

建國百年全國青年製茶競賽季軍

得獎人專訪

新北市坪林區茶農鄭永順

文圖/文山分場 林義豪、施佳宏

青年茶農鄭永順為坪林茶葉產銷班第一班的班員，今年38歲並育有2子，茶園經營面積約0.44公頃，此次獲新北市坪林區農會推派為兩位代表之一參加茶業改良場「建國百年全國青年製茶競賽」並順利得到季軍，文山分場特於11月7日由茶葉產銷班第四班班長白鎮國夫婦陪同，赴該位茶農經營之茶行進行訪談。

鄭永順自幼除了跟著父親學習茶園栽培及製茶技術外，對於父執輩茶農陳益治多年來將一身茶葉產製功夫無私教導與經驗傳承，讓作為徒弟的他一直感激在心。獲獎人二專念的雖是電子科系，退伍後毅然決定全心投入茶葉經營迄今近20年，目前一家六口和樂融融，夫妻倆照顧一對幼兒及侍奉雙親。

為了增加家庭收入，85年於坪林水柳腳商圈開設全億茶行，由於自家茶園實際栽培面積逐年減少，遂與當地4-5位茶農再行製作1公頃餘，收來的毛茶經過加工焙製後即在自家店面銷售，每年販賣數量超過3千5百台斤，其中文山包種茶約有3千台斤，其餘則為東方美人茶。今年7月才在桃園縣政府與龍潭鄉農會舉

辦的全國東方美人茶比賽獲三等獎的鄭永順說，他之前曾參加數次由坪林農會舉辦的製茶競賽都鎩羽而歸，這次茶業改良場百年製茶競賽期間適逢下雨，特別考量露水茶著重延長靜置萎凋時間的作法，加上師父陳益治現場親自指導，終於一雪前恥獲得全國季軍。

鄭永順認為競賽之成敗關鍵在日光萎凋，然而這次製茶適逢下雨，炒菁溫度及時間尤其重要，很多參賽者都因炒菁時間太久或因溫度過高而呈現焦味，最後當然無法得獎。這位季軍得主相當感謝茶業改良場提供免費報名及兩天膳食，尤其餐點菜色很好更讓他在製茶過程體力充沛，希望未來多多辦理相關活動，讓各地茶農互相學習製茶技術。

