



茶情雙月刊



第
59
期

發行人：陳右人
主編：林金池、賴正南
發行所：行政院農業委員會茶業改良場
地址：326桃園縣楊梅市埔心中興路324號
電話：03-4822059 傳真：03-4824790
網址：<http://tea.coa.gov.tw>
印刷：曦望美工設計社 電話：02-23093138

中華民國一〇一年二月二十日出版

國內郵資已付

中壢郵局

許可證

中壢字第138號

雜誌

建國百年全國青年茶農製茶技術競賽

嘉義縣 4 位得獎者簡介

文/魚池分場 郭寬福、林儒宏
圖/郭寬福

亞軍得主：

葉盈良先生，住嘉義縣阿里山鄉樂野村4鄰114-1號，葉先生自18歲起即在家協助父母親製茶，但真正投入茶業是自服完兵役後，為繼承家業而專心投入，目前經營茶園約6公頃，一年可生產茶乾約12,000台斤。以「萱澗」為品牌，利用自有茶葉加工廠，整合附近茶農進行廠農合作。得獎感言是：「年青時代即開始製茶，對茶葉有一種特殊的感情存在，但是製造好茶除要有好的技術外，最重要的是茶菁條件要好，除平日管理注重施放有機質肥料外，採茶時更要注重每日產量，才能顧到品質。葉先生進一步表示：阿里山茶生長環境良好，加以政府輔導落實，阿里山高山茶的品質在市場有明顯區隔，我們是以地理優勢及技術取勝，面對競爭仍具有高度信心」。



葉盈良先生與父親姊姊弟弟全家福



葉爸爸的經驗承傳



王鼎茶園王宏誠製茶情形



王宏誠與太太葉瓊玉夫唱婦隨

季軍得主：

1. **王宏誠先生**：住嘉義縣梅山鄉瑞里村97號，目前自有茶園面積約3公頃，每年可生產半球型包種茶茶乾約5,000台斤，其中夏季亦利用小葉種茶菁製造紅茶，以「王鼎茶園」為自有品牌。王先生回憶說：「年青時家庭生活較苦，16歲起即協助父母親製茶及茶園除草等工作，從小即對茶葉有感情，長大後為了生計，更依賴茶葉生活，所以對茶可說是全心全意的投入」。目前有自有製茶工廠約70坪，每日入菁約1,200台斤，工廠除製造自有茶菁外，亦與附近8位農戶契作，99年取得ISO22000認證通過，是瑞里茶區具有代表性的優良農戶與茶葉加工廠。王先生的得獎感言是：「最感念先父的教導、母親的辛苦持家及太太的協助，才能讓他有今天的一點小小成就；另外製造好茶的條件是良好茶園管理、適宜天氣、用心，即能製造出好茶；茶農要走出自己的路一定要有品牌，直銷才能提昇產品附加價值」。



黃昶鎬巡視茶樹萌芽情形



黃昶鎬與母親全家福

2. **黃昶鎬先生**：住嘉義縣番路鄉公田村隙頂9-2號，目前自有茶園約2公頃，每年可生產茶乾約4,000台斤，以「生力農場」為自有品牌，在自家設門市招攬消費者。目前春冬茶約有八成是透過零售方式銷售。另外為發展多元經營，亦與統一公司合作提供高級飲料茶原料，如小葉種紅茶等。得獎感言是：「茶葉是最具競爭優勢的農產品，只要平時多用心就能得獎，希望類似的技術競賽能多辦理，以增進茶農信心」
3. **高輔駿先生**：住嘉義縣阿里山鄉樂野村9鄰234號，高先生自幼即協助父母親從事茶葉產製工作，93年服完兵役後正式投入茶業事業，目前經營茶園面積約有3公頃，茶廠約100坪，每年可生產茶乾約6,000台斤，以該地區共同品牌「阿里山珠露茶」行銷，並取得阿里山鄉公所核發之「阿里山鄉農產品標章」，春冬茶約有70%皆以零售方式出售。得獎感言是：「承傳家業對茶產業具有心得，製造好茶要注重茶菁原料及製茶經驗靈活運用，參加製茶競賽得獎，對自己更具信心」。



高輔駿全家福