

農家訪問

木柵茶區 ——阿郎—— 話建屋

木柵茶區以產鐵觀音茶著名，記者在木柵區農會前推廣股長徐貴三的陪同下，前往指南路三段34巷31號，訪問今年鐵觀音製茶比賽的冠軍張金木農友。不巧張農友不在，而由其父張七先生代為接待。

張先生說，鐵觀音茶的製造，數十年來一直是以傳統的手工操作，不但費時費力，而且價格也很便宜，茶農的收入非常微薄，生活實在清苦。

然而，近年來由於大家生活水準提高，茶葉的需求量日增，鐵觀音茶在供不應求的情形下，價格好轉。茶農種茶的興趣提高，逐漸擴大栽培面積，年輕的一輩也由市區回來接棒，一切都有了很大的改變。

張七一家三代都種茶葉，如今他的兩個兒子張金木和張天來，都留下來幫忙照顧1甲地的茶園。在張七數10年的種茶及製茶經驗下，年青的一輩都已獲得了真傳。如今家中也新添了不少製茶機械，使他們每年得以省却3、4倍的人工，對降低生產成本幫了很大的忙呢！

據張七多年的製茶經驗，茶青在室溫 25°C 時，如果攪拌（即室內萎凋）至有水果香味溢出時，就應立刻放進釜炒機內炒菁，這樣製出來的茶葉品質最佳。這是他多年來製茶的心得，也因此，今

年他獲得冠軍茶的榮銜。

去年的茶價平均每台斤在 700 元左右，因此他那 1 甲地的茶園就足足有 40 餘萬的收入了。雖然一家人辛苦備至，但對於生活儉樸、樂觀進取的張七農友來說，這一分不算豐厚的報酬，已令他們感到心滿意足了。

談到新近公布的都市計畫區農業區建地的限制問題，張先生表示，製茶機械所占空間很大，炒菁、乾燥必須與室內萎凋分室進行，堆積的物品又多，且茶區青年有回流現象，原來限制的 2 層樓已不敷所需。現雖放寬為 3 層樓，但由於農

民不喜爬樓，實際上建 3 層樓的很少，不知能否真正解決住的問題。

張先生希望政府能斟酌情形，放寬農舍基層建築面積，並且不必硬性規定採用市府訂定的標準農舍建圖，因為政府統一設計的圖樣不一定符合農家的各別需要和喜好。

同時，更不必經由建築師設計，以免浪費一筆可觀的設計費，而增加農友的負擔。

此外，一般農民對繁複的建築申請手續，都感到很大的困擾。面對着密密麻麻的申請表格，真不知從何填起的感覺。如能簡化手續，也可減少農民往返時間的浪費。



69年鐵觀音茶比賽冠軍