製茶技術研習營活動紀要

文圖／文山分場　蔡右任、鄭正宏、李志仁

【編者註】本場為提升茶農製茶技術及配合『發展安全農業，保障消費者權益，生產優質安全茶葉』，特於今（96）年8月自籌經費辦理『製茶技術研習營』活動，共計分別於本場及所屬分場舉辦4場研習。本文為文山分場辦理情形紀要。

茶業改良場文山分場為提升製茶技術及配合『發展安全農業，保障消費者權益，生產優質安全茶葉』，於今（96）年8月13日~17日舉辦為期五天之『製茶技術研習營』活動。

參與此次研習的學員共有29人，研習費用每人二千元，以實際從事茶葉生產者與行銷業者為主。其中20人實際從事茶葉生產工作，茶葉行銷者4人，農會茶葉主辦3人，其他2人。

此次研習會的課程，本分場以「把自己也當作是學員，從課程內容的安排、研習期間生活的照顧與飲食都能符合受訓學員的需求」作為活動的主要理念，細心安排研習營各項細節。

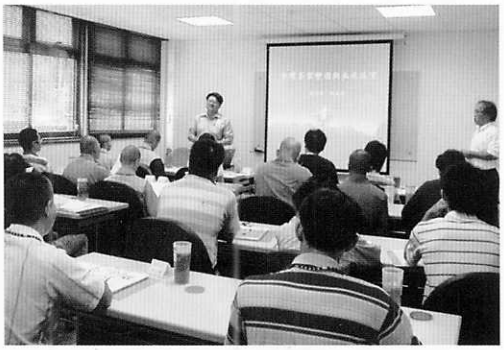
製茶技術研習營之目標為達到技術與觀念的導入，課程的設計乃依循三大主軸：（1）製茶安全衛生（2）熟悉台灣主要茶類的製造技術（3）茶葉包裝與行銷技術。

配合消費安全的趨勢，有關製茶安全衛生方面，舉開的課程有「製茶工廠衛生安全管控」、「茶葉生產履歷制度介紹」、「茶葉進出口與農藥檢測現況」、「農產品產銷履歷及製茶廠管理品質驗證」、「茶樹病蟲害減藥技術」等五個課程。

為鼓勵各茶區利用各季茶菁試製不同茶類，舉開的課程有「台灣茶業變遷與未來展望」、「文山包種茶製造過程介紹及實習」、「綠茶製造過程介紹及實習」、「紅茶製造過程介紹及實習」、「小型紅茶揉捻機介紹」、「特殊茶類的製作介紹（佳葉龍茶、蜜香綠茶、蜜香紅茶）」、「優質文山包種茶、綠茶、紅茶品評與製程缺失說明」、「茶葉保存與烘焙」等八個課程。為提升茶葉包裝與行銷的技術，舉開的課程有「茶葉的創意行銷」、「茶葉創意包裝品牌行銷」、「茶葉營養成分標示概要」、「如何展示一壺好茶」等四個課程。

此次研習營的特色，除由茶改場及各分場各有專長人員傳授課程外，並外聘榮獲96年十大經典名茶（綠茶類）的黃文雄農友、榮獲90年神農獎的王成意農友、暐凱國際檢驗科技股份有限公司技術總監黃乃芸博士、中國文化大學助理教授陳燕玲、食品衛生處副處長謝定宏、喜堂茶業股份有限公司執行長翁朝亮等，就其實務專長傳授各項經驗與知識。製茶技術研習營活動，由茶業改良場場長林木連的『台灣茶業變遷與未來展望』開啓序幕，也在學員經過五天的研習後提出的『心得報告與建議』畫下句點。為期五天之製茶技術研習營活動在文山分場全體同

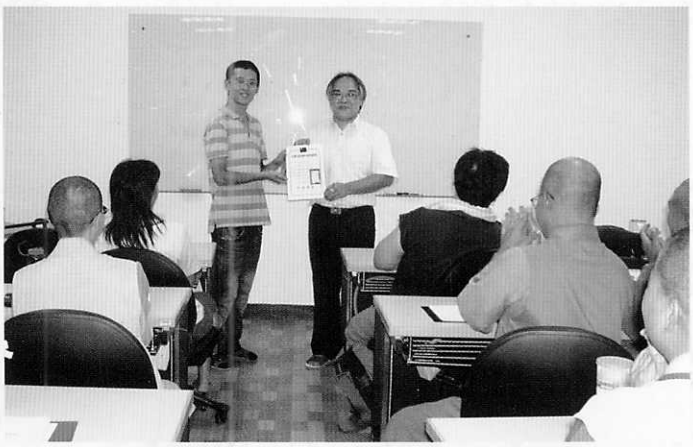
仁及所有講師的精心努力下始能順利完成，謹此致上誠摯的謝意。茶改場對於學員所提出的建議也會虛心的接受，作為再次舉辦類似活動的改進參考。



本次研習課程由本場林場長講授「台灣茶業變遷與未來展望」開啓序幕



翁朝亮先生講授「茶葉創意包裝及品牌行銷」上課情形



學員林琮笙代表領取本課程結業證書



「文山包種茶實習」學員進行日光萎凋



「文山包種茶實習」學員進行室內攪拌



「紅茶製造及實習」學員進行手工揉捻

ISSN 17292824
9 771729 282008
GPN:2008100103
定價：NT $ 20 元