

101年全國部分發酵茶製茶技術競賽季軍 得獎人專訪-新北市坪林區茶農李志忠

文圖/文山分場 楊美珠、施佳宏

甫獲101年新北市包種茶比賽頭等獎的茶農李志忠，此次接受坪林區農會推派為代表之一參加「第二屆全國青年製茶技術競賽」又順利得到季軍殊榮，茶業改良場文山分場特於11月23日由製茶股兩位同仁齊赴金瓜寮的李宅，進行了一場輕鬆愉快的茶趣訪談。

擔任坪林區農會粗窟里小組長、今年43歲(59年次)並育有2子1女的李志忠，以綽號「幼齒」自15歲起跟著第一代製茶父親學習茶園栽培及製茶技術外，加上又特地拜師學藝，師傅鄭文炎將獨有茶葉產製功夫無私教導與經驗傳承下，製茶技術逐年精進，然卻在父親及師傅相繼辭世後，更讓作為兒子及徒弟的他畢生感激在心。獲獎人自全心投入茶葉產製經營迄今十多年，目前一家六口和樂融融，夫妻倆齊力照顧3位兒女及侍奉母親。

由農委會茶業改良場辦理之「101年全國部分發酵茶製茶技術競賽」，李志忠特別考量露水茶著重延長靜置萎凋時間的作法，終於獲得全國季軍。他認為競賽之成敗關鍵在於日光萎凋及室內萎凋之靜置與攪拌過程，這次比賽適逢陰天，因此特別將日光萎凋時間延長至2小時，室內萎凋則來回攪拌5次(依序為2-3-6-10-24)，炒菁溫度則採鍋爐儀表280°C之爐火經5分鐘完成；另又細心觀察來自坪林區的本次冠軍茶農蔡瑞陽(同為坪林茶葉產銷班第三班)好友，發現其於茶菁操作過程各步驟中更能面面兼俱，所

以覺得主審的評定結果很公正。

季軍得主指出，由於此屆競賽規定20斤茶菁需完整繳交茶乾約4-5

斤，因此選手們各自獨力花在挑茶撿梗的手工時間都長達數小時，建議下屆能降低繳交茶乾之重量，期減輕熬夜製茶選手之體力及眼力負擔。最後除了感謝坪林區農會、坪林區公所、新北市政府及茶業改良場外，更希望政府未來能多多辦理製茶競賽及講習訓練，提供各地茶農經驗分享、技術切磋及認識新朋友的機會。



李志忠先生