脫穎而出的山中製茶神農-鄒騰有

文／陳世芳、林錦宏　圖／鄒騰有

年僅32歲的仁愛鄉茶農鄒騰有先生榮獲2015年全國十大神農獎，讓人驚嘆英雄出少年，如此年紀的青年，有些才甫自學校畢業，或投入職場擔任基層員工，他有什麼特殊傑出事蹟能從好山好水的茶產區脫穎而出呢？鄒先生家族從祖父開始投入茶葉產製工作，因製茶工作辛苦，山上人力短缺，國中畢業就決定跟隨父親，在山上從種植、焙茶一步步學起，父親傳授予一手焙茶、製茶的好技藝，他再融會貫通，創新求變。其農業方面之具體事蹟如下：

一、經營理念與成果

1.導入健康安全管理，擴大契作面積，經營規模23公頃，營收1億4千500萬元。僱用當地人力，共照顧了185個家庭。

2.每年規劃生產特等茶，並建立茶葉生產與烘焙標準作業流程。連續7年榮獲17個茶葉競賽獎項。

3.國內註冊大騰品牌、中國大陸註冊天奉商標，依顧客群分級分別設計三款包裝行銷國內外，提昇產品價值10%。

4.使用進銷存管理系統，提高管理效率，降低人事成本並建立客戶資料，以利聯繫，提升客戶回購率。

二、創新與發明

1.研發出球型高山香檳紅烏龍，每臺斤末端售價提升為3,000~4,500元，提高約2倍經濟效益。

2.利用真空機負壓75℃使水分氣化，真空抽取2次，每次3~5分鐘，視茶乾的緊結度而定，再用60℃低溫烘焙，即可達到充分乾燥，有效保持鮮度，比原溫度低10~20度，以達有效節省能源。

3.用125℃悶焙再降到70℃技術，降低茶葉中苦澀，節省1/3烘焙時間。

4.利用乾燥劑與脫氧劑合併使用茶葉保鮮，較原常溫儲藏多保鮮180天。

三、農村社區貢獻

1.成立仁愛鄉特用作物第16班，擔任茶商公會監事，提供班員製茶與烘焙技術諮詢及經驗分享。

2.每逢天災時，無償提供製茶廠空間與水電食物，供農民、在地員工及部落原住民安置。

3.提供紅香部落原民就業機會、回饋鄉里、每年補助紅葉國小營養午餐部分經費。



▲鄒騰有夫妻同心協力經營大騰茶園



▲精研茶藝得獎常勝軍