

2019年全國製茶技能競賽薪傳獎活動辦法簡章

一、目的：

本會為提升全國部分發酵茶製茶技術水準，鼓勵薪火相傳，藉由各產茶縣市推薦製茶達人帶領轄區製茶選手，參加全國部分發酵茶製茶競賽，藉著薪火相傳互相觀摩切磋，檢討並改進製茶技術，提升部分發酵茶製作品質，增進臺茶市場之競爭力。

本會主辦此活動將配合台灣高山茶 40 週年紀念系列活動，並邀請茶業界、各縣市茶業單位協辦共襄盛舉。全國部分發酵茶製茶技術競賽活動以「老幹新枝、薪火相傳、技能創新」為主題，邀請全國各茶區遴選優秀製茶達人帶領團隊(合計 50 組)參與本次競賽活動。

二、辦理機關：

主辦單位：中華民國製茶業工會全國聯合會

承辦單位：嘉義縣製茶業職業工會/社團法人嘉義縣阿里山茶業協會

合辦單位：嘉義縣社會局

輔導單位：行政院農業委員會/交通部觀光局阿里山國家風景區管理處/嘉義縣政府嘉義縣文化觀光局

指導單位：行政院農業委員會茶業改良場

協辦單位：臺北市、新北市、桃園市、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣等縣市製茶工會及其他產茶鄉鎮單位。

三、競賽時間及規則：

(一) 日期：108 年 07 月 12 日(星期五)至 07 月 13 日(星期六)，為期二天。

(二) 地點：第一茶廠：嘉義縣天隆茗茶製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 118 號)
第二茶廠：嘉義縣清馨製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 120 號)
第三茶廠：嘉義縣祿宜製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 122 號)

(三) 聯絡電話：05-2791846

(四) 參賽組數：50 組(參賽人數為 150 名，工作人員為 30 名，合計為 180 名。)

(五) 選手資格：年齡不限，參賽選手每組 2~3 人，男女不拘，本會所屬基層單位茶農及其製茶工廠員工均可報名。

(六) 選手組數：

縣市別	臺北市	新北市	桃園市	新竹	苗栗	臺中市	南投	雲林	嘉義縣	嘉義市	宜蘭	花蓮	臺東	合計
分配組數														50

(七) 製茶種類：各組選手視茶菁條件及氣候特性製成高山清香型包種茶，將擇優錄取給予獎項；冠軍薪傳獎 1 名、亞軍薪傳獎 4 名、季軍薪傳獎 8 名及薪傳獎等數名，總合獲獎名額以總參賽名額二分之一為限。

(八) 茶菁原料：

1. 品種：青心烏龍 (依茶菁發育狀況由主辦單位採購)。
2. 採法：手採。
3. 數量：每組 13 公斤 \pm 1 公斤。

(九) 競賽方式及相關規範(則)：

1. 場地範圍：日光萎凋需在製茶規定場所範圍內；室內萎凋、殺菁、揉捻及乾燥在指定之製茶場所範圍內。
2. 用具：
 - (1) 筴蓆：每組 10 個。
 - (2) 萎凋架：一組 1 檯，每檯 10 格。
 - (3) 殺菁：圓筒式殺菁機。
 - (4) 揉捻：望月氏揉捻機。
 - (5) 解塊：以手解塊。
 - (6) 乾燥：甲種乾燥機、焙茶機。(溫度.風速速度固定不得自行調整)
3. 競賽方式：
 - (1) 由主辦單位提供手採收青心烏龍茶菁，提供每組選手 13 公斤 \pm 1 公斤茶菁，製作高山清香型包種茶，製作到初乾階段即可繳交茶樣。

- (2) 繳茶數量：每位選手於青心烏龍初乾半成品即可繳交茶樣，再由主辦單位取樣 200 公克茶樣，交給選手自行乾燥後於時間內再繳回主辦單位做為評審用。(繳回成品數量以現場評審宣布數量為準，未達該數量者不予評審)
- (3) 當日比賽場所不准使用空調與浪菁機(或炒菁機作為攪拌浪菁之工具)等設備，並得日光萎凋或以手攪拌等製茶工序。

4. 競賽規則：

- (1) 參賽選手每組 2~3 人，男女不拘，參賽選手需準時攜帶身分證完成報到手續，並參加比賽規則說明。若逾時十分鐘或無法出席者，取消比賽資格，由候補者遞補，為避免浪費茶菁，製茶報名日期截止後，開放受理登記候補參賽人員，並於比賽當日出席技術競賽。
- (2) 參賽選手依抽籤決定明碼編號後，依抽籤號碼領取茶菁，並應使用貼有相同號碼之筴蘆、指定場所及器具設備。
- (3) 參賽選手於製茶場所內必須穿戴制服，並將識別證配戴於胸前；各縣市政府及參賽選手鄉鎮之輔導員由主辦單位各核發一張識別證，未配戴證件者一律不准進入製茶場所內。
- (4) 比賽進行中選手應使用指定場所內之器具設備製茶，不得使用規定以外工具，不得觸摸他人茶葉，亦不得攜帶任何茶葉進出比賽場地範圍，若有違規行為，一律取消比賽資格。
- (5) 參賽選手不得冒名頂替，亦不得有眷屬或他人協助，如有發現作弊不當行為、有頂替或他人協助經檢舉屬實者，一律取消比賽資格。
- (6) 繳交茶葉成品應使用主辦單位提供之包裝袋，不得自行攜帶塑膠袋裝置，並應當場繳交監場人員，不得以其他茶葉成品替代，違者取消比賽資格，並加以公佈。
- (7) 競賽場地內嚴禁抽煙、喝酒、嚼食檳榔及飲食等，經勸阻二次以

上違禁者，取消比賽資格。

- (8)主辦單位組成糾察小組，不定時巡查競賽場所進行考評作業。各選手應遵守維持場區安全衛生與清潔維護工作，並恪守競賽相關規定及服從指導，凡選手經糾察小組考評不符合規定而記點者，應於評審後以降一級處置。
- (9)室外日光萎凋、室內萎凋及攪拌等作業過程中散落之茶菁，需自行打掃乾淨，以維護現場環境衛生，茶葉製成率(步留)納入比賽成績，低於標準者於評審後以降一級處置。
- (10)競賽期間提供選手膳食及休息場所，但眷屬膳食與住宿部分請自行處理。
- (11)繳茶時間：茶葉乾燥後請務必於規定時間 108 年 07 月 13 日(星期六)上午 11:00 以前至指定場所繳交。
- (12)評審日期及地點：108 年 07 月 13 日(星期六)下午 1 時 30 分至 4 時於評茶室進行評審，並當場公布評審得獎名單。
- (13)評審標準：

項目	評分比重	審查內容
外觀 (形狀、色澤)	20%	色澤宜鮮豔墨綠帶光澤；若形狀粗鬆、粗扁、團塊或葉片粗老、葉灰、黃片或茶梗顯露、梗紅皆為缺點。
水色	20%	水色蜜綠顯黃，且清澈明亮為宜；若水色混濁、太淡、太紅或帶黑皆不宜。
香氣滋味	60%	好茶聞之有天然怡人之幽雅花香，香氣源自茶葉，清香撲鼻、飄而不膩；滋味甘醇滑軟醇厚，入口生津富活性，落喉甘滑韻味強。如有悶味、菁味、澀味、苦味、煙味、油味或其他添加雜味皆不宜。

※評審委員：由本會遴聘茶業改良場及本會指定業界評委計三~四位評審委員。

(十) 頒獎：

依照分組評審結果，兩組擇優錄取冠軍薪傳獎一名、亞軍薪傳獎四名、季軍薪傳獎八名及薪傳獎等數名，總合獲獎名額以總參賽名額二分之一為限。將預定於 108 年 7 月 14 日(星期日)舉行頒獎典禮。

(十一) 獎勵辦法：

1. 冠軍薪傳獎一名：新台幣 20,000 元、亞軍薪傳獎四名、季軍薪傳獎八名及薪傳獎數名，以上獲獎者均頒獎座乙只。
2. 凡每組參賽者依薪傳獎大會完成競賽活動者，均獲得本主辦單位結業證書。

四、前往競賽會場方式：

- (一) 地址：第一茶廠：嘉義縣天隆茗茶製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 118 號)
第二茶廠：嘉義縣清馨製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 120 號)
第三茶廠：嘉義縣祿宜製茶廠(嘉義縣阿里山鄉樂野村 122 號)

(二) 交通方式及茶廠外觀圖詳如附件二。

※交通方式：

