

推動臺茶國際行銷新動力 本場首開茶業國際專班

文圖 / 產服課 林義豪 *、賴正南、林金池、蘇宗振
(* 電話：03-4822059 轉 807)

本場配合農委會新南向政策規劃的輔導培育機制，以增進國際人士對於臺灣茶產業之認識，特於今 (108) 年 11 月 4-8 日假楊梅總場辦理「臺灣茶業產銷國際專班」(International Course of Taiwan Tea Industry)。臺灣茶帶有特殊香氣及甘醇滋味的品質特色，風味絕佳，享譽中外；尤其碧螺春綠茶、條形包種茶、清香型高山烏龍茶、熟香型凍頂茶與鐵觀音茶、東方美人茶、紅烏龍及紅茶等特色茶，更是深受外國愛茶人士的喜愛。本次辦理臺灣特色茶專業訓練班，期藉由認識臺茶機緣，能促進國際合作交流，協助臺灣茶以更多元方式行銷國際市場。

9 國學員齊聚一堂 學習體驗臺灣茶之美

本次國際專班是本場 116 年來首次針對外籍人士開辦的課程，全程用英語上課，報名培訓計 16 位外籍學員，分別來自泰國、馬來西亞、新加坡、香港、日本、韓國、西班牙、義大利及美國等 9 個國家；這批學員包括茶商、大學教授及研究生、文字工作者及茶葉愛好者等，皆是對臺灣茶有高度興趣並期待學習正確的臺灣茶業專業知識。來自 9 個國家的學員結訓後將成為臺灣茶業向國際推廣所播下的種子，日後



圖一、外籍學員與蘇宗振場長合照

可協助在國際上行銷推廣臺灣優質好茶，展現臺灣茶獨特的製茶技術工藝及風味。根據學員結訓時針對此次課程及實習填寫的問卷及滿意度調查高達 87%，並樂意推薦朋友來參加此類認識臺灣茶的課程，更建議將臺灣的茶業知識轉譯成多國語文，讓世界更多人能認識臺灣的好茶，有助於提升臺灣茶在國際上的知名度。



圖二、製茶機具解說



圖三、舉辦 Tea Party 品嚐臺灣特色茶



圖四、學員體驗初級茶葉感官品評能力鑑定測驗 - 茶類辨識 (品評茶湯香氣與滋味)

播下臺灣茶國際行銷種子　推廣臺灣優質好茶

經過 5 天密集的英語茶業訓練課程，課程內容包括：臺灣特色茶製程概述、茶葉機能性成分介紹、工廠介紹及製茶體驗 (講師：郭芷君)；臺灣茶業發展、臺灣特色茶品鑑 (講師：賴正南)；茶樹病蟲害介紹及土壤肥培管理 (講師：林秀榮)；茶園栽培管理及茶樹品種介紹 (講師：葉瑞恩)；茶區 (南投魚池、鹿谷、名間、新竹峨眉) 觀摩；臺灣茶藝介紹及實作 (講師：陳玉婷) 等，其中學員們對臺灣茶樹品種介紹、臺灣特色茶類加工製程及感官品評、茶區觀摩及茶藝等理論搭配實作課程最感興趣。來自義大利的 Marta Grespan 與日本的藤下祐子 (Fujishita Yuko) 表示，非常開心能參訓，也非常感謝本場用心規劃課程，除了能學習正確的臺灣茶業知識與體驗臺灣茶之美，也認識來自各個國家志同道合的朋友；來自馬來西亞的茶商 Guan-Mei Teng 表示，本課程能學習到正確的臺灣茶知識，可更客觀的將臺灣茶資訊傳達給該國愛茶人士。



圖五、學員參訪茶改場魚池分場