

## 新北市安溪國小〈107〉學年度活動照片彙整表

活動主題	「茶覺生活」- 三峽茶文化體驗教育課程	活動時間	107 學年
活動概述	為讓孩子深入體驗並瞭解家三峽在地茶鄉文化，甘樂文創將在地茶產區作為教學場域，並串聯三峽傳統在地製茶師、在地茶藝師、在地竹藝師，結合製茶產相關在地產業設計一套茶文化體驗教育課程，透過實際走訪茶園辨識台灣多元茶種，讓孩子們親自體驗採茶、製茶、製作竹茶具的過程，並安排茶席品茶課程，讓學童浸潤在茶鄉文化的學習環境中，感受家鄉文化魅力。		
			
說明：介紹台灣茶葉生長環境、茶文化歷史起源與茶飲食文的轉變過程		說明：認識台灣茶葉品種與製作種類	
			
說明：實際來到茶園，與茶農及茶師認識茶園生態，並學習如何採茶。		說明：採茶要一芯二葉	
			
說明：將採好的茶進行後續加工製作，讓學生體驗製茶過程		說明：殺菁~將茶菁放在熱鍋上炒，將過多水份去除、使茶葉變軟、停止茶葉發酵	



## 新北市安溪國小〈107〉學年度活動照片彙整表

活動主題	「茶覺生活」－ 三峽茶文化體驗教育課程	活動時間	107 學年
活動概述	為讓孩子深入體驗並瞭解家三峽在地茶鄉文化，甘樂文創將在地茶產區作為教學場域，並串聯三峽傳統在地製茶師、在地茶藝師、在地竹藝師，結合製茶產相關在地產業設計一套茶文化體驗教育課程，透過實際走訪茶園辨識台灣多元茶種，讓孩子們親自體驗採茶、製茶、製作竹茶具的過程，並安排茶席品茶課程，讓學童浸潤在茶鄉文化的學習環境中，感受家鄉文化魅力。		
			
說明：揉捻——逐漸加壓使茶菁成為條索狀		說明：揉捻後解塊準備以乾燥機熱風烘乾	
			
說明：在地竹藝師指導學生製作竹製茶具		說明：茶藝師示範泡茶技藝及茶席禮儀文化 說明介紹	
			
說明：學生實際學習茶葉沖泡方式。		說明：學生扮演品茶師，體驗品茗喝茶文化。	