農民學院學員暨百大青農回娘家活動及青農座談會

文圖/產業服務課　郭婷玫
（電話：03-4822059轉815）

農民學院自100年開辦以來，本場每年固定舉辦學員回娘家活動，讓許久不見的學員們能齊聚一堂，彼此交流討論。本年度亦邀請百大青農一同參與，於2月7日舉辦「106年度農民學院學員暨百大青農回娘家活動」，共有82位學員及青農參加活動，許久不見的學員們開心敘舊，會場內外十分熱鬧。

本次活動邀請106年度結訓學員及青農們分享在茶業訓練課程的學習心得，及茶產業面臨的問題與成功經驗給大家參考。農糧署北區分署蘇宗振分署長也特別蒞臨現場給予學員及青農們鼓勵及肯定，此外，本場也針對本（107）年度預定辦理之農民學院訓練課程進行詳細的介紹及說明，讓學員們能提早安排訓練規劃，課程資訊已整理如下表，詳細課程資訊可參考本場官網最新消息。

活動當天下午亦邀集本場輔導之茶業類百大青農召開座談會，會議中除了讓107年新加入輔導的第4屆青農能認識前幾屆學長姐之外，也讓青農們分享各自的展售行銷及經營管理等經驗，李場長更鼓勵青農們能夠團結合作，可朝建立團體品牌與行銷方向合作努力，創造雙贏新局面。



李場長與回娘家的學員及青農一同合影留念

107 年度農民學院茶業改良場農業訓練班別規劃表

訓練名稱	報名日期	開課日期	授課地點	課程內容概述
茶業入門班	3/31~4/20	5/15~5/17	楊梅總場	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、茶葉機械及生活茶藝等。
茶業初階班	4/25~5/24	6/25~7/6	楊梅總場及凍頂工作站	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、茶葉機械理論與實習等（課程著重基礎理論及實習）。
茶樹修剪及田間管理技術進階選修班	3/31~4/16	5/1~5/3	梅山茶區	茶樹田間栽培管理及修剪介紹、達人經驗分享及實務觀摩等。
有機茶產製技術進階選修班	4/11~5/10	6/11~6/15	坪林茶區	茶葉製造實習、製程討論及樣品品評分析、茶葉烘焙實習及達人經驗分享等（課程以實作為主）。
部分發酵茶製造技術進階選修班	6/28~7/27	8/28~8/30	凍頂工作站	
茶葉感官品評中級班(術科檢定)	7/11~8/10	9/11~9/13	楊梅總場	感官品評理論與實習、標準茶葉評鑑作業實務等（課程包含感官品評學術科測驗）。
油茶進階選修班	8/16~9/15	10/16~10/18	楊梅總場	油茶品種、栽培管理、病蟲害防治、扦插繁殖技術、加工處理及達人經驗分享等。