

素養導向課程設計

課程名稱：茶香在地情—走進汐止包種茶文化

教案設計：蕭妘羽老師



餐點。
咖啡。
茶葉。

優雅宜人的山林
古樸的朱紅色建築
等待起風的小金英種子
陶醉花蜜的圓翅紫斑蝶
一起
迎接您的到來



一、農場名稱：汐止天然茶莊

(一)農場地址：新北市汐止區號汐碇路 380 巷 221。

(二)農場介紹：

汐止天然茶莊位於新北市汐止區山間，是台灣包種茶的發源重地之一，擁有百年歷史的老茶園。現由第四代茶農蔡旭志經營，他承襲祖業並勇於創新，將現代智慧農業科技導入傳統茶園，推動有機茶葉栽種，堅持無毒、永續的耕作方式，讓汐止好茶煥發新風貌。

茶莊出產的有機包種茶茶湯色澤透亮、香氣清雅，入口回甘，曾榮獲 2021 年汐止包種茶比賽特等獎。除了製茶，蔡旭志也以創意方式推廣茶文化，在茶莊內設立結合地方餐飲的「田媽媽餐廳」品牌據點，將茶葉融入料理中，如：茶香雞、茶葉飯、茶油炒野菜等，讓茶文化不再只是「泡來喝」，更是「吃得到」的在地生活美學。

天然茶莊不僅是品茗的好去處，也結合導覽、餐飲與農遊體驗，吸引許多學校、家庭與國內外遊客參訪，是認識台灣北部茶文化與永續農業精神的重要場域。

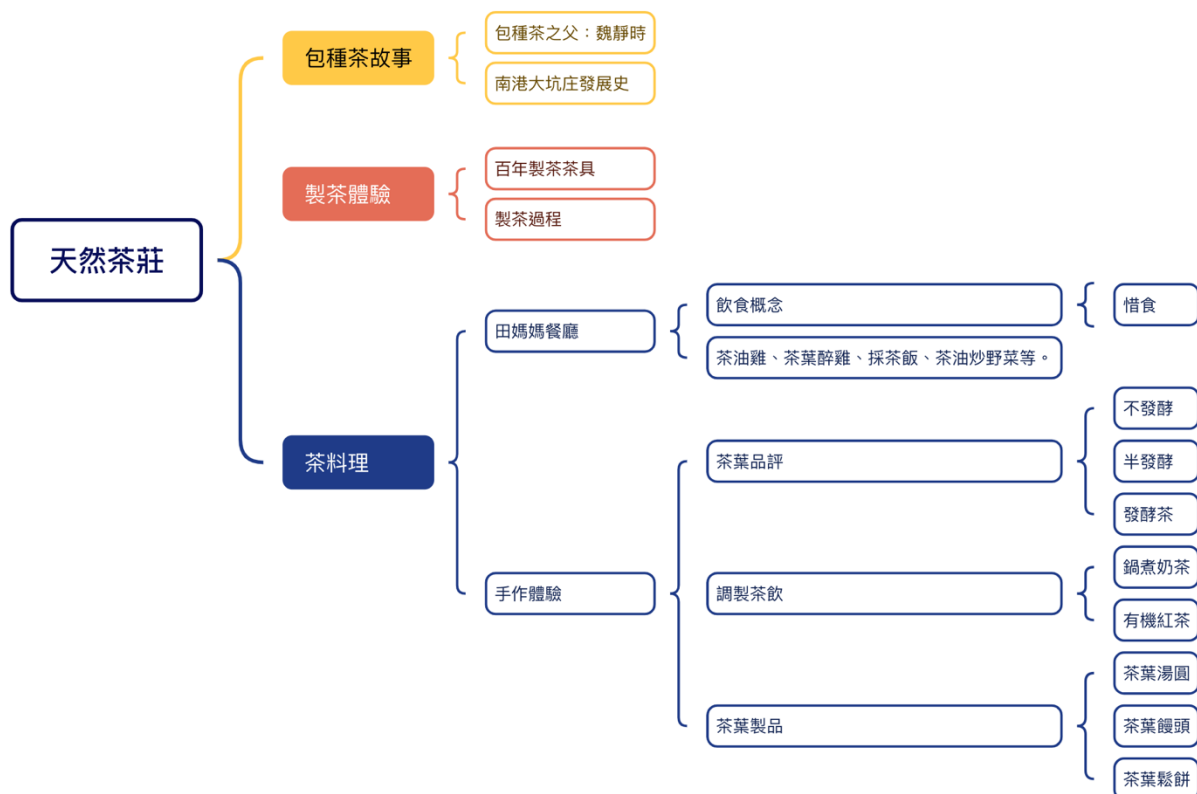
二、教案設計理念

本課程以汐止、南港一帶的文山包種茶為核心主題，強調地方農業與文化的連結。學生透過課程認識包種茶的歷史淵源與發展背景，了解茶葉不僅是一種飲品，更是與土地、產業及地方文化緊密相連的重要象徵。這樣的設計旨在強化學生對在地文化的認同，並引發對農業傳統的尊重與關懷。

課程同時注重生活化學習，以學生日常熟悉的「喝奶茶」切入點，讓學生發現茶的多元應用價值。茶不再只是傳統的沖泡，而是能轉化為創新飲品的素材，藉此拉近傳統文化與現代生活的距離，使學生更容易產生學習動機與共鳴。

在學習方式上，課程設計著重於多感官參與，使學生透過觀察茶葉的外觀、聞茶香、品茶味、觸茶材、親手操作等環節，將抽象的知識化為真實的體驗。在教學過程中，學生能夠反思茶的價值與文化意涵，期待由感官出發的學習歷程，能夠深化對茶文化的理解與記憶，提升課程的趣味性與參與度，並培養珍惜食物、尊重勞動的態度。

三、課程架構



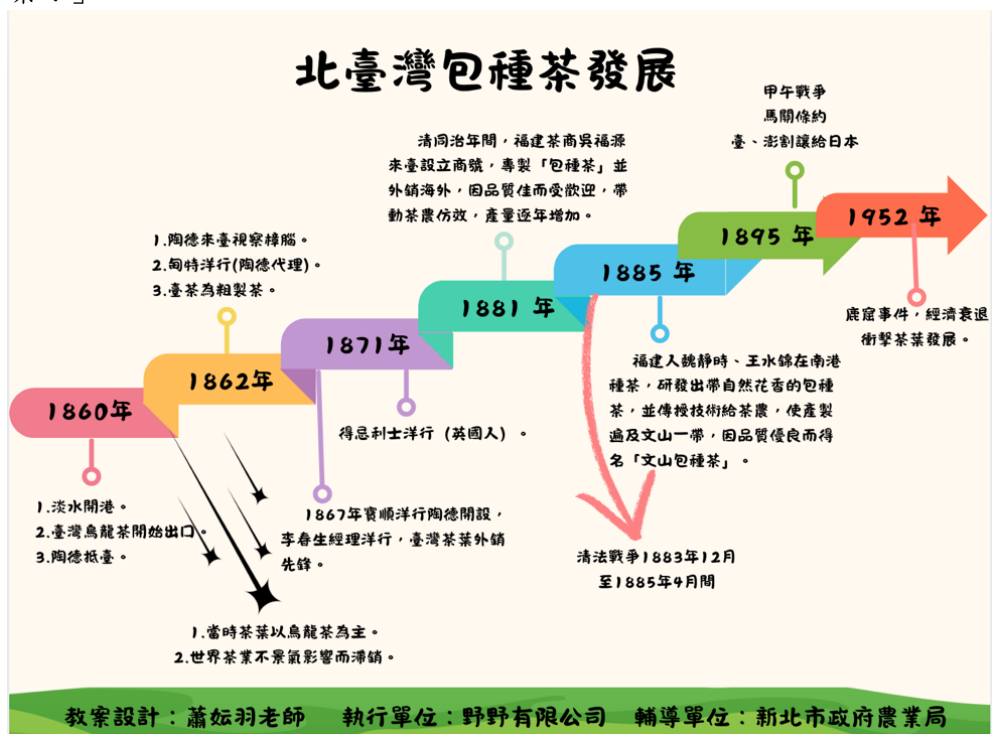
領域/科目		社會科	設計者	蕭妘羽
實施年級		國中	教學節次	共_3_節，共_135_分鐘
單元名稱		茶香在地情：走進汐止包種茶文化		
設計依據				
學習重點	學習表現	社 1a-IV-1 發覺生活經驗或社會現象與社會領域內容知識的關係。 歷 1a-IV-2 理解所習得歷史事件的發展歷程與重要歷史變遷。 地 1a-IV-2 說明重要環境、經濟與文化議題間的相互關係。 社 2b-IV-3 重視環境倫理，並願意維護生態的多樣性。 社 3c-IV-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能以同理心與他人討論。	核心素養	社-J-A3 主動學習與探究人類生活相關議題，善用資源並規劃相對應的行動方案及創新突破的可能性。 社-J-B3 欣賞不同時空環境下形塑的自然、族群與文化之美，增進生活的豐富性。
	學習內容	歷 Cb-IV-2 漢人社會的活動。 歷 D-IV-1 地方史探究（一）。		

		地 Bd-IV-2 產業與文化發展的特色。 地 Cb-IV-1 農業生產與地理環境。		
議題融入	實質內涵	環 J3 經由環境美學與自然文學了解自然環境的倫理價值。 食 J2 參與農業產銷相關工作 場域的體驗活動，探索農業相關的職業與生涯發展。 食 J9 善用在地、當季食材，設計並製作創意餐點或簡易加工食品。 食 J12 探究飲食文化與在地農業及環境的關聯性，運用在地農產品製備餐點，認同並支持在地飲食文化及農業發展。		
	所融入之學習重點	社 2c-IV-1 從歷史或社會事件中，省思自身或所屬群體的文化淵源、處境及自主性。 Cb-III-1 不同時期臺灣、世界的重要事件與人物，影響臺灣的歷史變遷。 社 3c-IV-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能以同理心與他人討論。 地 Ae-IV-4 問題探究：產業活動的挑戰與調適。		
與其他領域/科目的連結	其領域/科目的連結	社會科、環境教育、食農教育。		
教材來源	教材來源	1. 2025.07.03，天然茶莊農場主人蔡旭志口述訪談資料。 2. 教案設計老師自編教材。 3. 台灣真善美(2024.05.26)。傳承四代 冠軍包種茶 天然茶莊。 https://www.youtube.com/watch?v=1-l1E4ft5_Q 4. 台視新聞(2022 年 2 月 14 日)。尋找台灣感動力-創意茶料理 大坑茶山飄香百年。 https://www.youtube.com/watch?v=HGh9rR3-AT0 5. 凱擘 KBRO TV(2021 年 11 月 5 日)。有機傳統製茶 傳承四代茶韻香。 https://www.youtube.com/watch?v=Dsdg703QIJJs		
教學設備/資源	教學設備/資源	電腦設備、海報、包種茶。		
學習目標				
1. 認識「文山包種茶」的歷史。 2. 能實際操作泡茶與品茶並能說出其感受。 3. 培養尊重農民勞動與在地茶文化的精神。 4. 學生能展現團隊合作精神，分工完成飲品製作並分享成果。				

1885 年，福建安溪人魏靜時、王水錦相繼來臺，在臺北州七星郡大內樟枋寮（今台北南港大坑）一帶購地種茶，並研發出無須仰賴薰花加工，就帶自然花香的包種茶，也就是現今包種茶的製法。兩人將研究心得傳授給同業，更於日治時期擔任講師教導茶農，10 餘年間受教者頗眾，使得包種茶產製擴及當時的文山郡，也因這一帶所產包種茶品質最優，故被冠上「文山包種茶」之名。

南港大坑在日據時期發現煤礦，當時礦工領日薪，比起辛苦耕作熬夜製茶才有微薄收入好太多，又不用擔心風災水災旱災，因此許多人紛紛棄農從礦。而其實整個茶區的沒落更來自於「鹿窟事件」，那是光復初期台灣最大的白色恐怖案件，國民政府為追查共產黨人導致這片區域幾乎滅村，茶產業也受到重創。

隨後政府把南港規劃為工業區，南港輪胎、南隆鐵工廠、台肥南港廠、聯華麵粉廠、202 兵工廠等會冒黑煙的工廠紛紛進駐南港，連城市必要之惡的垃圾掩埋場、殯葬區、軍人公墓也紛紛往南港塞，南港開始繁榮卻也成為「黑鄉」，空氣污染嚴重，農業也幾乎消失，這個早年台灣最重要的包種茶鄉從此幾乎被遺忘。到了近年，南港轉型科技園區與三鐵共構繁華區域，更讓多數人都會疑問：「咦！南港有種茶？」



圖二：北臺灣包種茶發展

三、老師說明什麼是包種茶

包種茶是一種青茶，是台灣發酵度最輕的一種青茶，是一種半發酵茶，發酵程度 8~12%，茶葉外觀墨綠帶油光，緊捲皺曲呈條索狀，茶湯色澤蜜綠，入口圓滑甘醇，且特別重視香氣，尤以幽雅撲鼻的清香為上品。

包種茶產區分布於新北市坪林區、石碇區、深坑區、平溪區、汐止區、新店區、三峽區以及臺北市南港區與文山區等地。茶樹四季皆可採收，但品質最好的是春茶與冬茶。

根據日人井上房邦的調查報告，包種茶是距今 150 餘年前，由福建省泉州府安溪縣的茶葉商人王義程創製，他將安溪本地出產的茶葉，

5
分
鐘

仿武夷岩茶的製法，製成包種茶。當時製好的茶葉，為了保存香氣，皆以2張毛邊紙包成四方包，外頭蓋上店家印上茶名及商號，每包重量4兩，稱為「包種」，因此取名包種茶(蔡蜜綺，2017)。



圖三：包種茶包裝，引自國家文化記憶庫。

四、品評包種茶

(一)老師提問：「你知道台灣有一種帶有天然花香的茶，叫做文山包種茶嗎？」

(二)教師展示包種茶茶葉樣本，引導學生觀察茶葉外觀、顏色。

(三)教師提問：為什麼包種茶會有淡雅花香？

(四)教師回答：因為輕發酵技術，茶菁自然散發清香，老師邀請學生感受茶葉香氣。

(五)教師示範泡茶流程。

(六)教師引導學生用三步驟品飲。

1. 觀察茶湯顏色：淡黃或蜜綠色。
2. 聞看看茶香：花香清雅、帶果香。
3. 品茶味：甘潤、清新回甘。

(七)感官體驗分享

1. 老師邀請學生描述自己的感受，如：茶湯顏色像什麼？喝起來跟你想像的一樣嗎？

【統整與總結】

一、統整

1. 為什麼包種茶能代表台灣茶文化？
2. 喝茶和咖啡、手搖飲相比，有什麼不同的感受？
3. 如果要讓更多人認識包種茶，你會怎麼設計推廣方式？請完成包種茶包裝設計學習單，完成附件一。

活動二、製茶體驗(45 分鐘)

【引起動機】

一、老師說明：「大家知道平常喝的茶是怎麼來的嗎？」

二、教師說明：「茶葉從鮮葉變成我們日常喝的茶，需要經過萎凋、揉捻、發酵、乾燥等步驟，今天我們要來體驗茶葉製作的過程。」

【發展活動】

一、農場主人帶著學生到茶園採茶。

(一)教師讓學生觀察剛採下的新鮮茶菁，觸摸與聞看看茶葉的味道，並討論感受。

20
分
鐘

4
分
鐘

1
分
鐘

能實際操作泡茶與品茶並能說出其感受。



圖四、採茶行前說明。

二、農場主人介紹製茶流程

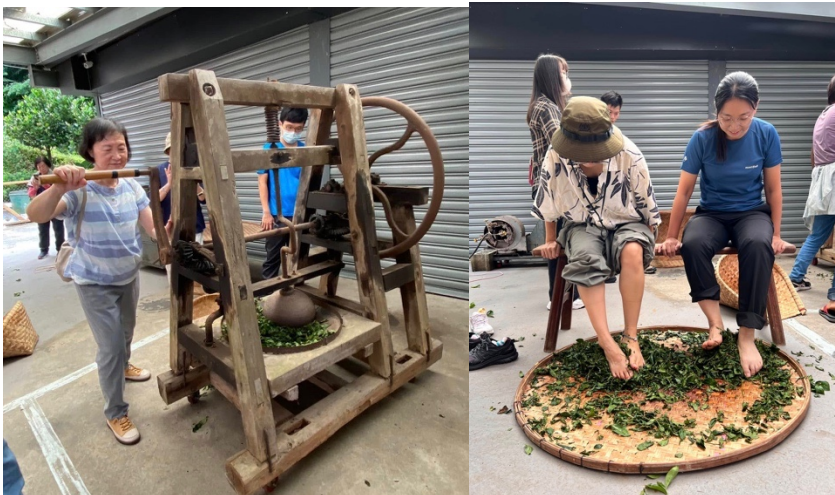
(一)教師說明製茶的基本四步驟：

1. 萎凋：降低含水量，讓葉片柔軟。日光充足時採日光萎凋，日光不足就熱風萎凋。萎凋後靜置，不時翻動，菁味逐漸轉成茶香。



圖五：說明茶葉萎凋的過程。

2. 揉捻體驗：：讓學生體驗揉搓茶葉，體驗葉片出汁與香氣的釋放。



圖六：體驗機器揉捻及用腳揉捻體驗。

20
分
鐘

20
分
鐘

培養尊重農民勞動與在地茶文化的精神。

3. 農場主人說明發酵的過程：香氣與滋味轉化。揉捻後二次發酵，茶葉在此轉紅，接著炒菁、塑型、乾燥。
 4. 乾燥：固定香氣，延長保存。
- 三、採茶裝扮體驗



圖七：採茶裝扮體驗

【統整與總結】

一、統整

1. 你覺得哪一個製茶步驟最重要？為什麼？
2. 製茶過程中最讓你驚訝的地方是什麼？

活動三、鍋煮奶茶(45 分鐘)

【準備材料】

1. 包種茶葉。
2. 鮮奶。
3. 砂糖、黑糖（依各人喜好挑選）。
4. 不鏽鋼鍋、卡式爐。
4. 濾網、攪拌棒。
5. 個人杯子。

【引起動機】

- 一、老師提問：「你平常喝的奶茶是怎麼做的？」
- 二、老師提問：「你覺得用真正的茶葉煮奶茶，會跟手搖店的味道一樣嗎？」
- 三、教師說明：「今天我們要用台灣特有的文山包種茶來做一杯香濃的鍋煮奶茶，透過煮茶、調奶、加糖的過程，體驗茶飲多樣化的可能。」

【發展活動】

一、認識鍋煮奶茶的特色

(一)教師介紹：一般奶茶多為茶湯+奶精調製，而鍋煮奶茶是將茶葉、牛奶一起熬煮，香氣融合更濃郁。這種方法源自南亞，也常見於香港絲襪奶茶，但今天我們用包種茶改良成在地特色版本。

二、製作流程示範與分組操作

(一)煮茶

1. 將水煮沸後加入包種茶葉，小火煮 3-5 分鐘，讓茶香釋出。
2. 學生觀察顏色變化，記錄茶湯由清淡變濃的過程。

4
分
鐘

1
分
鐘

25
分
鐘

<p>(二)加入牛奶與糖</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 倒入鮮奶，改小火繼續煮 3 分鐘。 2. 一個人喜好加入適量砂糖或黑糖。 3. 提醒學生注意鍋邊冒泡，避免溢出。 <p>(三)過濾與裝杯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用濾網過濾茶渣，將奶茶倒入杯中。 2. 每組同學分裝小杯，準備品嚐。 <p>三、品嚐與感官體驗</p> <p>(一)學生品飲自己小組製作的奶茶，並比較與市售奶茶的差異。</p> <p>(二)引導學生從三個面向分享</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 香氣:茶香、奶香 2. 口感:濃郁度、滑順度 3. 心得:是否更能感受到茶葉特色？ <p>【統整與總結】</p> <p>一、統整</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用茶葉煮奶茶，跟直接泡茶有什麼不同？ 2. 如果你要推薦台灣特色的鍋煮奶茶，你會用哪一種茶？ 	<p>25 分 鐘</p> <p>4 分 鐘</p>	<p>能 完 成 飲 品 製 作 並 分 享 成 果 。</p>
<p>參考資料：（若有請列出）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 國家文化記憶庫(無)。有記名茶保存之早期四兩包種茶四方包正方形面之圖案。 https://reurl.cc/oYVlgv。 2. 蔡蜜綺(2017)。清新甘美，氣味馥郁似花香。鄉間小路，43，(4)，38-39。 3. 鄭金川(1994)。一個基督徒建立的百年老茶行－建順茶行。新使者，(24)，36-39。 4. 李香誼(2022)。紅烏龍逆轉勝 低海拔的清甜新風尚。鄉間小路，48，(1)，28-33。 		
<p>附錄：</p> <p>附件一 文山包種茶學習單</p>		

班級： 座號： 姓名：

文山包種茶

() 1. 下列哪一種說法最能描述包種茶的風味特色？

- A. 味道濃烈帶苦澀
- B. 醇厚帶焦糖味
- C. 清香淡雅、入口回甘
- D. 帶有奶香與焙火味

() 2. 包種茶屬於下列哪一類茶葉？

- A. 不發酵茶
- B. 半發酵茶
- C. 全發酵茶
- D. 發芽茶

() 3. 相較於其他茶類，文山包種茶最大的特色是什麼？

- A. 需要仰賴薰花才能製作
- B. 味道濃烈苦澀，適合長期保存
- C. 自然帶有花香，不需額外加工
- D. 通常以紅茶為基底再混合

4. 如果要讓更多人認識包種茶，你會怎麼設計推廣方式？請完成包種茶包裝設計學習單。請畫出。