

# 建國百年全國青年製茶競賽亞軍

## 得獎人專訪

## 宜蘭縣冬山鄉茶農劉秉稼

文圖/文山分場 邱明賜、施佳宏

有兩個哥哥一個弟弟、家中排行老三的劉秉稼，這次在「建國百年全國青年製茶競賽」中榮獲亞軍，消息於宜蘭縣傳開時，連當地立委、縣長、冬山鄉長及農會等都特製匾額親自恭賀，茶業改良場於11月23日上午派員專訪時，陪著一一細數這個屬於馨山茶園劉家父子的驕傲。

擔任此次宜蘭縣耆老指導製茶身分的父親劉同文說，家裡種茶製茶的歷史其實只有30多年，他是第一代，早期家中栽培水稻，自67-68年期間才改成茶樹

栽培，目前茶園都已經陸續交棒給兒子傳承，四個兒子成家與雙親均住在同一個屋簷下，大家庭生活和樂。

獲獎人劉秉稼今年44歲（57年次），自幼跟著父親學習茶產製銷技術，從無在外工作過，因此茶是唯一的職業。求學時期在宜蘭農校及嘉義農專（二專）念的均是農機科的他，目前育有一女一子，經營近2甲地生產履歷茶園，遍植台

茶12、13、17、19、20號、青心烏龍以及四季春等多個品種，年銷量約3,000多台斤，明年更打算朝向有機茶發展，太太則協助負責家中茶餐廳的生意。此次獲獎，很幸運的是當初冬山鄉境內符合北部茶區限45歲以下參賽規定的就多達5位茶農報名，他是經過農會公平抽籤的唯一代表，當然全力以赴。

這次製茶競賽適逢下雨，茶菁係採自坪林茶區，故對於北部茶農適應上較占優勢，當天比賽的茶菁較老（成熟），所以他在茶廠溫室

進行萎凋時就決定採取稍重一點點的攪拌，且萎凋過程也縮短一些，攪拌則有4次，炒菁約在290-300°C維持5分20秒左右。從未在宜蘭縣以外地區參加過比賽的劉秉稼說，感謝茶業改良場、縣府、公所及農會的照顧，此次經驗獲益良多，未來將會略為調整增加炒菁時間，使北部茶湯具有南部茶之清澈明亮感，增加宜蘭縣素馨茶的銷路。



劉秉稼與父親合影