



茶情雙月刊



第
65
期

發行人：陳右人
主編：林金池、賴正南
發行所：行政院農業委員會茶業改良場
地址：326桃園縣楊梅市埔心中興路324號
電話：03-4822059 傳真：03-4824790
網址：<http://tea.coa.gov.tw>
印刷：曦望美工設計社 電話：02-23093138

國內郵資已付
中壢郵局
許可證
中壢字第138號

中華民國一〇二年二月二十日出版

雜誌

101年全國部分發酵茶製茶技術競賽冠軍 得獎人專訪-新北市坪林區茶農蔡瑞陽

文圖/文山分場 施佳宏、楊美珠*

(*電話：02-26651801轉41)

居住於坪林區的茶農蔡瑞陽，憑藉多年製茶技術加上世代經驗傳承，逐級過關代表坪林區及新北市在「第二屆全國青年製茶技術競賽」(101年10月6~8日)中，一舉拿下本屆全國第一名，更是替新北市文山包種茶區連續第2年留住全國冠軍榮耀，此次專訪係由本場文山分場製茶股兩位同仁於12月14日下午來到風光明媚金瓜寮山巒中一隅的蔡家，展開1小時輕鬆有趣的冬茶品茗與得獎心得分享。

獲獎人現年45歲(57年次)，笑說自幼在茶園玩耍長大，國中起就跟著祖父及父親學習茶園管理及製茶技術，因此長期對茶葉產製一直有著高度熱誠，目前賢內助平時除了協助製茶外，也在自家經營一個小小的休憩咖啡舖，夫妻倆過著管理茶園、照顧尊親及栽培一雙子女成長的典型茶農生活，製茶期間還會加上從事土木工程的1位摯友專程幫忙。蔡瑞陽把冠軍匾額抱回家，尤其使年邁父親自原本認為不可思議、進而感到與有榮焉！



蔡瑞陽先生與父親

早年即在坪林地區多次得到優良茶比賽頭獎的蔡瑞陽指出，在平常製茶季節本來就會固定與幾位茶農好友互相切磋研討；然而此次製茶競賽各地參賽者之技術歧異度很大，能獲得冠軍，日光及室內萎凋-攪拌-炒菁-揉捻-乾燥-挑梗等各個關鍵步驟均需面面顧到，他回憶競賽當時，以獨門技術採取戶外2次及室內5次的輕攪拌（來回攪拌7次，依序為1-1-1-2-4-8-15）過程，使茶葉由菁、澀逐漸發酵轉成清香、甘甜，加上逐次調整萎凋期程及配合延後炒菁時段（凌晨4點炒菁），並嚴加控制其溫度及時間，才能使最後的菁澀雜味得以化除。冠軍得主謙虛的說，這次「101年全國部分發酵茶製茶技術競賽」同時見識到各茶區共40位選手的製茶技術，以茶會友之經驗比獲得首獎還重要，真的非常感謝坪林區公所、坪林區農會及新北市政府的薦送，以及農委會茶業改良場、南投縣政府與5位國寶級評審的指導與提攜。