

文化部「文化體驗教育計畫」文化體驗內容

文化體驗內容規劃			
名稱	茶覺生活-三峽茶文化體驗教育課程		
教學藝術家	甘樂文創志業、樂山陶藝工作室李志豪、天芳茶行黃耀寬		
藝術領域	<input type="checkbox"/> 視覺藝術 <input type="checkbox"/> 音樂及表演藝術 <input type="checkbox"/> 電影 <input checked="" type="checkbox"/> 文學閱讀 <input checked="" type="checkbox"/> 文化資產 <input type="checkbox"/> 工藝設計 (單選, 跨域請以主要類別為主)	適用年齡	<input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 中 <input checked="" type="checkbox"/> 高年級 (以國小為主) <input type="checkbox"/> 國中 <input type="checkbox"/> 高中
理念與特色	<p>我們期待透過「生活」連結「教育」, 重拾地方生活記憶與技藝, 讓在地的孩子們發現自己生活的社區聚落裡竟蘊藏著許多珍貴的傳統工藝文化。職人前進校園, 以創新、活潑的實境互動, 將在地工藝文化結合學校課程, 顛覆教育新想像; 學生走入社區, 聚落中每位職人都是小學生們值得學習的導師, 整個社區都是學生們的教室。</p>		
目標	<p>透過九個小時的茶文化體驗教育課程, 將能達成以下教學目標:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能認識茶文化起源與歷史 2. 學生能辨識台灣多元茶種 3. 學生能認識家鄉三峽碧螺春、蜜香紅茶的茶文化 4. 學生能藉由五感體驗的課程設計, 以多元面向認識三峽茶 5. 學生能覺察三峽茶園生態, 辨識茶園常見昆蟲 6. 學生能在三峽在地茶農的教導下, 學習採摘三峽茶, 辨識一心二葉 7. 學生能在三峽在地製茶師的教導下, 學習以傳統古法製作三峽茶 8. 學生能在三峽在地竹藝師的教導下, 製作竹茶具, 感知自然器物之美 9. 學生能在三峽在地茶藝師的教導下, 習得喝茶禮儀, 品味三峽茶 10. 學生能對家鄉社區建立更為緊密的連結 11. 學生能體認在地工藝文化的珍貴性 		
架構與時間	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識茶文化(3小時) 2. 茶園生態導覽, 採茶製茶體驗(3小時) 3. 品茶體驗與喝茶文化禮儀(3小時) 		
道具與設備	教案簡報、投影設備、麥克風、採茶工具組、採茶籃、桂竹、鋸子、砂紙、雕刻刀、茶知識短片、學習單。		
內容與細流 (含具體目標、具體活動流程說明、如何使用所需教具設備、如何與參與者交流互動、所需時間等)			

(一) 第一週：認識茶文化

介紹台灣茶葉生長環境、茶葉品種與製作種類，及茶文化歷史起源與茶飲食文化的轉變過程。

■ 課程規劃：3 小時

■ 搭配學校授課領域：自然課、社會課(歷史人文)

子題	具體目標	具體流程	互動說明	使用素材	時間
茶文化歷史起源與飲食文化介紹	介紹茶文化歷史起源與茶葉對飲食文化的影響	透過教學簡報，讓小朋友充分認識茶文化起源，搭配歷史趣味小故事帶動學童的興趣與想像。	簡報與影片互動教學	簡報 ppt、短片	50 分
台灣茶葉種植分佈與環境介紹	認識台灣茶葉分佈、茶葉種植環境介紹	運用製作簡報 ppt 與影片介紹台灣茶葉	簡報與影片互動教學	簡報 ppt、短片	50 分
台灣茶葉品種與種類介紹	認識台灣茶葉品種與種類	透過教學簡報認識茶葉品種，搭配茶葉辨識遊戲透過「視、觸、嗅」方式，讓小朋友辨識多元茶葉品種。	有獎徵答	簡報 ppt、茶葉、茶壺、茶杯、海報紙、白板筆、小禮物	50 分

(二) 第二週：茶園生態導覽，採茶製茶體驗

「茶園成為教室」，學生實際來到茶園，跟著茶農與茶師認識茶園生態，體驗製茶技藝，在教學互動中向師傅學習製茶敬業與專注態度，並在課程中深入了解家鄉茶文化。

- 課程規劃：3 小時
- 搭配學校授課領域：自然課、健康與體育課
- 上課地點：天芳茶行(新北市三峽區成福路 163 號)
- 車程時間：20 分鐘

子題	具體目標	具體流程	互動說明	使用素材	時間
認識茶園昆蟲與氣候生態	介紹茶園生態與種植氣候環境	由茶農透過茶園生態導覽，解說茶園常見昆蟲與茶葉適合種植環境氣候等因素	互動導覽	麥克風、昆蟲、樹葉相關照片	30 分
茶農節氣與採茶教學	認識農夫節氣與適合採茶季節與介紹採茶步驟。	由茶農透過解說，認識茶農依節氣作息時間與採收季節，並認識採茶工具，學習如何採茶。	互動導覽，學生實際採茶體驗。	採茶工具組、採茶籃	50 分
製茶原理與體驗	學習製茶知識、體驗製茶過程	由製茶師傅帶領學童將採好的茶進行後續加工製作，步驟搭配解說，讓學生了解製茶原理，並每人可攜帶當天自己製作的半斤茶葉回家。課程最後，由茶農提問相關種茶、製茶知識，讓學生有獎徵答。	互動導覽，學生實際體驗製茶手藝。製茶知識有獎徵答。	竹箕、製茶機器設備、小禮物	50 分



(三) 第三週：品茶體驗與喝茶文化禮儀

將課程場域前往三峽合習聚落，規劃品茶體驗課程，第一階段由在地竹藝師指導學生製作竹製茶具，第二階段則由茶藝師示範泡茶技藝，讓學生實際參與沖泡、品茶等體驗學習活動，並在課程中透過五感體驗感受茶席禮儀文化。

■ 課程規劃：3 小時

■ 搭配學校授課領域：自然課、生活應用、藝術與人文課

子題	具體目標	具體流程	互動說明	使用素材	時間
手作竹茶杯	運用三峽桂竹製作茶杯	由竹藝師傅解說在地竹子品種與特性，並帶領學生從竹子解剖、切鋸、塑形、砂紙修，獨立完成竹製茶杯。	竹藝師設計竹藝手作體驗課程。	桂竹、鋸子、砂紙、雕刻刀	80 分
認識茶具與品茶方式(上)	學習茶葉沖泡茶具與品茶方式	讓小朋友觀賞茶藝師沖泡技藝，並透過品嚐味道，認識辨識三峽不同茶葉品種特色。	茶藝師示範茶葉沖泡技藝。	茶葉、茶具組	30 分
沖泡原理與技巧(下)	認識茶葉沖泡原理與方式	透過茶藝師教學，讓孩童學習茶葉沖泡方式。	以分組方式學習茶葉沖泡。	茶葉、茶具組	
茶席禮儀	學習茶席禮儀文化	藉由茶藝師的茶席禮儀文化說明介紹，搭配設計教材道具輔助，讓學生以淺顯易懂的方式充分認識茶文化禮儀，並藉由學生實際體驗，讓學生分別扮演泡茶、品茶師，使教學更具活潑、深刻性。	以分組方式由學生扮演泡茶師與品茶師，體驗品茗喝茶文化。	茶葉、茶具組、教材道具	40 分



● 學生竹製茶杯製作、茶席體驗範例圖示



黃正忠 / 天芳茶行

黃正忠接手天芳茶行已經二十多年了，身為第四代的他除了對製茶有興趣之外，傳承老一輩的智慧，讓自己不段挑戰茶的各種可能性。

七年前他開始鑽研柚子茶，嚴格說起來是柚子茶餅，因為一個客人來看到他存放在家中的柚子茶，便收購回去，說古法製作的柚子茶可以有效地預防感冒。第一批被陸續繼續買走的柚子茶，是三十年前老人家做的，起初對柚子茶的價格還沒有什麼概念，因為數量減少價錢慢慢升高，一直賣到剩下最後一顆時，竟然有人出了意外的高價要買，除了讓黃正忠看到柚子茶的市場之外，也開始回憶起以前父親要他們怎麼幫忙挖柚子肉的辛苦，憑著回憶父親的手藝和拜訪長輩，拼湊出柚子茶的做法。

黃正忠也如柚子茶的沈穩氣質，知道柚子茶對於感冒咳嗽有幫助，就踏實的去辦，不多想。即使誠實的人有時候很辛苦，但老一輩之總是說：『天會補你。』是有道理的，這次失敗了，下次也許就是豐收，老天爺會補償給你。



製作程序

1. 採

摘採茶樹上的嫩葉和嫩芽。

2. 萎

葉片經過萎萎葉散水分，並攪拌增進發酵作用。

3. 炒

高溫炒熟茶青，去除青臭味，散發茶香。

4. 揉

放入揉捻機，使茶葉成條曲狀。

5. 乾

放進乾燥機烘焙使茶葉體積收縮便於儲存。

下次或許就是大豐收。
但是，天總會補你，
這是失敗了，
即使誠實的人有時候會很辛苦，

製茶

天芳茶行

02-8671-3108

新北市三峽區成福路163號

經費建議表【藝拍即合專用】

費用項目	單位	數量	單價	小計	編列說明
師資鐘點費	時	9	1,600	14,400	
助教鐘點費	時	9	800	7,200	
課程教材費	人次	30	500	15,000	茶葉、茶具、竹器等 課堂使用之材料
校外教學場地費	式	1	6,000	6,000	
影印費	式	1	3,000	3,000	教學內容影印費
教材印製費	式	1	2,000	2,000	教材道具輸出費用
旅運費	式	1	3,000	3,000	器材運輸費、講師交通費
總計	50,600				
其他費用項目					
交通費	包含 1 次校外實地體驗，地點三峽天芳茶行（新北市三峽區成福路 163 號），請申請學校應依學校所在地點自行評估所需經費。				
保險費	包含 1 次校外實地體驗，地點三峽天芳茶行（新北市三峽區成福路 163 號），請學校應自行評估所需經費				

: