

全國部分發酵茶製茶技術競賽 條形組冠軍得主--許瑋翔

文圖/文山分場 羅士凱*、巫嘉昌

(*電話：(02) 2665-1801轉33)

103年10月4~5日於臺灣大學舉行全國部分發酵茶製茶技術競賽，由石碇鄉茶農許瑋翔奪得條形組冠軍。70年次的許瑋翔，可說是相當年輕的選手，這次能夠拔得頭籌，主要是多年來製茶經驗累積及臨場反應，再加上其本身努力所促成。



全國部分發酵茶製茶技術競賽條形組冠軍得主許瑋翔

(左三著白色裝)，接受巫分場長(左二)祝賀

許瑋翔今年 33

歲，是家中的老么，有 5 個姊姊，從 6、7 年前結婚後，就正式接下家裡 1 甲多茶園的生計。家裡三代製茶，父親許煉文現年 70 歲，是民國 95 年台北縣市製茶比賽的特等獎得主，製茶技術可說是其來有自。許瑋翔說，退伍後就跟隨父親學習製茶，父親教給他最重要的理念，「製茶是天、地、人的結合」，天是天氣，地是茶菁(茶園)，人是技術，技術和茶菁易於為人所掌握，天氣則是看老天臉色，有成熟度適中的茶菁和好的天氣，就容易製出好茶。

他認為文山地區的茶農朋友平常相互討論製茶技術，相互切磋精進，也是相當重要的進步因素。比賽則是經驗加上努力和耐力的結合，從文山地區到新北市的兩場選手資格賽，到最後全國製茶比賽總決賽，過程中需要相當的耐力，並從中汲取選手間寶貴的經驗。

香、甜、順口是許瑋翔口中的好茶，來自天地人的結合。他對未來的期許，希望能發揚父親的製茶技術，在家中茶園繼續做出好的文山包種茶，讓廣大消費者品嚐。