

休閒農業－【三峽茶文化之旅－採茶、揉茶、製茶、品茶】

- | 活動日期：110 年 10 月 27 日
- | 活動時間：下午 3 時～5 時 30 分
- | 活動地點：正全茶行與正全製茶廠

本次活動首先由李宥陞廠長帶領同學們到製茶廠，認識製茶的相關流程：殺菁、揉捻、解塊、烘乾，並講解各種茶類不同的製作過程，以及嚴格的衛生把關；還讓學生體驗手做揉捻茶葉。接下來，同學們實際走訪茶園，體驗採摘茶葉。正全茶園茶種為青心柑種，採法為摘一心二葉。最後前往正全茶行，由廠長介紹茶產品及講解茶葉的行銷與販售，正全茶行也十分強調整個茶廠的衛生。同學一邊喝著茶，一邊聽李廠長講解。

本次活動參與人數共有 47 人，整體而言同學對於本次活動的平均滿意度為 4.8 分。本次參訪能讓同學更加瞭解茶葉的製作過程及產業所面臨的問題。同學們也透過實際的採茶體會茶農的辛苦。休閒農業的發展建構在對農業生產的瞭解，本次參訪將有助於同學瞭解平時課堂中農業相關內容與理論案例的介紹。透過經營者豐富的經驗分享，同學更能深刻瞭解實務方面的農業體驗，並且成為自己的養分，在未來能更有組織性的應用自己在休閒農業課程中的所學。

| 活動照片



將茶葉平均攤在淺盤型的竹製容器，使葉中水分蒸散，同時使茶菁進行緩慢的發酵作用。讓同學體驗如何使特殊的竹製淺盤器將茶葉平均攤平。看似簡單的一個動作，光憑力氣是無法順利完成的，更需要的是技巧。



廠長示範手工揉茶，透過揉搓的力度把茶葉的水分揉出。手工揉茶需花費至少3小時才能完成，所以現在大多使用機器來替代手工揉茶。



同學們前往茶園親自體驗採茶。正全茶園種為青心柑種，採法為摘一心二葉。廠長也教同學們分辨哪些是可以採摘茶葉，並提醒同學們避免採摘老葉。



同學都紛尋找一心二葉。大家十分投入及享受採摘茶葉的過程。



老闆泡了許多種類的茶讓同學們品茶。同學們也一邊喝著茶一邊聽老闆介紹茶品的銷售與茶園管理。