

## 休閒農業－【三峽茶文化之旅－採茶、揉茶、製茶、品茶】

| 活動日期：111 年 11 月 09 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

這次的食農小旅行我們去了位於三峽的正全茶行，並且親自體驗了採茶的樂趣，也學到了許多關於茶的知識。當天的天氣也非常好，老闆還非常慷慨的帶我們去長得十分茂盛的茶園，甚至不計成本地讓我們採一心一葉的茶，最後還請我們喝了清新順口的碧螺春和蜜香紅茶，非常感謝他們！同學們在教育層面有許多重要的收穫，將 Pine & Gilmore 的理論結合了實際參訪，在教育上，學習到很多課堂以外的知識，像是三峽的茶都是青心甘種茶，5~7 天就要收成一次，所以不能噴農藥。此外，用同一種茶葉，但不同的製茶步驟和方式就可以做出不同口味的茶，正全茶行主要做的茶有：龍井、碧螺春、東方美人茶、蜜香紅茶與白茶。其中龍井和碧螺春不需發酵，東方美人茶是半發酵，蜜香紅茶和白茶則是全發酵。而茶葉製作總共有 6 個步驟：萎凋、殺青、揉捻、解塊、發酵和烘乾，以蜜香紅茶為例，經過萎凋 20 小時防止茶葉苦澀後，要先用揉捻機揉 25 分鐘，再解塊打成條形，接著發酵 12 至 14 小時，經由黃褐色變成紅色後，就進行烘乾，用烤箱控制溫度（第一次 155 度烤 25 分鐘；第二次 135 度烤 15 分鐘）就完成了。



在大自然中徜徉在茶園的美景中，是一件特別幸福的事，在舒適的環境和晴朗的天氣體驗了採茶的樂趣，也嘗試著在萎凋的步驟中把茶葉攤平，最後我們還把自己採的茶帶回去挑戰做成白茶和抹茶，一整個下午的活動不但新鮮又好玩，更是收穫良多。