

# 平溪仔『嘻』遊記 戶外教育課程走讀學習活動花絮

時間：107年08月31日

主題：走讀~製茶品茶(食農教育)

對象：全校師生、社區居民校友

檢核：口語表達分享、包裝設計作品



平溪仔大合照



鄭益堯校長致詞



五年級學生與稻草人合影



復育艷紅鹿子百合



完成復育艷紅鹿子百合開心合照



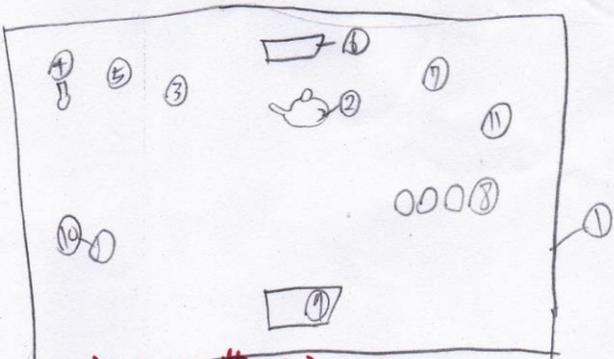
復育艷紅鹿子百合

平溪區農會四健會

作業組學習記錄

姓名：王好軒

會員級別：初級

開時 會間	107年8月31日	8時30分 16時0分	地點	東勢生態會館 本區茶場
學習 主題	本區農產 - 茶			
學習 內容 心得	<p>學習目標：1.如何泡好茶 2.茶葉製作方法</p> <p>泡好茶的器具</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.桌布</li> <li>2.壺</li> <li>3.茶盅</li> <li>4.茶針匙</li> <li>5.茶荷</li> <li>6.茶巾</li> <li>7.水方</li> <li>8.茶杯</li> <li>9.奉茶盤</li> <li>10.藝(畫石)</li> <li>11.花</li> </ol> <p>我覺得包種茶喝起來甘甜味，就像山泉水，茉莉花茶有淡淡茉莉花香，喝起來有種特別的滋味，讓我忍不住喝了很多杯，這兩杯茶我最喜歡茉莉茶，因為這是我喝過有茉莉花香的茶，希望下次可以再來喝平溪頭等平溪的茶。雲遊包種茶分三等</p> <p>司茶人 頭等：雲遊</p>  <p>享受茶的香醇，感謝茶農的辛苦！</p>			

指導人員：曾詩梅

平溪區農會四健會

作業組學習記錄

姓名：黃宥潔

會員級別：初級

開時 會間	109年8月31日	8時50分 時分	地點	東勢生態會館 本區茶場
學習 主題	本區農產 - 茶			
學習 內容 心得	<p>學習目標：1.如何泡好茶 2.茶葉製作方法</p> <p>1.桌布 2.壺 3.茶盅 4.茶針匙</p> <p>5.茶何 6.茶巾 7.小方 8.茶杯 9.奉茶盤 10.畫石 11.花</p> <p>包種的味道很吸引 茉莉花茶雖然聞起來淡淡的但是喝 起來很香我很喜欢茶香味</p> <p>我揉了二小時師傅只揉了四十幾分鐘這 就是所謂的「台上一 分鐘，台下十年功」要成為大師就得下苦功</p> <p>你想成為哪一類的大師呢？</p> <p>每天花三小時，跟隨教練</p> <p>指導人員：<u>曾詩梅</u></p> <p>精進功夫，就可成為大師！</p>			

# 製茶趣 - 茶香四溢

六仁 姓名：蔡曦

\* 今天我們進行了司茶、泡茶、品茶、製茶及認識各種的茶，請你說說看在這之中你體驗及學習到什麼。(請針對司茶、泡茶、品茶中你有體驗到的部分做敘述)

在泡茶部分，我配體驗到泡茶須要的小細節，像是倒給客人又要十分滿，而且你泡了幾次後，就要把茶葉倒出來。品茶這部分，我們要心靜下來，坐正，專心的去品茶，你就可以喝到茶的甜度、香味。有時品茶不要快快的結束，如果你覺得快快的，那你所做的一切就都完了。司茶時，要知道水的溫度，要泡幾。而我們的水溫要 90°，泡的時間只要 45 秒 - 1 分鐘，就好囉!

好仔細，讚!

\* 在製茶的過程中，你有哪些感想？你學到了什麼？

在製茶中，老師說要把茶葉揉成汁出來而且也要搓搓的，我揉了不到十分鐘手就快不行了，正要放棄時想到要繼續做才能喝到自己採的茶葉，所以我就更用力的揉，這也讓我學到了不要一心只想放棄應該要一心想著趕快把它做好，這樣才不會是半途而廢的小孩!

做在何事都一樣哦!

\* 請你將今天印象最深的一件事畫出來。



107.8.30