

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	茶體驗		設計者	饗嚮台東
學習對象	35-55歲喜歡深度旅遊者		教學時間	2.5小時
選用之農業作物或社區特色	茶		適合人數	30人
			活動場域	室內+室外
設計理念	在鹿野, 不是只有7-8月的熱氣球, 還有在地的的重要農產業與人情味。茶便是人與人交流的重要媒介, 透過與親朋好友一起沏茶、品茶, 在慢活台東, 慢慢品嚐生活中美好的時光。		聯合國永續發展目標 (SDGs)	<u>SDG12</u> <u>SDG15</u>
			操作地點	鹿野高台
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 	
飲食生活與文化	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 		

教學目標	知識： 1. 知道茶的種植管理 2. 知道手搖飲與沖泡原葉茶的不同處 態度：願意感受人與茶之間的連結，是來自於與誰一起喝茶 技能：具備喝好茶的能力		
教學材料	戶外：斗笠、包巾、袖套、茄芷袋 室內：茶具組		
活動流程			
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項
10分鐘	準備活動	人力：田間導覽人員一位 大家整裝穿戴好採茶的基本裝備：戴斗笠、包巾、袖套 茶園採茶的師傅們為了避免曬傷或被蟲咬傷，需要把全身都包緊緊	1. 斗笠 2. 包巾 3. 袖套 4. 茄芷袋
50分鐘	茶園活動	人力：田間導覽人員一位、茶農一位 茶園導覽、體驗手採一心二葉 <u>茶園面面觀：</u> 觀察茶園的現況，是否聞到空氣中的茶香、聽到茶園風吹的聲音、蟲鳴鳥叫的聲音，是否在茶樹上觀察到茶花、茶果，顏色是什麼？聞起來是什麼味道呢？ 茶是常綠的植物，也因季節不同的改變而開花、結果等不同的改變，透過大家的觀察與農家的說明，讓旅客了解茶園四季樣貌。 <u>採茶師的技術：</u> 由茶農教導學員如何採茶，觀察茶的一心二葉和老葉的差異，並且說明茶的種植、品種、與茶園的現況，對買到的茶的品質、口味什麼樣的影響。 向學員介紹目前台東茶改場有25個茶樹品種，而鹿野種植最多的是大葉烏龍或金萱。台東茶改場正推廣紅烏龍茶，烏龍茶	茶園

		因為外觀顏色也就是我們說的「茶乾」分為綠、青、紅、白、黃和黑，所以烏龍茶就是青茶，那為什麼會稱為「紅烏龍茶」呢？這和製茶師烘焙有很大的關係。	
70分鐘	品茶活動	<p>人力：品茶師一位</p> <p><u>形成茶葉：</u> 呈現茶菁從葉子轉變成紅烏龍茶粒(球形)的過程，茶菁經過萎凋、發酵、炒菁、揉捻、乾燥等步驟後，形成茶粒，而紅烏龍製作過程著重在茶菁的培養以及重發酵的功夫。</p> <p>觀察未沖泡茶葉的狀態，說明觀察茶葉的外觀，了解茶的品質，也可透過觀察知道茶的五色(綠茶、紅烏龍或紅)差異。</p> <p><u>沏茶功夫：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識桌上的品茶相關茶具： 說明每一個器皿的功能，以及為什麼泡茶需要有這些工具 2. 沖泡好茶的溫度與時間 紅烏龍的沖泡時間是1-1.5分鐘 溫度最好在90度左右 3. 開始沖茶—等待，席間引導學員彼此分享生活中喝茶的經驗 4. 出湯 觀察紅烏龍的茶湯會因為烘焙的時間所呈現出的不同顏色 5. 品茶 品嚐不同焙度的茶口感。 	<p>茶具組件：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 桌巾 2. 桌旗 3. 茶盤 4. 茶壺 5. 茶杯 6. 茶巾 7. 茶海 8. 茶盃 9. 茶罐 10. 沙漏 11. 茶荷 12. 茶針
20分鐘	總結活動	<p>人力：品茶師一位</p> <p>引導學員發表這天印象最深刻的經驗，和其他的喝茶經驗有什麼不同，在台東慢活、慢遊、慢食，愉快的經驗能增加進食和生活的品質。</p>	
參考資料			
<p>台灣新興特色茶－紅烏龍介紹 「紅烏龍」浪潮來襲！紅茶香與烏龍韻完美合奏，醇厚迷人，青農接棒翻轉台東老茶區命運</p>			

教學附件