



展現採茶及製茶軟實力 全國採茶製茶冠軍出爐

文圖 / 賴正南*、林金池、蘇宗振、林義豪

(* 電話：03-4822059 轉 809)

為推升臺灣茶產業發展，提昇茶菁品質、製茶技術及增進臺茶之市場競爭力，在農委會農糧署、嘉義縣政府、梅山鄉農會及本場於本(109)年8月24日上午先在嘉義縣梅山鄉太和村湖桶底茶園辦理「全國茶菁採摘技術競賽」，由全國各茶區遴選優秀採茶師傅共18組，每組由6位選手組成，於1小時內競技，除了拚比採茶速度，尚需符合競賽評審標準--茶菁品質占40%、茶菁重量及採摘面乾淨度各占30%，由評分高低選出冠軍嘉義縣梅山鄉太和茶區、亞軍嘉義縣梅山瑞峰茶區及新北市坪林區農會、季軍南投縣鹿谷鄉農會、嘉義縣梅山鄉太興茶區及嘉義縣梅北村，其中梅山鄉太和茶區組因標準芽數佔比高、茶菁重量及採摘面乾淨度均比其他組高而獲得冠軍。競賽採摘的茶菁馬上做為8月24~25日「全國部分發酵茶製茶技術競賽」的競技原料，經8月25日評選出條形組、球形組冠軍分別為新北市葉承軒、嘉義縣葉信佑。

製茶高手細心耐心掌控制程 茶改場與專家學者共同評審

農委會陳駿季副主委親臨現場鼓勵選手並表示今年競賽有三大特點，一是手採茶菁產自產銷履歷高海拔茶園；二是在五星製茶廠競技；三是聘請2位具茶業專業素養之專家學者共同評審，可使茶葉分級更貼近普羅大眾；以及今天看到年輕一代製茶師們齊聚一堂，感受到台灣茶產業的活力和競爭力，也再次印證人才培育與傳承的重要性。本次競賽的部分發酵茶製程中以日光萎凋最為重要，藉太陽光的熱能促使茶菁水分蒸散，減少細胞水分含量，使細胞中各化學成分（尤其是兒茶素類）得以藉酵素而進行氧化作用，引發複雜之化學變化，生成茶葉特有之香氣及滋味。故製茶過程需要極大細心及耐心，隨時觀看茶葉的細微變化及調整製程，考驗著40位製茶師傅真功夫。此外，今年比賽茶的特色是選擇高海拔茶區茶菁，並在當地五星級製茶廠競技，有別往年在低海拔茶區舉辦，由於氣溫低、空氣與土壤濕度較高，茶菁不易纖維化，其特色為茶芽葉片肥厚且大，茶芽較嫩且柔軟，富含果膠質及氨基酸等內容物，兒茶素及咖啡因含量較低，故選手必須依茶菁的特色及當天氣候條件進行製程調控，才能做出好茶。部分發酵茶製程繁瑣，且必須視天氣溫濕度狀況及茶菁變化的情形適時調整，環環相扣，製茶步驟必須用心做到位，才能製作出能獲得評審及消費者青睞的好茶。本次製茶競賽期間，選手充分運用好天氣進行日光萎凋，選手細心掌控制程，爭取佳績。

五星級衛生安全茶廠加持 製茶師展現真功夫

為落實農委會、農糧署推動製茶廠環境衛生安全評鑑之政策，本次條形組及球形組競賽場地分別為嘉義縣梅山鄉瑞里茶區王鼎製茶廠(圖四)及瑞峰茶區上意製



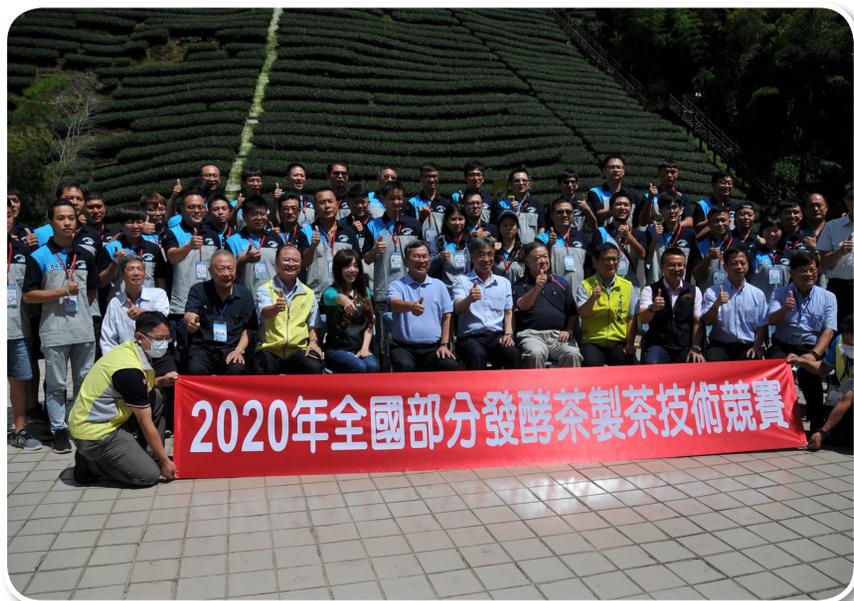
茶廠(圖五),均屬於「五星安全衛生製茶廠」,代表通過農糧署「製茶廠環境衛生安全評鑑作業」最高標準,其茶葉加工環境及機具符合衛生清潔與公共安全,且加工動線流程及生產加工記錄均符合標準化,可確保茶葉於產製過程達到安全及品質穩定之目標。透過本次競賽讓各茶區選手除交流製茶技術之外,亦能觀摩五星級衛生安全製茶廠的規劃及運作模式。經過2天挑燈夜戰完成茶葉製造及成品評審後,8月25日成績揭曉公布,冠軍茶特點分別為:條形組冠軍的茶葉外觀條索均勻整齊、色澤墨綠,茶湯水色蜜綠,香氣高雅帶蘭花及桂花香,滋味甘醇。球形組冠軍的茶葉外形緊結整齊、色澤墨綠,茶湯水色蜜黃,具花果香,滋味甘甜,入口醇潤韻味佳;其中獲獎者年紀最輕為十九歲的條形組季軍許重文(桃園市),各組得獎者名單如表一,頒獎典禮另擇定於本(109)年11月中旬於2020臺灣國際茶業博覽會舉辦。

表一、「2020年全國部分發酵茶製茶技術競賽」各組得獎者名單

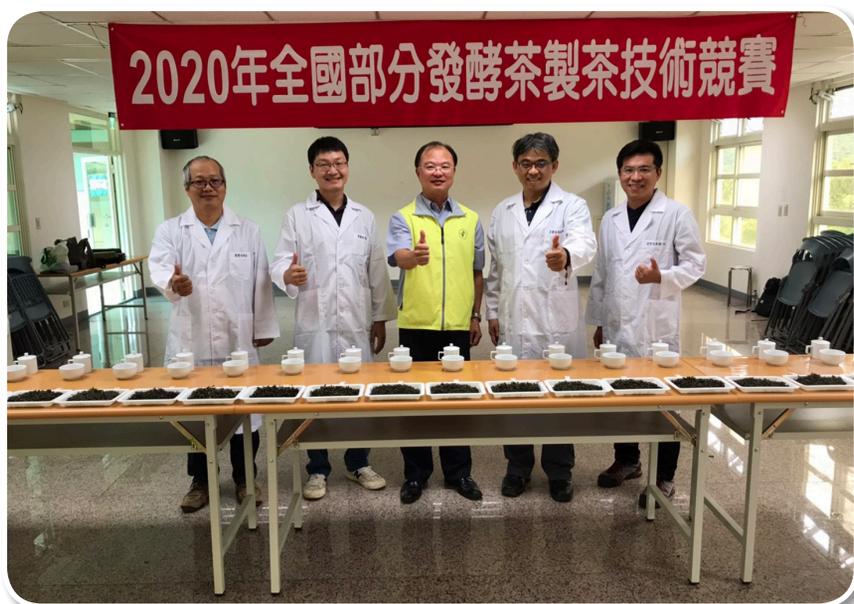
組別	名次	得獎者名單
條形組	冠軍	新北市 葉承軒
	亞軍	新北市 周呈毅 / 苗栗縣 謝念霆
	季軍	桃園市 許重文 / 新北市 陳鈞傑 / 臺北市 張君誠
球形組	冠軍	嘉義縣 葉信佑
	亞軍	南投縣 葉重霈 / 嘉義縣 鄭鈞元
	季軍	嘉義縣 李柏儀 / 南投縣 林麟真 / 南投縣 吳令華



圖一、「全國茶菁採摘技術競賽」選手進行採摘情形



圖二、「2020 全國部分發酵茶製茶技術競賽」全國各茶區選手及長官大合照



圖三、條形組由茶改場結合專家學者-蔡志賢教授(左一),球形組由茶改場結合專家學者-許偉庭教授(右一)共同評審(攝影/林鈺軒)。



王鼎茶園

位於海拔 1000~1250 公尺之大阿里山茶區瑞里高山地帶，由王秋埕先生一手打造的王鼎茶園，所產茶葉以烏龍及金萱為主，透過精耕、細採、輕揉、慢焙成為茶中極品。目前由第二代王宏誠先生接手，理念為「要用心作出最好喝的茶」。持續不鬆懈的精進技術、學習新觀念。此外，融入多元化經營開發副產品，如茶梅、茶葉白瓜子、養生純香糖等。



www.facebook.com/pages/王鼎茶園/188243424533665

嘉義縣梅山鄉瑞里村 97 號

(05)250-1006

亮點
好茶

阿里山高山紅茶、
台灣阿里山茶、茶梅、
薑母香糖

圖四、梅山鄉瑞里茶區王鼎製茶廠資訊

上意茶業

位在阿里山脈的瑞峰，由負責人吳信忠先生創立於1980年，是間從栽培到製造一條龍的製茶廠。除取得農產品產銷履歷驗證、ISO22000等驗證，更連續三年獲得全國衛生安全製茶廠「特優五星等」榮譽。秉持著「生產讓大家喝得安心的茶葉」信念，製造優質茶葉，多次獲得阿里山高山茶比賽「特等獎」。近年積極發展品牌特色，目前產品除有高山烏龍茶、高山金萱茶、紅茶外，還有茶梅、茶包等多元產品，並持續開發新產品。



www.sunyes.com.tw/go168/front/bin/home.phtml

603嘉義縣梅山鄉外寮43號

(05)250-1100

圖五、梅山鄉瑞峰茶區上意製茶廠資訊