



嘉義縣阿里山鄉原住民部落-部分發酵茶製茶研習

文圖/ 劉千如*、蘇彥碩、潘韋成、林金池、郭寬福、邱垂豐
(*電話：03-4822059轉531)

茶為臺灣農業重要高經濟作物，主要栽培於山坡地及高山地區，亦是原住民主要經濟作物，由於多數原住民茶農資金較匱乏及欠缺茶葉產製技術，往往造成其產量及品質下降，加上包裝與行銷方面無專業導入，導致茶葉價格低落，收益亦不佳。本場於今年針對嘉義縣阿里山鄉原住民部落辦理「部分發酵茶製茶研習」訓練課程，透過現場上課及分組製茶演練，以提升其製茶技術及品質。

本次訓練地點在阿里山鄉達邦部落製茶廠，為期兩天，第一天規劃重點為部分發酵茶不同萎凋及攪拌程度之分組實務操作，將萎凋及攪拌程度分為輕萎凋輕攪拌、中萎凋中攪拌及重萎凋重攪拌三個等級(表一)，從分組實作過程中教導學員茶菁在不同程度的萎凋及攪拌時的變化情形及攪拌技術；第二天規劃將三種不同製程的部分發酵茶類進行感官品鑑，讓學員了解不同茶葉製程及其風味變化情形。



圖1 茶菁分組及講解



表一、部分發酵茶不同製程分組表

組別	萎凋程度 (%)	攪拌程度
A	輕 (10%)	輕
B	中 (14%)	中
C	重 (18%)	重

此次訓練地點選擇在阿里山鄉辦理的主要目的是讓當地原住民茶農方便參加，且茶菁原料亦是使用當地生產，在分組製作茶葉時更能反映當地氣候環境土宜；參加之原住民學員亦有年輕化之趨勢，顯示阿里山鄉原住民茶農年輕一代有回鄉從農之現象；分組演練過程中，學員在各個部分發酵茶製茶的環節中（如萎凋、攪拌及靜置等）都非常踴躍地發問（圖1）；最後評鑑不同分組所製成的茶葉成品，亦教導學員不同製程中茶葉反映出香氣及滋味的變化（圖2）。



圖2 現場茶樣品評及講解



茶樹屬高經濟作物，臺灣目前栽培面積約一萬四千多公頃，茶區亦含蓋多處原住民鄉，土地位居高海拔，先天氣候條件佳，所產茶葉柔軟、葉肉厚、果膠質含量高、滋味甘醇且香氣淡郁，希望藉由一系列的專業訓練課程，提高原住民鄉製茶技術，進而提高農友收入。



圖3 製茶研習學員與講師們合影