

## 2024 全國大專盃製茶技術競賽活動簡章

113 年 7 月 22 日

### 一、目的：

為配合茶產業發展所需及為促進地方產業發展，培育出茶產業相關人才，並為提供學生更多跨域學習之機會，本學程配合執行 113 年度高等教育深耕【教學創新精進】計畫的子計畫-「茶及健康產業人才培育」，舉辦「2024 全國大專盃製茶技術競賽」，藉以互相觀摩切磋，檢討改進製茶技術，期能提升茶葉品質，增進臺茶之市場競爭力。

全國大專盃製茶技術競賽將鼓勵各大專院校所屬茶產業系所推派學生參賽，以展現學生的學習成效，以利製茶技術之傳承，並邀請國內茶產業各領域之專家與會擔任評審，以增加業者認識學生的機會，並為茶業承先啟後做最佳詮釋。

### 二、指導機關：教育部

執行機關：國立中興大學農業暨自然資源學院

主辦機關：國立中興大學生物產業管理進修學士學位學程(生管學程)

### 三、競賽規則：

(一) 參賽者請上網報名，網址如下：<https://forms.gle/TsKRtG9jvjUDVYv2A>

即日起至 9 月 16 日（星期一）截止報名，逾期不予受理。

◎參加競賽隊伍以 3 人 為一隊。每校至多三隊；國際生 3 人 為一隊，限至少 2 名為國際生。

競賽日期：113 年 10 月 19 日至 20 日 為期二天。

(二) 報名：每隊報名費 2,000 元（購買郵政禮券面額二千元，掛號寄至 402 台中市南區興大路 145 號綜合教學大樓 7 樓 生管學程），便於作業請於 113 年 9 月 16 日前（郵戳日期 9 月 16 日）寄達，收到禮券後方才完成報名程序。完成比賽評比者，於評比結束後全額退還；特別申明：競賽隊伍如果未全程參與競賽或是於報名截止後，無故提出退賽，報名費全不退還。

聯絡電話：農藝系唐佩辰小姐 電話：04-22840777#507，手機：0933-421432  
生管學程楊助教(04-22854527；04-22840711 #710 及 711)

(三) 選手資格：各大專院校系所徵選後推派(資格為大專院校在校生)，且三年內未曾於全國製茶技術競賽得獎者均可報名，男女不拘。

(四) 選手組數：僅限 12 隊，先報名者為先，惟每校至多三隊。報名截止後，若不足 12 隊，主辦單位得推薦符合資格選手遞補。

(五) 地點：國立中興大學作物科學大樓  
(台中市南區興大路 145 號)

(六) 製茶種類：本年度以紅茶為主，各隊均需製成條型工夫紅茶茶乾 0.5 公斤(得視情況調整)。於中興大學作物大樓進行競賽，各參賽選手在競賽期間不

得替換，否則主辦機關可逕行取消參賽資格。選手繳交茶葉後，當天就紅茶進行評審，擇優錄取給予紅茶獎（冠軍 1 隊、亞軍 1 隊及季軍 1 隊）。得獎隊伍頒發獎金：冠軍 5 千元，亞軍 3 千元，季軍 2 千元。為鼓勵本校國際生認識茶文化暨參賽，其鼓勵參賽獎金 2,000 元/隊。

(七)茶菁原料：

1. 品種：臺茶 8 號或臺茶 18 號(視茶菁生長情形)。
2. 採法：機採或一心二葉手採。
3. 數量：每隊 4 台斤茶菁(得視情況調整)。

(八)製茶場地及用具相關規範：

1.場地範圍：室內萎凋、揉捻、解塊、發酵及乾燥在指定之製茶場所範圍內。

2.用 具：

- (1)筴 蓆：每隊 10 片。
- (2)萎凋架：每隊 1 臺 10 格。
- (3)攤 菁：攤菁布每隊 1 條(5\*5m)。
- (4)揉 捻：全程手工揉捻。
- (7)解 塊：以手解塊。
- (8)發 酵：噴水器+布巾。
- (9)乾 燥：箱型焙茶機 3 台(視參加隊伍數調整)。

3.限 制：

- (1)執行機關組成糾察小組，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。
- (2)參賽選手不得中途頂替，亦不得有眷屬或他人協助。若有頂替或他人協助經檢舉屬實者，取消比賽資格。
- (3)參賽選手報到時須提供有效學生證，做身分查驗用，並於製茶場所內必須將識別證配戴於胸前(可識別位置)。
- (4)因製茶機械數量有限，各隊使用以登記時段為準。使用超過登記時段，主辦單位有權將材料從製茶機械中移出。
- (5)比賽進行中不得使用規定以外工具，亦不得觸摸他人茶葉。
- (6)室內萎凋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。
- (7)製茶場所內嚴禁抽煙、喝酒及嚼檳榔，經勸阻二次以上違禁者，取消比賽資格。
- (8)發現作弊等不當行為，一律取消比賽資格，並加以公佈。
- (9)競賽期間提供選手膳食、休息場域(因應節能減碳措施，請自備室內拖鞋

、個人盥洗用具及睡袋)。

(10)交茶時間：茶葉製成後請務必於規定時間，當日 10:30-13:30 至指定場所繳交條型工夫紅茶 0.5 公斤茶乾(得視情況調整)。不足者，不得參加評比。

(11)評審日期及地點：繳交茶樣收齊後於 113 年 10 月 20 日下午 13:30~16:00 於國立中興大學作物科學大樓(台中市南區興大路 145 號)進行評審，並當場公布評審得獎名單。

(12)評審委員：由本學程遴聘茶業改良場或大專院校三位專家擔任評審委員。

(13)評審標準：

項目	評分比重	[紅茶] 審查內容
外觀： 形狀、色澤	20%	紅茶茶之形狀宜條索勻齊；色澤油亮墨黑帶光澤；若形狀粗鬆、粗扁、團塊或葉片粗老、葉灰、黃片或茶梗顯、梗紅皆為缺點。
水色	20%	水色紅潤豔紅清澈明亮為宜，茶湯放冷後出現茶乳(Tea Creaming)為佳；若水色混濁、太淡、太暗紅或帶黑皆不宜。
香氣	25%	具有大葉種特色香為宜。
滋味	25%	滋味鮮爽甘醇韻足、具有收斂性富活性。如有悶、菁味、澀味、苦味、煙味、油味或其他添加雜味皆不宜。
葉底	10%	勻稱透紅、展開適度、不破碎為佳。

(九)頒獎：113 年 10 月 20 日於國立中興大學作物科學大樓(台中市南區興大路

145 號)進行。

(十)主辦單位為維持競賽公正與公平性，競賽期間可依實際天氣、茶菁條件及競賽場地機械配置等因素，告知所有參賽選手注意事項，並經多數選手認可下調整競賽規則。

四、前往競賽會場方式：國立中興大學作物科學大樓

地址：台中市南區興大路 145 號

聯絡電話：農藝系唐佩辰小姐，電話：04-22840777#507，手機：0933-421432  
生管學程楊助教 04-22854527；04-22840711#710 及 711。

## 2024 全國大專盃製茶技術競賽活動行程表

10 月 19 日(星期六)	
09:00~10:00	選手報到及休息場域分配
10:00~10:30	活動開幕式 長官致詞 競賽規則說明 所有與會貴賓與選手合影
10:30~翌日 13:00	競賽崗位抽籤及茶菁分發
	午餐
	專家演講或示範說明
	萎凋、揉捻、解塊、發酵及乾燥
10 月 20 日(星期日)	
10:30~13:30	繳交競賽茶樣 依大會公告繳至指定位置
13:30~15:00	競賽茶葉品評
15:00~16:00	公布得獎名單及頒獎表揚
	賦歸

地點：國立中興大學作物科學大樓(台中市南區興大路 145 號)