

製茶代代相傳

頭屋許安明發揚光大

製茶經驗豐富 年年接受表揚

許安明農友，（苗栗頭屋鄉北坑村6鄰18號）從他的曾祖父那一代起，就從事茶葉栽培，代代相傳。在他15歲時，就跟隨他父親從事製茶工作，當初他加入頭屋鄉農會四健會茶葉作業組，長大後參加農事茶作研究班，30年如一日，他對茶樹栽培及茶葉製作，可說經驗非常豐富。所以自民國68年迄今，前後參加鄉鎮、縣或省級製茶技術比賽12次，每次比賽成績都很優異，榮獲頒獎表揚。

許先生感於茶樹品種關係着茶葉品質的好壞，於是在民國66年，將多年來栽植的2.5公頃黃心大有及黃柑種茶樹，逐年分區改植優良的青心及烏龍種，每年更新面積0.4公頃，直到3年前才全部更新完畢。

為配合茶種更新，他將傳統的塑膠管明管灌溉方式，改成地下暗管式噴灌設施，並加強茶園水土保持，不斷改善管理技術，以提高茶青的品質。民國75年起，他織茶園代耕隊，並擔任隊長，從事茶園中耕、除草、噴藥、採茶、剪枝等工作，每年代耕面積約15公頃。

機械設備齊全 年產50公頃茶

為簡化繁瑣的傳統手工製茶工作，許先生於民國66年，設置一所佔地120坪的製茶工廠，當時他以自產自製的「福壽茶」向其他茶廠抵換小型炒鍋、揉捻機等，使製茶作業逐步邁向機械化。多年來，他和家人胼手胝足，苦心經營，不斷充實各種製茶機具，目前他擁有殺青鍋1台、大中小型揉捻機各3台、烘乾機大型2台及小型1台、整型機2台、輸送機4台、包



泡茶是生活的藝術，也是一門很深的學問（阿郎攝）

種茶布球機2台、翻炒鍋1台，廠房衛生良好，管理完善，目前粗製茶年產量約50公噸。

雖然許安明製茶屢次得獎，但是他認為製茶技術是一門高深的學問，永無止境，從茶青採收、發酵、萎凋、殺青、揉捻到烘焙等技術，都必須從操作過程中慢慢體驗，比較分析，方能日有進步。許先生秉持這個信念，對於自己的成就從不自滿，仍然經常前往其他製茶工廠觀摩，找出自己的作業缺失，不斷提升製茶技術及茶葉品質。

不自滿勤研究 茶葉香醇可口

省政府主席邱創煥在去年9月中旬到苗栗縣視察時，特地前往許先生的製茶工廠參觀並品嚐烏龍茶，當時對他的茶葉香醇讚不絕口。

許安明育有3男2女，大女兒及第2個兒子在家協助茶園管理及製茶工作。現他擔任頭屋鄉農會會員代表及茶園代耕隊長，平時熱心協助茶農改進茶葉經營，貢獻很多，曾被選為75年度台灣省模範茶農，這份榮譽確實實至名歸。 ■