

全國製茶技術競賽成績揭曉

茶味清香甘醇，佳評如潮

／農委會中部辦公室

農委會為提昇茶農製茶技術水準，鼓勵茶農自行研發，經各產茶縣市政府初選推薦轄區製茶選手，於92年10月上旬於茶業改良場凍頂工作站舉行全國第四屆半發酵茶製茶技術競賽。

本次比賽採用之製茶原料為青心烏龍，製成半球型烏龍茶，評審項目包括外觀、水色及香味等。每位選手均認真參與競賽，茶菁經過萎凋、殺菁、揉捻、乾燥及揀枝之精製過程，所完成之半發酵茶，經專家評審指出：本次比賽茶之特色為茶葉條索緊結整齊，色澤墨綠帶光澤，湯色蜜黃鮮艷、澄清明亮，

香氣清香撲鼻、飄而不膩，滋味圓滑新鮮、入口生津富活性、落喉甘滑韻味強。

本次比賽共有46位選手，經錄取第一名1位、第二名5位、第三名10位，得獎名單如次：第一名：桃園縣許日昌，第二名：嘉義縣葉建志、台東縣陳松山、桃園縣曾文鑑、嘉義縣林玫美、花蓮縣高肇昫，第三名：雲林縣賴坤捷、嘉義縣黃冠英、雲林縣楊瑞安、台北縣周慶宗、南投縣黃信智、嘉義縣羅志合、宜蘭縣吳秀琴、宜蘭縣劉進財、南投縣鄧圍旭、台東縣蔡來興。



旅遊小站

禮門義路

文圖 / 天姿

「夫義；禮，門也。唯君子能由是路，出入是門也。」(孟子，萬章下)，禮門義路指禮義，乃人們必須遵循的行為規範。

圓山大飯店新舊樓之間的「循禮門」，經常有人在此拍照留影，通過這裡到「後山」，是台北市「早覺會」的



發祥地；那裡有眾多的民眾做晨操等運動，是廣大的聚會場所。

