

2024 全國紅茶(小葉種)製茶技術競賽規則

一、 辦理機關：

- (一) 指導機關：農業部、農業部農糧署、農業部茶及飲料作物改良場。
- (二) 執行機關：宜蘭縣政府、冬山鄉公所。
- (三) 協辦機關：宜蘭縣冬山鄉農會、宜蘭縣三星地區農會、宜蘭縣礁溪鄉農會、宜蘭縣茶葉發展協會。

二、 競賽規則：

- (一) 選手資格：不限年齡，由各縣市政府推選及派員。
- (二) 選手組數：

縣市別	臺北市	新北市	桃園市	新竹縣	苗栗縣	臺中市	南投縣	嘉義縣	雲林縣	高雄市	宜蘭縣	花蓮縣	臺東縣	合計
人數	1	4	3	3	3	1	6	6	1	1	11	3	2	45

- (三) 製茶種類：小葉種紅茶。

(四) 茶菁原料：

1. 品種：臺茶 12 號或 13 號(金萱或翠玉)。
2. 採法：機器採剪。
3. 數量：每人 2 公斤。

(五) 茶場地及用具相關規範：

1. 製茶範圍：比賽場地及周圍指定之萎凋場範圍。
2. 用具：
 - (1) 笳蓆：每人 4 個。
 - (2) 萎凋架：2 人共用 1 臺。
 - (3) 乾燥：乙種乾燥機。
 - (4) 若需布球、茶巾者，請自備。

(六) 活動時間：

日期(暫定)	時間	程序	地點
7 月 13 日 (星期六)	9:00~9:30	選手報到	地點：冬山鄉公所鄉政中心廣場
	9:30~10:00	長官來賓致詞	
	10:00~10:30	競賽規則解說	
	10:30~11:00	茶菁分發	
	11:00	競賽開始	
7 月 14 日 (星期日)	06:00~12:00	交茶，競賽結束	地點：冬山鄉公所鄉政中心廣場
	12:30	評審	地點：冬山鄉公所三樓會議室
	15:30	頒獎	地點：冬山鄉公所鄉政中心廣場

(七) 選手注意事項：

1. 應遵守現場輔導人員之督導，如有故意違規，取消比賽資格。
2. 比賽開始，請選手依序動作，分別為：揉捻、發酵、乾燥、交茶，交茶時應交數量於當日由評審宣布之（若未宣布則以500公克為準），未達該數量者，不予評審。
3. 比賽進行中不得將茶葉攜出指定範圍外或使用規定外之工具，並不得幫忙與觸摸他人茶葉，違反者取消比賽資格，由監場人員監督，並拍照存證。
4. 比賽開始至結束，各參加選手不得中途冒名頂替，違者取消比賽資格。
5. 比賽中，競賽所內嚴禁抽菸、喝酒、嚼食檳榔及飲食。
6. 製茶技術競賽之茶菁，應置於競賽場內之筴笠萎凋，不得將茶菁攜出競賽場外。
7. 室外日光萎凋、室內萎凋及攪拌等，散落之茶菁應各自清掃乾淨，以維護競賽場地整潔。
8. 參賽選手應準時完成報到手續，逾時10分鐘或無法出席者取消比賽資格。
9. 繳交茶葉成品應用大會提供之夾鏈袋，不得自行攜帶塑膠袋裝置，違者取消比賽資格。
10. 茶葉成品應由選手於交茶期間當繳交監場人員，並不得以其他茶葉成品替代，違者取消比賽資格。
11. 參賽選手依抽籤號碼領取茶葉，將比賽日發放之識別證掛於左胸，以便識別。
12. 參賽選手抽籤決定明碼編號後，應使用貼有相同號碼之筴笠。
13. 請注意再次乾燥時，乾燥機溫度禁止低於80°C，以免乾燥速度過慢造成等待乾燥選手茶葉變質，影響他人權益。
14. 倘因故不克參加，請競賽開始前3日知會本所以利進行選手候補；且比賽當日不進行任何形式選手候補作業。

三、 評審標準：

- (一) 評審委員：請由農業部茶及飲料作物改良場派員品鑑。
- (二) 標準：交茶成品以條形茶為主，並依農業部茶及飲料作物改良場之紅茶審評標準進行評審(香氣：30%、滋味：40%、外觀：10%、水色：10%、葉底：10%)

四、 評審等級及頒獎方式：

依照評審結果，錄取第一名1名(獎匾乙面及獎金2萬元)、第二名3名(獎匾各乙面及獎金各1萬元)、第三名6名(獎匾各乙面及獎金各5千元)。