茶情雙月刊

第68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
中華民國一〇二年八月二十日出版

國內郵資已付
中壢郵局
許可證
中壢字第138號
雜　誌

知己知彼－日本茶葉講座紀實

文／製茶技術課 郭芷君*
圖／臺灣大學園藝系 葉侑橋、黃郁珺
（*電話：03-4822059轉607）

本場於今 (102) 年6月13、14日邀請日本茶葉講師（Japanese tea instructor）高宇政光先生，於臺灣大學及本場辦理「日本茶葉講座」，其目的無非是希望能藉由認識不同國家的茶業及相關研究資訊，激發本場同仁對臺灣茶業新的思維與想法，同時讓學生認識日本的茶業文化，拓展國際視野，比較臺灣茶與日本茶之差異性，增進臺日雙方交流。

講師高宇先生為日本茶講師第一期生，同時具日本紅茶協會講師資格，自1994年起開始舉辦日本茶講座，並於1999年以全美茶業大會為起點，開始積極地在國際間舉辦日本茶講座，著有「我是日本茶的侍茶師（暫譯）」、「品茶的愉悅、日本茶（暫譯）」等書。

高宇先生於一年前便與陳右人場長積極籌劃本次的日本茶葉講座，高宇先生表示，多虧有陳場長的協助，本次兩場講座才能圓滿達成。兩場的參加人數，都超過高宇先生所預估的量，隨行的日籍工作人員笑著說：臺灣人對茶葉的熱情真是讓我們開了眼界！



高宇先生示範抹茶沖泡方法，沖泡日本茶需將沸水移至茶海（棕色茶具）降溫後再行沖泡，茶湯才會甘甜不苦澀。

13日於臺大舉辦的場次，高宇先生針對學生族群，以深入淺出的方式介紹日本茶，其內容包

含介紹日本茶產地，如名聞遐邇的第一茶產地靜岡縣、產量直逼前者之鹿兒島縣，以及最北端的新瀉縣等，現場並陳列空運來臺的各式茶樣及茶具，介紹具代表性之日本茶種類，如宇治茶、八女茶，以及少數以類似臺灣部分發酵茶之製作方式加工的發酵茶；14日於本場之場次，則針對本場同仁，除介紹上述內容之外，更進一步介紹數個具代表性或近年育出之茶葉品種，如著名的藪北種(YABUKITA)、豐綠種 (YUTAKAMIDORI)、民間育成之藤枝香品種(FUJIKAORI)等，並介紹各品種育成之父母本等相關資訊。



高宇先生示範日本茶葉品評之聞香方式：將篩網往前傾斜使茶湯流下，以鼻就網聞茶葉香氣。

現場以日本茶標準品評方式進行茶湯沖泡，即4毫克的茶葉以200毫升的沸水進行沖泡，一個茶樣沖泡兩杯，一杯置入附把柄之平面圓形篩網；另一杯以耳掛式半球形篩網，茶葉浸泡2分鐘後將篩網連同茶葉移至備用的空茶碗，前者為傳統日本茶品評方式，後者為近年新採用的品評法，今仍延續傳統方式進行聞香，茶湯滋味則採用新式方法。

品評時，不論學生或本場同仁都露出「面有難色」之表情，原來是因為不論哪種綠茶，只要以一百度沸水沖泡，苦澀味全表露無疑，高宇先生強調，只有在茶葉品評時才會以沸水沖泡，如此一來茶樣的缺點會特別明顯，一般品茗時會將沸水先移入形如茶海 (YUZAMASHI) 之容器內，讓沸水冷卻至50-60度，再進行茶湯沖泡，如此沖泡之茶湯則鮮爽甘甜，較不苦澀。

本次講座除了講課內容之外，另一件讓人印象深刻的便是日本工作人員的備茶速度，數量龐大的杯具及茶樣在短短的時間內便迅速定位完畢，收拾清潔亦然，臺灣區製茶工業同業公會／臺北市茶商公會顧問黃正敏先生特別表示：應該要將這幾位日本工作人員備茶的照片多與臺灣茶人分享，勉勵臺灣茶人學習日本人動作確實、迅速、有條不紊且不拖泥帶水的工作態度。

相信經過本次日本茶葉講座，參加學生及同仁已對日本茶有了初步認識，或許也讓大家對於不同國家的茶業及茶文化產生了興趣，未來本場將持續保持國際



京都宇治玉露茶。日本茶葉顏色翠綠、茶葉筆直者為上品。



日本工作人員備茶動作確實迅速且有條不紊，值得臺灣同業學習！

間茶業資訊及文化的交流，因為知己知彼，方能激起火花並有所突破。

講座結束前，高宇先生準備了一場小測驗，即利用茶葉外觀判定五種已編密碼、不同等級的茶葉，其價格自每百毫克400日圓至2,000日圓不等，請學生與本場同仁在五分鐘之內觀察、甚至觸摸茶樣，再由高至低價寫下茶樣代號，13日的臺大場次現場有五位學生全對，14日本場之場次則有15位以上之同仁全對，讓高宇先生大呼：真的不能小看專家！

高宇先生解釋：日本茶的品質先看外觀顏色，茶葉越是深綠，品質越好；反之，外觀越淺、甚至偏黃者，則是品質較低的茶葉，若顏色相近者，則比較兩種茶樣條索之整齊度，條索越細且筆直整齊者，品質越高。此測驗是日本茶講師證照其中一項考題，只要對三題就能通過此項，因此高宇先生說：通過的各位都有潛力當日本茶講師了。