

# 南投縣名間鄉公所

## 「113 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(冬片茶)之市場競爭力。

### 二、主辦單位：南投縣名間鄉公所

輔導單位：農業部農糧署

農業部茶及飲料作物改良場中部分場

南投縣政府農業處

協辦單位：茶の魔手-獅子頭山製茶廠

### 三、競賽規則：

(一)報名期限：即日起至 113 年 11 月 7 日(星期四)下午 5 時止。

(二)報名方式：備妥報名表於指定期限內繳交所屬縣(市)政府、公所或農會。

※各縣市名額有限，以推薦單位(含縣市政府、區鄉鎮市公所、各級農會、各立案產銷班)推薦者，按名額分配優先錄取。(本(113)年起檢附丙級製茶技術士證明文件優先錄取)。

(三)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，以供查核。

連絡電話：049-2732116\*212 (名間鄉公所農業課-李小姐)

傳 真：049-2730924

(四)競賽日期：113 年 12 月 12 日至 12 月 13 日(星期四、星期五)兩天。

(五)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，若有丙級製茶技術士證明文件優先錄取。

(六)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	2	2	2	1	3	1	1	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：清香型球形烏龍茶。

(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) 茄蘆：〈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) 甲種乾燥機：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：113年12月13日(星期五)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：遴聘農業部茶及飲料作物改良場等專家擔任評審委員。		

(十三) 頒獎：

依照評審結果，錄取冠軍 1 位、亞軍 2 位、季軍 3 位，合計 6 位。

1. 獎金：冠軍新台幣 10,000 元、亞軍新台幣 5,000 元、

季軍新台幣 3,000 元。

2. 獎牌(面)：冠軍、亞軍、季軍之選手均頒發木製獎牌(匾額)。

3. 得獎之選手，本所於當日活動結束後頒發得獎者獎金，另將擇日頒發木製獎牌(匾額)，以茲獎勵與肯定，屆時請冠軍、亞軍、季軍得獎者準時出席受獎。

**【訊息轉知】**為推展本鄉冬片茶及擴展比賽後續效應，茶之魔手於賽後邀任本次冠、亞軍選手共計 3 位，擔任客座製茶師傅，相關資訊如後附，由冠、亞軍選手與茶之魔手雙方合意辦理。

#### 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)因時間因素，製程至條形初乾，勿需團揉。
- (四)比賽中若遇不可抗力之天然災害（如地震、颱風、豪雨等）請依主辦單位之指示實施應變措施。
- (五)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。
- (六)製茶廠場所內嚴禁喝酒、嚼檳榔及抽煙等行為，並遵守製茶廠相關規定，違禁者一律取消比賽資格，不得有議！
- (七)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。
- (八)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〉
- (九)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。
- (十)本競賽活動，參賽者不提供住宿，陪同眷屬不提供住宿及餐飲，相關部分請自行安排。
- (十一)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。
- (十二)比賽場所內之器具設備，使用後請歸還原位。
- (十三)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！
- (十四)本辦法如有未盡事宜，修正後於賽前宣佈。

五、113 年度全國冬片製茶評鑑暨講習活動程序表：

日期	時間	課程內容	備註
12/12 (四)	09:00~9:15	選手報到	報到地點:獅子頭山製茶廠
	09:15~9:30	長官及來賓致詞	
	09:30~10:30	茶樹健康管理暨有機友善耕作推廣	講師:農業部茶及飲料作物改良場中部分場
	10:30~11:00	冬片茶製作要領與評析	講師:農業部茶及飲料作物改良場中部分場
	11:00~11:20	競賽規則說明 Q&A	講師:農業部茶及飲料作物改良場中部分場
	11:20~次日	分配茶菁開始比賽	
12/13 (五)	08:00 前	繳茶	逾期視可棄權不予評選
	08:00~09:00	編碼、評審準備	
	09:00~10:30	評審作業	
	10:30~賦歸	講評暨公佈得獎名單	1. 頒發冠、亞、季軍獎金 2. 伴手禮發放

※以上程序表內容，授權主辦單位依需要調整

## 六、113 年度全國冬片製茶評鑑暨講習活動地點路線圖：



1. 走國道3號在名間交流道<sup>3</sup>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