107年農民學院部分發酵茶製造技術進階選修班圓滿結束

文/產業服務課 郭婷玫
（電話：03-4822059轉815）

自100年度農民學院開辦以來，本場陸續規劃開辦茶葉、杭菊、咖啡及油茶等不同作物訓練班，依照訓練內容的專業程度分為入門、初階及進階選修等不同階層訓練，並於103年度首度開辦為期5天的「茶葉產製技術進階選修班」，該課程包含不同類型之部分發酵茶製茶實習及茶園田間觀摩等，讓學員能藉由實作課程更深入了解製茶或茶園田間管理技術。考量時有農友受限於訓練天數較長而不克參加，故於106年度起分別開辦改為期3天的「部分發酵茶製造技術進階選修班」及「茶樹修剪及田間管理技術進階選修班」，讓農友能依據自己的需求，選擇參加不同的訓練課程。

本 (107) 年度於8月28日至8月30日假本場凍頂工作站開辦「部分發酵茶製造技術進階選修班」，本次受訓學員計30位，並邀請高達20位不同茶區之講師協助指導學員，實習課程依據不同茶區特色，分為坪林 (包種茶) 組、梅山 (高山茶) 組、鹿谷 (烏龍茶) 組、木柵 (鐵觀音) 組及東方美人茶組等五組進行製茶實習。訓練期間天公不作美，因為下雨讓製茶過程倍及艱辛，但卻澆不息講師們指導學員的熱誠，更藉此機會教導學員學習如何處理「雨菁」原料這一大難題，學員可從每個製茶流程中，學習到不同組別萎凋期間如何透過控制茶葉走水及攪拌，促使茶葉發酵的關鍵技術，交流過程中每位講師不厭其煩協助指點迷津，希望學員能突破遇到的製茶瓶頸。製茶實習從中午開始發放茶菁一直持續到隔天清晨完成炒菁初乾，接續揉布球製程，每位講師及學員不眠不休都竭盡所能地將茶葉做到符合各組設定之茶葉品質特色。



室外萎凋實習

第二天由各組學員輪流報告及分享製茶流程，讓學員了解不同組別間的製茶差異，並品評學員帶來的茶樣，讓不同茶區學員能藉此機會彼此交流；此外，本年度還首次採取「公民咖啡館」形式進行課程討論，讓學員於短時間內腦力激盪，分別與各組講師討論製茶相關問題，學員們藉由提問、分享及交流學習到更多且專業的製茶技術，大受學員好評。

三天課程一眨眼就進入尾聲，最後一天學員品評實習製造之球形茶樣，茶樣分別以90℃、100℃、110℃及120℃進行烘焙，可讓學員了解不同發酵度與焙火程度對茶葉品質之影響；最後的心得分享，讓學員能闡述自己平時遭遇的問題或是這幾天學習到的重要知識，並期許能應用於未來的工作上，也為本次訓練畫下圓滿句點。本場希望藉由持續辦理相關專業技術課程，傳承茶業關鍵技術，並增進不同茶區之間的交流，讓臺灣茶產業能永續發展。



茶葉品評實習



採取「公民咖啡館」形式進行的討論課程