

培育茶業接班人的搖籃——農民學院茶業初階班

文/產業服務課 林義豪
圖/潘章成

農民學院茶業初階班為本場近30年來辦理時間最長的訓練班，自6月18日至7月13日止，為期四週的訓練課程，讓學員全方位的認識茶。報名非常踴躍，超過90人報名僅擇優錄取30人。本班學員以茶農第二代子女居多，亦有準備接手經營茶行、製茶及焙茶，學員平均年齡為29歲，其中男性有21人，女性有9人，可說是難得一見最年輕的茶業訓練班。在將近50門的課程中，內容完整涵括茶葉的歷史演進、品種、分類、繁殖、栽培管理、製造、烘焙、感官品評、茶藝、品牌行銷等課程與實習期間茶改場的專家精銳盡出，傾囊相授，另聘產官學界的菁英當講師，連續4週的密集課程，除了每週考試之外，期間還有好幾天製茶、焙茶實習到深夜凌晨，學員皆表示雖辛苦疲累但卻受益良多，對茶葉有更深入且正確的認識與體驗。在最後一週參訪坪林的茶業博物館時，學員還能當場糾正解說員錯誤介紹。最寶貴的是學員間已建立深厚的革命情感，彼此間互相分享與交流茶業相關經驗，至今還舉辦了十多次的同學聚會聯絡感情。

目前有學員在結訓後毅然決定轉行，例如從補教界轉換跑道進入茶業界的陳瑋凡小姐，在結束茶業初階班的訓練課程後，也決定離開原本的工作崗位，投身到茶業裡。陳小姐表示，她在產茶的季節，跟隨父親前往茶區，在茶園裡，感受茶樹的生命力；在製茶工廠裡，看茶菁如何在悉心的照料之下，香味的交換變化中，變成她手中的一碗好茶。也受初階班同學的邀請，參加茶會，享受茶、音樂、文化交織出的心靈饗宴。每當她將學習茶業過程的點滴，或是因為茶，而帶給自己的美好感受放在社群網站上與網友分享，總是能引起周遭親友的共鳴，也因為如此，更拉近了彼此的距離，時常品茗共賞，她也能分享在茶業初階班中學到關於茶的知識，讓更多人認識茶，而喜歡上茶，生活中更添雅趣。



林金池課長指導日光萎凋技術情形