2026全國大專盃製茶技術競賽活動簡章

115年10月2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，本學系配合執行115年度高等教育深耕【推動跨域學習】計畫，舉辦「全國大專盃製茶技術競賽活動」，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：國立中興大學農藝系

協辦單位：國立中興大學農業試驗場、生物產業管理進修學士學位學程系學會、國際農企業學士學程

三、競賽規則：

（一）參賽者報名連結：https://reurl.cc/6XMVV5

或掃描右邊QR-code，即日起至10月23日（星期五）截止報名，逾期不予受理。為鼓勵給更多優秀學生參與比賽，若您已榮獲2023、2024、2025年之冠軍選手，請禮讓名額，感謝您對本次製茶競賽的支持。

◎參加競賽隊伍以3人為一隊，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：115年11月7日至8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(請購買郵政、超商、全聯禮券面額二千元，採**掛號**寄至402台中市南區興大路145號-作物科學大樓

農藝系五樓A507室，唐佩辰小姐收)，敬請於115年10月21日前（郵戳日期10月21日）寄達，收到禮券後，方才完成報名程序，全程參與比賽評比者，於評比結束後全額退還。

◎校友交流組，每隊報名費三千元，報名費繳納方式採**校務基金指定捐款~農藝系製茶競賽校友組捐款**，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

電話：04-22840777轉507，E-mail：nchuteacompetition@gmail.com

(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：所有隊數僅限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)製茶競賽地點：國立中興大學作物科學大樓一樓大廳

茶葉感官品評地點：國立中興大學作物科學大樓三樓，D300教室

(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400公克(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冠軍、亞軍獎金、優選為獎狀。(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3千元，亞軍2千元。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2公斤茶菁(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)笳　藶：每隊10片。

(2)萎凋架：每隊1臺10格。

(3)揉　捻：全程手工揉捻。

(4)解　塊：以手解塊。

(5)發　酵：噴水器+飲用水。

(6)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、笳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3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：11月8日上午9點至中午12點，將成品繳交至大會指定位置，需繳交條形工夫紅茶，400公克茶乾(得視情況調整)。違反、繳茶時間逾期、重量不足規定者，仍可參與茶葉品評，但以調降排名方式處置，一切依據大會競規則，主辦單位為最終裁決，選手不得異議。

(14)評審日期及地點：於115年11月7日下午14:00~16：00於國立中興大國立中興大學作物科學大樓三樓D300教室進行評審，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%	茶乾形狀條索緊結勻稱；色澤烏黑油亮有光澤、具白毫為佳；若粗鬆、粗扁、團塊、葉灰、黃片皆為缺點。

水色	20%	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、色淡、暗紅皆不宜。
香氣	25%	具有品種特色香為宜。不宜出現火高、碳焦、菁臭、悶粗、雜異等氣味為缺點。
滋味	25%	鮮爽、甘醇、韻足、富活性、有收斂性。出現，悶菁酸雜、粗苦澀或其他，皆不宜。
葉底	10%	紅潤、展開適度、不破碎為佳。

(九)頒獎：115年11月8日於國立中興大學作物科學大樓三樓D300教室辦理。

(十)主辦單位為維持競賽公正與公平性，競賽期間依現況，保留可適度調整競賽規則內容，並徵詢告知所有參賽選手之權利。

四、前往競賽會場方式：

國立中興大學作物科學大樓，

GPS座標:https://maps.app.goo.gl/AdVdtxtqDQWoWbw96

聯絡電話：

農藝系：唐小姐

校內電話：04-22840777轉507，

參賽隊伍LINE群組連結：https://line.me/R/ti/g/77zjbAK_p9

2026興大盃全國製茶技術競賽活動行程表

時間	活動內容	備註
11月7日(星期六)		場地：作物科學大樓
09:00～10:00	選手報到及休息場域分配 Reporting and Accommodation Allocation	
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	比賽場域製茶流程之導覽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：廖宜群老師—《茶香中的經濟智慧：讓一片葉子說出品牌的故事》D300 Lecture:Professor Chester Liao —"The Economic Wisdom in Tea Aroma: Letting a Leaf Tell the Story of a Brand" D300	
16:00～20:00	自由活動、晚餐 Free Program, Dinner	
12:00～翌日12:00	萎凋、揉捻、解塊、發酵及乾燥 Withering,rolling,deblocking, fermentation and drying	
11 月 8 日(星期日)		
9:00～12:00	繳交競賽茶樣 Submit the finished product	
14:00～15:00	競賽茶葉品評 Tea tasting	
15:00～16:00	競賽茶葉講評及選手品飲 Tea competition review and contestant tasting	
16:00~16:30	公布得獎名單及閉幕典禮 Announcement of Awardees and Closing Ceremony	
16:30~	賦歸 End	