

南投縣名間鄉公所

「115 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，除鼓勵茶農精研傳統製茶技術並創新改良外，藉由各茶產區機關及農會推薦轄區優秀製茶選手，假南投縣名間鄉茶區舉辦「全國冬片茶製茶技術研習暨講習」，藉由互相觀摩切磋、交流研習，以檢討改進製茶技術，提升茶葉品質，並增進名間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：農業部茶及飲料作物改良場中部分場

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 115 年 10 月 23 日(星期五)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。

(1)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。

(2)若報名人數超過預定名額，錄取名額依下列順序及原則辦理：

1. 首次參賽或近三年（112-114 年）未曾參加本所辦理之製茶競賽者，列為第一順位優先錄取。
2. 檢附丙級(含)以上製茶技術士證明文件者，列為第二順位錄取。
3. 曾獲獎或已多次參賽者，依推薦單位排序候補錄取。

(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：115 年 12 月 1 日至 12 月 2 日(星期二、星期三)兩天。

(五)選手資格：茶農、製茶廠員工，均可報名，男女不拘，身體健康者。

(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：清香型條形包種茶。

(九)茶菁原料：

1. 品種：四季春。〈具產銷班履歷驗證或溯源農糧產品追溯條碼〉
2. 採收方式：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)筴蓆：＜製茶廠提供＞
- (5)萎凋架：＜製茶廠提供＞
- (6)殺菁機：＜製茶廠提供＞
- (7)望月氏揉捻機：＜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)箱型乾燥機：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、合堆發酵、殺菁、初乾、乾燥等製程。

※交茶：粗製茶以部分發酵茶(清香型條形包種茶)製作為主，繳茶樣態為經初乾後半成品交給主辦單位，粗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。

※成品：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

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)參賽選手應獨立完成所有製程，不得由他人代為操作，經檢舉查證屬實，一律取消比賽資格，且兩年內不得參賽，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：115 年 12 月 2 日(星期三)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。

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)請參賽選手共同維持製茶廠域之乾淨、整齊、整潔，以提升選手對製茶廠衛生安全的素養。

(七)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！

(八)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。

(九)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＞

(十)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。

(十一)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。

(十二)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。

(十三)比賽場所內之器具設備，使用後請歸還原位。

(十四)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！

(十五)本辦法如有未盡事宜，修正後於賽前宣佈。

五、115 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
12/1 (二)	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	從品評看冬片-茶葉感官品評	講師:農業部茶及飲料作物改良場中部分場 黃正宗分場長
	10:30~11:00	冬片茶製作要領與評析	講師:國立中興大學農資院 農業試驗場 蔡技士政信
	11:00~11:20	競賽規則說明 Q&A	講師:國立中興大學農資院 農業試驗場 蔡技士政信
	11:20~次日	分配茶菁開始比賽	
12/2 (三)	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
擇期另行通知		請得獎選手與會接受頒獎表揚 (李氏家園)	

※以上程序表內容，授權主辦單位依需要調整

六、115 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** 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