

科博館茶改場茶文化亮眼 茶學講座熱烈精彩引起廣大迴響

【記者廖武龍／台北報導】國立臺灣科學教育館與農業部茶及飲料作物改良場合作設置「臺灣茶文化傳習所」，持續推動茶葉食農教育。9月5日舉辦「凍頂烏龍x木柵鐵觀音介紹——如何在家焙出焙香型烏龍茶」茶學講座，邀請茶改場副研究員羅士凱與百大青農李冠毅，分別從專業研究及產業實務出發，帶領民眾認識兩款臺灣代表性焙香茶，並分享製茶經驗、產銷觀察與未來經營願景。

科教館表示，茶學講座以生態素養、系統思考及地方依附為核心，透過茶改場研究人員與實際從事生產、銷售的茶農及茶莊主人，說明地理環境、氣候條件對茶葉種植的影響，也關注氣候變遷下的產業調適，讓茶文化從知識走進生活。

廣播主持人楊心怡表示：「品茶就像聆聽一段土地的故事，木柵鐵觀音有深沉悠長的觀音韻，凍頂烏龍則帶著鹿谷山林的溫潤氣息。我們放慢速度喝一杯茶，喝到的不只是香氣，也能感受到茶農與土地相處

的智慧。期待透過茶學講座，讓更多人願意認識臺灣茶、支持在地茶農，讓傳統工藝在新的時代繼續飄香。」

凍頂烏龍茶源自南投鹿谷凍頂一帶，屬於中度發酵、中度烘焙的部分發酵茶。其製程包括日光萎凋、室內萎凋與攪拌、殺菁、揉捻、乾燥及烘焙，茶葉外觀多呈圓緊球形，茶湯為金黃至琥珀色，帶有熟果、糖香、堅果與焙火氣息，滋味甘醇厚實。

人們所說的「傳統凍頂茶」，更強調充足發酵、反覆揉捻與適度焙火。焙火不是把茶葉烘出焦味，而是製茶師依照茶菁狀態，掌握溫度、時間與退火節奏，使原有的青澀逐步轉化，讓香氣、甜感與喉韻取得平衡。這項工藝仰賴經驗，也讓每一批茶呈現不同層次。

泡茶師製茶師茶藝老師翁朝亮（阿亮老師）此次活動又擔任志工到場服務學員，他提供他的經驗分，享表示，來自木柵鐵觀音則是北部代表性的焙香型茶品，主要於臺北木柵茶區。其採取中度發酵、重度烘

焙製法，製成後再經反覆烘焙，使茶中成分透過火溫轉化。茶湯呈琥珀略紅色，滋味濃厚醇實，微澀中帶甘潤，並具有熟果香、烘焙香及純和的弱果酸味，飲後回甘持久，形成愛茶人口中的「觀音韻」。若以鐵觀音品種製成，通常稱為「正檣鐵觀音」。

茶改場副研究員羅士凱表示，若將兩款茶放在一起品飲，凍頂烏龍如同山林間溫厚開朗的主人，熟果香與焙火甜香層層展開；木柵鐵觀音則像一位沉著的說書人，茶湯深厚，帶著果酸、火香與悠長回韻。兩者各有性格，也共同保存了臺灣茶農對季節、火候與土地的細膩理解。

百大青農李冠毅以此自身投入茶園與製茶經營過程談到面臨各種挑戰的心路歷程，他說面對消費習慣、氣候環境及產銷模式的改變，臺灣茶產業除了傳承製茶技藝，也需要以科學研究、風味教育與品牌經營開拓新的道路。

活動中提供各種改變過程的迎接挑戰，主辦單位所有工作人員的努力用心，讓前往聽取講座的學員相當觸動也感謝他們的付出，與會者的感受是專家、茶農與消費者圍坐品茶，一杯茶便不只是飲品，更成為連結知識、農業與地方文化的媒介，讓臺灣茶的傳統底蘊在新世代持續發展。



◎科博館茶改茶舉辦茶學講座座無虛席，反應相當熱烈。（記者廖武龍）



2026第十三屆傳統武術觀摩會－八卦掌Ⅳ圓滿舉行 十四個單位齊聚交流 展現八卦掌多元傳承與時代生命力

【本報訊】由中華武壇國術推廣協會主辦的「2026 第十三屆傳統武術觀摩會－八卦掌Ⅳ」日前圓滿舉

行。本屆活動以八卦掌為主題，邀請來自不同師承、不同傳承體系的武術團體共同參與，透過公開展演

與交流，呈現八卦掌在臺灣多元而豐富的發展面貌。中華武壇國術推廣協會自創辦

傳統武術觀摩會以來，每年以八極拳、八卦掌及螳螂拳三大傳統武術為觀摩展演主軸，透過不同拳種的輪替，持續推動傳統武術文化交流。今年邁入第十三屆，再度回到八卦掌主題，亦是本會第四次以八卦掌作為觀摩會主軸。

本屆八卦掌觀摩會最重要的精神，仍是秉持「只論異同、不談是非」的理念。八卦掌歷經不同師承與地域發展，在拳理、套路、身法、器械及技術表現上各具特色。本會希望透過觀摩會提供一個開放的交流平台，不以門派高下論英雄，而

拍獸相機「偷拍」鳥類大成功！ 嘉大產官學合作活化生態資料新生命

【記者廖淳曼／嘉義報導】在山林裡原本為了追蹤野生哺乳類動物而架設的自動相機，竟然成為記錄鳥類生態的「神隊友」！國立嘉義大學生物資源學系與森林暨自然資源學系跨系合作，分析 2015 年至 2023 年間由政府與學界長期積累野外自動相機監測資料。研究團隊發現，這些原本被視為非目標物種的「意外入鏡」影像，高達 3 萬 6 千多筆、涵蓋 102 種鳥類。這項研究不僅證明自動相機能提供具生態意義的鳥類多樣性資訊，更成功讓龐大的既有監測資料發揮全新價值。研究成果近期已正式發表於國際學術期刊 Taiwania。

本次研究資料庫源自農業部林業及自然保育署長期推動的野生動物自動相機監測，由嘉大森林暨自然資源學系劉建男副教授與屏東科技大學野生動物保育研究所翁國精教授團隊共同參與建立與累積，再結合嘉大生物資源學系蔡若詩老師團隊，接棒進行嚴謹的鳥類影像辨識與數據分析。

研究團隊從超過 3 萬 6 千筆獨立偵測事件中深入剖析，發現鳥類群聚在不同「海拔高度」所呈現的差異，遠比「季節變化」更加顯著。研究指出，雖然自動相機無法完全取代傳統的人工鳥類調查，但對常見鳥種與優勢物種而言，其提供的多樣性資訊相當

穩定。例如針對黑冠麻鷺等經常在地面活動的鳥類，相機的長期影像能提供極其細緻的時空分布與活動軌跡，成為傳統調查極佳的補充工具。

林翰謙校長表示，生態監測需要投入漫長的時間、大量的人力與經費。這項突破性研究不僅展現了產官學合作的效益，更見證了嘉大在青年科研人才培育上的傳承，期盼嘉大人能充分發揮所長，將所學專業能力轉換為軟實力，為職涯更增添光彩。

蔡若詩老師指出，此項研究雖源自植物醫學系賴澤恩碩士專題，當時他與生資系碩士生蕭逸慈共同投入龐大的鳥類影像辨識與資料清理工作，兩人後續更以此資料庫為基礎延伸研究，雙雙順利完成碩士論文，將專題研究結果一舉推向國際期刊發表。

研究團隊強調，若能善用資料共享機制，透過跨單位與不同專長領域的學者協力，就能將過去被忽略或視為副產物的「意外紀錄」，轉化為解開臺灣生物多樣性密碼的重要資訊，重新發掘生態大數據，為產官學協力賦予資料新生命。本次嘉大團隊與政府機關的成功合作，為臺灣長期生態監測資料的活化與加值利用樹立了全新典範。

是尊重各家傳承，彼此觀摩、相互理解，讓不同流派都能在同一個舞台上展現自身特色。

本次共有十四個單位參與展演，包括止戈武塾、白沙國術社校友會、臺中市體育總會八卦掌委員會、新北市八極武術協會、雲海武壇、台北武壇 A 隊、新竹縣錦園八卦掌研究協會、花蓮武壇、法雲武道發展學會、台灣雲海德武協會、中華民國宮寶田八卦掌協會暨中華民國八卦掌協會、劉門武學、念塵武學研究社及台北武壇 B 隊。各單位依循自身師承展現掌法、腿法、對練及刀、劍、鉞等器械，充分呈現八卦掌不同傳承的特色與風貌。

從傳統的走圈、開門掌、變化掌，到八卦腿、硬手、對練與各式兵器演示，台上所展現的不只是套路本身，更承載著各門各派多年累積的練習成果與師承文化。不同風格

在同一場活動中相互映照，也讓觀眾更能看見八卦掌豐富而多元的面貌。

傳統武術的生命力，來自一代又一代人的傳承。對武術習練者而言，一套拳不只是動作的組合，更包含老師的教導、個人的體悟，以及長時間持續練習所累積的功夫。透過觀摩與交流，讓前輩留下的武學得以被看見，也讓新一代習武者有機會接觸不同傳承，正是傳統武術觀摩會持續舉辦的重要意義。

本屆活動在各參與單位及工作團隊的共同努力下順利完成。中華武壇國術推廣協會也期盼，未來能持續以觀摩會為平台，凝聚各界傳統武術同道，尊重差異、交流所長，在「只論異同、不談是非」的精神下，以武會友、以武傳承，讓傳統武術在現代社會中持續發展，薪火相傳。

PN 太平洋日報

41週年社慶

大無敵烤肉飯 全體員工

（中壢平鎮店）

樸閣室內裝潢 全體員工

震悍乒乓球 全體員工

中油覺民路加油站

邱記脆皮烤鴨 全體員工

桃園手工包子 全體員工

早餐午餐 全體員工

自助洗車廠 李老闆

麻辣臭豆腐／蚵仔麵線

太平洋日報之友 鍾店長

太平洋日報之友 周經理

太平洋日報之友 陳先生

太平洋日報之友 田主任

太平洋日報之友 鄭先生

太平洋日報之友 李小姐

豐永水電行 全體員工

阿駿水電工作室 全體員工

LEXUS 凌志汽車 銷售洪政諄

（北都新店所）

台南事務機器有限公司

鳳記鵝肉老店 陳衛民老闆

（沙鹿本店）

冷氣／洗衣機專業清洗 李老闆

中壢正老牌牛肉麵 吳老闆娘

（山腳店）

古早味活海產店 全體員工

防水抓漏／修繕工程行 劉老闆

太平洋日報之友 廖理事長

太平洋日報之友 吳主任

太平洋日報之友 黃老闆娘

太平洋日報之友 許科長

草屯羊霸王 全體員工

愛心人士 羅小姐

弘光科技大學 全體師生

（動物保健系）

生魚片丼飯專賣店

愛心人士 邱主任

雲南米干 李老闆娘

紅燒牛肉麵 全體員工

太平洋日報之友

太平洋日報之友 王股長

太平洋日報之友 李先生

太平洋日報之友 林課長

太平洋日報之友 蘇先生

太平洋日報之友 張店長

太平洋日報之友 戴經理

太平洋日報之友 林組長

台灣和諧◎社會溫馨