2018年全國製茶技術競賽首度結合茶菁採摘比賽辦理

文/郭婷玫*、林儒宏、林育聖、賴正南、林金池
圖/ 郭婷玫、賴正南、楊小瑩
（*電話：03-4822059轉815）

茶葉是臺灣最重要的經濟作物之一，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，成為獨具魅力的「臺灣茶文化」。臺灣地理、氣候及環境非常適合茶樹生長，茶樹的栽培管理及茶葉製造已有200多年的歷史，是世界馳名的茶葉產區，產製茶類包括綠茶、包種茶、烏龍茶及紅茶，其中又以包種茶、烏龍茶等部分發酵茶類獨有的製茶工序及專業產製技術盛名遠播，在國際上具備烏龍茶話語權的優勢。

近年來，在本場積極的輔導之下，青年返鄉投入茶葉生產行列的人數與日俱增，為讓茶農持續精進製茶技術及達到茶產業永續傳承之目的，自100年起在農糧署的政策支持下，本場每年與臺灣區製茶工業同業公會共同合辦製茶技術競賽，期能提升茶產業競爭力及帶動消費者對臺灣茶的認同感。本(107)年8月23至24日於本場凍頂工作站辦理之「2018年全國部分發酵茶製茶技術競賽」，以「安全、健康、傳承、發展」為活動主題，邀請全國各茶區遴選18歲至50歲優秀製茶師傅合計40位參與製茶技術競賽，藉由各茶區選手互相觀摩及切磋技術，利於製茶技術之傳承，更為



進行日光萎凋



進行室內萎凋（靜置與攪拌）



球形包種茶組選手進行布球團揉



條形包種茶組評審



球形包種茶組評審

茶業承先啟後做最佳詮釋。

本年度製茶技術競賽特別之處，在於結合南投縣政府於8月23日上午在鹿谷鄉大崙山茶區辦理之「2018年全國性烏龍茶茶菁採摘技術競賽」，以提升主題活動亮點及媒體曝光度。該採茶比賽由鹿谷鄉農會承辦，邀請全國各產茶縣市組隊參加，共20組(每組6名)合計120名選手參與競技，由本場協助訂定「烏龍茶之茶菁採摘標準」，並負責講解說明及評審，採摘的茶菁原料立即提供給製茶競賽使用，期能透過媒體宣導正確茶葉採摘標準，提高茶葉製成品質。

本次製茶技術競賽期間中南部傾盆大雨不斷，考驗製茶師傅臨場應變能力及技藝，但競賽現場仍可看到各茶區製茶高手生動自然之技藝展現，及彼此互相切磋觀摩學習美麗畫面。在經過2天不眠不休挑燈夜戰下完成茶葉製造，由選手依茶菁及氣候特性自行選擇製成條形者有22名，製成球形包種茶者有18名，茶葉於8月24日下午經評審後成績揭曉，依競賽規則兩組各擇優錄取前6名，共計12名，得獎名單如下：

一、條形組：

冠軍 新北市 曾添祥

亞軍 新北市 王翰揚

新北市 李明耀

季軍 臺中市 林孝承

新竹縣 龍耀元

桃園市 廖俊融

二、球形組：

冠軍 嘉義縣 葉盈德

亞軍 嘉義縣 梁明輝 / 嘉義縣 李易融

季軍 嘉義縣 伍永盛 / 南投縣 蔡孟峰 / 南投縣 張敬名



全體競賽選手合影