

觀『茶』入『味』

一、設計理念

茶歷史悠久，可作為開門七件事，如米油鹽醬醋茶之一，從茶葉的栽培、採茶、制茶，到品茶都有很多文化內涵的內容值得我們去探討研究。嘉義縣梅山鄉是冠軍茶的故鄉，好山、好水、好人情的好地方，得天獨厚自然環境，住著一群認真努力做茶的人們，永續經營特等茶的故事。

藉由觀察到入味發展出茶味、美味和人情味。茶味課程中進行實際採茶和製茶，融入茶學英語教學，增加學生學習的樂趣。美味有茶席擺設之美、茶具之美、茶人儀態之美和茶點的藝術與美味。人情味涵蓋人在草木間的學問、當地有機茶達人張供足和永續經營理念。



二、核心素養

A2 系統思考與解決問題

E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。

B1 符號運用與溝通表達

E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以同理心應用在生活與人際溝通。

C3 多元文化與國際理解

E-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性。

三、單元課程架構表

| 課程階段 | 單元名稱 | 節次 | 教學重點 |
|-------|-------------|----|---|
| 一、茶味 | (一)Farm 輕鬆 | 3 | 1. 認識烏龍茶的製作，學習用英語解說流程。 2. 採茶體驗，誰是採茶王。 |
| | (二)紅茶 style | 2 | 紅茶揉茶及靜置發酵。 |
| 二、美味 | (三)茶知味 | 5 | 1. 認識茶具，學習用英語解說茶具名稱。 2. 泡茶流程英語解說。 3. 茶饅頭。 4. 感恩惜福。 |
| 三、人情味 | (四)心里程 | 3 | 1. 人在草木間:有機茶的環境、施肥、病蟲害和除草。 2. 有機茶達人張供足:自身經驗及有機茶 100 選。 3. 關懷在地文化，人文情懷，永續經營。 |

四、教學單元設計

單元一：Farm 輕鬆，共三節

| | | | | |
|-------------|------------|---|------|---|
| 領域/科目 | 社會 | | 設計者 | 劉庭妤、胡碧鴛 |
| 實施年級 | 高年級 | | 總節數 | 共 3 節；120 分鐘 |
| 單元名稱 | 觀茶—Farm 輕鬆 | | | |
| 設計依據 | | | | |
| 學習重點 | 學習表現 | 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。 | 核心素養 | A2 系統思考與解決問題 E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。 社-E-A2 敏覺居住地方的社會、自然與人文環境變遷，關注生活問題及其影響，並思考解決方法。 |
| | 學習內容 | ◆社會 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。 ◆食農 2-2-2 農林漁牧食材的生產過程與方式 | | |
| 議題融入 | 議題/學生主題 | 環境教育/2-2 生產過程 | | |
| | 實質內涵 | 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 | | |

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 與其他領域/科目的連結 | 語文/英語 |
| 教材來源 | 2018年 阿里山茶侶達人第四期培訓推廣計畫 研習手冊 |
| 學習目標 | |
| 說明製茶流程，並轉譯成英語解說，進行採茶體驗的樂趣。 | |

| 學習活動設計 | | | |
|--|----|----------------|----|
| 學習引導內容及實施方式 | 時間 | 學習評量 | 備註 |
| <p>■第一節教學前準備</p> <p>老師製作中文和英語的製茶詞條</p> <p>學生有製茶流程概念</p> <p>第一節教學開始</p> <p>一、引起動機</p> <p>1. 播放烏龍茶製茶流程影片。</p> <p>2. 詢問學生從影片中得知製茶流程為何？</p> <p>3. 請學生上台將製茶流程排列成一行。</p> <p>4. 老師做統整總結</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 認識英語版烏龍茶製茶流程。</p> <p>茶葉採摘 tea leaves picking/plucking</p> <p>茶菁 fresh leaves</p> <p>萎凋(使茶菁消失一些水分)</p> <p>Withering(make the leaves to wilt and soften)</p> <p>戶外萎凋 outdoor withering</p> <p>室內萎凋 indoor withering</p> <p>發酵 fermentation:oxidation</p> <p>殺菁: 高溫使茶葉停止發酵</p> <p>(fixation: stop fermentation by heating)</p> <p>揉捻: 使定型及茶葉所含的成分容易融入茶湯中</p> <p>Rolling: to shape the leaves and wring out the juices</p> <p>乾燥: 使茶葉形狀定型及保存</p> <p>Drying/firing: shape the tea and preserve</p> <p>焙火 Roasting</p> <p>茶葉包裝 tea packing</p> <p>2. 反覆練習英語口說。</p> <p>3. 請學生上台將英語的製茶流程與中文流程相呼應。</p> <p>4. 老師講解說明。</p> | 10 | 口頭回答 舉手上台排列 | |
| | 20 | 英語詞條 | |
| | | 英語口說 點名上台排列 | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>三、綜合活動-快翻快答(全班3人一組)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師將英語製茶重新洗牌，每次翻一張卡，請學生正確的唸出英語。 2. 全部念完，時間最快的是贏家。 3. 老師做統整總結 <p>第一節教學結束</p> <p>■第二、三節教學前準備</p> <p>老師準備採茶斗笠和籃子或請學生自備</p> <p>第二、三節開始</p> <p>一、引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 詢問學生採茶必須準備哪些器具? 2. 詢問學生採茶要採幾心幾葉? 3. 詢問學生採茶要注意什麼事情? 4. 老師做統整總結 <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師說明採茶時間及實作採茶示範。 2. 學生練習採茶。 3. 開始採茶 40 分鐘。 <p>三、綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採茶時間到請學生集合排隊要遵守秩序，準備稱重量。 2. 誰是採茶王，看看誰的重量最重? 3. 老師做統整總結(回去須將茶菁靜置發酵一天) 4. 請學生寫心得感想 <p>第二、三節結束</p> | <p>10</p> <p>15</p> <p>50</p> <p>15</p> | <p>分組討論</p> <p>上台發表</p> <p>學生舉手發表</p> <p>學生舉手發表</p> <p>學生舉手發表</p> <p>學生採茶</p> <p>選拔採茶王</p> <p>採茶心得一篇</p> | |
| <p>教學設備/資源:製茶影片和英語製茶詞條</p> | | | |
| <p>參考資料: 2018 年 阿里山茶侶達人第四期培訓推廣計畫 研習手冊</p> | | | |
| <p>附錄:附件一、二</p> | | | |

單元二：紅茶 style，共二節

| | | | |
|-------------|-------------|-------------------------------|--|
| 領域/科目 | 社會 | 設計者 | 劉庭好、胡碧鴛 |
| 實施年級 | 高年級 | 總節數 | 共 5 節；200 分鐘 |
| 單元名稱 | 觀茶—紅茶 style | | |
| 設計依據 | | | |
| 學習重點 | 學習表現 | 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。 | <p>核心素養</p> <p>A2 系統思考與解決問題</p> <p>E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問</p> |

| | | | | |
|---|----------------|---|--|---|
| | 學習內容 | ◆社會 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。 ◆食農 2-2-2 農林漁牧食材的生產過程與方式 | | 題。 社-E-A2 敏覺居住地方的社會、自然與人文環境變遷，關注生活問題及其影響，並思考解決方法。 |
| 議題融入 | 議題/學生主題 | 環境教育/2-2 生產過程、5-1 飲食禮儀 | | |
| | 實質內涵 | 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 | | |
| 與其他領域/科目的連結 | | 語文/英語 | | |
| 教材來源 | | 1. 2018 年 阿里山茶侶達人第四期培訓推廣計畫 研習手冊 2. 竹南蛇窯出版「一即一切」 鄧淑慧、陳玉婷合著 | | |
| 學習目標 | | | | |
| 1. 實際參與紅茶揉捻，能描述製茶流程。 2. 列舉泡茶器具，並轉譯成英語解說。 3. 描述泡茶流程，並轉譯成英語解說，並進行泡茶的樂趣。 | | | | |

| 學習活動設計 | | | |
|--|-----------|-------------|-----------|
| 學習引導內容及實施方式 | 時間 | 學習評量 | 備註 |
| ■第一、二節教學前準備 老師準備揉紅茶影片、筴笠或請學生自行準備 第一、二節教學開始 一、引起動機 1. 播放揉紅茶製影片。 2. 詢問學生從影片中得知揉紅茶要注意什麼？ 3. 老師示範做統整總結。 二、發展活動 1. 認識不發酵茶、部分發酵茶、全發酵茶的英語說法。 2. 請學生上台說出不發酵茶、部分發酵茶、全發酵茶的英語。 茶葉以發酵稱度分類 The classification of tea for fermentation 不發酵茶 Non-fermented tea(green tea) 部分發酵茶 partial fermented tea (oolong tea) 全發酵茶 full fermented tea(black tea) 3. 分發茶菁，三人共用一個筴笠，開始揉紅茶。 4. 老師巡視指導，教導正確揉茶方式。 | 10 | 口頭回答 | |
| | 10 | 口說英語 | |
| | 50 | 分組揉紅茶 | |

| | | | |
|---|----|------|--|
| 三、綜合活動(全班 3 人一組) 1. 請分組說出揉紅茶後的感想。 2. 紅茶揉好靜置，等待晚上再乾燥。 3. 老師做統整總結 第一、二節教學結束 | 10 | 上台發表 | |
| 教學設備/資源： 揉紅茶、茶具和泡茶影片 | | | |
| 參考資料： 1. 2018 年 阿里山茶侶達人第四期培訓推廣計畫 研習手冊 2. 竹南蛇窯出版「一即一切」 鄧淑慧、陳玉婷合著 | | | |
| 附錄 | | | |

單元三：茶知味，共五節

| | | | | |
|-----------------------------|----------------|---|-------------|---|
| 領域/科目 | 社會 | | 設計者 | 劉庭妤、胡碧鴛 |
| 實施年級 | 高年級 | | 總節數 | 共 3 節；120 分鐘 |
| 單元名稱 | 茶知味 | | | |
| 設計依據 | | | | |
| 學習重點 | 學習表現 | 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。 | 核心素養 | B1 符號運用與溝通表達 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以同理心應用在生活與人際溝通。 社-E-B1 透過語言、文字及圖像等表徵符號，理解人類生活的豐富面貌，並能運用多樣的表徵符號解釋相關訊息，達成溝通的目的，促進相互間的理解。 |
| | 學習內容 | ◆社會 Aa-III-3 個人的價值觀會影響其行為，也可能會影響人際關係。 ◆食農 3-1-1 食材的的是當料理方式 2-2-2 農林漁牧食材的生產過程與方式 5-1-2 飲食美學 | | |
| 議題融入 | 議題/學生主題 | 環境教育/3-1 食物料理、4-1-2 關懷與感恩 | | |
| | 實質內涵 | 還 E14 知覺人類生存與發展需要利用能源與資源，學習在生活中直接利用自然資源或自然形式的物質。 | | |
| 與其他領域/科目的連結 | | 自然與科技 | | |
| 教材來源 | | 痞客邦 周老師的美食教室 | | |
| 學習目標 | | | | |
| 學生透過在地素材做出茶饅頭和香酥茶葉，感恩擁有的一切。 | | | | |

| 學習活動設計 | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------|----------|--------|----------|-----------|--------|--------|--------|---------|--------|-----------------------------|-------------------------|--|
| 學習引導內容及實施方式 | 時間 | 學習評量 | 備註 | | | | | | | | | | |
| <p>■第一節教學前準備</p> <p>每組學生準備</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>中筋麵粉 600g、</td> <td>金萱茶菁 1kg</td> </tr> <tr> <td>酵母 6g、</td> <td>酥炸粉 100g</td> </tr> <tr> <td>紅茶湯 290g、</td> <td>水 20CC</td> </tr> <tr> <td>糖 30g、</td> <td>油 500g</td> </tr> <tr> <td>紅茶粉 10g</td> <td>胡椒鹽 一些</td> </tr> </table> <p>教學開始</p> <p>一、引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 詢問學生曾經吃過那些茶製作的點心? 2. 詢問學生最喜歡做哪一種點心? 3. 茶凍讓學生嘗試，說出滋味如何? 4. 老師統整 <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師示範茶饅頭的做法。 <p>作法</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 將中筋麵粉、糖放入鋼盆中，再將酵母粉加入拌勻。 ② 將紅茶湯徐徐倒入作法①中並拌勻 ③ 將作法②的材料揉約 2 分鐘至均勻成糰沒有硬塊 ④ 用濕毛巾或保鮮膜將作法③的麵糰蓋好靜置發酵約 50 分鐘 ⑤ 將作法④醒過的麵糰再次揉至表面光滑 ⑥ 將作法⑤的麵糰切兩塊 ⑦ 將作法⑥的麵糰搓揉成直徑約 2.5 公分的長條 ⑧ 用刀將作法⑦的麵糰條切成約 3 公分的段後排放入蒸籠，蓋上蓋子，發酵約 30 分鐘。 ⑨ 開爐火中火，從冷水開始蒸，水沸騰後蒸 15 分鐘即可。 <p>三、綜合活動(全班 3 人一組)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請分組說出製作紅茶饅頭的技巧。 2. 老師做統整總結。 <p>第一節教學結束</p> <p>■第二節教學前準備</p> <p>老師準備中英語詞條和茶具或請學生自備茶具</p> | 中筋麵粉 600g、 | 金萱茶菁 1kg | 酵母 6g、 | 酥炸粉 100g | 紅茶湯 290g、 | 水 20CC | 糖 30g、 | 油 500g | 紅茶粉 10g | 胡椒鹽 一些 | <p>3</p> <p>35</p> <p>2</p> | <p>口頭回答</p> <p>實際操作</p> | |
| 中筋麵粉 600g、 | 金萱茶菁 1kg | | | | | | | | | | | | |
| 酵母 6g、 | 酥炸粉 100g | | | | | | | | | | | | |
| 紅茶湯 290g、 | 水 20CC | | | | | | | | | | | | |
| 糖 30g、 | 油 500g | | | | | | | | | | | | |
| 紅茶粉 10g | 胡椒鹽 一些 | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p style="text-align: center;">學生認識各種茶具</p> <p>開始教學</p> <p>一、引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 詢問學生泡茶必須準備哪些器具? 2. 學生分組討論寫。 3. 老師做統整總結 <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師指導學生說出泡茶器具的英語。 茶壺 teapot 茶碗 tea bowl 壺承 tea holder 茶海 tea pitcher 茶杯 cups 茶托 tea plate 茶則 tea displayer 茶匙 tea spoon 水方 tea basin 茶倉 tea canister(caddy) 茶盤 tea serving tray 煮水器 kettle 2. 學生分組練習。 <p>三、綜合活動-敲敲樂</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師將中文茶具名稱貼在黑板，然後唸英語讓學生敲打英語詞條。 2. 每隊派一人，看看誰最先敲對且唸出英語，就得一分。 3. 老師做統整總結 <p>第二節結束</p> <p>■ 第三節教學前準備 老師準備採茶影片</p> <p>一、引起動機</p> <p>播放採茶影片，讓學生知道明白採茶姑娘是如何在大太陽底下工作，理解鋤禾日當午，汗滴禾下土，關懷茶農的父母，感恩父母。</p> <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請學生發表是否覺得茶農工作辛苦很忙的原因? 2. 誘發學生思考能過舒服的日子要感謝誰? 3. 如何感謝茶農的父母? | <p>6</p> <p>28</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>30</p> | <p>學生舉手發表</p> <p>學生分組練習</p> <p>口頭回答</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|----|------|--|
| <p>4. 認識茶葉的一生。 5. 如何保存茶葉，珍惜食物？ 6. 如何感謝天地人？</p> | | 分組討論 | |
| <p>三、綜合活動 1. 學習單說明，家學學習單 2. 老師做統整總結 第三節結束</p> | 5 | 學習單 | |
| <p>■ 第四、五節教學前準備 老師準備中英語詞條和茶具或請學生自備茶具 學生能泡一壺好茶</p> | | | |
| <p>第四、五節開始</p> | | | |
| <p>一、引起動機 1. 詢問學生茶的品種為何？ 2. 詢問學生泡茶流程為何？ 3. 老師做統整總結</p> | 10 | 口頭回答 | |
| <p>二、發展活動 1. 老師示範泡茶流程並以英語解說。 * 泡茶三要素 水溫 water temperature 茶量 amount 時間 infusion time * 冷泡法 cold brew method * 陸羽小壺泡 備水 prepare water 溫壺 warm pot 溫盅 warm pitcher 溫杯 warm cups 備茶 prepare tea 識茶 recognize tea 賞茶 appreciate tea 置茶 put in tea 沖第一道茶 first infusion 倒茶 pour tea 分茶 divide tea 溫香 smell fragrance 沖第二道茶 second infusion 持盅奉茶 serve tea by pitcher 沖第三道茶 third infusion</p> | 50 | 實際操作 | |

| | | | |
|--|----|------|--|
| 收杯 collect cups 去渣 take out brewed leaves 涮壺 rinse pot 清盅 rinse pitcher 歸位 return to seat 結束 conclude 2. 學生分組練習。(學生分 4 組同時進行) 3. 老師巡視指導 三、綜合活動-茶藝展演 1. 每隊派茶人、茶侶和英語解說各一人上台表演。 (學生分 4 組同時進行) 2. 老師做統整總結 第四、五節結束 | 20 | 上台表演 | |
| 教學設備/資源:掛圖、茶具 | | | |
| 參考資料: 痞客邦 周老師的美食教室 | | | |
| 附錄:附件三學習單 | | | |

單元四:「心」里程,共三節

| | | | |
|-------------|---------|--|---|
| 領域/科目 | 社會 | 設計者 | 劉庭妤、胡碧鴛 |
| 實施年級 | 高年級 | 總節數 | 共 3 節; 120 分鐘 |
| 單元名稱 | 「心」里程 | | |
| 設計依據 | | | |
| 學習重點 | 學習表現 | 2a-III-1 關注社會、自然、人文環境與生活方式的互動關係。 | 核心素養 C3 多元文化與國際理解 E-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養,並認識與包容文化的多元性。 社-E-C3 了解自我文化,尊重與欣賞多元文化,關心本土及全球議題。 |
| | 學習內容 | ◆社會 Ca-III-2 土地利用反映過去和現在的環境變遷,以及對未來的展望。 ◆食農 4-2-1 食物生產與生態環境 | |
| 議題融入 | 議題/學生主題 | 環境教育/4-2 友善環境 | |
| | 實質內涵 | 還 E3 了解人與自然和諧共生,進而保護重要棲地。 | |
| 與其他領域/科目的連結 | 自然與科技 | | |

| | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------|--|
| <p>1. 介紹食養山房。 2. 茶如何永續經營? 3. 老師做統整總結</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 土地會生病嗎? 2. 茶葉品牌=信用嗎? 3. 進口茶和台灣茶的差異? 4. 一杯茶的代價。 5. 心安勝於滋味-重新檢視生活態度。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>1. 分組討論永續經營之道，並上台發表。 2. 老師做統整總結</p> <p>第三節教學結束</p> | <p>7</p> <p>25</p> <p>8</p> | <p>口頭回答</p> <p>上台發表</p> | |
| <p>教學設備/資源:影片、有機茶與一般茶</p> | | | |
| <p>參考資料: 1. youtube.com/watch?v=G_gY4TFvujc(經典雜誌_有機茶) 2. 有機茶 100 選 南投茶博 3. 茶域經緯 經典雜誌出版 4. 台灣有機茶地圖 晨星出版 5. 茶味裡的隱知識 幸福文化 6. 食養山房</p> | | | |
| <p>附錄</p> | | | |

五、教學成果照

| | |
|---|--|
| <p>教學成果照片</p> | |
|  |  |
| <p>採茶前準備工作</p> | |



採茶過程



採好茶秤重

茶葉採摘解說



採茶技巧說明

採茶後茶點享用



採茶示範



茶饅頭



泡茶



泡茶



泡茶



小小泡茶師認證

六、教學省思

教學省思表

● 教學者的優點：

1. 教學者從事茶藝教學已有十幾年，學習茶相關知識從不間斷，參加阿管處茶旅達人培訓，且已取得梅山鄉公所高級茶藝師證照。
2. 茶藝學問廣大淵博，學無止境。我不僅勤學茶藝，對茶會更是積極參與，指導學生參加全國小小泡茶師比賽，都能榮獲前三名。
3. 對茶具的製作也很有興趣，自己做側把壺，收藏名家茶壺。
4. 家裡有茶廠，近幾年研究有機紅茶製作，意外得到許多收穫，其中蜜香紅茶與人結緣，擄獲茶人的喜愛。

● 教學者需要成長的地方：

1. 實作方面比較強，學理上知識豐富，但在說話技巧上須加油。
2. 多專研茶席花，可以讓茶席表現更好。
3. 目前尚未實際焙火參賽，未來想參加比賽茶。

● 教學者的回應與省思：

1. 學生非常喜歡戶外的採茶工作，內心澎湃和雀躍是無法用言語形容。原本想說茶區學生都已經會採茶和揉茶了，結果都不會，現在茶農都希望孩子讀好書，學生對做茶根本不會，藉由這次教學深入了解茶農子弟其實平常是想幫忙做茶，但父母都說去讀書，所以茶農子弟書讀的好，但對採茶和揉茶都不會的這個部分，學校可以多開課。
2. 第一次揉紅茶真不可思議，學生也能做茶，在機器取代手工下，這種純手工的紅茶，沒幾個師傅敢教了。
3. 學校的行政配合度超強，從規劃實行，校方都一直努力協助，從學校到茶園的來回接送，茶籃、筴笠和斗笠的準備，以及中間的小小細節學校都想得非常周全，讓教學者安心教學，實在太愛學校裡的同仁，謝謝您們，有你真好。

鄭博獻

國小六年甲班

今天的茶道課很有趣，因為要走出校園到茶園採茶「趣」。

老師跟我們說，今天採的茶是要製作成紅茶，所以採的茶葉要細嫩點，這樣做出來的紅茶才會好喝。我一邊採，一邊悠閒的哼著歌，真是愜意呀！經過大家的齊心合力，我們摘了一大籃的薑，並且帶回學校做室內萎凋，讓茶葉發酵，等到隔天下午再來採

大展身手的时间到了，我先輕輕的把茶葉揉成球團，接著再慢慢的加壓，這時茶葉飄出的清香味，聞起來真療癒。經過多次的揉壓後，茶葉終於變成一條一條的，有如小小的麻花捲般，看來我大功告成了，真是開心。隔天拿到烘焙好的茶葉時，我一回到家立刻沖泡給家人喝。茶香真的很濃郁，但可惜的是，茶一喝下去，味道不夠甘甜，還略帶點澀味，這讓我有點失望，媽媽說：「阿獻，下次把

喉的好茶，你表現得很棒了！」聽完媽媽的鼓勵，原本滿臉憂愁的我頓時笑逐顏開了！從這次活動中，我終於了解到要做出好茶真是不容易的事，也深深體會到父母的辛苦。媽媽總是在大太陽底下揮汗採茶，而爸爸總是沒天沒夜地做茶，常常徹夜未眠，真的好辛苦。現在，我也算是一位「小小做茶師」了，能分擔父母的辛勞，不正是身為家裡一分子的我該做的事嗎？

採茶小專家 嘉義縣 國小 簡丞偉



請 趕快註冊來看看朋友對那些內容按讚。

採茶小專家 嘉義縣 國小 簡丞偉

茶道課很特別，不是在教室泡茶，而是懷著期待和高興的心，走出校園到茶園採茶去。

我有多次的採茶經驗，不過這次和班上的同學一起採，感覺蠻新鮮的。老師跟我們說，今天採的茶是要製作成紅茶，所以採的一芯二葉要嫩點，做出來的紅茶才會好喝。大家同心協力，整整摘了一大簍，接著把茶葉拿回學校先做室內萎凋，讓茶葉「走水」約一天的時間，隔天再來揉茶。

揉茶的時間到了，我先輕輕的把茶葉揉成球團，接著再慢慢加壓，把汁液壓出來。在揉壓的過程中，一股療癒感湧上心頭，感覺很舒坦。我慢慢的把茶葉壓揉到飄出淡淡的香甜味，這表示揉茶的工作已大功告成。

隔天拿到老師幫我們烘焙的茶葉時，感到興奮和感動。一回到家，我立馬沖泡給家人喝，喝過的人，臉上都洋溢著幸福的笑容，都對我泡的茶讚不絕口。爸爸跟我說，我泡的紅茶沒有苦澀味，喝到嘴裡香甜的茶香味充斥整個嘴巴，可說是「人間美味」，我聽完除了開心之外，還感到一絲的驕傲呢！

要喝到一杯好茶，是要經過時間的淬鍊，從這次的活動我可以深深體會到，期待下次我也能做出有如紅茶般香甜甘韻的烏龍茶！

發佈日期：2018-12-25 08:10:00

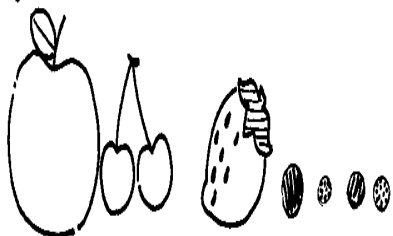


飲水思「茶」學習單

_____年級 _____號

姓名：_____

*請畫出一顆茶樹，並寫下各部位名稱。



*請說明「天、地、人」三道的重要:

* 父母每天辛苦在茶園裡工作，請寫出感謝的話並畫一幅畫送給他們。

* 茶葉如何保存，請詳述之。



* 如何珍惜你身邊的人、事、物?