

2025興大盃全國製茶技術競賽活動簡章

114年9月1日

一、活動目的：

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114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「興大盃全國製茶技術競賽活動」，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。

本活動鼓勵全國大專院校茶產業相關系所、高中職學校積極推派學生參與製茶競賽，亦歡迎業界校友組隊參賽，藉此展現學生在茶學教育中的學習成果，促進製茶技術的世代傳承。同時，本活動亦期望透過技術競賽與交流平台，深化產學合作，強化職能實作訓練，進一步活絡茶產業的人才培育鏈。透過競賽過程中的觀摩與切磋，不僅提升學生實務應用能力，更激發其對茶文化的興趣與認同，並為未來之就業、創業奠定紮實基礎。此外，活動亦邀集海外團隊參與，促進跨國技術交流與文化互動，擴展青年世代之國際視野，提升台灣茶在全球的能見度與影響力。

二、辦理單位：

指導單位：教育部、國立中興大學

主辦單位：國立中興大學農業暨自然資源學院

承辦單位：國立中興大學生物產業管理進修學士學位學程

協辦單位：國立中興大學農藝學系、生物產業管理研究所、國際事務處、農業試驗場、生物產業管理進修學士學位學程系學會

三、競賽規則：

- (一)參賽者報名連結：<https://forms.gle/51ePgCDkL2rAw2Ke>
或掃描右邊QRcode，即日起至09月30日（星期二）截止報名，逾期不予受理。



- ◎參加競賽隊伍以1~3人為一隊(每組最多3人)，分三組別：

1. 大專院校組
2. 高中職生組
3. 校友交流組

- ◎獎勵國際生隊伍3人為一隊，限至少1名為國際生。

- ◎競賽日期：114年10月25日至26日為期二天。

(二)報名費：

- ◎大專院校組及高中職生組，每隊報名保證金二千元(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114年09月30日前（郵戳日期9月30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。

◎校友交流組，每隊報名費二千元，報名費繳納方式採校務基金指定捐款，捐款資訊：<https://give.nchu.edu.tw/give.php>

◎特別申明：大專院校組及高中職生組競賽隊伍，如果未全程參與競賽或是於報名截止後，無故提出退賽，報名保證金將全不退款。

◎聯絡電話：農藝系唐小姐(競賽規則)

電話：04-22840777 #507，手機：0933-421432

◎生管學程楊助教(報名事宜)

專線：04-22854527；或電話：04-22840711轉711

(三)選手資格：

1. 大專院校組：各大專院校在校生；為鼓勵國際學生參與，國際生隊伍組隊伍，限至少1名為國際生。

2. 高中職組：各高中職推派在學生。

3. 校友交流組：為國立中興大學畢業之校友與校外人士共同組隊，限至少一位為本校畢業校友，以上隊伍組成男女不拘。

(四)選手組數：僅限15隊，先報名者為先。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)競賽地點：國立中興大學作物科學大樓一樓大廳

茶葉品評地點：國立中興大學圖書館前廣場

(六)製茶種類：本年度以紅茶為競賽項目，各隊均需製成條型工夫紅茶茶乾1台斤(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，各組擇優錄取給予紅茶獎(冠軍1隊、亞軍1隊，得視報名情況調整獎項)，得獎隊伍頒發獎金：冠軍5千元，亞軍3千元。為鼓勵本校國際生認識臺茶文化暨參賽，其鼓勵參賽獎金2千元/隊。

(七)茶菁原料：

1. 品種：大葉種或小葉種(視茶菁生長情形)。

2. 採法：符合製茶標準之茶菁。

3. 數量：每隊6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、發酵及乾燥在大會指定範圍內。

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。

(5)解 塊：以手解塊。

(6)發 酵：噴水器+布巾。

(7)乾 燥：箱型焙茶機3台(視參加隊伍數調整)。

3. 限制及規範：

- (1)執行機關組成糾察小組，進行不定時巡查考評，選手應遵守競賽相關規定及服從糾察小組指導。
- (2)冒名頂替或他人協助參賽選手一律取消比賽資格。
- (3)參賽選手必須將識別證配戴於可識別之位置。
- (4)參賽隊抽取順序籤領取茶菁、筴笠架及攤菁布等物品，比賽場域內自行擇定萎凋場所，遺落之茶菁，請打掃乾淨以維護環境衛生。
- (5)未經其他隊伍同意，不得隨意觸摸茶菁、取用、交換或借用製茶器材等物品。
- (6)除大會提供之器具外，不得自行攜帶未經許可工具進入競賽場域，若選手需要自行攜帶相關器材，必需事先提出詢問或申請（主辦單位有最終核駁權）。
- (7)大會提供之風扇、溫溼度計、時鐘等，選手不得自行調整及移動。
- (8)乾燥機溫度及風量，統一由大會工作人員設定，選手不得自行調整。
- (9)網片(不鏽鋼茶盤)每隊分配4盤使用(主辦單位有最終核駁權)，乾燥過程若有逾期乾燥、佔用位置之茶樣，主辦單位有權移出茶乾材料，不得異議。
- (10)場所內嚴禁抽煙、喝酒及嚼檳榔、噴灑或使用氣味濃烈之物品(食物、香水)、製造噪音、使用喇叭大聲播放音樂、喧鬧嬉戲，經工作人員勸阻無效者，取消比賽資格。
- (11)發現舞弊等不符合競賽規則之行為，取消比賽資格。
- (12)競賽期間提供選手休息室膳食及休息，比賽區域禁止飲食(開水除外)及攜帶食物入場。
- (13)交茶時間及規範：10月26日上午9點至中午13:30，將成品繳交至大會指定位置，需繳交條形工夫紅茶，1台斤茶乾(得視情況調整)。繳交時間逾期、重量不足規定，仍可參與茶葉品評，但須扣總分2分處置。
- (14)評審日期及地點：於114年10月26日下午13：30~16：00於國立中興大學圖書館前廣場進行評審，並當場公布評審得獎名單。
- (15)評審委員：由本學程遴聘茶改場或大專院校三位專家擔任評審。
- (16)競賽期間將全程錄影紀錄。
- (17)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、葉灰、黃片皆為缺點。
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%	具有品種特色香為宜。不宜出現焦、菁、火、雜、煙等氣味。
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、火味、酸味或其他添加雜味皆不宜。
葉底	10%	勻稱紅潤、展開適度、不破碎為佳。

(九)頒獎：114年10月26日於國立中興大學圖書館前廣場舞台進行。

(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<https://maps.app.goo.gl/AdVdxtxtqDQWoWbw96>

聯絡電話：

農藝系：唐小姐

校內電話：04-22840777 # 507，手機：0933-421432

生管學程：楊助教(報名事宜)

專線：04-22854527；或電話：04-22840711轉711

2025興大盃全國製茶技術競賽活動行程表

時間	活動內容	備註
10月25日(星期六)		
09:00~10:00	選手報到及休息場域分配 Reporting and Accommodation Allocation	場地：作物科學大樓
10:00~10:30	活動開幕式Opening ceremony 長官致詞 Chief's speech 與會貴賓與選手合影 Group photo with distinguished guests and contestants 競賽規則說明Description of competition rules	
10:30~12:00	場域導覽Site Visit	
	競賽崗位抽籤及茶菁分發 Balloting and distribution of tea leaves	
12:00~14:00	午餐、午休Lunch	
14:00~16:00	講座 Lecture	
16:00~20:00	自由活動、晚餐 Free Program, Dinner	
22:30~翌日 13:00	萎凋、揉捻、解塊、發酵及乾燥 Withering,rolling,deblocking, fermentation and drying	
10月26日(星期日)		
9:00~13:30	繳交競賽茶樣 Submit the finished product	圖書館前廣場
13:30~15:00	競賽茶葉品評 Tea tasting	
15:30~16:30	公布得獎名單及閉幕典禮 Announcement of Awardees and Closing Ceremony	
16:30~	賦歸 End	