

茶改場喜逢雙甲子週年慶 引領邁入次世代健康茶飲新時代

文 / 胡智益 *、林金池、蘇宗振
圖 / 茶作課、產服課、劉志遠
(* 電話：03-4822059 轉 531)

本場於 112 年 5 月 26 日 (星期五) 及 5 月 27 日 (星期六) 歡度 120 週年場慶暨機關開放日。本場創立於 1903 年，迄今已有雙甲子的歷史，一直扮演著臺灣茶業研發先驅與產業推動的重要角色，是全臺唯一茶產業研究的專責機構。本年度場慶活動主軸為『臺茶薪傳越雙甲、智動科研布新局』，本場積累兩甲子的研發量能，兼顧產業鏈結與推動，成功推出多項茶業科技新技術，藉由場慶活動演繹新研發智慧茶葉製程與創新科技等具體成果，讓與會佳賓耳目一新。

行政院農業委員會陳吉仲主任委員說明本場於今年 7 月後，將轉型為「茶及飲料作物改良場」，茶、咖啡及所有飲料作物都是該場管轄範圍，將浥注經費興辦茶區灌溉工程、農機具補助加碼及擴大國內外茶葉行銷活動；另已從今年元旦起，公告臺灣國產茶葉都須登錄溯源，以杜絕不肖商人用進口茶混充國產茶的亂象。農業委員會陳駿季副主任委員提及茶改場 120 週年期間與業界共同努力，已開創茶產業光輝前程，未來將持續結合歷史文化，並運用最新創意，創造更高價值的下一個甲子。由美國奧瑞岡大學、日本森町、森町教育委員會、法國歐洲植茶協會、瑞士日內瓦中文學校及小旺萊文化協會等舉辦國際茶會，藉由品評臺灣特色茶作為跨國界的交流，推廣臺灣茶文化，並聯合祝賀本場兩甲子生日快樂（圖一），因茶結緣而延續多國情誼，有助於提升臺灣茶業在國際上的能見度。

結合傳統與創新 場館揭牌啟用 引領省工低碳排新技術

今（112）年是「速萃暨多元滅菌加工室」及「茶業展示館」兩場館進行揭牌啟用及剪綵儀式，其中本場導入食品高壓加工技術 (High Pressure Processing, HPP)，其技術核心為茶葉可於常溫下快速萃取，減少加熱能源消耗，並保持茶葉原有的風味，且能快速滅菌及延長保存時間等特點；目前已成功開發高壓茶飲及冰淇淋等產品，本技術未來期能多元應用於其他國產農特產品。此外，本場彙集資料，由現有老建物（紅茶工廠）活化規劃再利用，建置之「茶業展示館」，讓參訪人士有如踏入時光迴廊，可以回顧臺灣茶產業發展歷史軌跡（圖五及圖六）。

本場為紓緩缺工及積極引進智慧省工低碳排技術，首次對外展示智慧製茶生產線，自茶菁進入茶廠生產線後，藉由影像辨識其老嫩度及再經由智慧控制萎凋程度，接續進行殺菁、揉捻與乾燥作業一氣呵成，極符合安全省工智慧化之產業趨勢（圖七）。另外，首次亮相的沉浸式教育體驗，藉由觀賞影片讓遊客身歷其境悠遊於特色茶區享受茶山美麗景緻，以上技術可應用茶園導覽、茶園栽培技術、農機教學及茶葉製程教學等。

表揚茶產業傑出人士　推動風味輪共創產業遠景

本場對臺灣茶產業發展有功人士予以公開表揚，今年度遴選 6 位茶產業傑出及特



殊貢獻獎得主，包括魏清河先生（花蓮蜜香紅茶的推手）、黃文雄先生（傳承百年綠茶技藝）、謝堉均先生（引進袋茶包裝先驅）、陳拍收先生（布球揉捻機發明者）、陳清鎮先生（布球束包機發明者）及柯賢銖先生（臺灣採茶機械化推手），特別感謝他們對臺灣茶產業發展與促進地方經濟繁榮的奉獻與貢獻（表一、圖二及圖三）。此外，本場邀請全國學生盃創意茶飲得獎選手進行現場展演，凸顯高中（職）及大專院校學生對茶的理解及新創意，「最佳人氣王」票選活動由國立仁愛高級農業職業學校許家甄及江家恩兩位同學獲獎，獨得新臺幣 2 萬元獎勵金（圖四）。另為了增加與消費者互動的機會，特別選在鄰近茶改場之埔心公園規劃臺灣特色茶推廣區，有來自 7 縣市、11 個茶區百大青農分享自家好茶，現場搭配風味輪說明，讓民眾可充分了解不同茶類品質特色（圖九及圖十），進而輕鬆選購自己喜好的好茶。

今 (112) 年度配合農業部成立，本場將轉型為「茶及飲料作物改良場」，而對臺灣茶產業於極端氣候、農業勞動力下降、消費族群偏好轉變及國人對品質及安全需求增加等多重因素影響下亟需轉型，未來在科技研發與產業輔導面向上，將導向健康、安全及快速即飲之「次世代健康茶飲」為目標，讓茶及飲料作物朝向多元化蓬勃發展，為本場開啟下一個百年盛世奠基。



圖一、由法國歐洲植茶協會（左上）、美國奧瑞岡大學（左下）、日本森町、森町教育委員會（右上）、瑞士日內瓦中文學校及小旺萊文化協會（右下）等聯合祝賀茶改場兩甲子生日快樂。



圖二、傳承百年綠茶技藝的黃文雄先生（左四）及引進袋茶包裝先驅的謝堉均先生（右四）由農委會陳吉仲主任委員（左三）親自頒發茶產業貢獻獎。



圖三、花蓮蜜香紅茶的推手的魏清河先生（右二）、臺灣採茶機械化推手柯賢銓先生的家屬（右三）及布球束包機發明者陳清鎮先生的家屬（左三）由行政院張景森政務委員（右四）及農委會陳駿季副主任委員（左一）親自頒發茶產業貢獻獎。



圖四、全國學生盃創意茶飲競賽「最佳人氣王」票選活動由國立仁愛高級農業職業學校許家甄（左三）及江家恩（右二）兩位同學獲獎，由蘇宗振場長（右三）及大葉大學觀光餐旅學院李世傑院長共同頒發（右一）。



圖五、「速萃暨多元滅菌加工室」在 5 月 26 日由農委會陳吉仲主任委員主持揭牌啟用。



圖六、「茶業展示館」在 5 月 27 日由行政院張景森政務委員 (中) 及農委會陳駿季副主任委員 (右二) 進行剪綵儀式。



圖七、智慧製茶生產線前端藉由影像辨識茶菁老嫩度，據以作為自動生產線之基礎。



圖八、5 月 26 日配合場慶辦理百大青農回娘家暨產業發展座談會。



圖九、臺灣特色茶推廣區於埔心公園辦理，現場邀請百大青農與在地青農共同推廣與行銷臺灣好茶。



圖十、民眾於埔心公園聞香體驗，了解臺灣特色茶六大風味輪的香氣特色。



圖十一、蘇場長及本場全體工作同仁合影。



表一、茶產業傑出人士基本資料

獎項	得獎人	具體事蹟
傑出貢獻獎	魏清河	長期經營瑞穗天鶴茶區，配合政策推動「天鶴茶」產地證明標章、轉型生產蜜香紅茶、導入茶業改良場開發的臺灣茶分類分級評鑑制度 (TAGs)，舉辦第一屆瑞穗有機蜜香紅茶評鑑等，並發展觀光休閒，讓消費大眾能體驗茶區美景及品茗優質特色茶，對茶區永續發展貢獻卓著，足為茶界典範。
	黃文雄	第 6 代的茶業傳人，堅持有機栽培管理模式，製茶技術精湛，2007 年更榮獲農委會舉辦的「十大經典名茶大賽」第一名的佳績，是新北市三峽區耳熟能詳的國寶級製茶師傅。目前雖已 83 歲高齡，仍積極培育年輕後輩傳承接棒的理念，足為茶界典範。
	謝堉均	積極拓展茶葉外銷，創造就業機會與活絡茶區，及引進袋茶設備，提升國人飲茶的衛生性與方便性，促進茶產業發展，對臺茶貢獻卓著足為典範。
特殊貢獻獎	陳拍收	民國 62 年成功研發布球揉捻機，並取得專利。臺灣球型烏龍茶展至今，布球揉捻機已為製茶廠必備之設備，陳先生雖於民國 96 年仙逝，但發明的「布球揉捻機」及努力值得後人緬懷與肯定。
	陳清鎮	民國 70 年陳先生研發布球束包機，大幅降低茶葉束包作業負擔，推廣後廣為流行，促使日後臺灣球型烏龍茶之蓬勃發展，陳先生雖於民國 94 年仙逝，但其努力與貢獻值得茶業界緬懷與肯定。
	柯賢鉎	民國 50 年起引進採茶機、修剪機、防霜風扇等，對機械採茶預防災損貢獻良多。柯先生雖於民國 104 年仙逝，柯先生終生努力及對茶產業的貢獻值得後人緬懷與肯定。