



🏠 首頁 > 休閒農業 > 臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心

臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心



首頁

識茶

品茶

習茶

遊茶

為您服務



臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心

Taipei Tea Promotion Center for Tie Guanyin
Tea and Baozhong Tea

木柵茶山茶事

臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心

關於地方

一杯茶好喝的秘密，全都在這裡

臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心簡稱「茶推中心」，位於台北市文山區指南路上，民國74年設立，前身為「臺北市木柵鐵觀音包種茶展示中心」，茶推廣中心主要係在結合農業、生活、文化與休閒，並引導民眾深入瞭解當地茶產業。

茶推廣中心設有茶葉展示室、茶藝活動中心、視聽教室，透過導覽解說的方式讓遊客瞭解木柵鐵觀音茶的製造過程、品茗、沖泡及茶葉保存方法，並介紹臺灣特色茶分布。園區種植各種植物，包括桂花、茶花、櫻花、青楓等，是很好的植物觀察區，戶外設施則包括示範茶園區、氣象觀測坪、人工降雨沖蝕槽及生態池等。茶展中心也會不定時的邀請專家進行茶藝講座與製茶體驗等推廣活動，並且從事茶農輔導的工作。

木柵指南里是臺灣鐵觀音茶的發源地和主要的出產地，當地的住民大部份多是有親屬關係的張氏人家，茶園分佈在指南里指南路沿線山區上，目前有四個茶葉農事班（包含安心茶葉班）從事鐵觀音茶的產製，尤其正欉鐵觀音茶就是標榜用鐵觀音茶茶菁製成的茶葉更是馳名國內外，山區的農家大多可提供遊客品茶休憩的服務。

木柵觀光茶園於六十九年（1980年）經臺北市政府輔導農會設置成立，是臺北市第一處成立的觀光農園，此種創新的農業經營型態，當時被美譽為指南里模式。木柵的觀光農園大致分為兩大類型，一為市民農園，開放民眾實習農務耕作。一為觀光茶園，主要分布在指南里及待老坑、猴山坑之山區，多集中在指南國小到貓空一帶，茶農戶數約8、90戶，每年會舉行優良鐵觀音茶比賽、茶山導覽、認識茶葉、茶藝生活講座、茶葉展售會等相關活動。針對提高茶農技術方面，也推行茶園更新，並舉辦茶葉烘焙技術講習等相關措施，近年來木柵鐵觀音的產量每年均在6000台斤左右。

空間導覽

「鐵觀音包種茶研發推廣中心」館內包含了：

- (一) 展示區：介紹木柵鐵觀音茶及南港包種茶的製造過程，以及如何品茗、沖泡、茶葉保存方法、台灣茶葉主要分類說明等單元。
- (二) 茶藝教學區：不定期舉辦教學講座，並配合各種節慶活動，幫助民眾更深入了解茶藝文化之美。
- (三) 戶外教學區：位於推廣中心的後方，有生態水池、氣象觀測坪、平台階段處理等展示區，是一個了解生態、體驗自然之美的地方。

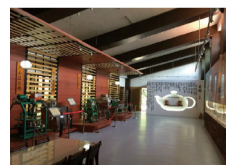
每年辦理20場茶體驗活動，包含採茶體驗、茶藝教學、茶點製作等；週六、日則有安排志工於現場提供免費導覽解說服務，平日(週二至週五)僅受理團體預約，有需要的團體須兩星期前預約，導覽內容包括茶藝指導、茶園及生態導覽等。預約電話(02)22340568



採茶體驗

木柵鐵觀音
歷史導覽

製茶解說



展示區



茶藝教學區

木柵鐵觀音茶的由來

鐵觀音茶原產在福建安溪西坪鄉堯陽一帶，已有二百多年歷史。臺灣鐵觀音茶的起始，據傳是清光緒21年（1895年），張氏先祖從安溪帶來茶苗來臺種植繁衍發展起來的。最早在新店大崎腳附近種植，之後遷移到木柵樟湖山，經營十餘年後，將茶園與製茶技術傳給張迺妙，返回福建安溪。張迺妙與張迺乾之後數次返回安溪，帶回鐵觀音茶苗回木柵繁衍，先後繼續發揚光大迄今。

鐵觀音茶茶名的由來

鐵觀音茶茶名之由來，相傳有二：

其一、清乾隆元年（1736年），堯陽人士王士讓在其書房旁荒園旁，見有株茶樹異於其他茶種，掘而另植之，採製成茶；飲之香濃味甘，轉呈乾隆皇帝飲用，獲垂詢佳賞。因茶葉烏潤結實，製成之茶葉色深似鐵、味厚甘醇，飲之心曠神怡如觀音普灑甘霖，又因茶種發現於南山觀音巖下，因名鐵觀音茶。

另一、清乾隆年間，有安溪松岩村民魏飲，篤信佛教每日清晨必用一杯清茶敬奉觀世音菩薩，菩薩感其心誠，托夢囑咐贈樹一株，乃依夢境至山上果尋獲奇異茶樹一株，於晨曦下特別亮麗，移植回去培育，所製茶葉香氣獨特，由於茶葉沉重如鐵，又認為是菩薩所賜，因名鐵觀音茶。

鐵觀音茶的特色

鐵觀音茶樹生長形態，橫張枝、折皺面，異於一般茶樹，所以產量不高，木柵茶區海拔高度約為300~350公尺，東西向日照時間長，造成茶單寧等成分均高，理論而言，苦澀味會較重，但經發酵，文火團揉，中高溫焙火，使茶葉苦澀味相對減少，茶鹼因中高溫火而有改變，亦適合中老年人或腸胃較弱者飲用。

鐵觀音茶品質要求條索捲曲、壯結、重實，呈青蒂綠腹蜻蜓頭狀，色澤鮮潤，砂綠顯，葉表帶白霜，湯色金黃，濃艷清澈，滋味醇厚甘鮮，入口回甘喉韻強，香氣馥郁持久，葉直肥厚明亮，具綢面光澤。

鐵觀音的香氣，有如空谷幽蘭，清高雋永，靈妙鮮爽，達到了超凡入聖的境界，使人雅興悠遠，詩意盎然。鐵觀音茶滋味醇厚，齒頰留香，餘味回甘，如陸游詩：「舌根常留甘盡日」的感受，此滋味是來自優良茶種本身的優異品質，評茶專家稱安溪鐵觀音的「天真味」、「聖妙香」為「觀音韻」。

木柵鐵觀音茶之歷史

- 1770—漢人陸續從中國原鄉福建省安溪縣來此開墾。其中安溪移民自中國的茶鄉安溪縣，因此攜帶茶種來台開墾。
- 1895—茶師張迺妙從福建安溪引進12顆鐵觀音茶樹的品種，後來才以公家名義引進3000顆茶樹，在木柵樟湖地區進行栽培，從此成為台灣唯一的鐵觀音茶的產區。
- 1916—臺灣勸業共進會舉辦包種茶比賽，張迺妙參加包種茶品評，得到日總督特等金牌獎賞。政府聘請他為巡迴茶師教導包種茶、烏龍茶的栽製技術。
- 1919—木柵第一家茶葉公司——木柵茶葉公司成立，七年後又有規模更大的「文山茶葉株式會社」出現。這是木柵本身自製優良茶的開始。此時，在日本殖民政府的鼓勵下，茶葉生產邁入機械化時代。
- 1938—張迺妙再次從安溪引進鐵觀音製茶技術。「木柵鐵觀音」能有今日的盛名，歸功於張迺妙多次造訪福建安溪鑽研鐵觀音種植技術，並將之傳承下來。
- 1980—當時的台北市長李登輝成立觀光茶園，成立之初計有53戶參加，木柵的茶葉文化再現生機。為了推銷觀光茶園的茶葉，每年舉行春、秋、冬優良鐵觀音比賽。評分的標準是：香氣與味道佔50%，外觀形狀佔30%，葉色佔20%。
- 2007—為木柵茶葉型態的一大改變，木柵茶園被指定為觀光茶園，為全臺最早的觀光茶園。

鐵觀音茶的製作方法

木柵鐵觀音茶是屬包種茶類發酵較重的一種，也是困難度較高的一種，發酵高，製造時間長，所產生的香氣差異也多，加以季節、地質、焙火等因素，品嚐起來也就更富變化性。

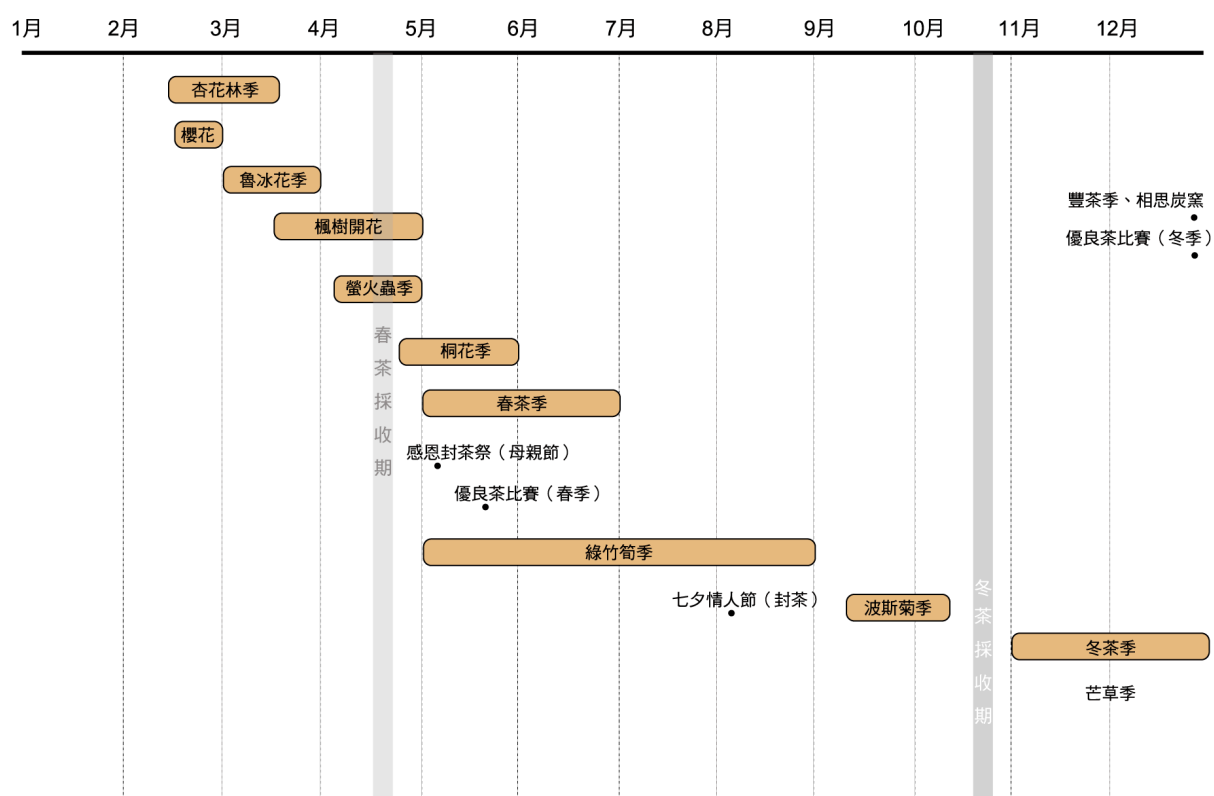
鐵觀音茶湯色未經焙火或輕焙之鐵觀音茶湯呈黃色、橙紅，中焙火或重焙火之鐵觀音則呈橙紅至棕紅，茶湯色澤明亮見杯底，杯面則有油亮之感覺。

木柵鐵觀音茶屬輕萎凋的半發酵茶製，發酵程度約 15-30 %，製程需特別反覆進行焙揉，以形成特別的喉韻。製茶的第一道流程為採茶，然後進行日光或熱風萎凋，接著室內萎凋8至12小時，再浪菁4至5次，然後炒菁、初揉、布包團揉2至3次，再複炒3至5次，經過文火複乾10至20次，接著初焙、揀

技、複焙，即為成品。反覆焙揉,能使茶葉中成份經焙火溫度逐漸轉化形成特殊之香與味，味濃而醇厚，微澀中帶甘味，有純和的弱果酸味，經多次沖泡仍能甘醇回韻。



節慶活動



點閱數：11647 | 資料更新：113-05-15 15:29 | 資料檢視：113-05-15 15:29