



陸、鹿谷鄉比賽茶的更迭

一、鹿谷鄉比賽茶的緣起

傳統上茶葉的消費習性是需當場試喝品茗，才能安心選購，要改變千百年來的茶葉消費方式並不容易。當時農會總幹事林光演具有宏觀的視野，認為茶葉必須有行銷策略，才能將凍頂烏龍茶直接推動給消費者，因此，民國65年(1976)鹿谷鄉農會辦理全鄉首次的茶葉比賽展售會，辦理之初的主要訴求，是期望從茶葉的競技當中，提昇茶農的製茶技術，改進茶園管理方式，進而提高茶葉的品質



圖 6-1 民國65年首屆茶展(林啓三提供)

，並廣為宣傳達到促銷之目的，如圖6-1。由於比賽茶品質的提昇及促銷得宜，逐步建立起茶葉分級包裝制度，使消費者得以購買到較具公信力與品質保證之茶葉。第一屆展售會之特等茶，建成茶行林資培即以每台斤5,000元之高價買下，造成一股轟動，茶葉展售會之功能也從純粹的產品、技術改進，提昇為產品商業化、品牌化行銷層面。

比賽茶雖然其銷售量不過佔茶總產量的九牛一毛，但卻居茶葉之領導地位，已成為茶區的行銷指標。鹿谷鄉曾於民國73年(1984)後，同期就有四場優良茶比賽展售會：鹿谷鄉農會、鹿谷鄉公所、凍頂茶葉生產合作社、鳳凰永隆社區發展協會。民國90年(2001)起鹿谷鄉公所停辦展售會，直至97年(2008)每期(春、冬)仍有三場茶葉比賽展售會。

茶葉比賽之活動過程涵蓋了主辦單位、茶樹品種、產茶季節及其辦理的目的。但其參賽產品其實包含了幾種意義：茶樹品種名稱、比賽季節、發酵程度、行銷目的、教育效益等等。

二、鹿谷鄉農會茶葉展售會之變遷

舉辦優良茶比賽可引導茶葉管理技術的改進，使茶農相互切磋製茶技術，提昇茶葉品質、穩定茶價，並達到促銷之功能。時任總幹事林光演指出為推廣促銷及提高茶葉品質，鹿谷鄉農會仿照日本靜岡縣茶葉促銷方式並加以改良，自民國



65年(1976)起三年，由政府補助柒萬元，開始辦理鹿谷鄉凍頂優良茶比賽展售會，創立了茶葉分級包裝的制度，使消費者得以安心購買到經由專家品評，品質驗證的茶葉¹。即每一會員(農戶)，每人繳交自認為最好的茶21台斤，取1台斤分為評審茶樣(半斤)和對照樣(半斤)於展售時讓消費者品嚐對照。68年(1979)由鄉公所主辦。比賽等級分為特等1名、頭等茶2%、二等茶6%、三等茶8%、優良茶(數量依品質而定)、淘汰茶(大會不予包裝)。

民國66年(1977)因永隆村少數茶農抵制，致參賽者只有78件。隔年農會為達推廣行銷目的，以保證價格收購入圍茶，特等茶每台斤1,800元購入，併發給20,000元獎金。農會以同等價格當場接受消費者登記，限購2台斤，超過登記人數以抽籤決定，從此打開比賽茶知名度，及農民參賽意願，隔年開始即倍數成長。民國69年(1980)起，入圍的茶以每件賣1斤給農會700元，其利潤作為促銷活動之用，其間價格因時而異，逐年調高至民國97年(2008)，已改為1台斤1,500元收購多年。70年(1981)起，農會已有印製好的包裝袋，因此開始收報名費每件500元。

民國71年(1980)春特等茶1斤售價三萬元，造成茶業界轟動，其他入圍茶也相當熱絡，使各單位視比賽茶為營利事業，爭相辦理，透過鄉內協調會議，72年春，由公所主辦。鄉長邱政義主持，特等得主陳恩村，一斤三萬元賣出。72年冬，協調鄉內機關合辦，鹿谷鄉農會佔四分之三、凍頂茶葉生產合作社佔四分之一比率，共同主辦，不料於展售會場發現仿冒比賽茶，每台斤900元訛詐遊客。73年元月，吳振鐸博士表示，仿冒事件未查出之前，不再擔任評審。73年春季農會、合作社決定各自辦理展售會，合作社由於初次在鹿谷國小舉行，並受永隆社區茶賽同時辦理之影響，交易清淡不熱絡。至此後各單位各自辦理比賽茶，打出各單位的名號，鹿谷鄉公所也曾經辦辦停停，促銷活動顯得相當重要，鹿谷農會經過好幾次贈送消費者摸彩活動，包括轎車、機車、自行車等，對茶農實施保價收購，對茶葉品質嚴格控管，加上茶藝文化推動，才得以永續經營，成為全台比賽茶龍頭地位。民國70年茶展在鹿谷國小舉辦，如圖6-2；民國73



圖 6-2 民國70年茶展-鹿谷國小
(林啓三提供)

1 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009，頁562-563。



年冬茶展盛況，如圖6-3所示。

三、比賽茶評審制度

(一)評審流程

為求公平、公正、公開之原則，評審採定時、定量、定溫、定器之科學方式處理，步驟為：秤取3公克的茶葉量放入150cc(鹿谷農會；130cc)的評茶杯中，沖入100℃左右的熱開水，每次以30杯為宜，並得在50秒內沖泡完畢，否則會影響沖茶的水溫，有失公平性。計時6分鐘之後倒出茶湯，先觀水色待溫度降至40℃左右開始聞葉底之香氣，再評茶湯之滋味。

評茶方法：茶葉開湯前先審查其外觀，至開湯後約6分鐘再聞杯中葉底之香氣，以鼻吸三口氣評鑑香氣之濃、淡、純、濁以及有無菁味、煙味、焦味、油臭味、悶味等其他異味。再審視茶湯水色，比較其濃淡、清濁及明亮度，俟茶湯溫度降至40～45℃時取茶湯5cc左右，含入口中，以舌尖振動湯液，使茶湯連續與口腔各味覺細胞及黏膜充分接觸，從而分辨湯質的甘醇、苦澀、濃稠、淡薄及其活性、刺激性、收斂性等。品評茶湯滋味時，宜將口腔中之茶葉香氣經鼻孔呼出，評鑑茶葉之香氣，再將茶湯漱出。最後審視葉底，觀察其色澤及茶芽之性質、老嫩、均一性及發酵程度是否適當並檢視品種之純度²。

評審角度因時而易，民國70年代起，消費者開始重視茶葉外觀，當時由於布揉技術全靠人力，外型還是繚曲微半球型，但民國90年後，外型已趨緊結球狀，但外觀還是佔很重要的比例，其評審標準：香味60%(香氣20%、滋味40%)，外觀30%，水色10%。80年代以後，深恐茶農過於注重外型，而忽略茶葉的本質，因此評審標準再做調整，如表6-1所示。

表 6-1 凍頂烏龍茶評審標準³

項 目	評 分	審 查 內 容
外觀 (乾茶、葉底)	20%	緊結勻整呈半球，金黃紅邊色隱存，鮮豔墨綠帶油光，調和清淨不摻雜。(乾茶) 幼枝嫩葉連理生，葉全不缺芽點在，開展鮮活質柔軟，綠葉朱綠色調勻。(葉底)



圖 6-3 民國73年冬茶展
(林啓三提供)

2 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁563。

3 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，2010年7月修訂版，頁42。



水 色	10%	橙黃鮮豔浮麗色，介于琥珀與金黃，杯底澄清無雜物，透明亮麗泛油光。
香 氣	30%	清香撲鼻源茶葉，飄而不膩再而三，冷暖茶香依舊在，盡飲猶現杯底香。
滋 味	40%	醇厚圓滑味濃郁，不帶菁陳苦澀雜，入口生津富活性，落喉甘潤韻無窮。

圖6-4為民國70年，吳振鐸、林啓三兩位專家，在鹿谷鄉農會比賽茶評審的過程。

圖6-5為民國71年，春茶比賽吳振鐸先生評審後，親手書寫的茶評內容。



圖 6-4 民國70年比賽茶
左起林獻堂紀錄、林啓三、吳振鐸評審
(林啓三提供)

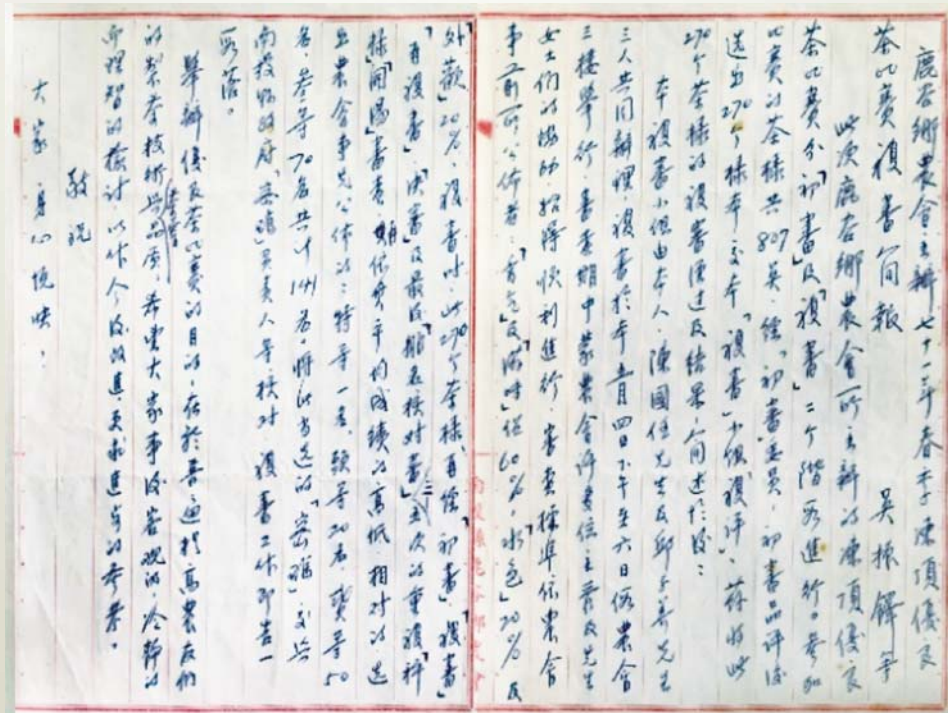


圖 6-5 民國71年春茶賽吳振鐸講評手稿(林獻堂提供)

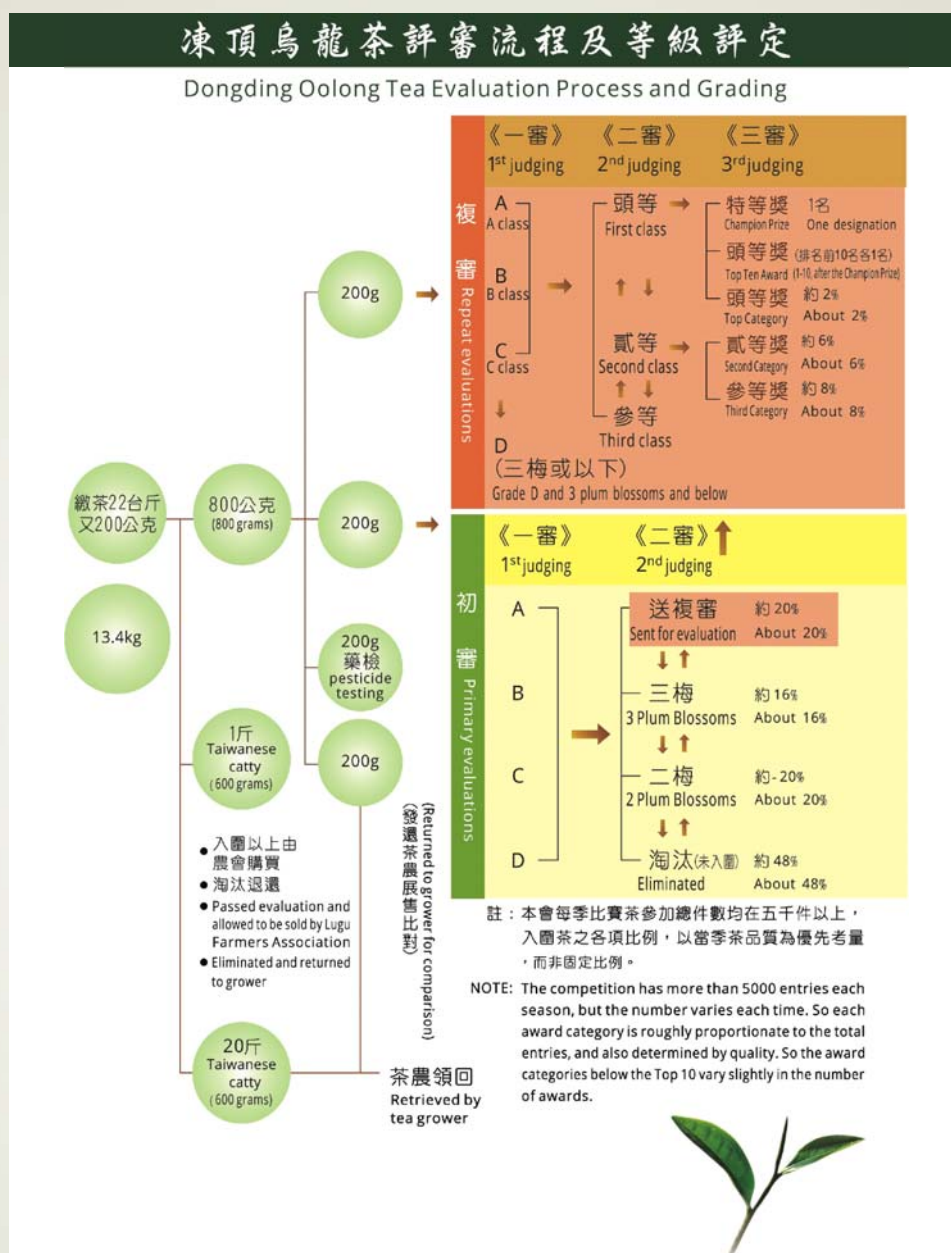


圖 6-6 鹿谷鄉農會比賽茶評審流程圖⁴

經評審後主辦單位按得獎名次等級予以分級包裝，若沒達到評審標準者則列為淘汰茶，比賽單位不予包裝，以示對比賽茶的負責態度，確保消費者權益，達到促銷茶葉之目的，整個評審流程圖，如圖6-6所示。

4 林獻堂，茶與生活，鹿谷鄉農會，2020年8月，頁38。



(二) 評審制度之源起

自民國65年(1976)，鹿谷鄉農會首次舉辦「凍頂優良茶展示會」以來，茶葉評審一直都是茶農們關注的焦點，評審員應具備茶葉評鑑的感官能力及專業知識。從65～72年由前臺灣省茶業改良場吳場長振鐸擔任評審的領航，由於他的專業素養及評茶的敬業精神，受到茶農的肯定與敬仰，為求客觀、公正性，首屆還邀請茶葉專家林復、農林廳張技正瑞成共同評審。68年春茶比賽會陳惠讀、陳金堆父子檔，將同一批的茶葉，均分兩件參賽，評審時均編成密碼，吳場長覺得這兩件無分軒輊，決定並列特等獎，此事件在茶區廣為流傳，佳評如潮，其評茶功力讓鄉民佩服得五體投地。因此，評茶的工作在當時是相當神聖且令人稱羨，每當評審至最後揭曉時刻，總會有好多茶農圍觀，搶著品嚐茶碗內僅存的特等、頭等茶之茶湯，甚至於泡過的葉底，也如獲至寶帶回去比較研究⁵。

民國74年春茶比賽期間，由於吳振鐸場長，舌部臨時傷痛無法擔任主審，農會與合作社兩場比賽茶工作，委由茶業改良場魚池分場何分場長信鳳、南投縣政府林技正啓三擔任初審及複審工作，當年由林銀騰茶農榮獲這兩場比賽特等獎，成為「雙冠王」。由於茶農過於在乎自己的名次，沒得獎者總認為評審不公，因此發生林光演總幹事的自用轎車，遭人潑烈性膠水，頒獎會場被噴油漆等憾事。

民國74年冬茶展，合作社由縣府林啓三、茶改場林義恆、魚池分場邱瑞騰、吳文魁分兩組進行。何信鳳因腳疾不良於行，向合作社及農會辭去評審職務，複審由吳振鐸擔任，竹豐村茶農林國成，自3,588件參賽中脫穎而出，小半天一舉成名。

(三) 初審制度之建立

民國75年春茶，南投縣有7場比賽，農會會員代表大會決議，改由茶業改良場魚池分場長何信鳳及南投縣府林技正啓三擔任主審，茶葉參賽數量至民國75年已達3,687件，茶葉評審已不是幾位主審就可完成的工作，必須分為初審和複審兩個階段來進行。當時林總幹事光演決定建立評茶制度，以解決評審員不足之困境，且有助於各村落人才的培育，這對本鄉是一項重大的突破與創舉，首先要克服的是，初審人員都是來自於鄉內之青年茶農，他們本身也是參賽者，有球員兼裁判之非議，農會必須下相當大的決心，排除眾議，且評審時是以密碼編號，絕對是公平公正，經得起時間的檢驗，訓練評茶員審慎客觀的角度方能替消費者把

5 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁565。



圖 6-7 民國75年首次初審員聘書
(林獻堂提供)

關，尤其對農村青年的培育，當時已刻不容緩，聘書如圖6-7。於該年鹿谷鄉農會招考第一批評茶委員，負責比賽茶的初審工作。這些初審人員將比賽茶做初步的等級分類，分為淘汰茶、二朵梅花、三朵梅花、與複審茶(A級)，經初審後，將複審茶葉(A級約20~25%)送交主審人員評審。

茶葉初審人員的遴選，相當客觀、嚴謹，才能培育出鄉內人才及茶葉評審之功力。第一梯次的評茶委員是從數百名的參

選者當中，經過層層關卡的測試，篩選出16位青年茶農，積極培訓，才得以擔任比賽茶的初審工作，這是一項榮耀也是一項艱鉅的工作。俗語說：「有功無賞，打破要賠」，他們必須背負著受淘汰者的指責，而入等者通常都自認為好茶得獎是理所當然的事情。少部分的得獎者會對主審人員心存感激，但卻鮮少聽到對初審人員的讚美，這些默默工作的初審委員，不得不令人由衷的敬佩。

評茶員是茶區發展重要的生力軍，他們皆具備茶葉專業知識能力，對茶區的茶業經營方向、茶園的栽培管理、茶葉製造、焙火、以及產業文化發展等，有著深厚的影響力。因此，農會後來又陸續辦理第二、三、四批的評茶委員遴選，民國100年之前「鹿谷鄉農會評茶研究班」班員數維持在50人之內，為達培育青年永續傳承之目的，初審人員達55歲得退任，遇有缺額則從已取得茶業改良場「茶葉官能檢定證書」之人選中，甄試遞補，為了增加青年留農的參與機會，評茶班員陸續增加，至109年已接近百位，成為鹿谷茶區的軟實力。但並非所有評茶研究班的班員，均有機會參與評審工作，每年還得從評茶班中，經過術科、筆試加上平常研習考核，篩選出33位為當年度之評茶委員，分為6組每組5位委員，另外3位為巡查人員(如圖6-8)。經過三十幾年的考驗，鹿谷農會的評茶制度，已是其他茶賽單位爭相學習的標竿。



圖 6-8 初審團6組(林獻堂提供)

(四) 主審人員的傳承

第一屆(1976)比賽茶開始，一直都是邀請在職的茶業改良場專家擔任主審，從吳場長振鐸到何分場長信鳳，直至民國88~91年(1999~2002)，春季由凍頂工作站郭主任寬福擔任主審。民國91年(2002)冬茶起，林秀薇總幹事與選任人員



取得共識，為了達到客觀的評審角度，由茶業改良場前分場長何信鳳、林分場長金池、郭主任寬福三位共同評審，將評茶制度邁向新的里程(如圖6-9、6-10)。

如何確保凍頂烏龍茶的特色，及維持高品質，是茶葉比賽展售會重要的任務之一，因此農會對這些初審人員的培訓特別嚴謹，適當的發酵香、焙火、甘醇、活性、濃郁都是評審的重點。這場堪稱世界規模最大的茶葉比賽展售會，每期均已超過五千件的茶樣參賽，農會有義務、評審員也有能力，幫消費者做好品質分級包裝，一步一腳印，未來的工作團隊將會更加珍惜與努力，來確保消費者的權利。

鹿谷鄉農會歷屆比賽茶主審及負責人名冊，如表6-2所示；民國65至109春鹿谷鄉農會比賽展售茶統計資料，如表6-3。



圖 6-9 左起林金池、郭寬福何信鳳評審(林猷堂提供)



圖 6-10 左起林金池、黃正宗林儒宏評審(林猷堂提供)

表 6-2 鹿谷鄉農會歷屆比賽茶主審及負責人名冊

年度(民國)	茶葉主審	初審人員	農會屆次	屆期	理事長	總幹事
65	林復復 吳振鐸 張瑞成		8	64~69	曾其萬	65~91.7林光演
66~69	吳振鐸 張瑞成					
70~73	吳振鐸	何信鳳 林啓三	9	70~73	林純馨	
74春	何信鳳 林啓三	何信鳳 林啓三	10	74~77	邱日旦	
74冬	吳振鐸	林啓三				
75~87	何信鳳 林啓三		11	78~81	劉重義	



75～87	林啓三	培訓青年茶農 擔任初審	12	82～85	劉重義	65～91.7林光演
88～91	郭寬福		13	86～89	劉俊彥	
91冬～98春	何信鳳 郭寬福		14	90～93	林鴻熙	91.7～99.7林秀薇
91冬～98春	林金池		15	94～97	林鴻熙	
98冬	郭寬福 林金池		16	98～101	陳文益	
99春～99冬	郭寬福 林金池 黃正宗 林儒宏					
100春～100冬	郭寬福 林金池 陳國任 黃正宗 林儒宏					99.9開起林義能
101春～101冬	郭寬福 林金池 黃正宗 林儒宏					
102春～103春	郭寬福 林金池 黃正宗 林儒宏	培訓青年茶農 擔任初審	17	102～105	曾文東	99.9起林義能
103冬～105冬	林金池 黃正宗 林儒宏					
106春～108冬	林金池 黃正宗 林儒宏		18	106～109	陳文益	
109春	林金池 林儒宏					



表 6-3 鹿谷鄉農會比賽展售茶統計資料(民國65至109春)

民國/西元	總數	淘汰數	淘汰率	二梅	三梅	參等	貳等	頭等	特等獎得主
65/1976/春	104								陳世鎧
66/1977/春	78								康青雲
67/1978/春	178								蘇宗舟 劉勝本 陳灯廷
68/1979/春	302								陳金堆 陳惠讀
69/1980/春	434								康誌合
70/1981/春	616								陳代統
71/1982/春	913								何望墩
72/1983/春	1467								陳恩村
72/1983/冬	2041								張茂君
73/1984/春	2215								林傳旺
73/1984/冬	2384								黃連義
74/1985/春	2447								林銀騰
74/1985/冬	3588								林國成
75/1986/春	3687								林銀騰
75/1986/冬	3784								蘇文博
76/1987/春	3573								陳俊哲
76/1987/冬	3978								陳俊南
77/1988/春	3517								劉引鎮
77/1988/冬	3953								邱政彥
78/1989/春	3311	381	11.5%	1168	1212	308	176	65	林豐瑞
78/1989/冬	3930	1033	26.3%	1197	1102	349	179	69	李慶德
79/1990/春	3177	535	16.8%	1093	1041	294	153	60	林豐瑞
79/1990/冬	3934	1034	26.3%	1075	1173	361	216	74	張魏若霞
80/1991/春	3439	500	14.5%	1088	1261	306	203	80	陳劉雪
80/1991/冬	4048	1185	29.3%	1351	843	372	211	85	劉振興
81/1992/春	3304	715	21.6%	1267	750	315	179	77	劉重義
81/1992/冬	4176	1210	29.0%	1379	914	388	204	80	林載辦
82/1993/春	3057	647	21.2%	1040	836	300	166	67	林翁壬癸
82/1993/冬	4497	1339	29.8%	1549	903	410	214	81	林昭雍
83/1994/春	2844	697	24.5%	1002	634	321	137	52	林蒼佑



83/1994/冬	3830	874	22.8%	1376	959	302	204	114	張登洲
84/1995/春	3018	545	18.1%	1007	967	251	182	65	林壬辰
84/1995/冬	4315	1556	36.1%	1360	797	319	205	77	葉壯桓
85/1996/春	3397	726	21.4%	1305	857	278	163	67	廖坤宜
85/1996/冬	4147	1415	34.1%	1283	844	308	203	93	柯廖好
86/1997/春	3972	842	21.2%	1487	944	363	216	119	何啟祥
86/1997/冬	4317	1586	36.7%	1188	879	337	242	84	劉憲聰
87/1998/春	3930	1032	26.3%	1393	890	320	215	79	游永坤
87/1998/冬	4412	1670	37.9%	1251	826	348	236	80	黃張麗花
88/1999/春	4394	1182	26.9%	1031	343	270	270	86	林哲民
88/1999/冬	4498	1507	33.5%	975	389	225	225	88	劉闖
89/2000/春	4316	1074	24.9%	973	393	211	211	89	黃大永
89/2000/冬	4706	1656	35.2%	945	428	261	261	91	林志評
90/2001/春	4409	123	27.7%	947	402	215	215	89	蘇有朱
90/2001/冬	4805	1837	38.2%	921	423	244	244	95	許玄影
91/2002/春	4332	1147	26.5%	970	387	222	222	86	許冰
91/2002/冬	4832	1886	39.0%	940	420	231	231	96	林載辦
92/2003/春	4528	1521	33.6%	900	390	242	242	90	林添源
92/2003/冬	4951	1929	39.0%	930	417	240	240	98	盧清炎
93/2004/春	4788	1545	32.2%	997	420	244	244	99	張包麗淑
93/2004/冬	4990	1983	39.7%	892	428	258	258	100	劉憲聰
94/2005/春	4821	1555	32.3%	1029	414	234	234	96	林當山
94/2005/冬	4951	1965	39.7%	956	419	222	222	99	張朝
95/2006/春	4822	1548	32.1%	1056	408	240	240	96	林志純
95/2006/冬	5090	1974	38.8%	974	426	266	266	110	林可格
96/2007/春	4889	1649	33.7%	1015	400	260	260	106	陳翠花
96/2007/冬	5189	2053	39.5%	1006	430	252	252	108	林橙桂
97/2008/春	4650	1554	33.4%	1027	392	232	232	94	魏璋錕
97/2008/冬	5284	2085	39.5%	941	461	258	258	107	葉秋約
98/2009/春	5173	2001	38.68%	908	431	249	249	106	林清良
98/2009/冬	5430	2146	39.52%	935	490	268	268	111	劉雅惠
99/2010/春	4980	1743	35.0%	981	410	249	249	105	陳文通
99/2010/冬	5523	2194	39.72%	934	465	267	267	117	鍾欣益
100/2011/春	5428	1777	32.74%	1043	500	266	266	115	劉啟仲
100/2011/冬	7413	3306	44.59%	1340	657	342	342	155	陳文連



101/2012/春	5729	2100	36.66%	1318	503	281	281	121	林漢君
101/2012/冬	5900	2485	42.11%	1137	481	284	284	127	張志鶴
102/2013/春	5835	2374	40.69%	1099	525	288	288	123	林等權
102/2013/冬	6106	2428	39.76%	1222	492	383	383	135	黃金能
103/2014/春	5882	2365	40.21%	1171	473	356	356	131	陳重圖
103/2014/冬	6288	2537	40.34%	1335	479	353	353	140	張朝南
104/2015/春	6368	2432	38.19%	1325	521	370	370	137	邱秀勤
104/2015/冬	6446	2420	37.54%	1319	519	385	385	142	蕭靜怡
105/2016/春	6441	1503	41.85%	1325	524	387	387	136	林等力
105/2016/冬	6561	3038	46.30%	987	583	327	327	140	林如厥
106/2017/春	6604	3127	47.35%	1096	528	396	396	133	張麗壁
106/2017/冬	6709	3123	46.54%	1094	506	369	369	140	林德達
107/2018/春	6707	3029	45.16%	1047	515	387	387	141	錢仲容
107/2018/冬	6777	3138	46.30%	1089	547	386	386	142	賴美珠
108/2019/春	6701	3295	49.17%	1014	528	356	356	141	張宏斌
108/2019/冬	6716	3305	49.21%	1061	537	341	341	142	劉莉莉
109/2020/春	5125	2537	49.50%	823	394	306	306	108	劉瑞都

四、茶葉比賽方式的變遷

(一) 緣起

民國65年(1976)，由當時的臺灣省政府農林廳輔導，鹿谷鄉農會辦理第一屆的春茶比賽展售會，參賽茶樣為104件，在鹿谷國小舉行頒獎典禮。為了確保茶農的權益，農會限定一個會員只能參加一件茶樣，65至68年由農會聘請幾位資深茶農，將茶農繳來的茶葉以四方道林紙現場包裝，由於工作量大速度又慢，69年(1980)改為由茶農先向農會領取包裝紙，自行在家先把茶葉一斤斤用紙包好，農會的工作人員，再從所有的茶包中隨機抽取一包，作為評審之用，所以難免有運氣好壞之差別。為了求得公平、公正，70年改為必須將22斤的散茶交給主辦單位現場取樣、包裝，評審後，若未達到比賽之品質標準者，大會則將已包裝好之茶葉外包裝脫掉，此一舉動俗稱「脫褲茶」，退回給茶農，就是所謂的「淘汰茶」⁶。

6 林獻堂，茶葉比賽對地區茶業發展的影響，中興大學碩士論文，頁36。



由於參賽茶樣倍數增加，加上評審把關嚴謹，淘汰茶的數量亦相對增加，如果每件茶都全部包裝好再評審，評審後再將未入圍的茶葉外包裝撕掉，不但工作量大增，對資源也是一種浪費。因此，自73年(1984)春茶起，改為茶農繳交散裝茶，由主辦單位當場秤取1斤茶樣，其餘21斤茶葉以大包封箱，作為評審及交易評對用，待評審揭曉後，再依等級給予小包裝加封籤，未入圍的茶就直接以原大包裝茶發還茶農，自此省掉了「脫褲」的工作流程。

(二) 開獎軼事

為了營造頒獎典禮有如電影金馬獎般的高潮迭起，從開獎到包裝都是秘密進行，深怕走漏風聲而缺少神秘性，致使展售會當天無法達到賣點的高潮。於評審揭曉之後，由總幹事精挑細選，能守口如瓶的員工來參與包裝，被欽點為入圍包裝的工作人員，得進入闌場(農會禮堂)徹夜包裝，甚至連飲食也只能送到門口，禁止與外人面對面的接觸。當時有線電話是唯一與外界溝通的橋樑，但接電話時旁邊還得有其他人跟監，否則洩漏風聲後果不堪設想，唯恐消息靈通人士進行場外交易，影響農民的權益。當包裝完成之後，還得連夜運到鹿谷國小展售會場，顧茶顧到頒獎典禮大會公佈得獎名冊之後，才開始將茶葉發回茶農展售，整個茶葉比賽會至此才算完美的結束。

由於茶農個個奪獎若渴，開獎是全鄉大事，頒獎典禮之前茶農相互猜測，人心惶惶，也因此茶鄉產生許多趣聞，68年林達(林等權之父)抱病製茶參賽，對自己的茶葉期望至深，當次密碼名單由林鄉長丕耀保存，鄉長耳聞若林君沒中獎將無法承受如此打擊，生命堪憂，但林鄉長已知中獎名單內無林達，為此憂心忡忡，又不能說出口，最後方知此件茶是由其子林等權報名，且得頭等獎才放下心中的大石。

民國69年(1980)是由農林廳補助辦理，為了達到完全保密之效果，下令於頒獎前不得貼上得獎茶之封籤，由專人將封籤帶到現場分發，由於展售會當天人潮擁擠，場面混亂失控，封籤被一搶而光，至於茶農是否真正將封籤貼在該獎的茶包上，也就不得而知了。當天還有得獎人未領到封籤之情形，才由農會臨時加印封籤，作為補救措施，至此以後，再也不敢展售當天才貼封籤。

由於品牌的建立加上市場的需求，所以從72年(1983)起將一年一度的春茶比賽會，改為一年辦理兩次比賽展售會，開啟了冬茶展售會之風潮。74年(1985)冬茶起鹿谷鄉農會的比賽茶，知名度已打開，不必再製造典禮的神秘性，改為評審之後馬上公佈得獎名單，將茶賽工作建立制度化之作業程序。76年(1987)冬茶起開始以電腦開獎，對於茶葉比賽流程又向前邁進一大步。

民國70年代農會為鼓勵參賽，均製作紀念品致贈參賽茶農，但由於領淘汰茶之茶農總是忿忿不平，認為自己的好茶不該被淘汰，時常有不愉快之情形發生，甚至將紀念品當場摔回去，場面之尷尬時有發生，後來就乾脆取消這項禮數。



(三) 促銷活動

民國68年起農會向茶農平價收購的1斤茶，尚稱順利出售，因此農會為了增加盈餘，70年開始向茶農收購2斤。然而比賽茶行銷的工作並非想像中的容易，而且其他場次的比賽茶爭相舉辦，因而造成比賽滯銷現象，不得不分配給員工促銷，每人分配一箱(20斤)。73年冬茶展發生「名片」風波，農會廣納建言，將比賽茶包裝內放置茶農名片，目的在建立直銷平台，鼓勵茶農的榮譽感和責任心，未料卻遭茶商抵制，因而僅實施一次即作罷。

農會為了減少賣壓，自民國74年(1985)冬茶之後，改為僅向茶農收購一斤，以減輕銷售負擔，因此每一件參加比賽的茶葉量改為22斤。為達促銷成效，74年春、冬兩季比賽茶，均辦理買比賽茶送驕車之摸彩活動，使得茶展熱風又狂飆一時(圖6-11)。同時為了鼓勵茶農踴躍報名參加展售會比賽，於75年春茶公開抽20



圖 6-11 民國74年冬茶展
驕車抽獎活動(75/02/24)(林獻堂提供)



圖 6-12 民國81年茶展暨兒童茶藝
(林獻堂提供)

名參賽茶農，由林啓三技正領隊，參訪日本茶區及學習茶道文化。經過多方的促銷方案，沒幾年工夫比賽茶已是炙手可熱，雖然農會想回復每件收購兩斤的計畫，但已不被茶農所接受。另外，於81年辦理茶展暨兒童茶藝，如圖6-12。

民國97年下半年全球經濟風暴，股市大跌、景氣低迷，農會有鑑於本場展售會乃是全台茶葉的銷售指標，提出「只要買比賽茶，就有機會喝到特等茶」。將特等茶、排前十名的頭等茶及捷安特腳踏車100台，供消費者摸彩，展售會當天更沖泡這些頂級的比賽茶，提供消費者品評，由評茶委員帶領解說，超前布署促銷得宜，市場不跌反漲，絲毫感受不到景氣的低迷。

(四) 藥檢與評茶用水

近年來消費者對食品的安全非常重視，政府也於民國93年(2004)冬茶開始，對比賽茶抽樣藥檢，因此，農會必須多收購200公克的茶葉來配合藥檢的工作，讓消費者得以購買到優質、安全、健康的茶葉，頗受消費者的好評。

水質對泡茶品質影響甚巨，尤其是攸關比賽茶的公正性、客觀性，農會從第一屆民國65年起，一直使用和雅村的泉水，由於山上為孟宗竹林區，水源純淨沒受汙染，但因高山茶不斷開發，至104年冬水源已短缺，水質不穩定，因此農會



改採RO逆滲透之處理水，延用至108年春，茶農質疑因評審用水改變了評茶方向，正好杉林溪遊樂公司願意提供山上的純淨水源，且符合檢驗標準，因此108年冬茶開始改回泉水。

(五) 報名資格與保價收購

至民國97年(2008)年冬季比賽茶展售會，參加茶葉比賽之件數已達5,284件，農會會員總計5,593名(含贊助會員)，佔會員數的94.5%參賽，有些茶農專注於比賽茶的事業，成為專業比賽型的農戶，因此，得向不參賽的會員借(或買每名約1500元)人頭參賽。為了比賽茶的永續經營，林總幹事義能上任後，改變經營策略，於100年春報名費由每件1500元提升為2000元，將盈餘回饋農民，農會正會員之農保費及全鄉國中、小之學雜費由農會全額補助支付。農會於100年(2011)冬季開放農保戶也能報名，當季參賽數達7413件，以農保戶名義參賽之茶葉，必須賣給農會，至此行銷已呈飽和狀態，隔年即恢復農會會員及贊助會員才能參加，亦即一戶一名額。101年春茶比賽實施保價收購二梅及貳等茶，為了維持比賽茶基本盤，最後仍全面收購。由於茶農參賽意願非常踴躍，103年起參賽數已超過6千件。109年(2020)春季，世界肺炎疫情大爆發，為考慮供需產銷平衡，逐改為農會正會員才有資格報名，參賽數量將維持在5千件左右。

五、比賽茶包裝之回溯

比賽展售茶的包裝需具有公信力，讓消費者能夠安心買到他所要購買的等級與品牌，主辦單位得嚴謹把關，且為達市場需求包裝方式一再創新。辦理初期是用四方型的道林紙包裝，包好之後貼上農會封簽，外面再套上塑膠袋即完成。圖6-13為民國107年繳茶盛況。



圖 6-13 民國107年繳茶盛況
(林獻堂提供)

民國70年(1981)改用已印製的紙袋來包裝，人力上減少許多。到73年春茶開始採用紙罐包裝，外加包裝盒，從該年度冬茶起將原本的入圍優良茶，再細分為二朵梅花、三朵梅花、參等獎、貳等獎、頭等獎、特等獎共六級。

鹿谷鄉農會這場比賽展售茶具有多項指標的意義，因此包裝也總是領導群倫，至民國78年(1989)採用半斤鐵罐裝外加包裝紙盒，86年(1997)起實施真空充氮包裝，89年(2000)起小罐裝採用脫氧劑，使茶葉的包裝



更向前邁進一大步，保存效果也提高許多。圖6-14-1、圖6-14-2為99年比賽茶表演活動及比賽茶展售場；圖6-15為99年消費者體驗特等的茶熱烈情況。



圖 6-14-1 民國99年
比賽茶展售場表演活動
(林獻堂提供)



圖 6-14-2 民國99年
比賽茶展售場
(林獻堂提供)



圖 6-15 民國99年比賽茶
展售場消費者體驗特等茶
(林獻堂提供)

茶包裝演進過程，請參考圖6-16-1～圖6-16-6

(一)年份：民國65～69年(1976～1980)

包裝：材質四方型道林紙

備註：平面紙張，手工包裝，圖 6-16-1。



圖 6-16-1 民國65年(林獻堂提供)

(二)年份：民國70～72年(1981～1984)

包裝：紙袋、外加塑膠袋

備註：印製梅花、國旗圖樣65～73年頭等
(只有一種)，圖 6-16-2。



圖 6-16-2 民國71年(林獻堂提供)

(三)年份：民國73～77年(1984～1988)

包裝：紙罐、外加包裝盒

備註：74年，頭等包括頭等一～頭等三、
頭等。75年，頭等包括頭等一～頭
等十、頭等。74年冬起，「優良茶
」改為「二朵梅花、三朵梅花」，
圖 6-16-3。



圖 6-16-3 民國74年冬茶(林獻堂提供)

(四)年份：民國78～85年(1989～1996)

包裝：半斤鐵罐裝外加包裝紙盒

備註：74年，頭等包括頭等一～頭等三、
頭等。75年，頭等包括頭等一～頭
等十、頭等。74年冬起，「優良茶
」改為「二朵梅花、三朵梅花」，
圖 6-16-4。



圖 6-16-4 民國77年春茶(林獻堂提供)



(五)年份：民國86年(1997)

包裝：真空充氮包裝

備註：85年起，將收購1斤之特等茶及排名頭等茶，招標方式出售。88年將前11名茶之茶樣，組成1條龍，其餘各斤分開標售。

(六)年份：民國89年(2000)

包裝：真空包裝(加脫氧劑)、小罐裝

備註：85年起，將收購1斤之特等茶及排名頭等茶，招標方式出售。88年將前11名茶之茶樣，組成1條龍，其餘各斤分開標售。

(七)年份：民國99～109年(2010～2020)

包裝：99年冬起，貳等獎茶從原本1斤1盒裝，改為半斤(150g×2)禮盒裝。

備註：99年冬起將收購1斤之特等茶及排名頭等茶，組成16組一條龍，招標出售。

106年起配合政府政策，參賽者必須具有QRcode 產品追溯系統之認證，圖6-16-5、圖6-16-6。



圖 6-16-5 民國97年春茶(林獻堂提供)



圖 6-16-6 民國108年春茶(林獻堂提供)

六、參賽者型態的變遷

由於時空轉換，經營型態今昔變異很大，參加比賽的族群亦有所變化，分為三種模式⁷：

- (一)全程參賽者：於民國65年(1976)開始的十年間參賽者大部分都是專業茶農，參賽的茶葉來自自己的茶園，經過細心的茶園管理，從茶菁採摘到製茶、烘焙都出自茶農的心血，此階段是比賽茶影響鹿谷鄉的茶業發展重要的階段。
- (二)中程參賽者：民國74年(1985)以後許多參賽人員直接選購優良的茶菁，自己親自炒製、烘焙，靠自己的製茶技術得獎。

7 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁573。



(三)後段參賽者：民國77年(1988)以後直接買毛茶來烘焙的人越來越多，選茶、評茶、焙茶等這些後段工作，成為參賽者的主要技術。

七、凍頂茶葉生產合作社展售會

民國63年(1974)由林先化、陳調槐及蘇石鐵等發起組織創立「凍頂茶葉生產合作社」，參加資格限於居住在彰雅村凍頂山上的茶農，加入之成員每股股金參佰元，剛成立之初社員有四十餘位，社址借用凍頂巷蘇平人住宅，聘任二位職員辦理庶務，陸續又遷到蘇石鐵、林先化等住處。

民國64年(1975)向鹿谷鄉農會貸款購地150坪，設在凍頂巷(現為合作社民宿區)，65年(1976)搬到初鄉村，向柯鳳飛租屋一年，68年(1979)建現今合作社本社。71年(1982)擴大全鄉招募社員達六百餘名，至109年(2020)已達1670名。

為服務社員及維持合作社經營成效，自民國73年(1984)起開始辦理茶葉比賽展售會，隔年即突破千件參賽，至76年(1987)達最高峰，由於主辦茶賽之單位稍多，幾經縣府協調未果，隔年參賽數量急遽下降。78年(1989)林總經理能德應變措施發動員工，每人需招募50件來參賽，並增辦新品種(金萱茶)的比賽。76年(



圖 6-17 合作社第二屆比賽茶(左)、合作社白露茶(右)包裝

1987)開始辦理白露茶展售會，為合作社重現營運之商機，如圖6-17。又於101年起辦理陳年老茶的茶王獎比賽，帶動茶葉的藏茶風潮，對凍頂烏龍茶也是一大助益

。鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社歷年比賽茶樣數與得獎人，如表6-4所示。

表 6-4 鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社歷年比賽茶樣數與得獎人

季 別	春茶烏龍組		白露茶烏龍組		冬茶烏龍組	
年 度	樣 數	特等獎	樣 數	特等獎	樣 數	特等獎
73	630	林維寬				
74	1,066	林銀騰				
75	1,220	游福賜				
76	1,215	陳貞霞	240	陳華淵	1,520	劉詹守
77	571	劉紹寬	390	劉振興	1,620	廖義雄
78	523	卓靜芬	310	劉振興	760	廖義雄



79	491	何啟祥	267	劉森雄	704	陳志清
80	436	卓靜芬	313	邱如平	619	錢芳聯
81	812	陳重助	388	廖煬華	686	茆聰富
82	360	黃蒼典	590	廖麗香	856	茆聰富
83	915	林昭雍	560	廖煬華	709	簡正治
84	530	黃蒼典	523	謝明鴻	605	陳概鶴
85	688	黃瑞興	404	陳概鶴	634	林清良
86	410	盧素緩	198	林清良	547	劉建忠
87	389	鄧式榮	214	詹德安	740	林鶴年
88	386	謝明鴻	176	林昭雍	282	林吉常
89	401	簡鳳珠	135	林文卿	542	柯炤郎
90	446	張志呈	104	劉再卿	531	張于橐
91	388	謝作佑	85	陳宏安	589	林茂卿
92	670	魏好倩	104	錢世乾	814	錢世坤
93	701	林見上	171	張耿彥	810	茆聰富
94	688	劉弘偉	113	錢世坤	924	魏金屯
95	751	林柏彥	144	涂阿桃	1,151	林清河
96	781	林健榮	77	劉錫都	1,349	陳俊傑
97	1,029	林錫宏	98	陳永鳳	1,612	魏春露
98	1,051	柯大州	88	錢芳照	1,584	林俊鴻
99	1,385	林偉信	119	錢承鴻	2,302	林偉信
100	2,435	林錫宏	48	謝文智	2,009	林吉常
101	2,585	林妙瑜			3,885	林慧珍
102	2,474	林鶴年			2,876	錢瑩甄
103	2,530	謝明鴻			4,003	張全富
104	3,539	陳宏安			4,006	林錫堯
105	2,757	林智鴻			3,001	林鶴年
106	2,657	陳素美			2,611	李水滿
107	2,006	林鶴年			2,268	陳明秀
108	1,639	柯俊合			2,559	林傳祐
109	2,002	張朝淵			2,876	錢瑩甄

資料來源：凍頂茶葉生產合作社



表 6-4 鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社歷年比賽茶樣數與得獎人(續)

季 別	春茶新品種		白露茶新品種		冬茶新品種	
年 度	樣 數	特等獎	樣 數	特等獎	樣 數	特等獎
73						
74						
75						
76					263	林如厥
77						
78					248	林如松
79	358	劉建忠	50		488	柯曾幸
80	565	林鴻吉	127		694	陳鳳美
81	823	張宗田	167	錢芳照	944	徐文章
82	578	劉振興	284	林茂源	1,058	吳秋香
83	501	林有仁	193	莊協展	915	謝明鴻
84	411	廖塘華	206	林錫鋁	863	邱有信
85	630	錢慧怡	158	林清良	830	劉憲聰
86	839	柯宗呈	86		629	林滿
87	802	陳俊傑	99	林清良	842	林清良
88	531	林文卿	85	謝明鴻	580	簡正治
89	556	林錫宏	69	錢芳照	1,071	張一環
90	723	靳雅芳	126	馮浩軒	581	李旻倩
91	689	林錦輝	118	林錦輝	896	林昭雍
92	951	黃允豐	101	吳清讚	912	魏金屯
93	728	劉秀萍	154	錢芳聯	1,117	蘇宥銓
94	729	張益三	84	張恪堅	1,308	林吉常
95	986	李英捷	133	林文欽	1,324	林昭雍
96	1,257	黃耀昌	73	張宏杰	933	柯大州
97	918	劉錫都	91	吳素嬌	1,230	邱旻瑜
98	1,196	林維寬	78	錢芳聯	1,585	葉秀英
99	1,148	林演科	124	張漢臣	2,845	石秀英
100	2,493	王嘉助	56	錢芳照	2,376	張緝贊
101	2,567	陳武治			3,441	錢湘芸



102	3,024	徐明鎧			3,052	林耿興
103	2,700	葉廷豪			2,435	魏丕訓
104	2,540	劉振興			2,735	陳坤興
105	2,154	劉勇成			2,153	張朝淵
106	2,159	劉勇成			1,648	蘇萬甲
107	1,381	陳宏安			1,599	吳怡儒
108	1,405	賴能炫			1,496	康峻瑜
109	1,298	錢世坤			3,052	林耿興

資料來源：凍頂茶葉生產合作社

八、永隆、鳳凰社區展售會

民國73年(1984)春，永隆社區為籌募社區後續工程維護建設基金，辦理春茶展售會，限設籍在永隆村之實際茶農，報名費1,500元，每位與賽茶農，將繳交23台斤茶葉，由主辦單位統一包裝，73~80年間，參賽者必須無償提供1台斤給社區理事會義賣，做為社區建設基金，一台斤平價收購，另一台斤由主辦單位抽取三百公克，供評審用不予退回。75年(1986)春季起，開始由永隆、鳳凰兩社區分別輪流主辦，為了保有凍頂烏龍茶的獨特風味，於96年冬茶比賽增加傳統組的比賽，如圖6-18、圖6-19。

永隆、鳳凰社區展售會為了保有凍頂烏龍茶的滋味，於民國96年(2007)起增辦一項「傳統凍頂組」的比賽，很可惜辦了幾年就取消此項比賽，本紀錄至97年後，因社區改選交接，缺專人彙整，無法取得，如表6-5所示。



圖 6-18 民國75年永隆、鳳凰比賽(罐裝)包裝
(林猷堂提供)



圖 6-19 民國75年永隆、鳳凰比賽(外盒)包裝
(林猷堂提供)

表 6-5 永隆、鳳凰社區比賽茶歷年各等級樣數統計表⁸

民國 西元	總數	淘汰數	淘汰率	優良	五梅	參等	貳等	頭等	特等
73/1984/春									陳紹寬
73/1984/冬									陳世禎
74/1985/									停辦
75/1986/春									康豐盛
76/1987/									停辦
77/1988/春									陳惟騰
77/1988/冬									陳宏修
78/1989/春									陳燈廷
78/1989/冬									陳伯琛
79/1990/春									林維寬
79/1990/冬									劉明政
80/1991/春									陳清良
80/1991/冬									謝忠義
81/1992/春	652	136	20.9%	172	149	11	57	24	陳清慨
81/1992/冬	723	166	23.0%	177	171	123	60	25	陳琪旺
82/1993/春	560	129	23.0%	169	92	99	45	25	梁中議
82/1993/冬	841	263	31.3%	195	136	149	67	30	林等訓
83/1994/春	552	115	20.8%	142	163	66	45	20	林明溪
83/1994/冬	754	165	21.9%	244	154	106	61	23	陳概鶴
84/1995/春	507	129	25.4%	164	94	61	39	21	賴崇修
84/1995/冬	909	390	42.9%	208	142	97	48	23	洪世芳
85/1996/春	533	152	28.5%	161	102	61	36	20	林松蔚
85/1996/冬	816	320	39.2%	218	112	94	80	21	盧秀英
86/1997/春	558	154	27.6%	178	109	60	36	20	林鶴年
86/1997/冬	694	261	37.6%	196	108	65	40	23	陳銘波
87/1998/春	588	175	29.6%	174	116	64	40	19	劉明影
87/1998/冬	669	243	36.4%	204	101	60	40	20	林鶴年
88/1999/春	474	160	33.8%	150	83	40	23	17	陳培珊

8 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁577。



88/1999/冬	727	273	37.5%	180	133	77	39	24	莊一吉
89/2000/春	771	337	43.7%	218	106	52	35	22	林瑞庚
89/2000/冬	544	218	40.0%	138	85	47	35	20	林坤亨
90/2001/春	473	137	29.0%	148	100	44	25	18	劉明影
90/2001/冬	821	311	37.9%	216	143	87	38	25	高美嬌
91/2002/春	455	147	32.0%	154	68	48	23	17	張景飛
91/2002/冬	725	244	34.0%	212	140	63	41	24	劉碧珠
92/2003/春	527	166	31.0%	150	110	53	31	16	陳凱婷
92/2003/冬	1066	480	45.0%	233	167	102	53	30	劉葉文映
93/2004/春	552	155	28.1%	180	119	47	34	17	林等權
93/2004/冬	988	395	40.0%	265	136	96	70	25	康誌善
94/2005/春	773	348	45.0%	184	105	66	43	22	劉文耀
94/2005/冬	1009	533	45.0%	186	136	78	50	25	陳勝助
95/2006/春	688	251	36.5%	178	126	75	35	22	張朝柏
95/2006/冬	1248	613	49.1%	278	174	102	51	29	莊秀專
96/2007/春	808	335	41.5%	216	123	69	44	20	葉淑盆
96/2007/冬	919	480	52.3%	197	96	81	40	22	梁秀茹
96/2007/冬	101	33	32.7%	19	31	8	6	3	謝振源 (傳統組)
97/2008/春	567	218	38.4%	148	104	49	31	16	周江湖
97/2008/春	100	76	76.0%	5	10	3	3	2	陳世禎 (傳統組)
97/2008/冬	1159	598	51.6%	236	134	112	53	25	林錫宏
97/2008/冬	86	18	20.9%	18	28	9	9	3	陳証吉 (傳統組)

九、結語⁹

整體而言，比賽茶與鹿谷鄉經濟的發展，絕不止於比賽茶的買賣交易而已，茲將周邊的影響效益歸類如下：

(一)維持凍頂烏龍茶高知名度及高品質之品牌印象：比賽茶已成為茶區每年固定

9 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁578。



- 活動，帶動茶區知名度，凍頂烏龍茶能名聲遠播即源起於比賽茶之效益。
- (二)具有穩定茶區茶葉價格之功能：比賽茶是透明公開的交易，茶葉等級也有合理的價格可遵循，對增加茶農收益很有幫助。
- (三)調節茶葉供需維持產地價格：每季茶葉比賽，鹿谷鄉三場，總計約10萬公斤(8,000件×22台斤)的茶葉量置留於主辦單位，等待評審包裝，延緩上市期程，具有平衡供需價格之機制。
- (四)比賽茶帶動茶產區茶葉之流通：茶農從剛做好的毛茶，即開始互相評選、買茶、焙茶，因為比賽茶促成茶葉在各產區間熱絡交易。
- (五)比賽茶帶動周邊觀光資源：比賽茶展售會吸引大量消費者及觀光客，促使茶區觀光、休閒、教育及茶產業文化快速發展。
- (六)比賽茶改變了茶農的經營型態：早期的茶農只將茶葉製成粗製品即販售給茶商，由茶商再將茶葉焙火製成精緻茶葉，轉售到消費者手中。然由於比賽茶的精緻化，茶農從比賽茶的競技中學得焙茶技術，並將焙茶技術帶入茶葉的經營理念，縮短了茶農與消費者的銷售管道，漸漸形成產銷一元化，顛覆了傳統必須經由中間商層層轉售的經營方式。
- (七)茶葉焙火技術成為參賽者鑽研的重點：近十幾年來，很多青年茶農已將比賽茶專業化、企業化經營，通常是向專業茶農購得茶葉成品來自己烘焙，所以參賽者必須懂得如何選好茶，瞭解各茶葉之特性以便進行烘焙。基此，茶葉烘焙技術就顯得格外重要，往往同樣是高品質的好茶葉，由於焙茶技術不同，所得的比賽成績落差很大，但由於評審的主觀意識，攸關著比賽茶的口味，相對的也主導著焙火的方向。
- (八)比賽茶穩住凍頂風味：由於越來越多的年輕族群偏愛高山的輕發酵茶，使得凍頂烏龍茶也跟著朝向發酵程度越來越低之趨勢，比賽茶亦難以倖免，然比賽單位需負維持凍頂烏龍茶特色之使命感，其角色與任務都必須堅持。
- (九)比賽茶促成國內名茶匯集：目前以鹿谷鄉農會所舉辦之比賽茶規模最大，也最受消費者的肯定，級的茶只要能入圍，消費者都爭相購買。因此，此場比賽茶幾乎網羅了全省所有頂級的好茶，雖然比賽規則明訂只有鹿谷鄉農會的會員才能參加，但大家還是會想盡辦法，向鹿谷鄉農會的會員借身份來參加，使得這場比賽成為全省注目的焦點。為了能獲得好成績達到名利雙收之目的，參賽者往往尋遍全省各產茶區，以求能購得好茶回去，再加上自己的焙火技術，就是一件件參賽的作品，由此可見，各茶區間的互動頻繁，造成茶葉相互流通價格提昇，亦增加茶農彼此技術經驗的交流。
- (十)比賽茶帶動全省高山茶區的經濟，卻對凍頂烏龍茶區產生排擠：現代的茶業經營已沒有時間、空間的限制，茶農、茶山產地、製茶技術全省大交流，因此，比賽茶的地位就顯得更加重要，它促進了茶葉多元化的經營型態，如茶



園承租、茶菁洽購、毛茶洽購、專業分工等現象的發生。

然並非所有比賽茶的影響都是正面的，例如由於衰老茶園品質不佳，比賽無法得到好成績，老茶農缺乏鬥志，往往任其茶園逐漸荒蕪。年輕一輩茶農則認為老茶園更新費時費力，事倍功半，所以以開墾新茶園為目標，爭相效法，形成茶區遷移現象，走向新茶區或走向高海拔發展，造成水土保持之問題浮現，這是比賽茶於茶園管理的一個負面衝擊。

比賽茶在辦理初期是造福全鄉，近十幾年來是造福全台茶區，但對鹿谷鄉而言反而沒有早期的貢獻大。比賽茶的參賽者尋訪各處名山好茶，鹿谷鄉的青年茶農亦紛紛扮起茶商的角色，到高山地區購買粗製好的毛茶加以精製、焙火參加比賽。雖然茶賽件數年年增加，但真正凍頂烏龍茶區的茶，卻未見因比賽茶的舉辦而交易熱絡，這是值得堪憂之事，期待藉由鹿谷鄉的比賽茶，讓消費者多一層肯定，凍頂烏龍茶口齒留香喉韻無窮的魅力，吸引更多年輕族群懂得欣賞凍頂烏龍茶。