



2022 南投世界茶業博覽會 - 臺灣茶風味館盛大登場 引領茶飲新潮流

文 / 黃宣翰*、楊美珠、蘇宗振
(* 電話：03-4822059 轉 618)

圖 / 黃宣翰、蔡政信、賴正南、台北市瑠公農業產銷基金會

一、臺灣茶風味館精彩無限

本場配合 2022 南投世界茶業博覽會之舉辦，首次自設場館 - 臺灣茶風味館 (展期 10 月 8 日起至 10 月 16 日)。本次策展共有 2 大主軸，首先是展示本場研究成果，增加國人認識臺灣茶產業創新作為，以及宣導臺灣茶產業，整合產官資源向國人展示服務能量。而本場近年來重要的研發成果，包括茶葉產地鑑別技術、臺灣特色茶風味輪及臺灣茶分類分級系統 (TAGs)，也特別錄製了教學推廣影片，讓民眾可深入淺出的瞭解臺灣茶產業創新作為。此外，新茶藝文化與新茶器藝術是本次臺灣茶風味館的 2 大精彩亮點，其中透過新式茶席與現代點茶 - 茶拉花體驗等新茶藝文化呈現原來臺灣茶還能這樣泡、這樣玩，玩完還能帶著走，讓許多年輕朋友大呼過癮。本場也特別邀請國立嘉義大學瓷繪工坊徐瑞芬老師於本館展示新茶器藝術，並親自傳授瓷繪技術，讓民眾體驗創作獨一無二的專屬茶器。此外，配合 2022 臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑與 2022 全國有機茶分類分級 TAGs 評鑑 (大小葉種紅茶組) 的辦理，本館設有評鑑入選茶葉展售，並特地安排數場茶講座課程，由本場多位茶專家擔任講師授課並搭配 TAGs 優質茶農座談，親自與民眾面對面分享 TAGs 好茶，內容精彩有深度，在茶博展期吸引眾多民眾熱情參與。此外，為鼓勵民眾踴躍參觀臺灣茶風味館。於茶博展期臺灣茶風味館同步開跑「留言追蹤送好禮」贈獎活動，凡民眾參觀完展館後，追蹤茶改場臉書，並於活動貼文中，留言「最喜歡的展示項目」並拍照上傳，就有機會抽中以國產玉米開發的茶香祈福爆米花、金磚茶香米、風味輪杯墊、風味輪杯及茶包等多項好禮，共計有千餘位民眾共襄盛舉。

二、讓好茶自己說話 以 TAGs 制度打造國產茶新風貌

本場為因應國際市場的開拓，推展有機及產銷履歷茶栽培面積，並提高消費者對於溯源國產茶的瞭解，今年與農糧署、台北市瑠公農業產銷基金會共同舉辦「2022 第三屆全國有機茶及 2022 第二屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」，並於 2022 南投世界茶業博覽會 - 臺灣茶風味館舉辦頒獎典禮，由行政院農業委員會陳吉仲主委及農糧署胡忠一署長親臨現場頒發特選、精選及優選的獎項，給予參賽得獎的茶農。陳吉仲主委致詞時表示，有機茶與一般慣行茶比較，雖然需要更多的人工除草和生產管理成本，但相對多了維護水土資源、生態環境、生物多樣性等耕作方式，茶葉風味也更多元。此外，為確保消費者知的權利及維護生產者的收益，推動臺灣茶溯源制度是必要的，而產銷履歷茶之生產過程需遵守臺灣良好農業規範



(TGAP)，其生產紀錄經驗證並公開可追溯，讓民眾更能買到真正國產茶，安心喝好茶。

三、續以臺灣茶分類分級系統 型塑國產、安全、優質之臺茶新形象

在本年度的 TAGs 評鑑精彩落幕之後，本場將持續推動 TAGs 評鑑，讓茶農以自家品牌包裝參與評鑑，側重自有品牌建立及行銷，使 TAGs 評鑑有別傳統優良茶比賽，茶樣由產官學評審團分級後在入選茶罐上張貼防偽標籤識別，而掃瞄標籤上的 QR code 後可直接查詢評鑑報告書，讓消費者能輕易地瞭解所選購茶樣之風味特色，直接與生產者對話，符合自產、自製、自銷之行銷模式。最後本場希望透過臺灣茶分類分級系統 (Taiwan-tea Assortment and Grading system, TAGs) 制度的持續推廣，在後疫情時代打造符合市場需求的行銷新模式，塑造國產、安全、優質的臺茶新形象。



圖一、民眾於臺灣茶風味館購買 TAGs 好茶。



圖二、新茶器藝術 - 瓷繪體驗活動。



圖三、現代點茶-茶拉花體驗受到許多年輕朋友喜愛。



圖四、透過茶講座將茶葉知識普及至消費者。



圖五、2022 第三屆全國有機茶-有機紅茶特選獲獎者與農委會陳吉仲主委合照。



圖六、2022 第二屆臺灣產銷履歷茶特選獲獎者與農委會陳吉仲主委合照。



圖七、2022 全國有機茶與臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑頒獎典禮大合照。