

# 綠色工法-茶葉之旅



本學期綠色工法改變新的內容，引領學生進入茶葉的世界。從懵懂到了解，經過了18週的課程，內容含有茶葉的知識、泡茶體驗及帶領學生至茶園。

首先先由 T A 帶領繪製“心目中的茶”心智圖，由智其老師介紹硬水、軟水的差別，接著由協力業師黃智彥帶領大家進入泡茶的領域，教大家評鑑的時候，喝茶的方式，慢慢進入茶的世界。



其次，帶著學生到鹿谷連山茗茶、台大實驗林-鳳凰自然教育園區，去認識茶葉的製程，從採摘、萎凋、攪拌、殺菁、揉捻、乾燥等。這多重的步驟足以讓師傅一天一夜不休息，要有好的茶葉，就要有好的品質：要有好的品質，就要有好的製程手法。

