開發出超過10項跨域結合或循環經濟產品。







屏東可可 「屏」什 麼？

產品服務 +
旅遊觀光 +
文化教育 +



客庄產業亮點案例



曾志元巧克力/曾
志元
可可寶貝/陳瑞光



TC巧舖/邱濬宇
可可雅米/鍾孝勇



結合在地文化

產品服務



透過各領域單位相關的培力課程，提升可可種植、產品製作及行銷手法，以六級化概念推型，讓產業更趨完整性。

旅遊觀光



打造自家可可產業獨特之處，串聯跨領域產業，創造合作互利的產業聯盟，提升旅遊效益及延續性。

思考



文化教育

產業的長久延續需帶入傳承的思維，可可產業具有的獨特的文化風土特色，透過食農教育與互動，推廣在地產業。

自身的產業定位？
莊園or小農？



屏東可可 未來發展之路



前店 後場



可可產業 走過與未來的路

培力地方產業人才帶動人力素質成長

提升可可品牌創造經濟價值

打造特色產業

吸引年青人返鄉為農村注入活力

資源整合

盤點相關資源 各單位相輔相成

► 從產地到餐桌再到國際，逐步擴大穩定的發展，每個環節均須達到發展研究基礎，為達到整合資源與能量之目標，協助產業整體性發展，目前也朝向整合屏東可可產業發展推動平台，藉由產官學研之跨域合作平台之建構，官學研各方資源與能量，補足屏東可可產業發展之技術缺口，將「屏東可可·台灣巧克力」發揚光大。



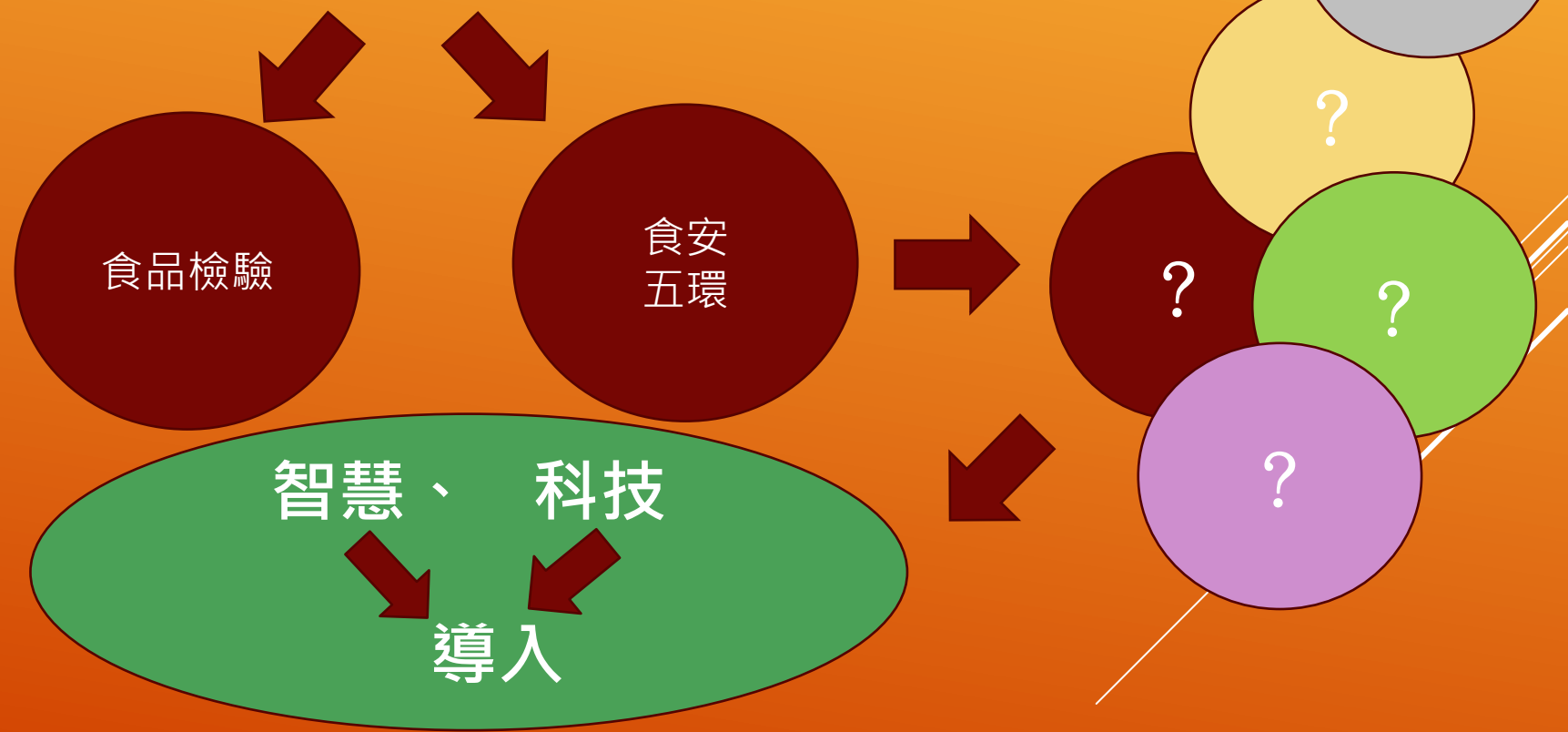
各單位整合會議 盤點可用資源

可可食安問題



▶ 食品原料可可豆殼日前預告訂定「食品原料可可(Theobroma cacao)豆殼之使用限制及標示規定」草案，無疑是對可可產業一大肯定，經依「非傳統性食品原料申請作業指引」評估程序及衛福部「食品衛生安全與營養諮議會」審查通過，確認可可豆殼之食用安全性。

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署



屏東可可產業的發展

屏東可可製造的巧克力連續2年在世界巧克力大賽中為台灣奪下金獎，把台灣本土巧克力送上國際舞台，在極熱帶下種植的屏東可可，只花不到20年時間，躍升為世界新興可可產區。

屏東縣政府客家事務處從103年起開設可可培力課程，從種植可可到釀製可可豆、製成巧克力及相關可可產品手工藝、茶包、香氣等等，打造可可產業鏈；水土保持局從105年起以農村再生計畫與屏東縣政府一起扶植極熱帶下的可可產業。

可可可在中國、日本歷史，在歐洲和日本等百年巧克力大賽中，用本土屏東可可製造的巧克力，就獲得ICA (International Chocolate Awards) 的大賽金牌，讓人眼睛一亮，也讓屏東可可產業，「台灣之光」。

2019世界巧克力大獎亞太區競賽

International Chocolate Award 2019 Asia-Pacific Region Bar and Chocolate Competition

7/10 - 7/28 亞太地區bars收件
8/5 - 8/30 由國際小組進行遠程評審
8/16 - 8/31 亞太地區product收件
8/31 - 進行決賽評審

8/31 Judging (初選)
of judges makes technical products (評審小組依製作技術)
Judging (主要評審)
original and regional award

能~
踩得到土地、聞得到香氣、賺得到金幣、
躍得上國際、接上科技、邁向淨零永續

屏東可可
不止只有巧克力！