

三峽綠茶生產概況

文圖 / 茶作課 薛正一、邱垂豐

台北縣三峽茶區為台灣目前綠茶之主要生產區域，主要栽培品種為青心柑仔，亦為世界唯一栽培利用此品種之茶區，其生產之碧螺春綠茶為台灣極具特色的地方特色茶，深受消費者喜愛，市場發展潛力極大。

本場於 95 年起與三峽鎮農會產學合作，計畫於當地現有茶園導入合理化耕作及施肥技術、非農藥防治應用技術、及產銷履歷制度。據以建立碧螺春綠茶之良好耕作模式，建構出優質安全之碧螺春茶菁生產體系，來提高碧螺春綠茶之品質、商譽和消費者對產品之信心。

三峽鎮農會於今(96)年 6 月 30 日~7 月 1 日所舉辦之「2007 三峽綠茶綠竹筍文化季」活動中，推出示範已完成結構改良之手工龍井茶揉捻台，該機台已取得專利權，期有助於以教導消費者親身體驗炒揉綠茶之方式，促進三峽地區茶產業之休閒觀光，並由產學合作項目中，從產、製、銷方面建立具體之經營模式，以利茶業之永續發展，降低成本，提高茶農收入。

農會也正積極配合政府推廣優良農產品生產履歷制度，建立一處生產碧螺春綠茶之非農藥防治示範茶園，待日後通過驗證，即可推出三峽碧螺春生產履歷茶。



非農藥防治技術示範，以煙霧製造機噴灑辣椒精、蒜頭精之情況



手工龍井茶揉捻台每次約可將 6 斤茶菁量揉捻成 1 斤半，揉捻時間約需 50 分鐘，承盤溫度控制在 100°C。



手工龍井茶揉捻台揉捻後之成品，其平面狀之承盤可使茶菁容易揉搓定型成直條狀。



以黃色粘紙及性費落蒙誘蟲盒進行茶園內病蟲害相調查



「2007 三峽綠茶綠竹筍文化季」活動中，由三峽鎮茶農黃文雄先生（前左一）現場示範手工龍井茶揉捻台。