



第72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
中華民國一〇三年四月二十日出版

國內郵資已付
中壢郵局
許可證
中壢字第138號

雜誌

臺東縣咖啡分級評鑑品質深受消費者好評

文圖/臺東分場 黃校翹*、吳聲舜
(*電話：089-551446轉225)

103年度臺東縣咖啡分級評鑑活動，日前在臺東分場與國立臺東專科學校協助下，於103年4月14日至22日熱烈展開。本次分級評鑑最大特色是比賽開始由29位參賽者繳交20公斤帶殼豆，進行現場脫殼，以保證咖啡豆是由在地生產。隔日由臺東分場教導參賽者認識生豆分級標準、瑕疵豆的種類及對咖啡滋味的影響等，參賽者必須現場完成瑕疵豆之挑選，經取樣後交由國立臺東專科學校進行統一烘焙。評鑑方式採COE (Cup of Excellence) 國際杯測評鑑規則，共邀請12位專家進行評鑑分級，本場亦有兩位同仁參與評審工作。比賽結果共有八組農民獲得金質獎(杯測分數達80分以上，屬精品級咖啡)，第一名為許文郎先生，接下為羅英惠、林阿南、李俊龍、羅忠輝、張永煉與廖國宏、羅美蘭等人。得獎的區域分布，有四組來自太麻里鄉，三組出自金峰鄉，一組為池上鄉。其中第一名的評鑑成績高達了84.05分，滋味帶有豐富的花果香與極佳的醇厚度，深受評審們的讚賞。



臺東縣咖啡栽培

金質獎獲獎者接受頒獎



參賽者挑選瑕疵豆情形

面積近300公頃，其中120公頃為有機栽培，從平地到高海拔地區均有栽種，面海依山、日夜溫差大是其特色。本次評鑑活動除了發掘臺東在地咖啡品質特色外，也希望藉由挑豆課程學習瑕疵豆選別，讓參賽者可以互相了解不同地區生豆品質。除獲得金質獎的咖啡由縣府統一包裝認證外，並發給每位參賽者評鑑報告書，讓農戶

了解自己的咖啡的優缺點，提供農民改善品質的參考，使臺東咖啡品質能更加提升。

經過這次的咖啡評鑑活動，得獎者所生產的咖啡豆遭搶購一空，供不應求。臺東縣政府表示藉著舉辦咖啡評鑑活動，除了希望能提高臺東咖啡的知名度外，也期許咖啡農在栽培管理和加工技術多下點功夫，使臺東的咖啡朝向優質和精品階段邁進，特別是有機咖啡的發展，將是臺東咖啡發展之重點。