

喝一口好茶，賞玩手中茶器，感覺生活品味!

お美味しい茶を一杯飲み、茶器の美を楽しみ、ライフテーストを感じよう!

Have a nice cup of tea, enjoy the beauty of teawares, and fe el the taste for life!

現今臺灣茶文化不只飲用好茶，也品賞茶器，講究器用。「工欲善其事，必先利其器」泡好茶須使用適合的方式沖泡，也須使用可配搭的茶器，如此茶與器相輝映，才能提昇茶文化的傳播。泡一好茶，選一好壺，在微涼的秋季，與三五好友品茗怡情，實為人生一大樂事！

今日の台湾の茶文化は、単にいいお茶の飲用ではなく、茶器を鑑賞し、器にこだわることも含んでいる。『其の事を善くせんと欲すれば、必ず先ず其の器を利く』。美味しいお茶を作るには、適切な入れ方でお茶を入れることと適切な茶器を使用することが同じく重要である。お茶と茶器が調和することで、茶文化の拡散を進めることができる。

The tea culture in Taiwan nowadays contains not only drinking nice tea but also appreciating teawares and paying attentions to utensils. 'To do a good job, one must first sharpen one's tools.' Making good tea comprises of a proper way to brew tea, and use of suitable teawares. It is with the harmony of tea and teawares that the diffusion of tea culture can be advanced. Brewing a pot of good tea with a finely chosen teapot and enjoying the tea with several friends in the cool autumn is really a great pleasure of life!

坪林茶

坪林茶

Ping-lin Tea

坪林茶鄉產茶，以包種茶的清香甘醇，享譽國際，外觀獨有的條索狀，使茶葉瞬間散發香氣，隨著四季變化，包種茶也帶有季節風味。坪林四時產茶，氣候使得茶葉的成熟度不同，烘焙程度的差異，形成以「綠茶」、「包種茶」、「白毫烏龍」、「梅香茶」、「佳葉龍茶」等被譽為坪林五種特色茶。

お茶の里坪林は、お茶を生し、そこの包種茶（ほうしゅう茶）の爽やかな香りと芳醇なお味で世界中によく知られている。包種茶の茶葉のユニークなストリング形によって、その香りを短い瞬間でリリースすることができる。四季の 化によって、包種茶も四季の風味に染められる。坪林が四季を通してお茶を生 する。 候によって茶葉の熟度が異なり、それに焙煎の程度の差を加えて、「 茶」、「包種茶」、「白毫烏龍」、「梅香茶」、「佳葉龍茶」など、の五つの坪林茶が生み出された。

Ping-lin, the town of tea, produces tea, and enjoys a world-wide fame for the delicate fragrance and mellow flavor of its Pouchong tea. The unique string shape of Pouchong tea leaf enables it to release fragrance in a short moment. As the climate changes through the four seasons, Pouchong tea also holds seasonal savors. Ping-lin produces tea in all four seasons. Different climates make tealeaves of the four seasons differ in their maturity; along with different degrees roasting, the five characteristic teas of Ping-lin are produced, which are 'green tea,' 'Pouchong Tea,' 'Bai Hao Oolong Tea,' 'Plum Oolong Tea,' and 'Gaba Tea.'

茶 & 材

茶·素材

Tea Materials

好茶葉需要搭配適合的茶器才能喝出真實的味道，茶器材質很多元，目前最普遍者以瓷器、陶器、朱泥紫砂、玻璃、錫、鐵為多，其中又以瓷與陶最普遍，茶器的材質除了會改變水質，也會影響茶葉釋放的香氣與韻味，例如鍛鐵材質煮出的水，口感較軟，或者重香氣的茶，會因為瓷器的密度較高，所以散發香氣較快，講究喉韻的茶，則適宜以陶質類茶器沖泡。

いい茶葉は適切な茶器とのハーモニーでその真　の味が出る。茶器の素材はいろいろだが、磁器、陶器、朱泥紫砂、ガラス、錫、鉄が最も一般的な素材であり、その中磁器と陶器が一番ポピュラーである。茶器の素材は水の質を わることができ、茶葉から出た香りと味を影響することもできる。例えば、 鉄の道具で沸かした水がソフトになる。また、香りの強いお茶を受熱と放熱の速い磁器でいれると、茶葉の芳香を瞬間でリリースすることができ、一方、味の強いお茶には陶器が最適である。

Good tea need to be harmonized with proper teaware to present its true flavor. Teawarea have a variety in material. Chinaware, earthenware, Zhuni Zisha, glass, tin, and iron teawares are the most common ones, especially chinaware and earthenware. The material of the teaware not only changes the quality of water, but also effcts the aroma and flavor released by the tea leaves. For instance, water boiled in a wrought iron pot will become softer. Also, teas with aroma can release the aroma of tea leaves in just a moment when brewed in a china teapot, which can be heated fast and dissipates heat fast. On the other hand, teas with strong flavor are best brewed with earthenware.

品茶器特展

展出地點 新北市坪林茶業博物館（活動主題館）
展出日期 102 年 5 月 18 日 至 8 月 25 日
展出地址 新北市坪林區水德里水聳凍坑 19-1 號
開放時間 平日 9:00-17:00 假日 9:00-18:00（每月第 1 週週一為休館日）
洽詢電話 新北市坪林茶業博物館 02-2665-6035＃301
導覽資訊 定時導覽 每日上午 10 時、下午 3 時各一場
預約導覽 20 人以上團體可來電預約
活動詳情 新北市政府文化局網站 www.culture.ntpc.gov.tw
Facebook 新北市坪林茶業博物館

A Special Exhibition on the Appreciation of Tea and Teaware

Location Pinglin Tea Museum, New Taipei City (Theme Hall)
Time May 18 to Aug. 25, 2013
Address No.19-1, Shuisongqikeng, Pinglin Dist., New Taipei City
Opening Hours 09:00-17:00 (weekdays) 9:00-18:00 (weekends)
(closed on the first Monday of each month)
Phone Pinglin Tea Museum (02)2665-6035 ext. 301
Guided Tour 10 am and 3 pm every day
Please schedule tour guides for groups of 20 or more by phone
Details Cultural Affairs Department, New Taipei City
www.culture.ntpc.gov.tw
Facebook Pinglin Tea Museum

特別展「お茶と茶器を楽しむ」

展示場所 新北市坪林茶業博物館（活動主題館）
展出日期 2013 年 5 月 18 日 至 8 月 25 日
展示住所 新北市坪林区水德里水聳凍坑 19-1 号
開放時間 平日 9:00-17:00 休日 9:00-18:00（每月第 1 週月曜日に休館日）
問合せ電話 新北市坪林茶業博物館 (02)2665-6035 内線 301
ガイドの情報 定時ガイドは毎日午前 10 時と午後 3 時
20 人以上団体のご予約は電話でお願いします。
ホームページ 新北市政府文化局 www.culture.ntpc.gov.tw
Facebook 新北市坪林茶業博物館

交通資訊

大眾運輸 搭乘捷運至新店站，轉搭 923 或綠 12 新店客運至坪林國中站，步行約 5 分鐘可達。

自行開車 （一）從新店或宜蘭走省道臺 9 號公路，轉北宜公路或國道 5 號可達。
（二）由景美走 106 線道經木柵、深坑及石碇 106 乙線道，接閩灘往坪林之產業道路可達。

Traffic Info

Public Transit Take the MRT to Xindian station, transfer to bus 923 or Green 12 to Pinglin Visitor Information Center (Pinglin Jr. High), and walk for 5 minutes.

By Car
1.Take Provincial Highway # 7 from Xindian or Yilan and turn onto Taipei -Yilan Expressway or Highway # 5.
2.Take County Road 106 from Jingmei, pass Mucha, Shenkeng and Shiding County Road 106 B, turn onto Kuolai, and take the industrial road from Kuolai to Pinglin.

交通情報

公共交通 新店駅までMRTに搭乗し、923 或いは緑 12 新店客運に乗換え、坪林国中駅まで、歩行約 5 分。

車 （一）新店或いは宜蘭から省道 9 号道路、北宜道路あるいは国道 5 号。
（二）景美から 106 線木柵、深坑及石碇を経由し 106 の乙線道, 闊瀬から坪林への産業道路。

指導單位 文化部 MINISTRY OF CULTURE

主辦單位 新北市政府 New Taipei City Government

承辦單位 新北市政府 文化局 Cultural Affairs Department, New Taipei City Government

新北市坪林茶業博物館 Pinglin Tea Museum, New Taipei City

特別感謝

人來風、文山茶園、文平茶莊、中華茶藝聯合促進會、奇古堂、坪林茶莊、風櫃民俗茶館
茗芳茶莊、醇品雅集、臺北市茶藝促進會、臺灣岩礦壺創作群、臺灣陶藝學會



茶 & 器
茶・道具
Tea Utensils

茶席在飲茶文化中扮演類似舞台的角色，泡茶師是導演，茶器就像演員，待在適合的位置表現自我的特色，茶席有很多種主題，有的依茶而設，有的依藝而設，本展區展出三個主題的茶席：「創新風」、「混搭風」、「復古風」，展出茶器的時代氛圍及現代組合，飲茶文化在品茶香、賞茶器之餘，環境的佈置也是飲茶逸事。

茶席は茶文化において舞台のような役割を果たしている。茶師が監督で、茶器が役者であり、適切な位置で自分の特色を演出する。茶席にはいろいろなテーマがあり、お茶に合わせて設定されたのもあり、芸に合わせて設定されるのもある。この展示セクションでは、「イノベーション」「フュージョン」および「ビンテージ」三つのテーマの茶席が設置され、茶器による時代の雰囲気および現代の組み合わせを展示する。お茶飲みと茶器鑑賞に加え、空間づくりもお茶を飲むことの楽しみの一つである。

Tea ceremonies play the role of a stage in the tea culture. The man who makes tea is like the director, and the utensils are like actors, who present their own characters in proper positions. There are many themes of tea ceremonies, some are set following the tea, and some are set following the art. This exhibition section exhibits three theme tea ceremonies, 'innovation,' 'fusion,' and 'vintage,' that display the atmosphere of time and modern compositions. In addition to the appreciation of tea and teawares, the arrangement of the space is also one of the delights of tea drinking.

器 & 製
器・製作
Utensils Manufacture

茶壺的製法多元，不離茶壺本身的質地、精密度、出水效果、茶壺重心、壺味，茶壺質地堅硬，能有清脆的聲音，壺蓋與壺身的密合度高，如此才能凝聚香氣，維持茶香，若用茶壺倒水，以出水流暢為佳，茶壺的重心也應適中，倒水穩定不礙手，壺味若有其他雜味也不足取。

急須の製法は多元であり、主の要因は素材、精密度、水フローの流暢さ、急須の重心、急須の匂いなどを含んでいる。

There are various ways to make a teapot. The main factors include material, precision, fluency of water flow, center of gravity, and the smell.

柴燒壺
薪焼壺
Wood-fired Teapot

柴燒是傳統技藝之一，土、火、柴、窯之間的關係影響柴燒的優劣，土胎與火相互作用下，產生如金銀彩般的光澤，控溫技術及柴火材質讓柴燒作品產生獨一無二的火痕，純粹以土製成，不須上釉，僅靠柴火燒窯技術，如此樸實技法，使柴燒作品在絢麗的光芒下保有一層無華的精神。

薪焼きは伝統的な技法の一つである。土と火、薪、および窯の間の関係が薪焼きの結果に影響を与える。土と火の相互影響で、銀と金のように見える光沢が生まれる。それは、釉を使わずに単に焼くことで作られる。この素朴な技術は、薪焼壺を華やかでありながらシンプルな質感にする。

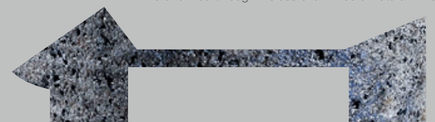
Wood-firing is one of the traditional skills. The relationships between the soil, the fire, the wood, and the kiln determine the result of the wood-firing. Under the mutual effect of the earth and the fire, glosses that look like silver and gold are produced. It is made purely by firing without glazing. The plain skill makes Wood-fired Teapots splendid yet simple.

岩礦壺
岩鉱壺
Mineral Teapot

岩礦壺色彩變化萬千，使用臺灣在地素材，例如傳統建築土角厝的土、新北市南勢角產出的原生長石、雪山隧道的貫通石，甚至茶葉燒成的灰，都可以當成練土的媒材，也因此形成多樣的釉彩與表面肌理，岩礦壺創作者以各式礦砂製造表面肌理，透過天然礦物形成多樣色彩。

岩鉱壺は色のバラエティーに富んでいる。岩鉱壺は、昔の土レンガの家からの土、新北市からの長石、雪山トンネルからの石、あるいは茶葉の灰など、台湾現地の原料で作られている。様々な生地および色は多種類の自然な鉱物の使用によって形成された。

Mineral teapots have a great variation in their colors. Mineral teapots are made of local materials of Taiwan, such as soil from traditional earth brick houses, feldspars from New Taipei City, stones from the Hsuehshan Tunnel, or even the ash of tea. Various textures and colors are formed through the use of all kinds of natural minerals.



品茶器特展

A Special Exhibition on the Appreciation of Tea and Teaware

特別展「お茶と茶器を楽しむ」

2013年 9/18 至 11/17

廣告