

茶改場邀集百大青農與木柵青農共同探索鐵觀音茶製作技術

文圖/產業服務科 羅士凱*、楊美珠、蘇宗振

(*電話：03-4822059 轉 803)

本場為促進百大青農與木柵青農交流與學習木柵鐵觀音的傳統製茶方法，同時強化對鐵觀音茶的認識和製茶技巧，特於 112 年 8 月 15 日至 16 日舉辦鐵觀音製茶交流研習活動。

本次活動內容涵蓋多方面議題，從木柵鐵觀音的製茶方法、烘焙技巧，到風味評鑑等範疇。本次活動邀請到木柵鐵觀音評鑑經驗豐富的張協興茶行張智揚先生，親自為學員們傳授木柵鐵觀音的製茶工藝與烘焙技巧。

在製茶過程中，正巧歐盟的參訪團造訪研習場地。蘇場長親自向這些海外友人介紹鐵觀音茶的製作，使他們對於鐵觀音精妙製作方式感到驚嘆不已，展現了臺灣茶的價值和魅力跨足國際。

透過交流與研習為鐵觀音茶帶來新希望

臺北市木柵是鐵觀音茶的主要產區，然而在從農人數減少和人口老化等挑戰下，該產區正面臨著一系列的轉型問題。然而，青年農民們的積極參與和努力正為木柵鐵觀音產業帶來新的希望，同時新一代的青農在保護傳統同時也尋求創新可能性。

蘇宗振場長鼓勵學員們：「他們面臨的挑戰過程必然需要協助，而茶改場始終作為他們的後盾」。此次的研習深入探討了鐵觀音茶菁萎凋率與攪拌時間之密切關係。透過系統性的試驗分組和實際製造過程，使參與的青農能夠清楚地辨識出不同製程之間的微妙差異。藉由本場的詳細解說，青農學習到每個製程的優勢與不足之處，並進行改善，以提升品質。透過這次研習，學員們不僅學習到正統的木柵鐵觀音製茶技巧，更有機會與業界專家和其他青農深入交流，分享彼此的心得與經驗。



圖一、2023 年百大青農與木柵青農鐵觀音製茶交流研習大合照。



圖二、鐵觀音茶達人張智揚先生傳授製茶要領。



圖三、蘇場長介紹鐵觀音茶製程給歐盟參訪團。



圖四、學員品評鐵觀音半成品的情形。