

南投縣名間鄉公所

「109 年度全國冬片茶製茶評鑑暨講習計畫」活動辦法

一、目的：

為提升全國冬片茶製茶技術水準，鼓勵茶農精研傳統製茶技術外，並加以創新新技術，經產茶區各農會推薦轄區製茶選手，假於南投縣名間鄉茶區舉行全國冬片茶製茶技術研習暨競賽，藉由互相觀摩切磋，檢討改進製茶技術，據以提昇茶葉品質，並增進名間茶區冬片茶之市場競爭力。

二、主辦單位：南投縣名間鄉公所

協辦單位：茶の魔手-獅子頭山製茶廠

輔導單位：行政院農業委員會農糧署

行政院農業委員會茶業改良場魚池分場

南投縣政府農業處

三、競賽規則：

(一)報名期限：自即日起至 109 年 10 月 30 日止

(二)報到地點：茶の魔手-獅子頭山製茶廠（五星級茶廠）

地址：南投縣名間鄉埔中村埔中巷 11-50 號

※報到時請務必攜帶身份證件及印章

(三)連絡電話：049-2732116*215（名間鄉公所農業課-陳先生）

傳真：049-2730924

手機：0909-107070

(四)競賽日期：109 年 12 月 4 日至 12 月 5 日(星期五、星期六)兩天

(五)競賽地點：茶の魔手-獅子頭山製茶廠（五星級茶廠）

(六)選手資格：茶農及其眷屬、製茶廠員工，均可報名，男女不拘，身體健康者。

(七)選手人數：總計 40 人，各鄉鎮市分配名額若有報名人數不足額時，得由其他預備人員遞補。

總分配人數明細如下：

1. 外縣市(20名)

縣市別	新北市	桃園市	新竹縣	苗栗縣	臺中市	嘉義縣	雲林縣	高雄市	宜蘭縣	花蓮縣	臺東縣	合計
分配人數	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	20

2. 南投縣(20名)

鄉鎮別	名間鄉	南投市	竹山鎮	鹿谷鄉	水里鄉	信義鄉	仁愛鄉	魚池鄉	合計
分配人數	7	1	3	3	1	2	2	1	20

(八)製茶種類：半球形包種茶，惟製程至條形初乾，勿需團揉。

(九)茶菁原料：

1. 品種：四季春。〈具產銷班履歷認證〉
2. 採法：機採。
3. 數量：每人分配約 20 台斤。

(十)製茶場地及用具：

1. 場地範圍：日光萎凋在指定之製茶廠萎凋場，室內萎凋、攪拌、殺菁、揉捻、初乾、乾燥，需在指定之製茶廠場所內完成。

2. 用具：

A. 製茶廠場所設備：

- (1)透氣布袋或網袋：裝載茶菁用。〈主辦單位提供〉
- (2)茶葉塑膠袋：裝載成品茶葉用。〈主辦單位提供〉
- (3)攤菁布：曬菁用布幔(室外萎凋用)。〈製茶廠提供〉
- (4)笄簾：〈製茶廠提供〉
- (5)萎凋架：〈製茶廠提供〉
- (6)殺菁機：〈製茶廠提供〉

(7)望月式揉捻機：〈製茶廠提供〉

(8)茶葉乾燥機(俗稱冰箱)：原則上溫度、風速、轉速皆固定。

〈製茶廠提供〉

(9)焙茶機：最後乾燥時使用，原則上溫度、風速、轉速皆固定。

〈製茶廠提供〉

B. 選手製茶：參賽選手應從領取茶菁開始，依冬片茶半球形包種茶慣行製茶工序，完成室外日光萎凋、室內靜置萎凋攪拌、發酵、炒菁、初乾、乾燥等製程。

※成品：初製茶以部分發酵為準，乾燥程度達含水量 5%以內為準。

※繳茶數量：經核算，初製茶如未能達總平均製茶步留之 75%以上者，則不得參加評比。

3. 限制：

(1)比賽進行中不得使用規定以外之工具，不得觸摸他人茶葉。

(2)參加選手不得中途冒名頂替、不得請眷屬或他人協助，若有頂替或由他人協助製茶者，經檢舉查證屬實，一律取消比賽資格，不得有議！

(3)參賽選手一律於指定製茶廠場內完成製茶程序，如有茶菁載離場地實情，一律取消比賽資格，不得有議！

(十一)繳茶：

1. 時間：限於 109 年 12 月 5 日(星期六)上午 08:00 前繳交完成，逾時視同放棄參賽。

2. 地點：茶の魔手-獅子頭山製茶廠。

3. 取樣方式：

A. 選手經製茶初乾後，交回主辦單位登記重量，核算總平均製茶步留數。

B. 主辦單位取樣 300 公克給選手挑枝梗，於自行乾燥後，並繳回 100 公克以上(挑出之枝梗葉另計)予主辦單位進行評審作業。

(十二)評審標準：

項目	評分比重	審查內容
外觀	10%	葉色翠綠到墨綠、黃綠褐紅為下品。
水色	10%	蜜綠蜜黃鮮豔、澄清明亮，不宜太紅或太淡。
香氣	40%	清香撲鼻、飄而不膩，苦味焦味皆不宜。
滋味	40%	菁淡苦澀為缺點、圓滑新鮮無異味，入口生津富活性、落喉甘滑甜韻佳。
※若有某一重大缺失可不受百分比限制而淘汰。		
評審委員：遴聘茶業改良場等專家擔任評審委員。		

(十三) 頒獎：

依照評審結果，錄取第一名 1 位、第二名 1 位、第三名 1 位、佳作 2 位，合計 5 位。

1. 獎金：第一名新台幣 10,000 元、第二名新台幣 5,000 元、

第三名新台幣 3,000 元。

2. 獎牌(座)：錄取前 3 名選手均頒發木製獎牌(匾額)；佳作頒發獎狀與獎品各乙份。

3. 榮獲得獎之選手，本所將另訂日期頒發木製獎牌(匾額)及獎狀，以茲獎勵與肯定，屆時請得獎之選手準時出席受獎。

四、注意事項：

(一)參加選手應將識別證配帶於胸前。

(二)領取茶菁時應遵從工作人員之指示順序，領取分配之數量。

(三)比賽中若遇不可抗力之天然災害(如地震、颱風、豪雨等)請依主辦人員之指示實施應變措施。

(四)製茶廠場所內之機械應愛惜使用，若有惡意破壞者以棄權論，並負賠償之責。

- (五)製茶廠場所內嚴禁喝酒、嚼檳榔及抽煙等行為，違禁者一律取消比賽資格，不得有議！
- (六)為提昇公共形象，參賽選手於製茶廠場所內服裝儀容務必整齊(不可打赤膊)，勿穿著拖鞋。
- (七)茶の魔手-獅子頭山製茶廠為五星級茶廠，參賽選手進入製茶廠場所內必須穿戴無塵室防塵頭套及鞋套。〈製茶廠提供〉
- (八)製茶廠場所內提供休憩室、用餐區、泡茶區；另戶外規劃吸菸區供有需要之參賽選手使用。
- (九)室外日光萎凋、室內萎凋及攪拌等作業過程中散落之茶菁，可使用的請拾起再利用，無法使用的請自行打掃乾淨，以維護現場環境衛生。
- (十)比賽場所內之器具設備，使用後請歸還原位。
- (十一)倘有發現選手作弊或違反主辦單位訂定規範等不當行為，一律取消比賽資格，並加以公佈，不得有議！
- (十二)其餘未盡事宜另於賽前宣佈。

五、109 年全國冬片茶製茶技術研習暨競賽活動程序表：

日期	時間	課程內容	備註
12/4 (五)	09:00~9:30	選手報到	名間鄉公所
	09:30~10:30	茶葉田間栽培講習	茶業改良場魚池分場
	10:30~11:00	冬片茶製作要領與評析	茶業改良場魚池分場
	11:00~11:30	競賽規則說明 Q&A	
	11:30~次日	分配茶菁開始比賽	
12/5 (六)	08:00 前	繳茶	逾期視可棄權不予評選
	08:00~09:00	編碼、評茶準備	
	09:00~10:30	評茶時間	
	10:30~賦歸	講評暨公佈得獎名單	頒發前三名得獎者獎金 及佳作得獎者獎品

六、109 年全國冬片茶製茶技術研習暨競賽活動地點路線圖：



1. 走國道3號在名間交流道³出口下交流道。
2. 下交流道後，請於台3線向左轉進入彰南路。
3. 接著沿著彰南路直走約300公尺，於名松路一段(139乙縣道)向右轉，然後繼續沿著名松路(139乙縣)道前進。
4. 名松路/139直走後，約10.8公里(16分鐘，時速50公里/小時)看到受天宮第一停車場向左轉埔中巷。
5. 沿著埔中巷直走看見埔中村活動中心後第一個路口向右轉。
6. 估200公尺看見左前方白色建築物既為茶の魔手-獅子頭山製茶廠。

GOOGLE 導航請輸入茶的魔手製茶二廠
南投縣名間鄉埔中巷11-50號
活動地點備有免費停車場