



北部學茶好所在-文山分場

文圖/文山分場 陳俊良*、巫嘉昌

(*電話：02-26651801轉41)

大台北地區人口眾多，喜歡喝茶的民眾也不少。常有民眾詢問哪裡可以進行製茶的體驗甚至是學習正規的製茶方法。除了到石碇、坪林等茶區之茶農家進行體驗外，茶改場文山分場亦提供茶業團體有關製茶教學與體驗的服務，為茶業推廣盡一份心力。

位在台九線上，距離新店捷運站30分鐘車程以內的茶改場文山分場，是北部地區茶農與民眾進行茶業相關諮詢與觀摩體驗的第一選擇。本年度4月初陸羽茶藝中心來本分場辦理包種茶製茶體驗活動，讓泡茶師進一步了解製茶過程與茶葉品質的關係，有助於在泡茶時更進一步將茶湯作更好呈現。近期由中華民國製茶業工會全國聯合會主辦，新北市製茶業職業工會協辦，於6月4日至6月6日辦理為期三天的「紅茶製茶實務訓練班」，以及在6月23日至6月25日辦理「烏龍茶製茶實務訓練班」，更是深獲參加學員的好評。活動期間游孟梓理事長、陳金財理事長與工會工作人員皆全程陪同，在陳俊良股長與李志仁助理研究員進行生動的課程講解，製茶股同仁宋盛府、彭瑞政、廖振豪協助帶領，及石碇、坪林地區的茶農無私地分享與協助下，學員親手揉製紅茶，熬夜製作文山包種茶，成品經感官品評一一講解優缺點，最後帶著自己製作的茶葉及體驗課程的感動滿載而歸，並在社群網站臉書及 Line 建立群組進行聯絡及交流，持續對臺灣茶進行關心。另外本分場亦於六月協助石碇區農會與坪林區農會辦理白毫烏龍茶(極風茶)的研習，提升茶農製茶技術。不久的將來，文山分場將與台北市茶藝促進會合作辦理製茶研習，讓茶藝師能更深刻了解製茶技術與茶葉品質的關係，以利將來進行茶業推廣。



製茶實務訓練--日光萎凋



製茶實務訓練--室內萎凋 (靜置與攪拌)