



# 推動國產茶及咖啡分類分級評鑑 各路好手接受表揚

## 創造多元消費平臺

文 / 羅士凱\*、楊美珠、蘇宗振  
圖 / 劉志遠

(\* 電話：03-4822059 轉 803)

本場積極研發減緩氣候變遷影響的栽培技術及提升臺灣茶及咖啡品質，同步增進國內茶葉與咖啡的產製技術和品質管理，及促進消費者對國產茶、咖啡的認同感與滿意度。由本場創建臺灣茶分類分級系統 (TAGs) 與臺灣咖啡分類分級系統 (TCAGs) 評鑑方式，重點聚焦於創新發展推動國產、安全、優質的臺灣茶與咖啡，同時品質風味貼近消費者需求。

### 產官學評鑑導入 TAGs 與 TCAGs 數位系統 推薦國產、安全、優質溯源茶與咖啡

臺灣茶分類分級系統 (TAGs) 由產官學界組成評審團並利用數位化評分，有效整合並處理評鑑數據，多維度評分項目包括茶葉外觀、水色、香氣、滋味等，提供全面性的品質評估。以消費者的品飲為導向，分級結果讓消費者能更易於理解所選購的茶樣風味特色，增加產品透明度；另一方面評鑑結果可作為茶農技術調整的重要參考，有助於提升整體製茶工藝。

今年首創的臺灣咖啡分類分級系統 (TCAGs)，乃是建立臺灣咖啡杯測的里程碑。專為臺灣咖啡設計的杯測系統，是國產咖啡產業的重要進展，主要是透過科學化的感官品評與數位記錄，實現評鑑過程的標準化與現代化。尤其該評鑑系統非常親民化，設計簡便且易於操作的評鑑流程，使咖啡評鑑不再限於專業人士，提升大眾對於咖啡分級的認識，並藉此推動臺灣咖啡品質的提升。

### 臺灣茶與咖啡以分類分級評鑑系統 積極帶動產業升級與對接消費者

11月17日在世貿南港展覽館與11月18日在臺北花博農民市集舞臺區舉行隆重的聯合頒獎典禮活動，並表揚產製技術競賽的優勝者。在南港展覽館頒獎現場，聚集了眾多嘉賓，包括農糧署副署長姚志旺、農糧署北區分署長黃昭興、東區分署長徐輝妃、南區分署長陳立儀、中區副分署長鍾孟佳等農糧署長官，還有臺灣區製茶工業同業公會理事長陳雲康、臺灣茶輸出公會理事長謝建裕等業界重要人物，以及各縣市政府農業局的代表、農會理事長和總幹事等與會嘉賓。本次頒獎典禮相關獎項說明如下：

- 一、「2023 全國機採茶菁技術競賽」：為因應臺灣農村人口老化及人工採茶成本高的問題，本場積極推廣機械採茶，並透過舉辦「全國機採茶菁技術競賽」來鼓勵技術交流和改善對機械採茶可能導致茶樹衰老的迷思。只要適時進行田間管理和控制採摘時機，機採茶仍能保持高品質。此外，機械採茶大幅提高了作業效率，每公頃從需求 90 工次的人工手採降低至 3 人半天完成的工作量，顯著降



低勞動力成本，對於促進臺灣茶產業的持續發展具有重要意義。

- 二、「2023 全國部分發酵茶製茶技術競賽」：是一場由國家級製茶技術士參與的擂臺賽，展示了臺灣年輕製茶師運用機採茶葉進行製茶的技藝，旨在提升臺灣茶葉的品質控管與傳統工藝的傳承與創新，促進產業的永續發展。競賽採用了臺灣茶分類分級系統（TAGs）的數位化評鑑方式，進行客觀而精準的評分，強調茶葉外觀、水色、香氣、滋味等元素，不僅使得評鑑結果更加透明，也為消費者提供了更清晰的購茶指南，並作為茶農技術提升的依據，同時促進臺灣茶的國際形象。
- 三、「2023 第三屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」：推動臺灣茶溯源制度，透過嚴格的臺灣良好農業規範（TGAP）生產並進行產品追溯，確保消費者可購買到真正的國產、安全、優質茶葉，並在臺灣茶 TAGs 風味平臺公布，供消費者選購。本屆評鑑活動特色，包括使用數位化的 TAGs 評鑑系統提高評分與風味記錄的精準性，並提供兩種包裝選項，強化茶農品牌形象或支持環保。每款入選茶葉皆有獨特防偽編號，且統一的分級識別標籤和包裝設計，不僅體現視覺美學，也成為送禮的佳選。
- 四、「2023 臺灣咖啡分類分級（TCAGs）評鑑系統及辦理示範賽」：旨在發展新建立之 TCAGs 評鑑系統，並有助於提高臺灣咖啡的品質，使其更容易在國際市場上脫穎而出。目前已推動多項措施提升國產咖啡競爭力，如選育咖啡品種、開發專用肥料和病害資材，並輔導購置後處理設備及辦理烘焙與杯測講習，有效提升了國內咖啡生產者的經營管理能力和咖啡品質。本次示範賽為臺灣首創科學化的咖啡評鑑系統（Taiwan Coffee Assortment & Grading system, TCAGs），該系統結合數位化方式和深入研究烘焙程度對風味的影響，建立分級標準與創立臺灣咖啡風味輪，並透過國際合作舉辦評鑑示範賽，提高國產咖啡的品質與市場識別度，進一步推動臺灣咖啡產業的國際化。
- 五、「2023 全國有機袋茶分類分級 TAGs 評鑑示範活動」：是臺灣首次有機茶袋茶品質評鑑活動，由農業部農糧署、本場以及臺灣茶葉感官品評發展協會共同辦理，目的在於透過包裝及茶湯特色風味元素的評鑑，推廣臺灣有機茶至不同年齡和階層的消費者。本次評鑑的得獎者不僅可以獲得獎盃、有效期一年的獎狀和評鑑報告書，還可以將入選等級的獎章貼紙張貼於袋茶包裝上。有助於消費者清楚了解袋茶的品質與特色，從而增強市場競爭力並拓展新的消費客群。

最後，本場蘇場長總結本年度舉行評鑑的目的在結合產業以及文化傳承，透過評鑑系統將製茶與咖啡加工的傳統工藝與現代技術結合，強化了臺灣茶與咖啡的文化內涵，並進行推廣與教育，不僅提升產業標準，也為人才培育與消費者教育創造了平臺。本場以創新與科技為驅動力，不斷推動臺灣茶葉與咖啡產業的品質提升和文化傳承，展現其在全球農業科技舞臺上的領導地位。



圖一、 2023 全國部分發酵茶製茶技術競賽 - 清香型球形組所有得獎者合照。



圖二、 2023 全國部分發酵茶製茶技術競賽 - 清香型條形組所有得獎者合照。