屏東科技大學食科所師生參訪茶改場台東分場報導

文圖/台東分場 范宏杰．陳信言
圖/范宏杰

緣起

「茶業改良場台東分場是一個能實際又不以功利角度為農民思考解決問題的機構，是純學術研究的學校同學吸取實際經驗的絕佳之處。」國立屏東科技大學食科所黃卓治教授說。因此七月十六、十七日兩天由黃卓治教授帶領屏東科技大學食科所男女同學十六人專程到台東分場參訪。



▲屏科大食科所師生參訪台東分場

起程

七月十六日由黃卓治教授帶著男女同學十六人，搭乘早班火車專程由屏東10:35到台東新站，陳分場長信言即率本分場同仁分別駕四輛車前往接駁，車行至鹿野龍田台地，一大片廣闊的茶園景色，讓同學們的心情為之開朗。

採摘

至台東分場後，由茶作課茶園管理室特別為同學們安排機械採茶作業觀摩，並由陳俊豪、李佳容二位同學親自參與協助機採操作。體驗採茶機運轉飛奔在茶樹上吹動片片綠意盎然的芽葉，收集袋隨著踏實的腳步一步一腳印的充實飽滿，收割的喜悅蒸發了辛苦的汗珠。

製茶

護送採收的茶菁進廠，同學們自行分組領取茶菁原料，在製茶課同仁：吳茂文、楊建德、洪志源及黃仁豐等分別輔導四組同仁，細心的從茶菁日光萎凋→室內靜置→攪拌攤菁→炒菁→揉捻→初乾→靜置回潤→團揉→乾燥→挑梗整形→成品，均詳細的引導同學們一步步完成，每位同學都信心滿滿準備大展身手好好用心製作一泡泡好茶。

授業

在茶菁靜置空檔，由陳課長惠藏及吳助理研究員聲舜分別講授『如何以今天茶菁及天氣狀況做好茶』及『台灣茶業歷史及各種茶類製造』，讓同學能從歷史的角度去深刻省思，更能在實際操作外思考茶香的變化原理。



▲聞聞製茶飄香



▲黃卓治教授（右二）和本分場人員交流研究心得

解惑

黃卓治教授利用本次的參訪和本分場研究技術人員座談分享交流研究心得與方針，黃教授更以其研究經驗懇切的告訴各研究人員，應朝向多元化、建立特殊性與市場區隔性的產品研究，同時在研究過程應該注重長期的基礎數據收集，因為長期的基礎數據是發現問題、解決問題的關鍵鑰匙，而深層生理、生化代謝原理則為解決問題、建立新產品、新技術模式的學術理論支柱。黃教授同時也提出願協助本分場在茶業研究所遭遇問題的解決。

賞景

黃昏時刻陳分場長帶領同學們攜手漫步在夕陽和風下賞析茶園風光，從鹿野高台上遠眺先人開發龍田美景的血汗遺跡，投入茶園中吸吮茶樹細吐芬芳，再次體驗親手採茶哼唱山歌的亙古情懷。

炒製

日幕低垂、華燈初上，簡便用餐後，同學們熱情之火浪動的茶菁催化茶多元酚的機轉，香味溢滿靜置萎凋室。此起彼落的炒茶聲被同學們興奮的驚喜歡笑聲給幸福的掩蓋，火爐的熱氣亦被同學們快樂的汗水給喜悅的蒸發。辛苦了一整天回到下榻的大飯店倒頭享受甜美的一覺。

蝶舞

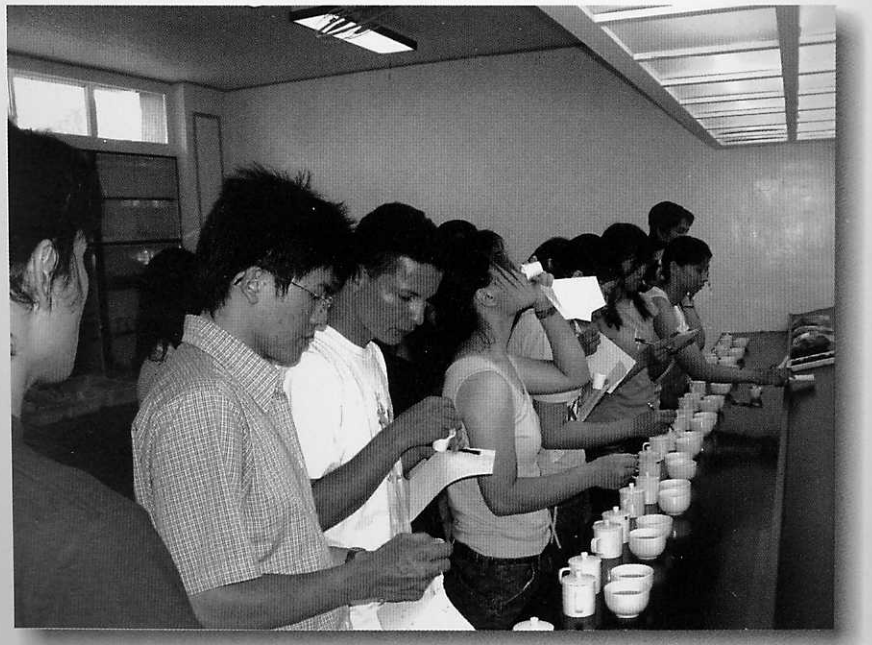
七月十七日一大清早隨同陳分場長安排到林耀精先生費心經營的蝴蝶培育中心，欣賞蝴蝶在晨光中破繭而出及翩翩飛舞的彩蝶。感受龍田村村民為蝴蝶生態復育工作所付出的心血努力。

品嚐

團揉、乾燥、挑梗整形再開啓一天製茶研習列車，三五成群的互動中閑聊世事，情感交流為將出爐的成品『天下第一好茶』做最佳的修飾。成果品評讓每個同學享受自己經二天一夜努力，甜美甘醇的『首作處女茶品』。

期待

顏子揚同學說：「學習製茶過程，認識茶的平易近人，品評中感受茶的深奧難測。」為本次的研習做了一個最好的註解。「時間不夠」梁晴惠同學說：「用心的製茶、用心的喝茶，仍覺得時間不夠去認識了解。」，說明了兩天一夜研習，同學們相當努力的學習，但無奈於時間的不夠，更期待再次的參訪與學習。



▲成果品評練習