

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



天然茶莊
NATURAL TEA MANOR

溫故知新

餐點。咖啡。茶葉



優雅宜人的山林
古樸的朱紅色建築
等詩起風的小金英種子
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。

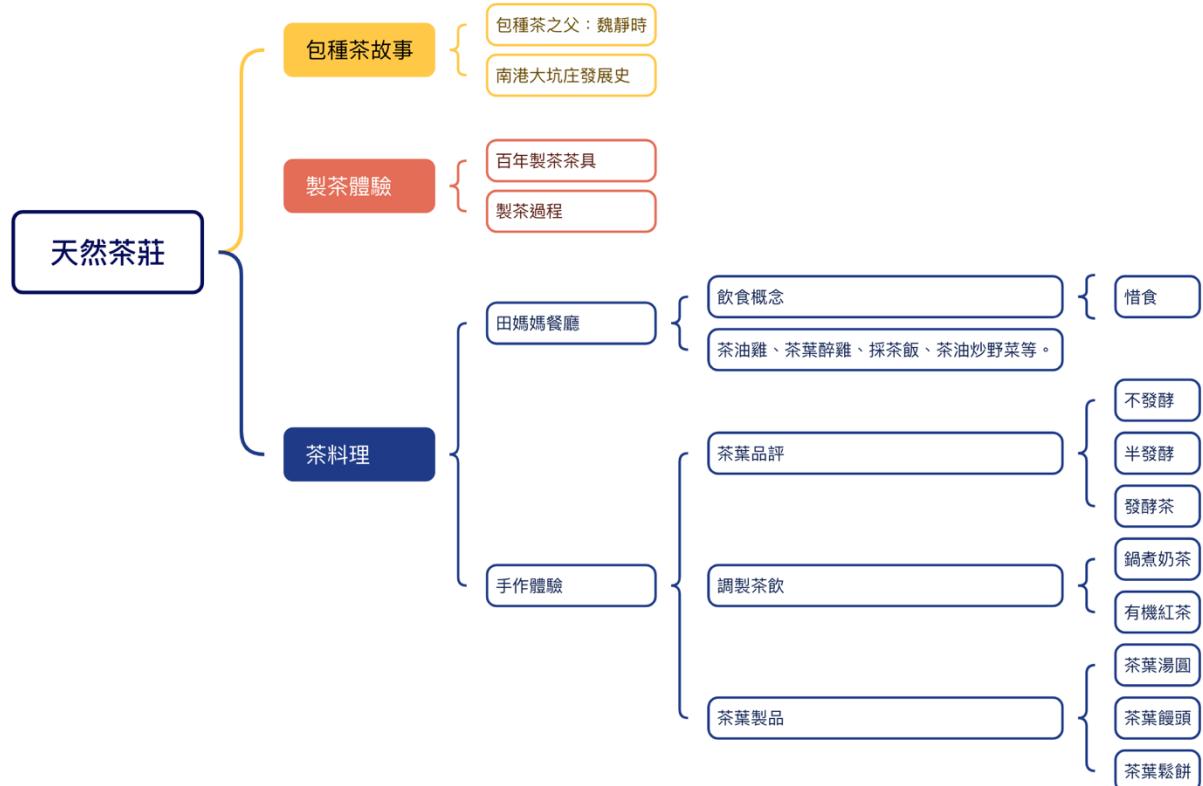
二、教案設計理念

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。
學習重點			
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）。		

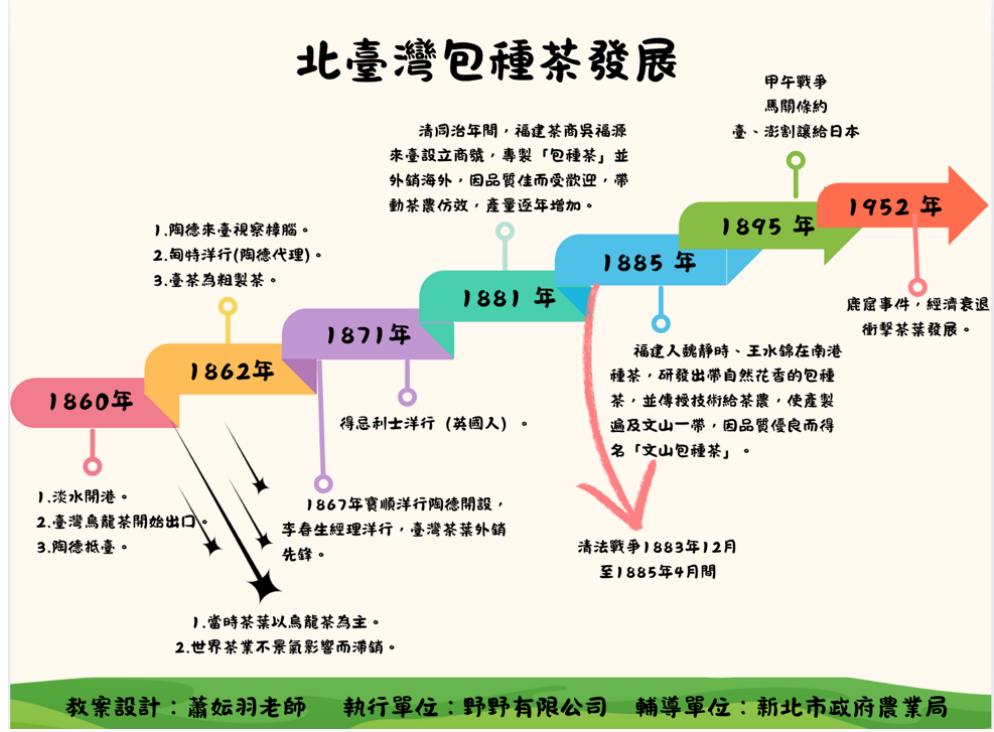
	<p>地 Bd-IV-2 產業與文化發展的特色。 地 Cb-IV-1 農業生產與地理環境。</p>		
議題融入	<p>實質內涵 環 J3 經由環境美學與自然文學了解自然環境的倫理價值。 食 J2 參與農業產銷相關工作 場域的體驗活動，探索農業相關的職業與生涯發展。 食 J9 善用在地、當季食材，設計並製作創意餐點或簡易加工食品。 食 J12 探究飲食文化與在地農業及環境的關聯性，運用在地農產品製備餐點，認同並支持在地飲食文化及農業發展。</p>		
所融入之學習重點	<p>社 2c-IV-1 從歷史或社會事件中，省思自身或所屬群體的文化淵源、處境及自主性。 Cb-III-1 不同時期臺灣、世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。</p>		
與其他領域/科目的連結	社會科、環境教育、食農教育。		
教材來源	<p>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-I1E4ft5_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=Dsdg703QIJs</p>		
教學設備/資源	電腦設備、海報、包種茶。		
學習目標	<p>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。</p>		

教學活動設計		
教學活動內容及實施方式		時間
活動一、大坑包種茶故事(45 分鐘) <p>【引起動機】 老師提問：「同學們有聽過包種茶嗎？你們知道這是什麼茶嗎？」</p> <p>【發展活動】</p> <p>一、教師介紹天然茶莊</p> <p>天然茶莊地址位於新北市汐止區山間，但是從南港區中研院過來，開車 10 分鐘就到了。這裡早年被稱為「大坑」，是台灣包種茶的發源重地之一。而汐止天然茶莊擁有百年歷史的老茶園，現由第四代茶農蔡旭志先生所經營。教師可使用天然茶莊茶葉包裝指出家族四代之故事。</p> 		1 分鐘
<p>二、老師說明：「南港、汐止茶葉發展」</p> <p>清朝年間，福建泉州安溪先民來到台灣，這些在原鄉就已種茶的移民，從淡水滬尾進入循著淡水河往上游尋找適合耕作的土地，一部分循著淡水河、大漢溪開發了三峽，一部分就循著淡水河、基隆河，或是淡水河、新店溪，往上開發了南港、汐止、文山等茶區，並陸續拓展到深坑、石碇、坪林等地。</p> <p>茶葉移植到臺灣後因為氣候土壤適宜，很快有良好的收穫，1865 年英商陶德來臺灣視察樟腦，經由對市場觀察，發現臺灣茶葉潛力的雄厚力量，就開始試辦收買茶葉，並鼓勵農民栽種，但初期的種植臺茶只是粗茶，必須再加工，所以才在艋舺設立茶廠，1869 年以福爾摩沙的名義，將臺灣茶以「Formosan Tea」之名輸出美國紐約大受歡迎，從而奠定臺茶外銷之基礎，加上當時洋行紛紛設立，以高價收購烏龍茶，使臺茶出口盛況空前，故清末臺灣烏龍有「茶業黃金時代」之稱。</p> <p>臺灣烏龍茶於 1865 年開始茶葉外銷，但不到 10 年就受到世界茶業不景氣影響而滯銷，到了 1873 年四大洋行停止購買台灣茶葉，台灣本地茶葉過剩，為了尋找出路，有部份茶商將烏龍茶運往福建進行加工，加以薰花改製成包種茶。</p> <p>1881 年，福建省泉州府同安縣茶商吳福源認為由台灣將茶葉運至福建製造，運輸成本太高，就帶著製茶師至臺灣，在台北設立設源隆號，於產地直接加工，將包種茶的製法傳入台灣，同年輸出到外銷市場，自此仿效的茶戶越來越多，包種茶產量遂跟著逐年增加。</p>		15 分鐘
		認識文山包種茶的歷史。

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栳寮（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，

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。

能實際操作泡茶與品茶並能說出其感受。

20分鐘

4分鐘

1分鐘

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。

培養尊重農民勞動與在地茶文化的精神。

20
分鐘



圖四、採茶行前說明。

二、農場主人介紹製茶流程

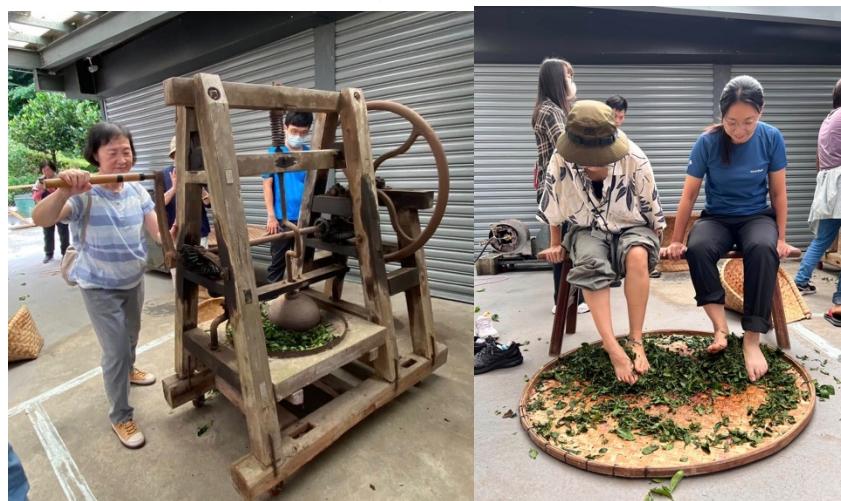
(一)教師說明製茶的基本四步驟：

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。

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？

4
分
鐘

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。
5. 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。」

1
分
鐘

【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。

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？ 	能完成飲品製作並分享成果。	25分鐘
<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/oYV1gv。 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。