

三峽鎮農會91年優良綠茶比賽

暨創意茶餐競賽及綠茶品茗活動

文圖／葉小慧

台北縣政府及三峽鎮農會為發展一鄉一特產的原則，於今(91)年4月18日在三峽鎮農會大樓辦理「海山綠茶—三峽碧螺春優良茶比賽及創意綠茶餐茶點成果展」，由農會劉總幹事弘主

持，農委會茶葉改良場製茶課陳課長國任、茶改場文山分場鄭課長正宏、文山茶推廣中心李主任盛擔任評審。農委會中部辦公室吳技士國義、三峽鎮陳鎮長佳垣、農會陳理事長宏文都到場致詞。



陳課長國任強調不發酵茶要新鮮甘醇



紐西蘭來的朋友對茶葉相當感興趣



評審決審情形



綠茶茶餐—碧綠綠球

劉總幹事表示，三峽的綠茶是由該鎮特有的青心甘種茶樹，採集一心二葉之幼嫩茶青精緻而成，屬不發酵茶，目前有「龍井茶」與「碧螺春」兩種，富含葉綠素、維他命C，對美容養顏有益，最近由美國研究人員研究確認「喝綠茶可防癌」，對身體健康很有幫助。他強調目前綠茶產業當務之急是建立品牌，外國茶想跟我們競爭就比較困難。

吳技士表示，台灣茶葉外銷量逐年下降，目前以內銷為主。由於三峽是台灣唯一的綠茶產地，經過茶農的努力，品質與技術不斷的改良，創造了與龍井風味不同的碧螺春，讓人相當期待。

陳課長國任表示，這次是以不發酵茶為比賽項目，不發酵跟一般的半發酵或發酵茶不同，所以很難拿捏。不發酵茶不但人工採工貴，製茶更麻煩，主要講究「新、鮮、活」。這次參賽茶樣共

有104個，評審標準講究新鮮及甘醇，如青味、帶澀或太淡的參賽品都會打掉。

在場來賓除了三峽鄉親，另有由國際友誼團台北俱樂部帶來的21位紐西蘭朋友，他們對以「茶葉」而非茶包泡的東方茶藝相當感興趣，該國的團長Colin Norma Hampton先生說，看到茶葉及茶葉搭配做成的料理，色香味俱全，不但感受到台灣朋友的熱情，對這裡的文化也有更深的了解。

當天活動並結合全台茶藝團體，包括台北市茶研中心、中華茶聯台北會、無我茶會及桃園茶藝學會等的泡茶師，現場教導如何泡好綠茶與綠茶「冷浸法」，還有三峽大成國小茶藝研習社的小朋友現場表演泡茶、奉茶等茶藝，外國朋友們都覺得相當新鮮。

三峽鎮農會91年度綠茶（碧螺春）比賽得獎名單如下：

特 等：羅金蓮

頭 等：劉能琪、陳秋蘭、陳明正、翁有福、鍾宜均、羅淑琴

貳 等：周玉明、黃正亨、張永佳、蘇清灶、陳亮吟、陳孝育、劉源海、陳文進、詹淑昭、陳忠雲、周玉書

參 等：蘇春花、陳順亭、劉誌文、周珮瑋、日盛茶行、張鳳珠、劉永義、張阿足、林玉惠、陳忠云、陳錦密、黃正佳、茶葉產銷班第八班、張淑亭、劉義國