

2019 全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽 暨新創市集活動開幕典禮程序表

時 間	摘 要
09:00~09:30	報 到
09:30~09:30	典 禮 開 始
09:40~10:00	主 席 致 開 幕 詞 主 管 機 關 暨 上 級 代 表 致 詞 來 賓 致 詞
10:00~10:10	中 華 民 國 製 茶 業 工 會 全 國 聯 合 會 模 範 勞 工 表 揚 頒 獎
10:10~	揭 幕，競 賽 活 動 正 式 開 始
10:10~	禮 成

2019 年全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽

活動程序表

108 年 07 月 12 日(星期五)		
09:00~09:30	選手報到及換裝	石棹微笑廣場
09:40~10:10	開幕式長官與貴賓致詞及拍照	
10:10~11:00	部分發酵茶製作方法與職場工安	
11:00~12:00	製茶技術競賽規則解說	
12:00~13:00	午餐	
13:00 至翌日 11:00	分發茶菁開始製茶競賽	天隆製茶廠
108 年 07 月 13 日(星期六)		
06:00~11:00	初乾取樣/自行烘乾/繳交茶樣/競賽結束	天隆製茶廠
11:00~12:00	評審茶樣前置工作	
13:30~16:00	茶葉評審及公布得獎名單	
16:00~16:30	選手需繳回識別證，退還保證金並領取結業證書	
16:30~	慶功宴晚會	石棹微笑廣場
108 年 07 月 14 日(星期日)		
13:00~14:00	頒獎典禮/請得獎者與會接受表揚	石棹微笑廣場

活動授課時間及內容

108年7月12日(星期五)上午 09:00 起至 108年7月13日(星期六)下午 16:00 止

日期	時 間	授課內容及摘要	講 師
108 年 7 月 12 日 (五)	09:00~09:30	選手報到及換裝	本會秘書處
	09:40~10:10	開幕式 長官來賓致詞	嘉義縣政府縣長 翁章梁 全國聯合會理事長 張定國 本會理事長 簡金山
	10:10~11:00	部分發酵茶製作方法與 職場工安	行政院農委會茶業改良場 魚池分場長 黃正宗
	11:10~12:00	製茶技術競賽規則解說	行政院農委會茶業改良場 副場長 邱垂豐
	12:00~13:00	午餐	本會秘書處
	13:00~14:00	分發茶菁開始製茶競賽： 依抽籤明碼編號後，領取 茶菁及笊蘆、指定場所及 器具設備	本會秘書處
108 年 7 月 12 日 至 13 日	14:00 起~ 翌日 12:00 止	分組第(一)茶廠 第 01~16 號 (共 16 組)	評審委員、 監賽人員 (張清選、林仕育、鄧光佑)
		分組第(二)茶廠 第 17~31 號 (共 15 組)	評審委員、 監賽人員 (吳金旺、葉旻套、林建村)
		分組第(三)茶廠 第 32~46 號 (共 15 組)	評審委員、 監賽人員 (陳建陸、王明照、林三丕)
	17:00~	晚餐	本會秘書處

日期	時間	授課內容及摘要	講師
108 年 7 月 13 日 (六)	08:00~	早餐	本會秘書處
	06:00~11:00	初乾取樣，自行烘乾， 繳交茶樣，競賽結束	本會秘書處
	11:00~12:00	評審茶樣前置工作等	本會秘書處
	12:00~13:30	午餐	本會秘書處
	13:30~16:00	茶葉評審	邱垂豐老師(評審長) 陳國任老師 黃正宗老師 蘇彥碩老師
	16:00~	公布得獎名單	本會秘書處
	16:00~16:30	選手需繳回識別證，退還 保證金並領取結業證書	本會秘書處
108 年 7 月 14 日 (日)	16:30~	慶功宴晚會	本會秘書處
	13:00~14:00	頒獎典禮/請得獎者與會 接受表揚	本會秘書處

※相關活動細節及規則如有未盡事宜，經由主辦單位決議修正公布，參賽者不得異議。

2019年全國製茶技能競賽薪傳獎活動辦法簡章

一、目的：

本會為提升全國部分發酵茶製茶技術水準，鼓勵薪火相傳，藉由各產茶縣市推薦製茶達人帶領轄區製茶選手，參加全國部分發酵茶製茶競賽，藉著薪火相傳互相觀摩切磋，檢討並改進製茶技術，提升部分發酵茶製作品質，增進臺茶市場之競爭力。

本會主辦此活動將配合台灣高山茶 40 週年紀念系列活動，並邀請茶業界、各縣市茶業單位協辦共襄盛舉。全國部分發酵茶製茶技術競賽活動以「老幹新枝、薪火相傳、技能創新」為主題，邀請全國各茶區遴選優秀製茶達人帶領團隊(合計 50 組)參與本次競賽活動。

二、辦理機關：

主辦單位：中華民國製茶業工會全國聯合會

承辦單位：嘉義縣製茶業職業工會/社團法人嘉義縣阿里山茶業協會

合辦單位：嘉義縣社會局

輔導單位：行政院農業委員會/交通部觀光局阿里山國家風景區管理處/嘉義縣政府嘉義縣文化觀光局

指導單位：行政院農業委員會茶業改良場

協辦單位：臺北市、新北市、桃園市、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣等縣市製茶工會及其他產茶鄉鎮單位。

三、競賽時間及規則：

(一) 日期：108 年 07 月 12 日(星期五)至 07 月 13 日(星期六)，為期二天。

(二) 地點：第一茶廠：嘉義縣天隆茗茶製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 118 號)
第二茶廠：嘉義縣清馨製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 120 號)
第三茶廠：嘉義縣祿宜製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 122 號)

(三) 聯絡電話：05-2791846

(四) 參賽組數：50 組(參賽人數為 150 名，工作人員為 30 名，合計為 180 名。)

(五) 選手資格：年齡不限，參賽選手每組 2~3 人，男女不拘，本會所屬基層單位茶農及其製茶工廠員工均可報名。

(六) 選手組數：

縣市別	臺北市	新北市	桃園市	新竹	苗栗	臺中市	南投	雲林	嘉義縣	嘉義市	宜蘭	花蓮	臺東	合計
分配組數														50

(七) 製茶種類：各組選手視茶菁條件及氣候特性製成高山清香型包種茶，將擇優錄取給予獎項；冠軍薪傳獎 1 名、亞軍薪傳獎 4 名、季軍薪傳獎 8 名及薪傳獎等數名，總合獲獎名額以總參賽名額二分之一為限。

(八) 茶菁原料：

1. 品種：青心烏龍 (依茶菁發育狀況由主辦單位採購)。
2. 採法：手採。
3. 數量：每組 13 公斤 \pm 1 公斤。

(九) 競賽方式及相關規範(則)：

1. 場地範圍：日光萎凋需在製茶規定場所範圍內；室內萎凋、殺菁、揉捻及乾燥在指定之製茶場所範圍內。
2. 用具：
 - (1) 筴蓆：每組 10 個。
 - (2) 萎凋架：一組 1 檯，每檯 10 格。
 - (3) 殺菁：圓筒式殺菁機。
 - (4) 揉捻：望月氏揉捻機。
 - (5) 解塊：以手解塊。
 - (6) 乾燥：甲種乾燥機、焙茶機。(溫度.風速速度固定不得自行調整)
3. 競賽方式：
 - (1) 由主辦單位提供手採收青心烏龍茶菁，提供每組選手 13 公斤 \pm 1 公斤茶菁，製作高山清香型包種茶，製作到初乾階段即可繳交茶樣。

- (2) 繳茶數量：每位選手於青心烏龍初乾半成品即可繳交茶樣，再由主辦單位取樣 200 公克茶樣，交給選手自行乾燥後於時間內再繳回主辦單位做為評審用。(繳回成品數量以現場評審宣布數量為準，未達該數量者不予評審)
- (3) 當日比賽場所不准使用空調與浪菁機(或炒菁機作為攪拌浪菁之工具)等設備，並得日光萎凋或以手攪拌等製茶工序。

4. 競賽規則：

- (1) 參賽選手每組 2~3 人，男女不拘，參賽選手需準時攜帶身分證完成報到手續，並參加比賽規則說明。若逾時十分鐘或無法出席者，取消比賽資格，由候補者遞補，為避免浪費茶菁，製茶報名日期截止後，開放受理登記候補參賽人員，並於比賽當日出席技術競賽。
- (2) 參賽選手依抽籤決定明碼編號後，依抽籤號碼領取茶菁，並應使用貼有相同號碼之筴蘆、指定場所及器具設備。
- (3) 參賽選手於製茶場所內必須穿戴制服，並將識別證配戴於胸前；各縣市政府及參賽選手鄉鎮之輔導員由主辦單位各核發一張識別證，未配戴證件者一律不准進入製茶場所內。
- (4) 比賽進行中選手應使用指定場所內之器具設備製茶，不得使用規定以外工具，不得觸摸他人茶葉，亦不得攜帶任何茶葉進出比賽場地範圍，若有違規行為，一律取消比賽資格。
- (5) 參賽選手不得冒名頂替，亦不得有眷屬或他人協助，如有發現作弊不當行為、有頂替或他人協助經檢舉屬實者，一律取消比賽資格。
- (6) 繳交茶葉成品應使用主辦單位提供之包裝袋，不得自行攜帶塑膠袋裝置，並應當場繳交監場人員，不得以其他茶葉成品替代，違者取消比賽資格，並加以公佈。
- (7) 競賽場地內嚴禁抽煙、喝酒、嚼食檳榔及飲食等，經勸阻二次以

上違禁者，取消比賽資格。

- (8)主辦單位組成糾察小組，不定時巡查競賽場所進行考評作業。各選手應遵守維持場區安全衛生與清潔維護工作，並恪守競賽相關規定及服從指導，凡選手經糾察小組考評不符合規定而記點者，應於評審後以降一級處置。
- (9)室外日光萎凋、室內萎凋及攪拌等作業過程中散落之茶菁，需自行打掃乾淨，以維護現場環境衛生，茶葉製成率(步留)納入比賽成績，低於標準者於評審後以降一級處置。
- (10)競賽期間提供選手膳食及休息場所，但眷屬膳食與住宿部分請自行處理。
- (11)繳茶時間：茶葉乾燥後請務必於規定時間 108 年 07 月 13 日(星期六)上午 11:00 以前至指定場所繳交。
- (12)評審日期及地點：108 年 07 月 13 日(星期六)下午 1 時 30 分至 4 時於評茶室進行評審，並當場公布評審得獎名單。
- (13)評審標準：

項目	評分比重	審查內容
外觀 (形狀、色澤)	20%	色澤宜鮮豔墨綠帶光澤；若形狀粗鬆、粗扁、團塊或葉片粗老、葉灰、黃片或茶梗顯露、梗紅皆為缺點。
水色	20%	水色蜜綠顯黃，且清澈明亮為宜；若水色混濁、太淡、太紅或帶黑皆不宜。
香氣滋味	60%	好茶聞之有天然怡人之幽雅花香，香氣源自茶葉，清香撲鼻、飄而不膩；滋味甘醇滑軟醇厚，入口生津富活性，落喉甘滑韻味強。如有悶味、菁味、澀味、苦味、煙味、油味或其他添加雜味皆不宜。

※評審委員：由本會遴聘茶業改良場及本會指定業界評委計三~四位評審委員。

(十) 頒獎：

依照分組評審結果，兩組擇優錄取冠軍薪傳獎一名、亞軍薪傳獎四名、季軍薪傳獎八名及薪傳獎等數名，總合獲獎名額以總參賽名額二分之一為限。將預定於 108 年 7 月 14 日(星期日)舉行頒獎典禮。

(十一) 獎勵辦法：

1. 冠軍薪傳獎一名：新台幣 20,000 元、亞軍薪傳獎四名、季軍薪傳獎八名及薪傳獎數名，以上獲獎者均頒獎座乙只。
2. 凡每組參賽者依薪傳獎大會完成競賽活動者，均獲得本主辦單位結業證書。

四、前往競賽會場方式：

- (一) 地址：第一茶廠：嘉義縣天隆茗茶製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 118 號)
第二茶廠：嘉義縣清馨製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 120 號)
第三茶廠：嘉義縣祿宜製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 122 號)

(二) 交通方式及茶廠外觀圖詳如附件二。

※交通方式：



附件一：參賽選手名冊

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
1	一	嘉義縣	師	王仁佑	
			徒	王俊棋	
2	一	嘉義縣	師	伍健成	
			徒	伍志庸	
3	一	嘉義縣	師	鄭秉明	
			徒	李家名	
			徒	鄭捷錡	
4	一	嘉義縣	師	簡嘉宏	
			徒	王貞文	
			徒	簡秀宸	
5	一	嘉義縣	師	林建成	
			徒	許偉庭	
6	一	嘉義縣	師	王宏誠	
			徒	王俊傑	
			徒	王宏韜	
7	一	嘉義縣	師	李易融	
			徒	黃建銘	
8	一	嘉義縣	師	蘇博俞	
			徒	蘇詠棠	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
9	一	新北市	師	葉文鵬	
			徒	葉承軒	
10	一	新北市	師	張國清	
			徒	張進財	
11	一	嘉義市	師	葉盈良	
			徒	葉盈德	
12	一	南投縣	師	葉振偉	
			徒	葉冠豪	
			徒	葉冠麟	
13	一	雲林縣	師	賴建印	
			徒	何錫昌	
14	一	台中市	師	李錦源	
			徒	李金昌	
15	一	桃園市	師	邱建清	
			徒	邱振平	
			徒	詹家祥	
16	一	苗栗縣	師	莊國佑	
			徒	謝念霆	
17	二	嘉義縣	師	陳加賢	
			徒	賴麗秋	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	陳慧宥	
18	二	嘉義縣	師	簡玉周	
			徒	簡維葭	
			徒	簡維頡	
19	二	嘉義縣	師	邱宏仁	
			徒	林藝諺	
20	二	嘉義縣	師	黃榮增	
			徒	黃昶銷	
21	二	嘉義縣	師	葉建志	
			徒	林承俊	
22	二	嘉義縣	師	簡光佐	
			徒	林宏源	
			徒	劉漢城	
23	二	嘉義縣	師	陳昭龍	
			徒	羅時華	
			徒	莊山福	
24	二	嘉義縣	師	鄭順天	
			徒	簡舜億	
			徒	陳德益	
25	二	新北市	師	周啟生	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	周呈毅	
26	二	新北市	師	許淑添	
			徒	許峻誠	
27	二	嘉義市	師	林東翰	
			徒	葉育菱	
28	二	南投縣	師	吳令華	
			徒	劉宥政	
			徒	林保昌	
29	二	雲林縣	師	賴岳昇	
			徒	曾上德	
			徒	李冠頡	
30	二	台中市	師	林芳守	
			徒	李文揚	
31	二	高雄市	師	鄭富榮	
			徒	陳雅楨	
			徒	黃騰葳	
32	三	嘉義縣	師	林俊松	
			徒	鄧勝吉	
			徒	林俊男	
33	三	嘉義縣	師	簡鴻聖	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	簡綺萱	
			徒	簡偉倫	
34	三	嘉義縣	師	張朝淇	
			徒	謝嘉榮	
			徒	黃浚楷	
35	三	嘉義縣	師	李月娥	
			徒	賴育傳	
36	三	嘉義縣	師	賴文政	
			徒	劉建丞	
37	三	嘉義縣	師	簡銘智	
			徒	葉育瑞	
38	三	嘉義縣	師	鍾明志	
			徒	王煒曜	
39	三	新北市	師	王世瑜	
			徒	鐘文治	
40	三	新北市	師	王文生	
			徒	王盛翔	
41	三	嘉義市	師	林憲廷	
			徒	邱憲俞	
42	三	南投縣	師	羅冠麟	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	羅峻瀚	
			徒	張志賓	
43	三	雲林縣	師	黃傳裕	
			徒	廖傳勝	
44	三	台南市	師	葉名通	
			徒	鄭俊成	
45	三	高雄市	師	蘇俊宏	
			徒	黃俊豪	
			徒	黃俊瑋	
46	三	宜蘭縣	師	賴審	
			徒	黃子誠	
			徒	塗天賜	

2019
阿里山烏龍茶季
Alishan Oolong Tea Festival

薪火相傳 幸福回甘

全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽活動

活動手冊

製茶競賽

7/12-13 FRI. & SAT. 7/14 SUN. 頒獎典禮
7/15 MON. 農村導覽活動
(需線上報名)

石棹微笑廣場(阿里山公路61.2K)

市集活動 行政院農委會農村再生市集活動

現場活動 阿里山小葉種紅茶DIY體驗、親子茶席體驗、
茶葉感官品評教學



主辦單位：中華民國製茶業工會全國聯合會

承辦單位：嘉義縣製茶業職業工會 社團法人嘉義縣阿里山茶業協會

合辦單位：嘉義縣社會局

輔導單位：行政院農業委員會 交通部觀光局阿里山國家風景管理處 嘉義縣政府 嘉義縣文化觀光局

指導單位：行政院農業委員會茶業改良場

協辦單位：高雄市茶商業同業公會、臺北市、新北市、桃園市、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣等縣市製茶工會及其他產茶鄉鎮單位

廣告

目 錄

壹、2019 全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽暨新創市集活動開幕儀式程序表.....	02
貳、活動程序表.....	04
參、活動授課時間及內容.....	05
肆、活動簡介.....	07
伍、2019年全國製茶技能競賽薪傳獎活動辦法簡章.....	10
附件一：參賽選手名冊.....	15

壹、 2019 全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽暨新創 市集活動開幕典禮程序表

一、 典禮開始

二、 主席致開幕詞

三、 主管機關暨上級代表致詞

四、 來賓致詞

五、 中華民國製茶業工會全國聯合會模範勞工表揚頒獎

六、 揭幕，競賽活動正式開始

2019 全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽 暨新創市集活動開幕典禮程序表

時 間	摘 要
09:00~09:30	報 到
09:30~09:30	典 禮 開 始
09:40~10:00	主 席 致 開 幕 詞 主 管 機 關 暨 上 級 代 表 致 詞 來 賓 致 詞
10:00~10:10	中 華 民 國 製 茶 業 工 會 全 國 聯 合 會 模 範 勞 工 表 揚 頒 獎
10:10~	揭 幕，競 賽 活 動 正 式 開 始
10:10~	禮 成

貳、活動程序表

2019 年全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽

活動程序表

108 年 07 月 12 日(星期五)		
09:00~09:30	選手報到及換裝	石棹微笑廣場
09:40~10:10	開幕式長官與貴賓致詞及拍照	
10:10~11:00	部分發酵茶製作方法與職場工安	
11:00~12:00	製茶技術競賽規則解說	
12:00~13:00	午餐	
13:00 至翌日 11:00	分發茶菁開始製茶競賽	天隆製茶廠
108 年 07 月 13 日(星期六)		
06:00~11:00	初乾取樣/自行烘乾/繳交茶樣/競賽結束	天隆製茶廠
11:00~12:00	評審茶樣前置工作	
13:30~16:00	茶葉評審及公布得獎名單	
16:00~16:30	選手需繳回識別證，退還保證金並領取結業證書	
16:30~	慶功宴晚會	石棹微笑廣場
108 年 07 月 14 日(星期日)		
13:00~14:00	頒獎典禮/請得獎者與會接受表揚	石棹微笑廣場

貳、活動授課時間及內容

108年7月12日(星期五)上午 09:00 起至 108年7月13日(星期六)下午 16:00 止

日期	時 間	授課內容及摘要	講 師
108 年 7 月 12 日 (五)	09:00~09:30	選手報到及換裝	本會秘書處
	09:40~10:10	開幕式 長官來賓致詞	嘉義縣政府縣長 翁章梁 全國聯合會理事長 張定國 本會理事長 簡金山
	10:10~11:00	部分發酵茶製作方法與 職場工安	行政院農委會茶業改良場 魚池分場長 黃正宗
	11:10~12:00	製茶技術競賽規則解說	行政院農委會茶業改良場 副場長 邱垂豐
	12:00~13:00	午餐	本會秘書處
	13:00~14:00	分發茶菁開始製茶競賽： 依抽籤明碼編號後，領取 茶菁及笊蘆、指定場所及 器具設備	本會秘書處
108 年 7 月 12 日 至 13 日	14:00 起~ 翌日 12:00 止	分組第(一)茶廠 第 01~16 號 (共 16 組)	評審委員、 監賽人員 (張清選、林仕育、鄧光佑)
		分組第(二)茶廠 第 17~31 號 (共 15 組)	評審委員、 監賽人員 (吳金旺、葉旻套、林建村)
		分組第(三)茶廠 第 32~46 號 (共 15 組)	評審委員、 監賽人員 (陳建陸、王明照、林三丕)
	17:00~	晚餐	本會秘書處

日期	時間	授課內容及摘要	講師
108 年 7 月 13 日 (六)	08:00~	早餐	本會秘書處
	06:00~11:00	初乾取樣，自行烘乾， 繳交茶樣，競賽結束	本會秘書處
	11:00~12:00	評審茶樣前置工作等	本會秘書處
	12:00~13:30	午餐	本會秘書處
	13:30~16:00	茶葉評審	邱垂豐老師(評審長) 陳國任老師 黃正宗老師 蘇彥碩老師
	16:00~	公布得獎名單	本會秘書處
	16:00~16:30	選手需繳回識別證，退還 保證金並領取結業證書	本會秘書處
	16:30~	慶功宴晚會	本會秘書處
108 年 7 月 14 日 (日)	13:00~14:00	頒獎典禮/請得獎者與會 接受表揚	本會秘書處

※相關活動細節及規則如有未盡事宜，經由主辦單位決議修正公布，參賽者不得異議。

參、活動簡介

阿里山高山茶從民國六零年代後期開始引進種植以來，搭配民國七十二年阿里山公路開通開始引進大量觀光人潮，種植面積與產值持續成長，為嘉義縣十八個鄉鎮中，年產值最高的經濟作物。目前種植區域涵括嘉義縣阿里山鄉、梅山鄉、竹崎鄉、番路鄉等海拔 1,000 公尺至 1,800 公尺間的大阿里山茶區，產茶區總面積高達 2,200 公頃以上，產茶總面積僅次南投縣，不過海拔 1,000 公尺以上茶園面積卻遠高於南投縣地區，為台灣 1,000 公尺以上高山茶生產第一大縣。

阿里山烏龍茶一直是海外遊客來台旅遊最想購買的伴手禮品之一，除了阿里山響亮名氣的加持之外，產地海拔高，高山氣候涼冷，早晚雲霧籠罩，平均日照短，茶樹芽葉所含兒茶素類等苦澀成分因而降低，且芽葉柔軟、葉肉厚、果膠質含量高，在此得天獨厚環境下所採摘製作的茶葉品質具有色澤翠綠鮮活、滋味甘醇、香氣淡雅以及耐沖泡等特色，因此深受海內外消費者的喜愛。

為促進大阿里山區農村永續發展及產業活化再生，本會期望透過阿里山烏龍茶季的舉辦，結合烏龍茶製作工藝技術傳承競賽以及新創市集的推廣活動，用茶品、製茶實力重新建構市場對阿里山高山茶的信心，接著再用新創市集推廣吸引更多青農投入並擴大年輕族群對優質高山茶的關注與興趣，形成一個正向又可帶動觀光效益與經濟發展的正向循環目標。選擇在六月底、七月初舉辦阿里山烏龍茶季，一方面可以避開春茶收成人力短缺的期間，二來可以延續螢火蟲季的觀光人潮並迎接暑假的旅遊旺季，將行銷的效益達到最大。

(一) 活動內容規劃

1. 傳統製茶工藝技術傳承全國競賽暨新創市集活動地點：

石棹微笑廣場(阿里山公路 61.2K)及範圍 1 公里內相鄰製茶廠

2. 傳統製茶工藝技術傳承全國競賽及製茶導覽

(1) 競賽地點：

第一茶廠：嘉義縣天隆茗茶製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 118 號)

第二茶廠：嘉義縣清馨製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 120 號)

第三茶廠：嘉義縣祿宜製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 122 號)

(2) 參賽組數：50 組(每組參賽人數 2-3 名，參賽人數為 150 名，工作人員為 30 名，合計為 180 名。)

(3) 獎勵辦法：

① 冠軍薪傳獎一名：新台幣 20,000 元、亞軍薪傳獎四名、季軍薪傳獎八名及薪傳獎數名，以上獲獎者均頒獎座乙只。

② 凡每組參賽者依薪傳獎大會完成競賽活動者，均獲得本主辦單位結業證書。

(4) 相關製茶競賽辦法細則另訂之。(詳附件一)

(5) 製茶競賽參觀導覽：

由工會訓練專業導覽人員數名，於傳統製茶工藝競賽期間，搭配活動期間限定體驗遊程，帶領遊客進行製茶導覽解說。一方面提高遊客對於參與製茶文化深度體驗的誘因，另一方面在導入相關媒體報導與遊客專業導覽參觀崇拜眼神注目下，也可以讓參與製茶競賽的隊伍更有榮譽感，互相激盪出更棒的火花。

日期	活動內容
7/12(五)	製茶導覽解說+茶葉感官品評教學
	配合製茶比賽舉行，導入在地產業兩天一夜住宿遊程，從製茶過程到成茶的感官品評，讓參與遊客感受在地產業的特色與用心，也可以成為阿里山當地未來旅遊行程推廣示範亮點。
7/13(六)	初級茶葉感官品評教學+阿里山小葉種紅茶 DIY 體驗活動
	搭配製茶比賽第二天的專業評審進行，將茶葉感官品評教學帶入活動主軸，使參加的遊客可以親自體驗茶葉感官品評的專業性與嚴謹性，強化對阿里山在地茶產業的信賴度，同時也讓遊客對各地特色茶的多元性產生興趣，達成擴大茶葉需求市場的行銷目的。
7/14(日)	阿里山小葉種紅茶 DIY 體驗活動
	近年來阿里山地區積極推廣利用夏季茶菁製作小葉種紅茶(或特色蜜香紅茶)，不過市場的曝光度仍不及其他地區的大葉種紅茶。將小葉種紅茶 DIY 體驗活動導入此次阿里山烏龍茶季週六主活動，剛好可以營造媒體傳播亮點，讓更多消費者知道阿里山在地也有好喝香甜的紅茶選擇。
	小小泡茶師體驗茶席+閉幕式
	暑假期間是親子一起出門的旅遊旺季，透過小小泡茶師體驗茶席的活動不但可以增進親子彼此交流的時間，也可以讓小朋友有不一樣的興趣開發選擇。本活動也可以呼應此次薪火相傳的主題，從製茶技術的傳承到茶席的文化傳承，讓此次活動得以有更完善的美好立意。
7/15(一)	在地特色遊程導覽
	結合阿里山當地特有日出、茶園、鄒族文化等相關特色，提供不同遊程選擇供遊客進行體驗導覽。

肆、2019年全國製茶技能競賽薪傳獎活動辦法簡章

一、目的：

本會為提升全國部分發酵茶製茶技術水準，鼓勵薪火相傳，藉由各產茶縣市推薦製茶達人帶領轄區製茶選手，參加全國部分發酵茶製茶競賽，藉著薪火相傳互相觀摩切磋，檢討並改進製茶技術，提升部分發酵茶製作品質，增進臺茶市場之競爭力。

本會主辦此活動將配合台灣高山茶 40 週年紀念系列活動，並邀請茶業界、各縣市茶業單位協辦共襄盛舉。全國部分發酵茶製茶技術競賽活動以「老幹新枝、薪火相傳、技能創新」為主題，邀請全國各茶區遴選優秀製茶達人帶領團隊(合計 50 組)參與本次競賽活動。

二、辦理機關：

主辦單位：中華民國製茶業工會全國聯合會

承辦單位：嘉義縣製茶業職業工會/社團法人嘉義縣阿里山茶業協會

合辦單位：嘉義縣社會局

輔導單位：行政院農業委員會/交通部觀光局阿里山國家風景區管理處/嘉義縣政府嘉義縣文化觀光局

指導單位：行政院農業委員會茶業改良場

協辦單位：臺北市、新北市、桃園市、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣等縣市製茶工會及其他產茶鄉鎮單位。

三、競賽時間及規則：

(一) 日期：108 年 07 月 12 日(星期五)至 07 月 13 日(星期六)，為期二天。

(二) 地點：第一茶廠：嘉義縣天隆茗茶製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 118 號)
第二茶廠：嘉義縣清馨製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 120 號)
第三茶廠：嘉義縣祿宜製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 122 號)

(三) 聯絡電話：05-2791846

(四) 參賽組數：50 組(參賽人數為 150 名，工作人員為 30 名，合計為 180 名。)

(五) 選手資格：年齡不限，參賽選手每組 2~3 人，男女不拘，本會所屬基層單位茶農及其製茶工廠員工均可報名。

(六) 選手組數：

縣市別	臺北市	新北市	桃園市	新竹	苗栗	臺中市	南投	雲林	嘉義縣	嘉義市	宜蘭	花蓮	臺東	合計
分配組數														50

(七) 製茶種類：各組選手視茶菁條件及氣候特性製成高山清香型包種茶，將擇優錄取給予獎項；冠軍薪傳獎 1 名、亞軍薪傳獎 4 名、季軍薪傳獎 8 名及薪傳獎等數名，總合獲獎名額以總參賽名額二分之一為限。

(八) 茶菁原料：

1. 品種：青心烏龍 (依茶菁發育狀況由主辦單位採購)。
2. 採法：手採。
3. 數量：每組 13 公斤±1 公斤。

(九) 競賽方式及相關規範(則)：

1. 場地範圍：日光萎凋需在製茶規定場所範圍內；室內萎凋、殺菁、揉捻及乾燥在指定之製茶場所範圍內。
2. 用具：
 - (1) 筴蓆：每組 10 個。
 - (2) 萎凋架：一組 1 檯，每檯 10 格。
 - (3) 殺菁：圓筒式殺菁機。
 - (4) 揉捻：望月氏揉捻機。
 - (5) 解塊：以手解塊。
 - (6) 乾燥：甲種乾燥機、焙茶機。(溫度.風速速度固定不得自行調整)
3. 競賽方式：
 - (1) 由主辦單位提供手採收青心烏龍茶菁，提供每組選手 13 公斤±1 公斤茶菁，製作高山清香型包種茶，製作到初乾階段即可繳交茶樣。

- (2) 繳茶數量：每位選手於青心烏龍初乾半成品即可繳交茶樣，再由主辦單位取樣 200 公克茶樣，交給選手自行乾燥後於時間內再繳回主辦單位做為評審用。(繳回成品數量以現場評審宣布數量為準，未達該數量者不予評審)
- (3) 當日比賽場所不准使用空調與浪菁機(或炒菁機作為攪拌浪菁之工具)等設備，並得日光萎凋或以手攪拌等製茶工序。

4. 競賽規則：

- (1) 參賽選手每組 2~3 人，男女不拘，參賽選手需準時攜帶身分證完成報到手續，並參加比賽規則說明。若逾時十分鐘或無法出席者，取消比賽資格，由候補者遞補，為避免浪費茶菁，製茶報名日期截止後，開放受理登記候補參賽人員，並於比賽當日出席技術競賽。
- (2) 參賽選手依抽籤決定明碼編號後，依抽籤號碼領取茶菁，並應使用貼有相同號碼之筴蘆、指定場所及器具設備。
- (3) 參賽選手於製茶場所內必須穿戴制服，並將識別證配戴於胸前；各縣市政府及參賽選手鄉鎮之輔導員由主辦單位各核發一張識別證，未配戴證件者一律不准進入製茶場所內。
- (4) 比賽進行中選手應使用指定場所內之器具設備製茶，不得使用規定以外工具，不得觸摸他人茶葉，亦不得攜帶任何茶葉進出比賽場地範圍，若有違規行為，一律取消比賽資格。
- (5) 參賽選手不得冒名頂替，亦不得有眷屬或他人協助，如有發現作弊不當行為、有頂替或他人協助經檢舉屬實者，一律取消比賽資格。
- (6) 繳交茶葉成品應使用主辦單位提供之包裝袋，不得自行攜帶塑膠袋裝置，並應當場繳交監場人員，不得以其他茶葉成品替代，違者取消比賽資格，並加以公佈。
- (7) 競賽場地內嚴禁抽煙、喝酒、嚼食檳榔及飲食等，經勸阻二次以

上違禁者，取消比賽資格。

- (8)主辦單位組成糾察小組，不定時巡查競賽場所進行考評作業。各選手應遵守維持場區安全衛生與清潔維護工作，並恪守競賽相關規定及服從指導，凡選手經糾察小組考評不符合規定而記點者，應於評審後以降一級處置。
- (9)室外日光萎凋、室內萎凋及攪拌等作業過程中散落之茶菁，需自行打掃乾淨，以維護現場環境衛生，茶葉製成率(步留)納入比賽成績，低於標準者於評審後以降一級處置。
- (10)競賽期間提供選手膳食及休息場所，但眷屬膳食與住宿部分請自行處理。
- (11)繳茶時間：茶葉乾燥後請務必於規定時間 108 年 07 月 13 日(星期六)上午 11:00 以前至指定場所繳交。
- (12)評審日期及地點：108 年 07 月 13 日(星期六)下午 1 時 30 分至 4 時於評茶室進行評審，並當場公布評審得獎名單。
- (13)評審標準：

項目	評分比重	審查內容
外觀 (形狀、色澤)	20%	色澤宜鮮豔墨綠帶光澤；若形狀粗鬆、粗扁、團塊或葉片粗老、葉灰、黃片或茶梗顯露、梗紅皆為缺點。
水色	20%	水色蜜綠顯黃，且清澈明亮為宜；若水色混濁、太淡、太紅或帶黑皆不宜。
香氣滋味	60%	好茶聞之有天然怡人之幽雅花香，香氣源自茶葉，清香撲鼻、飄而不膩；滋味甘醇滑軟醇厚，入口生津富活性，落喉甘滑韻味強。如有悶味、菁味、澀味、苦味、煙味、油味或其他添加雜味皆不宜。

※評審委員：由本會遴聘茶業改良場及本會指定業界評委計三~四位評審委員。

(十) 頒獎：

依照分組評審結果，兩組擇優錄取冠軍薪傳獎一名、亞軍薪傳獎四名、季軍薪傳獎八名及薪傳獎等數名，總合獲獎名額以總參賽名額二分之一為限。將預定於 108 年 7 月 14 日(星期日)舉行頒獎典禮。

(十一) 獎勵辦法：

1. 冠軍薪傳獎一名：新台幣 20,000 元、亞軍薪傳獎四名、季軍薪傳獎八名及薪傳獎數名，以上獲獎者均頒獎座乙只。
2. 凡每組參賽者依薪傳獎大會完成競賽活動者，均獲得本主辦單位結業證書。

四、前往競賽會場方式：

- (一) 地址：第一茶廠：嘉義縣天隆茗茶製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 118 號)
第二茶廠：嘉義縣清馨製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 120 號)
第三茶廠：嘉義縣祿宜製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 122 號)

(二) 交通方式及茶廠外觀圖詳如附件二。

※交通方式：



附件一：參賽選手名冊

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
1	一	嘉義縣	師	王仁佑	
			徒	王俊棋	
2	一	嘉義縣	師	伍健成	
			徒	伍志庸	
3	一	嘉義縣	師	鄭秉明	
			徒	李家名	
			徒	鄭捷錡	
4	一	嘉義縣	師	簡嘉宏	
			徒	王貞文	
			徒	簡秀宸	
5	一	嘉義縣	師	林建成	
			徒	許偉庭	
6	一	嘉義縣	師	王宏誠	
			徒	王俊傑	
			徒	王宏韜	
7	一	嘉義縣	師	李易融	
			徒	黃建銘	
8	一	嘉義縣	師	蘇博俞	
			徒	蘇詠棠	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
9	一	新北市	師	葉文鵬	
			徒	葉承軒	
10	一	新北市	師	張國清	
			徒	張進財	
11	一	嘉義市	師	葉盈良	
			徒	葉盈德	
12	一	南投縣	師	葉振偉	
			徒	葉冠豪	
			徒	葉冠麟	
13	一	雲林縣	師	賴建印	
			徒	何錫昌	
14	一	台中市	師	李錦源	
			徒	李金昌	
15	一	桃園市	師	邱建清	
			徒	邱振平	
			徒	詹家祥	
16	一	苗栗縣	師	莊國佑	
			徒	謝念霆	
17	二	嘉義縣	師	陳加賢	
			徒	賴麗秋	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	陳慧宥	
18	二	嘉義縣	師	簡玉周	
			徒	簡維葭	
			徒	簡維頡	
19	二	嘉義縣	師	邱宏仁	
			徒	林藝諺	
20	二	嘉義縣	師	黃榮增	
			徒	黃昶銷	
21	二	嘉義縣	師	葉建志	
			徒	林承俊	
22	二	嘉義縣	師	簡光佐	
			徒	林宏源	
			徒	劉漢城	
23	二	嘉義縣	師	陳昭龍	
			徒	羅時華	
			徒	莊山福	
24	二	嘉義縣	師	鄭順天	
			徒	簡舜億	
			徒	陳德益	
25	二	新北市	師	周啟生	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	周呈毅	
26	二	新北市	師	許淑添	
			徒	許峻誠	
27	二	嘉義市	師	林東翰	
			徒	葉育菱	
28	二	南投縣	師	吳令華	
			徒	劉宥政	
			徒	林保昌	
29	二	雲林縣	師	賴岳昇	
			徒	曾上德	
			徒	李冠頡	
30	二	台中市	師	林芳守	
			徒	李文揚	
31	二	高雄市	師	鄭富榮	
			徒	陳雅楨	
			徒	黃騰葳	
32	三	嘉義縣	師	林俊松	
			徒	鄧勝吉	
			徒	林俊男	
33	三	嘉義縣	師	簡鴻聖	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	簡綺萱	
			徒	簡偉倫	
34	三	嘉義縣	師	張朝淇	
			徒	謝嘉榮	
			徒	黃浚楷	
35	三	嘉義縣	師	李月娥	
			徒	賴育傳	
36	三	嘉義縣	師	賴文政	
			徒	劉建丞	
37	三	嘉義縣	師	簡銘智	
			徒	葉育瑞	
38	三	嘉義縣	師	鍾明志	
			徒	王煒曜	
39	三	新北市	師	王世瑜	
			徒	鐘文治	
40	三	新北市	師	王文生	
			徒	王盛翔	
41	三	嘉義市	師	林憲廷	
			徒	邱憲俞	
42	三	南投縣	師	羅冠麟	

組別	茶廠	各縣市	師徒/父子	姓名	備註
			徒	羅峻瀚	
			徒	張志賓	
43	三	雲林縣	師	黃傳裕	
			徒	廖傳勝	
44	三	台南市	師	葉名通	
			徒	鄭俊成	
45	三	高雄市	師	蘇俊宏	
			徒	黃俊豪	
			徒	黃俊瑋	
46	三	宜蘭縣	師	賴審	
			徒	黃子誠	
			徒	塗天賜	