

農村社區食農教育方案

農業部農村發展及水土保持署

112年農村食農教育管理計畫

方案名稱	小小製茶師		設計者	和菓森林紅茶莊園
學習對象	國小高年級至國中		教學時間	2.5小時
選用之農業作物或社區特色	大葉種紅茶		適合人數	2至150人
			活動場域	鹿篙社區
設計理念	紅茶，可以說是孩子們成長最熟悉的陌生人，從廣告台詞中的一芯二葉是什麼開始，實際在茶園中探索，以及大葉種紅茶、小葉種紅茶，茶葉差異性等；透過實際製茶體驗，讓孩子們對紅茶多一份熟悉感。而包裝上的產地認證、產銷履歷標章，則呈現出在地茶農對環境和土地的疼惜。最後提供當地精緻化紅茶讓孩子們品茶，培養從小選擇在地生產的高優質紅茶的能力。		聯合國永續發展目標 (SDGs)	SDG2、SDG12、SDG15
			操作地點	茶園、工廠體驗教室
食農教育法六大方針	<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 			
食農教育概念面向 (三面六項)	農業生產與環境	農業生產與安全	<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 	
		飲食消費	<ul style="list-style-type: none"> ■飲食消費行為 ■食品衛生與食品安全 	

		與生活型態	■加工食品的製作與選購 ■地產地消 ■綠色消費		
	飲食生活與文化	飲食習慣	□飲食的重要性 ■愉悅的進食 ■分享與感恩 ■進餐禮儀		
		飲食文化	■在地飲食特色 ■飲食與文化的傳承 □全球與多元飲食文化		
教學目標		知識： 1. 知道在地茶業的歷史發展起源及環境特色 2. 知道紅茶生產的過程和相關標章 態度：肯定日月潭出產的紅茶。 技能：沖泡和品評紅茶的方法			
教學材料		防蚊液、斗笠、介紹展板、茶菁、筴蓆、乾燥機、壺器、茶杯、茶葉、熱水、紅茶點心、茶罐、包裝鋁袋、貼紙、提袋、封口機			
活動流程					
時間	學習項目	活動流程及內容		準備事項	地點
30min	引起動機：茶園走讀 介紹社區歷史文化、產地環境及茶園管理	茶園走讀— 帶領學生茶園生態導覽，介紹茶樹生長環境、茶園的管理的方法。 引導學生近距離觀察茶樹的樹態，尋找「一芯二葉」位在哪裡？並引導學生認識在茶園有哪些不同的紅茶品種。		1. 防蚊液 2. 斗笠	茶園

30min	活動一、紅茶生產方法	<p>魚池紅茶簡史—</p> <p>介紹魚池紅茶發展起源和在地文化的關聯，訴說紅茶產業是如何在這片土地上落地生根，以及傳統茶廠的轉型的故事。</p> <p>紅茶製程介紹—</p> <p>介紹紅茶製作過程五步驟：採摘→萎凋→揉捻→發酵→乾燥。</p> <p>茶農婆婆手採的一芯二葉新鮮茶葉，經過這五個步驟後變成一條一條的烏亮紅茶茶葉乾，茶葉在這五個步驟中每個環節發生的事情，以及外觀上的改變。</p> <p>紅茶手作時光—</p> <p>示範如何用手揉製紅茶，請學員親手揉製屬於自己的紅茶，將完成萎凋的茶葉逐漸揉製成條索狀，觀察茶葉在過程中狀態和氣味的改變；當天自己做的茶葉會自己帶回家。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹展板 2. 茶菁 3. 笳塵 4. 乾燥機 	工廠體驗教室
30min	活動二、學習沖泡紅茶、認識品種	<p>品茶活動—</p> <p>告訴學員不同紅茶品種外觀和氣味的不同，以及正確紅茶沖泡、品用方式、茶席禮儀；並邀請學員品茶，喝喝看不同紅茶品種的味道有什麼樣的差異，也有點心拼盤搭配現泡的紅茶。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 壺器 2. 茶杯 3. 茶葉 4. 熱水 5. 紅茶點心 	工廠體驗教室
15min	包裝茶罐	<p>包裝時間—</p> <p>把自己做的紅茶茶葉包裝帶回家，也會叮囑參與者茶葉如何保存、存放的條件。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶罐 2. 包裝鋁袋 3. 貼紙 4. 提袋 	工廠體驗教室

參考資料

農業部茶及飲料作物改良場 <https://www.tbrc.gov.tw/>

食農教育資源平台—魚池紅茶

教學附件

學習單：



HUGOSUM 紅玉茶社

小小製茶師 體驗學習單


茶職人 TEA CRAFTSMAN 學校：_____ 班級：_____ 姓名：_____

一、茶園篇

1. () 請問以下採摘下來茶葉哪一個是「一芯二葉」？

A.  B. 

2. 請問「紅玉紅茶」的葉子形狀是什麼形狀呢？請畫出來~

提示：圖形、邊邊形成愛心形？ 

二、製茶篇

3. () 請問紅茶發酵程度是以下哪一個呢？

A. 輕發酵 B. 部份發酵 C. 完全發酵

4. () 紅茶的製作需要大概幾天完成呢？

A. 1天 B. 2天 C. 7天 D. 一個月

HUGOSUM 紅玉茶社

三、茶種篇

5. () 請問下列何者哪一個是「日月潭紅茶」？



A. 阿薩姆紅茶 B. 紅玉紅茶 C. 紅寶石紅茶
D. 紅韻紅茶 E. 以上皆非 F. 以上皆是

6. () 請問「阿薩姆紅茶」為什麼叫做阿薩姆呢？

A. 產地在阿薩姆 B. 當地大富豪的名字 C. 流行用語

四、品茶篇

7. 請問一般來說，泡紅茶要用多高溫度的水呢？請在右邊溫度計上色~

8. () 日月潭紅茶的茶葉形狀是？

A. 一條一條的 B. 一顆一顆的 C. 一片一片的

茶風味解說牌：

HUGOSUM 紅玉茶社

Black tea color changes tea processing 製程中的茶葉顏色變化

乾燥 DRYING 發酵 FERMENTATION 揉捻 ROLLING 萎凋 WITHERING 揀選 PLUCKING

發酵中的茶葉顏色變化 Black tea color changes during fermentation

萎凋 Withering 揉捻 Rolling 發酵 Fermentation 乾燥 Drying

萎凋 Withering 揉捻 Rolling 發酵 Fermentation 乾燥 Drying

