高雄餐旅大學第 23 屆茶文化研討會

主題 :「茶飲」在 AI 世代的前衛展望

AI 世代全方位來臨,「茶飲」當迎接更新創的年代，能否與茶藝的前衛性永續共舞，是「茶文化」的主軸所必須省思的重要課題。「茶飲」的前衛性不代表反對復古，而是更需要永續的創新與發展。「茶」曾經是農業文明的產物，如今為了滿足或彌補人類文明趨勢的需求(種栽、製作、健康、口慾、美學等)，正進入數據與演算法的未來世界。當人力必須開始了人工智慧的替代、風味理解、喜好預測，生活藝術等。「茶」不再只是飲品，而是一種「可被計算的生活文化」。「茶」當下的核心概念就是「文化、感官、數據化的加乘」。所以，AI 如何改變茶業，例如:風味分析與客製化、自動化採摘及製作、傳統文化衝突與反思、人與大自然間的距離、飲茶風格未來想像種種，對「一杯茶的未來」所產生的許多問題，都是本次研討會希望藉助識者方家共襄盛舉，為中華茶文化提供些嘉言良策，俾以參酌永續發展與傳承。

國立高雄餐旅大學
第23屆中華茶文化研討會議程

日期：中華民國115年12月11日(星期五) 08:30-18:00

地點：國立高雄餐旅大學行政大樓六樓國際會議廳

主辦：國立高雄餐旅大學通識教育中心

協辦：農業部茶及飲料作物改良場、教育部高教深耕計畫

時間	內容	主持人/主講人/與談人
08:30~09:00	報到	
09:00~09:20	開幕典禮	校長致詞：國立高雄餐旅大學 方德隆校長 與會貴賓介紹：國立高雄餐旅大學全人教育學院 張忠明院長
09:20~10:20	專題演講：從經驗傳承到建構臺灣茶核心技術與創新應用	農業部茶及飲料作物改良場 蘇宗振場長
10:20~10:40	大合照後，茶敘交流	
10:40~11:50	題目	主持人/主講人/與談人
	AI時代「茶飲」的味覺革命	主持人：國立高雄餐旅大學全人教育學院 張忠明院長
		主講人：講茶學院 湯家鴻創辦人
		與談人：高雄好茶生活茶會創會會長 陳筱寶會長
11:50~13:10	午餐暨茶席 〈高雄桃源區哈娜谷原生野山茶工坊負責人朱宜全先生、杜寶珍女士〉 〈正思惟齋製茶負責人林東獻先生、郭秀菊女士〉	
13:10~14:20	題目	主持人/主講人/與談人
	「茶文化」的前衛與遞變	主持人：國立高雄餐旅大學通識教育中心 吳國偉主任
		主講人：茗享茶文化 張郁涔策展人
		與談人：明新科技大學榮譽教授 范增平教授
14:20~15:30	題目	主持人/主講人/與談人
	替代缺工的採茶機的發展運用	主持人：國立高雄餐旅大學全人教育學院 張忠明院長
		主講人：台灣茶文化推廣協會 林獻堂理事長
		與談人：農業部茶及飲料作物改良場北部分場 蘇彥碩分場長
15:30~15:50	茶敘	
15:50~17:00	題　目	主持人/主講人/與談人
	解決傳統製茶困境的工藝	主持人：國立高雄餐旅大學通識教育中心 吳國偉主任
		主講人：香氛花園有機生態茶園 邵章奇先生
		與談人：新科技茶園 利展豐先生
17:00~17:30	綜合座談	主持人：國立高雄餐旅大學全人教育學院 張忠明院長
17:30~18:00	經驗分享交流 & 閉幕式	
1800~~	散會	

第 23 屆中華茶文化研討會
議事規則

一、發表論文場次：

1.開幕典禮-主持人：10 分鐘

2.專題演講：60 分鐘

3.各場議題-主講人：40 分鐘　　與談人：20 分鐘

3.閉幕典禮-主持人：10 分鐘

二、舉牌及鈴聲提示：

1. 主持人進行會議主持：

主持時間剩餘 2 分鐘第一次舉牌提示，剩餘 1 分鐘舉牌第二次並按一長鈴表示時間到。

2.主講人發表：

演講時間剩餘 5 分鐘第一次舉牌提示，剩餘 3 分鐘第二次舉牌提示，剩餘 1 分鐘舉牌第三次並按一長鈴表示時間到。

3.與談人講評：

與談剩餘 2 分鐘第一次舉牌提示，剩餘 1 分鐘舉牌第二次並按一長鈴表示時間到。