



「2023 國際茶業研討會」 健康、安全、永續為發展主軸

文 / 郭芷君*、黃宣翰、蔡憲宗、蘇宗振
(* 電話：03-4822059 轉 607)

本場今(112)年適逢建場120周年，特別於4月25日至26日(星期二、三)假臺灣客家茶文化館舉辦「2023 國際茶業研討會」，是二個甲子場慶系列活動之開場，研討同步開啟實體及線上模式，有來自國內外各地的茶人共計約500人次共襄盛舉及參與討論，並於第二天邀集國內外茶葉專家舉辦「臺灣特色茶風味輪2.0工作坊」，推出讓消費者更方便上手的全新臺灣茶風味輪。

在研討會中以「永續循環」、「健康安全」及「突破疫情的國際茶葉行銷」為三大主軸，邀請國際間產官學的專家學者分享並交流茶產業的新知，包含歐洲植茶協會創會理事長Mazerolle、日本農業及食品產業技術綜合研究機構首席研究員野村幸子、美國奧瑞岡大學風味行銷專家Ann Colonna及法國農產品加值協會(AVPA)領導品評員Jeremy Tamen等專家，以全球的觀點切入，期能帶給與會嘉賓對臺灣茶業推廣有更寬廣的思維。

自然為本的「永續與循環農業」 追求以「健康與安全」的茶產業

歐洲植茶協會創會理事長Mazerolle以歐洲茶產業為主軸，探究茶產業以當地創建環保的模式下，使用在地資材覆蓋抑制雜草，並且不使用農藥，在歐洲這片大陸上落地生根；視角回到國內，中興大學柳婉郁教授則進一步以淨零減碳的角度探究國內的茶產業在現有的資源下，以精準施肥、善用混油動力機具、在地產銷等多種方向來突破並開創臺灣茶產業的永續未來。野村博士於研討會中濃縮過去至今的研發成果，包含茶葉成分對腦神經保護、心血管疾病防護及免疫調節等功效，而臺灣茶與日本綠茶的茶多酚類成分並駕齊驅，有過之無不及；中央大學高永旭教授更以臺灣茶為出發點，針對當今最為熱議的主題-抗病毒與抑制肥胖進行功效性的闡述；除了身體的健康，心靈的健康亦為當今世代逐漸重視的議題；臺灣大學張育森教授提出了飲茶與心靈療癒的效益，讓與會者得以從身、心靈的角度完整體會臺茶之美。此外，在突破疫情的國際行銷議題下，美國奧瑞岡大學風味行銷專家Ann Colonna以西方消費者的視角帶來更多回饋，期能讓與會的國內業者或生產者有更明確的方向與想法；同時並邀請到國際大廠-立頓茶業與法國農產品加值協會為與會者帶來更多行銷國際應具備的全球性觀點。海報發表部分則包含了COVID-19疫情對茶產業衝擊的研究、東方美人茶產地鑑別方法開發與比賽茶分級指標建立、茶廢棄物循環利用塑木材開發等豐富議題。

風味輪2.0版 茶葉行銷新工具

本次透過2023國際茶業研討會-風味輪2.0工作坊的協作，推出風味輪2.0版，新版風味輪在原版的基礎上納入了產業界人士和消費者的反饋，將6大茶類風味輪萃取融合為一，聚焦於各特色茶類主要且常見的特徵風味，而藉由圖形的排列及聞香瓶的製作，消費者可以一次性了解臺灣各茶類的主要風味特徵為何；此外，本場也整併與更新用於描述香氣的詞彙，使不同專業水平的人們更容易使用和理解風味輪，幫助



使用者更好地描述和傳達他們所體驗到的風味。風味輪 1.0 版各茶類獨立且兼具正負面風味，偏屬專家使用；而風味輪 2.0 版更加易於消費者使用，因此，更適合推廣於海內外消費大眾，讓愛茶人士都藉此能認識臺灣茶，並且幫助他（她）們來「找茶」，找到心中理想的茶葉。

本次研討會成功整合自生產端的永續概念、到茶與健康的保健觀念，乃至行銷全球之策略，用更寬廣與更深刻的角度認識、感受與體會臺灣茶，期能藉由國際研討會與風味輪工作坊提升臺灣茶於全球的能見度，並經由務實的國際交流帶動臺灣茶的國際合作關係與話語權，進而激發全球茶人能有更多創新的想法與思維。另本次研討會於臺灣客家茶文化館辦理，更結合了各國茶文化導覽與《茶金》特展，讓與會者能藉由更多面向瞭解臺灣茶。



圖一、與會貴賓及講者合照：陳添壽副主委（前排右四）、蘇宗振場長（前排右三）、農糧署蘇登照副組長（前排右二）、桃改場郭坤峯場長（前排左三）、陳右人教授（前排右一）。



圖二、國內外茶人雲集。



圖三、綜合討論時間提問踴躍。



圖四、臺灣特色茶風味輪 2.0 工作坊邀集國內外專家一同參與。