2015年全國部分發酵茶製茶技術競賽
切磋製茶眞功夫 傳承專業躍舞台

文/製茶課 楊美珠、邱喬嵩、產服課 賴正南
圖/楊美珠*、賴正南
(*電話：03-4822059轉608)

行政院農業委員會為推動臺灣茶產業「安全、健康、傳承、發展」，以提升茶葉品質，增進臺茶之市場競爭力，於本(104)年10月8日至9日在草屯體育館辦理「2015年全國部分發酵茶製茶技術競賽」活動，兩天的比賽匯集了全國各茶區遴選的優秀製茶師傅40位參與製茶技術競賽，為茶業承先啟後做最佳之詮釋。

茶葉是臺灣最重要經濟作物，近年來產業發展已由產製銷進入觀光深度旅遊等層面，並與藝文、音樂等文創產業結合，成



農委會陳文德副主委 (右二)、本場陳場長 (左二)、台灣工藝研究發展中心許耿修主任 (右一) 及草屯鎮洪國浩鎮長 (左一) 親臨全國製茶比賽會場



全國製茶比賽選手與貴賓合影

為獨具魅力的「臺灣茶文化」。因此，本次活動特別洽請國立臺灣工藝研究發展中心共同主辦，並在正式參賽選手外另設觀摩組，由相關大專院校推薦青年學生參加，向業界前輩觀摩見習，由選手依茶菁及氣候特性自行選擇製成條形或球形包種茶，各分組擇優錄取。

比賽現場高手雲集，師傅們無不展現最佳實力，不眠不休地進行茶葉萎凋、攪拌、炒菁、揉捻、團揉、乾燥、烘焙、挑茶等步驟，並於10月9日十二時前完成交茶，只為呈現出最專業完美的茶葉來爭取榮耀。茶葉評審於下午一時半開始，由茶業改良場六位專業茶葉評審專家依據茶葉外觀、水色、香氣、滋味等項目進行評比，評比結束立即公布得獎名單。

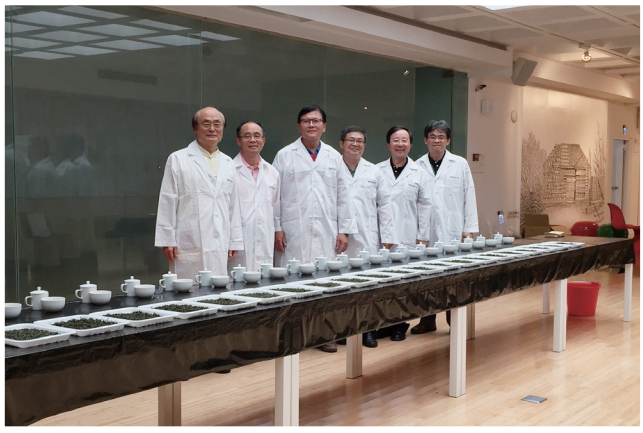
本活動首次在草屯體育館辦理，會同『2015南投茶業博覽會』及『2015年臺灣國際茶文化創意與科技論壇』(工藝中心國際會議廳)等大型活動的舉辦同時辦理，經由生動、自然與現場製茶高手技藝展現的機會，期能帶動更多消費大眾喜愛及飲用臺灣特色茶。為讓民眾充分瞭解臺灣條形或球形包種茶製造流程繁複性及豐富性，比賽現場同時規劃參觀動線，使民眾能利用感官體驗製茶期間體育館內茶葉萎凋發酵滿室生香氛圍，藉以提升茶葉消費及茶農收益。



選手進行茶葉日光萎凋



選手不眠不休在10/9凌晨認真進行球型茶團揉



茶業改良場專業茶葉評審