

## 95年台中區神農獎「傑出農民」

# 曾高彬

曾高彬先生，南投縣竹山鎮特用作物產銷班第一班書記，經營茶園3.12公頃，注重茶葉製造及研發、改良團揉設備及精準掌握溫溼度製茶，曾獲南投縣政府茶葉烘焙技術競賽特等獎，以「明彬茶業」品牌行銷，並開發冬片茶、蜜香茶、茶梅、茶葉瓜子等副產品，提高產品附加價值。



曾高彬先生將竹山中低海拔的茶葉賦予新生命

曾高彬先生世居竹山鎮，製茶工作是從父親一脈相傳下來，自幼便開始接觸茶葉製作工作，退伍後即專心投入茶葉製造及研發，82年獨創研發電熱式箱型焙茶機，透過電腦溫控、穩壓、風量控制等來提升茶葉烘焙品質；83年更率先使用簡易空調設備，減緩茶菁在室內萎凋因失水太快而影響品質之缺點，進而提高茶葉品質及銷售價格84年因暖冬夜

應，利用茶樹芽生長之變化，開發「冬片茶」，由於品質優異，於是利用產期調整方式生產冬片茶，增加當地茶農產量及收益。89年發現茶樹遭浮塵子刺食後茶芽變小，經創意產製出具竹山特色的「蜜香茶」，甘醇度佳，推出後廣受好評。更進一步研發原有蜜香茶生產技術，改成重萎凋



採用自創的生物有機液肥增強茶的品質



、輕攪拌，產製中發酵（40—50%）的方式，使茶葉產生清香蜜味高於現有2倍以上之特等蜜香茶。隨著製茶技術的精進，

曾高彬先生於90年參加南投縣政府舉辦之茶葉烘焙技術競賽獲得特等獎，94年參加全國澎風茶製茶競賽榮獲參等獎。



結合同好建立竹山冬片茶品牌



曾先生自有「明彬茶業」之各項產品



開發天然染髮劑



曾先生向95年神農查訪小組解說其必學經營理念，並強調要將竹山茶揚名國際