

2022 年全國部分發酵茶製茶技術競賽活動辦法

一、 競賽目的：

臺灣茶業發展歷史悠久，製茶技術獨樹一格且品質優良，為提升茶農製茶技術水準，鼓勵自行研發，經各產茶縣市政府推薦轄區製茶選手，舉行全國部分發酵茶製茶技術競賽，藉以互相觀摩切磋，檢討改進製茶技術，期能提升茶葉品質，增進臺茶之市場競爭力。

二、 辦理機關：

(一)指導機關：行政院農業委員會

(二)主辦機關：行政院農業委員會農糧署、臺灣區製茶工業同業公會、行政院農業委員會茶業改良場

(三)協辦機關：臺北市、新北市、桃園市、臺中市及高雄市政府、新竹、苗栗、南投、雲林、嘉義、宜蘭、花蓮、臺東等縣政府及其他產茶鄉鎮農會。

三、 活動日期：111 年 9 月 6 日至 111 年 9 月 7 日，共計二天。

四、 活動地點：行政院農業委員會茶業改良場(桃園市楊梅區中興路 324 號)。

五、 活動辦法：

(一)選手資格：應先經縣市初賽或徵選後推派，且年齡 18 歲以上至 50 歲以下，且 3 年內(108 年起)未曾於全國製茶技術競賽得獎之茶農或製茶工廠員工均可報名，男女不拘。本活動自民國 112 年起需檢附取得丙級製茶技術士證明文件方可報名參加，請各單位協助宣導。

(二)選手人數

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	10	7	1	1	2	2	2	40

(三)製茶種類：選手於填具報名表時選擇製成條形包種茶或清香型球形烏龍茶，並於競賽過程不得更換組別。各分組參與選手名額超過

15 名者，擇優錄取給予獎項(每組擇優錄取冠軍 1 名、亞軍 2 名及季軍 3 名，兩組合計 12 名)。若分組(條形或球形)選手未達 15 名者，得獎之獎項得部分移至另一組，總獎項以不超過 12 名為原則。

(四) 茶菁原料：

1. 品種：臺茶 12 號 (龍潭茶區機採茶菁)。
2. 數量：每人 15 公斤-20 公斤(得視情況調整)。

(五) 製茶場地及用具相關規範：

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、團揉及乾燥在指定之製茶場所範圍內。

2. 製茶設備：

- (1) 筴蓆：每人 10 個。
- (2) 萎凋架：每人 10 格，二人共用 1 台(或一人 1 台)。
- (3) 浪菁：滾筒式浪菁機 (60~80 斤) 3 台。
- (4) 殺菁：圓筒式殺菁機 (30 斤) 4 台。
- (5) 揉捻：望月氏揉捻機 4 台。
- (6) 解塊：以手解塊。
- (7) 團揉：以手團揉為主，製茶場所備有滾輪束包機 2 台、大型平揉機 4 台、小型平揉機 4 台及蓮花整形機 1 台。本場不開放使用擠壓機。
- (8) 乾燥：甲種乾燥機 1 台、乙種乾燥機 8 台。

3. 規範事項：

- (1) 防疫期間依照中央流行疫情中心公布之相關因應指引辦理。選手於報到時應提供比賽前一日(9 月 5 日)快篩陰性照片(需簽名並標註日期)。因應嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)疫情，競賽期間除選手、輔導員及工作人員外，其餘人員一律禁止進入競賽會場。參加人員於競賽會場如出現發燒或其他呼吸道或腹瀉等症狀，請儘速通知工作人員協助處理，並視情況通報衛生單位。
- (2) 本年度因疫情關係不對外開放(含選手眷屬)參觀。
- (3) 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。各選手應全程遵守安全衛生製茶廠規範，並恪守競賽

相關規定及服從指導，共同維持場區安全衛生與清潔維護工作，凡選手經糾察小組考評不符合規定而記點每達2次，評審後以降一級處置。

- (4) 為精進製茶技術，主辦單位得派員針對各參賽選手之製茶過程進行拍照及記錄，選手應全力配合，不得異議。
- (5) 參賽選手不得中途頂替，活動現場嚴禁他人進入；若有頂替或他人協助經檢舉屬實者，取消比賽資格。
- (6) 參賽選手於製茶場所內必須穿著制服，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（視疫情調整之）。
- (7) 比賽進行中不得使用規定以外工具，亦不得觸摸他人茶葉。
- (8) 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。
- (9) 製茶場所皆需按照安全衛生製茶廠規定，戴帽套、鞋套(或穿專用鞋)等，且場域內嚴禁抽煙、喝酒及嚼檳榔，經勸阻二次以上違禁者，取消比賽資格。
- (10) 發現作弊等不當行為，一律取消比賽資格，並加以公布姓名。
- (11) 競賽期間僅提供選手膳食及宿舍供盥洗休息使用。

(六)交茶時間：請務必於規定時間繳交，逾時不候。

(七)評審日期與標準：

1. 評審日期及地點：111年9月7日下午13:30~16:00於茶業改良場製茶實習工廠2樓茶葉品評室或茶葉多元化教室2樓進行評審，並當場公布得獎名單。
2. 評審標準：依據清香型條形包種茶及清香型球形烏龍茶TAGs分級風味評分表進行評分。評審委員針對外觀(20%)、水色(20%)、香氣(30%)、滋味(30%)進行評分，並勾選相關風味敘述詞彙，最後進行品質描述與建議，並出具評鑑報告。

(八) 頒獎：

依照分組評審結果，兩組擇優錄取冠軍 1 位、亞軍 2 位、季軍 3 位，合計 12 位。大會另行公布頒獎典禮時間與地點。