

農村食農教育方案表

農業部農村發展及水土保持署

填表單位	威叔茶莊		
聯絡人	陳威志	E-mail	mhytea@gmail.com

教案名稱	從茶葉到生活：貓空茶味旅道 From Leaf to Life: Maokong's Tea			設計者	陳慧潔、陳威志								
對象	一般民眾			適合人數	30								
特色主題	文山茶（文山包種、鐵觀音、紅茶） 了解友善耕作，鼓勵在地消費 茶的多元價值			活動時間	3hr 1-12月								
				活動地點	威叔茶莊（室內）								
食農教育 六大方針	<ul style="list-style-type: none"> ■支持認同在地農業 ■地產地消永續農業 ■深化飲食連結農業 ■珍惜食物減少浪費 □培養均衡飲食觀念 ■傳承與創新飲食文化 			聯合國永續發展目標 (SDGs)	SDGs2 消除飢餓，促進永續農業 SDGs4 優質教育，促進終身學習機會 SDGs12 負責任的消費與生產 SDGs 15 保護陸域生態								
食農教育 三面六項 及學習內容	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">農業生產 與安全</td> <td style="width: 25%;">農業生產 與環境</td> <td style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> ■在地農業生產與特色 ■農業生產方法 □農業相關生涯 □科技於農業生產的應用與影響 □農業與全球經濟 </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">農業與環 境</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ■農業生產與環境 ■農業與資源永續 □社會責任與倫理 □全球糧食議題 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">飲食健康 與消費</td> <td style="text-align: center;">飲食與健 康</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ■認識食物 □飲食的均衡與健康 □生命發展階段與營養 □飲食與疾病 </td> </tr> </table>	農業生產 與安全	農業生產 與環境	<ul style="list-style-type: none"> ■在地農業生產與特色 ■農業生產方法 □農業相關生涯 □科技於農業生產的應用與影響 □農業與全球經濟 		農業與環 境	<ul style="list-style-type: none"> ■農業生產與環境 ■農業與資源永續 □社會責任與倫理 □全球糧食議題 	飲食健康 與消費	飲食與健 康	<ul style="list-style-type: none"> ■認識食物 □飲食的均衡與健康 □生命發展階段與營養 □飲食與疾病 			
農業生產 與安全	農業生產 與環境	<ul style="list-style-type: none"> ■在地農業生產與特色 ■農業生產方法 □農業相關生涯 □科技於農業生產的應用與影響 □農業與全球經濟 											
	農業與環 境	<ul style="list-style-type: none"> ■農業生產與環境 ■農業與資源永續 □社會責任與倫理 □全球糧食議題 											
飲食健康 與消費	飲食與健 康	<ul style="list-style-type: none"> ■認識食物 □飲食的均衡與健康 □生命發展階段與營養 □飲食與疾病 											

飲食生活 與文化	飲食消費 與生活型 態		<ul style="list-style-type: none"> ■飲食消費行為 □食品衛生與食品安全 ■加工食品的製作與選購 □地產地消 □綠色消費
	飲食習慣		<ul style="list-style-type: none"> □飲食的重要性 ■愉悅的進食 □分享與感恩 ■進餐禮儀
	飲食文化		<ul style="list-style-type: none"> □在地飲食特色 ■飲食與文化的傳承 ■全球與多元飲食文化
設計理念	以「貓空茶」為核心，融合五感體驗、食育理念與文化傳承，打造一場不限季節、寓教於樂的食農茶旅程，讓參加者了解貓空茶的種植環境及友善農法，並以互動與實作了解茶營養、食物全利用及茶文化發展，創造文山在地茶文化的深度價值與永續發展。		
活動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 五感體驗認識貓空茶：引導參加者運用視覺、嗅覺、觸覺與味覺認識文山在地茶種與製程，並透過手沖體驗，感受台灣茶文化中的儀式感與對土地的珍惜。 2. 從生活連結三面六項：以茶葉的營養價值與全食利用，從參加者的生活經驗，連結到食農教育面向，並結合料理實作深化學習印象。 3. 了解文化支持在地：透過分享茶有趣故事及歷史脈絡發展，以手作活動強化參加者記憶連結，提升其對貓空茶品牌的認同，加強對貓空茶的消費意願。 		
活動流程			
時間	主題	活動流程及內容	活動整備
10 min	開場活動	<p>【引起動機】</p> <p>1. 大家都有喝過手搖飲？ 那你知道你的手搖飲中用的是什麼茶？你分辨得出來各種茶的不同味</p>	講師*1 麥克風*1

		<p>道？為什麼他們有這些不同的味道？</p> <p>2. 環境及茶師介紹 歡迎來到貓空，說明貓空地名來源，介紹自然環境帶來茶葉產業發展，及相對應茶師從業經歷</p> <p>3. 活動說明 說明今日流程安排及相關安全注意事項</p>	
50 min	識茶好鼻師	<p>1. 五感識茶：從五感了解貓空茶葉特色及製程</p> <p>(1) 讓參與者分享台灣有名的茶及對應產地、看綠色的新鮮茶葉植栽及充滿香味茶葉，詢問這需要經過什麼製程，用回答集中大家注意。</p> <p>(2) 透過手持圖卡，說明台灣茶葉製造過程，說明各地茶、茶種和製程的差異。</p> <p>(3) 參與者了解基本知識後，將貓空在地文山包種茶、鐵觀音、紅茶，分別裝至品香瓶及觀察盒，先讓參加者分組並以眼觀、手摸、嗅聞猜猜各是什麼茶。接著以評鑑茶具組及沖泡手法，說明茶葉品茗重點及方式，用眼觀茶色及實際用舌頭感受不同茶口感及韻味，用趣味分</p>	<p>講師*1、助教*1 麥克風*1 茶葉製程手持圖卡*1（包含製程說明以及貓空三種茶品製程比較表）</p> <p>活動材料： 茶葉：文山包種茶、鐵觀音、鐵觀音紅茶 托盤 品香瓶 評鑑茶具組 保溫壺（滾水）</p>

		<p>辨遊戲方式，增強大家對茶葉製程認知及貓空茶葉的印象。</p> <p>2. 手沖茶體驗</p> <p>換參加者以充滿儀式感的品茶杯沖泡，品嚐貓空代表性之一的正欖鐵觀音風味，在感受一杯茶的時間，聽茶師分享做茶期間的挑戰，說明這杯茶如何代表著對台灣土地及對茶葉友善種植照護的堅持。</p>	
60 min	食育茶體驗	<p>1. 東方茶文化</p> <p>透過分享東方茶葉歷史故事，用時間脈絡發展，帶到台灣茶葉及相關食農發展，在讓參與者了解茶文化後，接著講述茶葉的營養成分及加工運用。</p> <p>2. 手作喫茶在了解食茶歷史故事後，帶領分組參加者以之前茶莊預留的紅茶茶渣手作小菜。</p> <p>(1) 將泡完茶湯汁茶渣稍微瀝乾備用。</p> <p>(2) 預先準備每組需要拌料及調味，包含鳳梨細絲、高粱醋、素蠔油、香油、白芝麻、枸杞。</p> <p>(3) 引導參加組拌勻後品嚐，透過將沖泡後的茶葉渣做成小菜，了解台灣茶葉全利用方式，並引導分享交流各國茶葉料理方式及</p>	<p>講師*1、助教*1 麥克風*1 茶歷史手持圖卡*1 茶營養手持圖卡*1（包含常見茶加工品） 活動材料： 攪拌盆、筷子、分食碗 茶渣、鳳梨、白芝麻、枸杞、調味料（金門醋、素蠔油、香油）</p>

		口味。	
50 min	台灣茶祝福	<p>說明封茶在台灣文化的意義，接著引導參加者透過手作封茶，了解茶葉保存方式。</p> <ol style="list-style-type: none"> 先發下自來水毛筆，讓參加者在小卡寫上心願，接著在事先才剪好的小紙條上寫好時間、查明及茶莊等。 將茶莊等印章依喜好蓋在白紙上。 發下茶葉，引導參加者放入小夾鏈袋後，裝入封茶罐。 最後將小紙條背面上澆水後黏在封茶罐，完成最後裝飾。 最後說明將其對當天貓空茶品的認知及感受，轉化成實際伴手禮，告知保存及使用方式，以延伸未來擴散推廣宣傳，增強消費再訪的誘因。 	<p>講師*1、助教*1 麥克風*1 封茶步驟說明 活動材料： 鐵觀音茶葉、小夾鏈袋、封茶罐、白紙、膠水、自來水毛筆、印章、印泥</p>
10 min	總結活動	<p>針對今天的活動總結，簡單問答測試大家吸收程度，並邀請大家分享活動參加心得。</p> <p>引導問題：</p> <ol style="list-style-type: none"> 請問今天最喜歡哪種茶？為什麼？ 你覺得貓空茶和自己家鄉的茶（外國人），或是平 	

		<p>常喝的茶/手搖飲的茶，差別在哪裡（香味、口感、味道）？</p> <p>3. 在了解東方茶歷史故事及演進中，最想嘗試哪種品茶方式？</p> <p>4. 如果想要為家人做茶料理，最想用什麼茶葉做什麼料理？</p> <p>5. 整個活動體驗完，覺得最特別的地方在哪？後續想瞭解貓空茶的哪個部分？</p>	
--	--	---	--

參考資料

農業部茶及飲料作物改良場 官方網站

食農教育資訊整合平台

茶經

茶言觀色品茶趣：臺灣茶風味解析

日日茶摘：品鑑、購買、沖泡、收藏經典

臺灣製茶學

茶葉食農教育參考教案手冊（113年國小組）

臺灣茶葉感官品評實作手冊

茶飲與茶膳

擺一桌絕妙的宋朝茶席

喝茶好科學

台灣茶第一堂課

活動附件



茶歷史

茶製成說明



活動整備 彙整	人力需求	<ol style="list-style-type: none"> 識茶好鼻師：講師*1（活動帶領人）、助教*1（包含簽到、活動協助、拍照） 食育茶體驗：講師*1（活動帶領人）、助教*1（包含簽到、活動協助、拍照） 台灣茶祝福講師*1（活動帶領人）、助教*1（包含簽到、活動協助、拍照）
	活動地點	威叔茶莊三樓
	設備與材料	詳列如上
	活動備案	<ol style="list-style-type: none"> 識茶好鼻師：若熱水壺煮水不及，可用保溫壺替代 食育茶體驗：若針對年紀較小參加者，可增加蜂蜜調整茶味，或以茶凍替代品茶。 台灣茶祝福：若遇到年紀較小參加者，可改示範鐵觀音布包團揉，手作以茶布包代替。
	活動宣傳及報名	與教學單位學校合作、網路社群宣傳如官方網站、FB、IG 等。

活動檢討與優化

- 參加者回饋：最喜歡好鼻師品茶，可以感受文化：活動豐富且可以親手操作很好玩、聽到茶的故事很有趣；更了解貓空的茶了；看到像咖啡機一樣的泡茶方式很新奇
- 因為活動較緊湊，每場活動道具要先準備好，減少中間換場時間浪費。
- 因場地限制，除實體茶葉器具，僅能用手持圖版輔助教學，建議可評估增購移動式布幕和短焦投影機。