



105 年「臺大火金姑製茶體驗營」

一、活動緣起：

【一代茶師。火金姑。】

一壺佳茗的根本在於好茶葉、好水、好人情。

種出好茶的根本在於雲、雨、霧、土的調和。

火金姑夜飲鳳凰山茶露。

優則張燈慶賀、劣則報以寂靜。

指引好茶、只飲好茶的火金姑現在已不多見了。

臺大透過自然農法往原始根本的回溯，

讓草、蟲、鳥恣意生長，讓生態回歸平衡。

現在，火金姑回來了。

原來種好茶，那麼簡單，就是不干預自然。

來喝茶吧，跟火金姑作伙呷茶。

「茶」在國人的心目中不僅是一種飲料，更是傳統生活文化之一。喝茶結合了歷史、文學、音樂、藝術等，與人的健康生活息息相關。臺灣產製的茶品舉世聞名，鹿谷茶區之凍頂茶更是無人不曉。有感於社會大眾越發重視食品安全問題與現代人飲茶風氣的興盛，本處臺大鳳凰茶園本著設立宗旨：試驗研究、教學實習、示範經營以及環境保育等方針，希冀能為國內在有機茶科學研究和有機農業教育推廣盡一份心力，因此除了讓國人了解茶文化、茶知識外，最重要的是體驗製茶之過程及友善環境(火金姑從何而來)，而舉辦「臺大火金姑製茶體驗營」。

研習地點鳳凰自然教育園區位居鹿谷茶區，為國立臺灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處之實驗園區，本區素有「東方小瑞士」之美稱，具有豐富之景觀資源。園區海拔高約 750 m~950 m，年平均氣溫約 18.5°C，氣候涼爽，除 3 公頃之茶樹面積外，近年來更投入大量經費發展教育園區，走一趟景觀迴廊、涼亭、森林浴步道、木屋及茶花專區等處，眺望優美景致，下榻茶園、泡壺熱茶，享受遠離塵囂的清新空氣，實乃放鬆身心之良好去處。

本次活動內容寓教於樂、精采可期，活動課程安排理論與實務兼具，學員可親自參與採茶菁及製茶，其過程中日光萎凋、室內萎凋、攪拌、殺菁、揉捻、初步乾燥、整型、乾燥等步驟，都有專業採茶及製茶師傅從旁輔導協助。除體會 DIY 的樂趣外，也邀請資歷深厚的專家授課，安排選購茶葉小撇步、茶的認識、品茗、茶點製作品嘗、泡茶技藝，並享受茶餐、泡茶體驗等活動。

最主要希望學員能在這三天兩夜的活動之中，能夠對有機茶有初步認識並一探「茶」的多種面貌，即是本活動的宗旨。

二、主辦單位：國立臺灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處

三、研習時間：105 年 7 月 22、23、24 日（三天二夜）

四、研習地點：臺大實驗林鳳凰自然教育園區（原臺大鳳凰茶園）

五、研習內容：如活動時間表。

六、研習費用：5,820 元。(含三天二夜活動期間膳宿、點心、保險、講義、材料費、製成品茶葉及劃撥手續費 20 元)

七、報名時間：即日起開始報名，名額有限，請儘速報名。(年齡限制：限 15 歲以上人士參加)

八、詳細資訊：請上臺灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處官方網站「**最新消息**」查詢：<http://www.exfo.ntu.edu.tw/zh/home> 或電洽 049-2630647 森林作業組謝小姐。

九、本次活動列入公務人員終身學習時數計算，計 20 小時。(報到時請提供相關資料)

十、本次活動可給予環境教育時數，計 4 小時。(報到時請提供相關資料)

十一、如不克參加，請在活動一週前告知可退費，但需扣手續費及材料費等，計 1000 元。

十二、注意事項：

1. 活動第一天請自行至指定地點報到，報到前晚餐請先自理。
2. 敬請事先報名，以便準備教材。並請自備環保餐具（碗、筷、品茗用茶杯）、換洗衣物、盥洗用具及防曬用品。

105 年度「臺大火金姑製茶體驗營」報名表

一、報名時間：即日起至額滿為止。

二、報名方式：請上官方網站臺灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處「最新消息」查詢：
<http://www.exfo.ntu.edu.tw/zh/home>，於下載時務必詳寫資料報名表及匯款單。繳完報名費後，請連同報名表及匯款收據，傳真(049-2661350)或 E-mail：1326@exfo.ntu.edu.tw。

三、郵政劃撥帳號：20089698 劃撥戶名：國立臺灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處

四、洽詢電話：臺大實驗林森林作業組 049-2630647，請洽謝佳玲小姐。

五、注意事項：

- 1.活動第一天請自行至指定地點報到，報到前晚餐請先自理。
- 2.請自備環保餐具（如碗、筷、茶杯等）、換洗衣物、盥洗用具及防曬等用品。
- 3.因故不克參加，請在活動一週前告知可退費，但需扣手續費及材料費等，計 1000 元。
 若活動因不可抗拒之因素無法成行，請於活動開始日起兩週內，至臺大實驗林森林作業組
 049-2630647 辦理退費。
- 4.凡遇天災或其它不可抗拒等因素，需延期辦理活動時，該將另行通知。
- 5.權責聲明報名本活動前，請報名人務必詳閱本報名須知及相關規定，其法律效力及報名人完成報名手續後，本實驗林不接受事後報名人以不知或未瞭解等事由作為抗辯理由。

| | | | | |
|---------------|---|-----|-------------|---|
| 姓 名 | | | 報名編號 | (由臺大實驗林編寫) |
| 身份證字號 | | | 出生年月日 | 年 月 日 |
| 服務單位/職稱 | | | 性別 | <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 |
| 得知消息來源 請✓選 | <input type="checkbox"/> 1.親朋好友介紹。 <input type="checkbox"/> 2.報章雜誌_____。 <input type="checkbox"/> 3.網站_____。 <input type="checkbox"/> 4.其他_____。 | | 用餐習慣 請✓選 | <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素 |
| E-mail | | | | |
| 聯絡方式 | 電話號碼 | (日) | (夜) | |
| | 行動電話 | | 緊急連絡人 | |
| 聯絡地址 | | | | |
| 傳送方式 | 請務必詳寫資料，以利作業。請 E-mail(1326@exfo.ntu.edu.tw) 或傳真(049-2661350)至「臺大實驗林森林作業組」 | | | |

<交通資訊>

※搭公車

1. 中、北部地區→由台北或台中搭車至竹山，再由竹山轉搭員林客運至鹿谷鄉鳳凰谷鳥園（車次時間 6:15、7:50、12:30、16:00 等共 4 班次），步行至鳳凰自然教育園區。

① 台中客運台中站（電話：0800-800126，<http://www.tcbus.com.tw/lines/880line.html>，每 30 分鐘一班車）至竹山總站後改搭員林客運。

② 員林客運台中發車（立體停車場旁，總達小巴士附近，車次時間 08:15 分、08:40 分、12:35 分、14:45 分、15:40 分、17:00 分、17:30 分、18:00 分）至竹山總站後再搭員林客運（同上）至鹿谷鄉鳳凰谷鳥園，步行至本園區。

2. 南部地區→請搭車至斗六（搭台西客運）→竹山（轉員林客運方式同上）→鹿谷鳳凰自然教育園區

※竹山→鳳凰 員林客運班車：竹山鎮菜園路 21 號 TEL:049-2642005

※斗六→竹山 台西客運班車：斗六市武昌街台西客運站 TEL:05-5322016

上述各公車時刻為參考，如臨時變動詳請洽各業者服務電話或參照各公車業者時刻表。

※自行開車

◎行經國道 3 號(中二高)

*南下：於竹山交流道下高速公路，經竹山（不進市區）轉 151 線至鹿谷→鳳凰自然教育園區。

*北上：於斗六交流道下高速公路經台 3 線至竹山，再轉 151 線至鹿谷→鳳凰自然教育園區。

◎其他道路

台中市區→請由台中市五權南路走中投快速公路接國道 3 號至竹山交流道經竹山（不進市區）轉 151 線→至鹿谷轉投 56 線→鳳凰自然教育園區。



105 年「臺大火金姑製茶體驗營」課程表

| 時 間 | 課 程 | 授 課 師 資 | 上 課 地 點 |
|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 105/7/22(星期五) | | | |
| 19:00 19:30 | 報到集合(19:00 以前集合，晚餐請自理) | | 教育中心 |
| 19:30 21:00 | 火金姑在哪裡—鳳凰自然教育園區簡介 | 臺大實驗林鳳凰自然教育園區 鄭森松主任 | 教育中心 教室 |
| 105/7/23(星期六) | | | |
| 07:30 | 早餐 | | 餐廳 |
| 08:30 09:30 | 火金姑與茶樹的相遇— 茶種辨識：阿薩姆、烏龍、金萱、青心大有 | 周江海師傅 | 鳳凰茶園 |
| 09:30 10:00 | 火金姑採茶趣 | 周江海師傅 | 鳳凰茶園 |
| 10:00 10:30 | 火金姑製茶作業① 日光萎凋-製茶前置處理作業 | 周江海師傅 | 製茶場 (辦公室前)廣場 |
| 10:30 12:10 | 室內講座一：有機茶園經營甘苦談 | 福得茶園負責人 陳光博先生 | 辦公室旁簡報 室 |
| 12:10 13:30 | 午餐 | | 餐廳 |
| 13:30 15:00 | 火金姑製茶作業② 室內靜置、攪拌 | 周江海師傅 | 製茶場 (辦公室前)廣場 |
| 15:10 17:10 | 室內講座二：茶的認識與有機茶品鑑 | 行政院農業委員會茶葉改良場 魚池分場 郭寬福場長 | 教育中心 教室 |
| 17:30 18:50 | 晚餐 | | 餐廳 |
| 19:00 21:00 | 火金姑來料理—茶點及茶葉料理製作 | 鹿谷鄉文化協會理事長 張淑真 小姐 | 製茶場 (辦公室前)廣場 |
| 21:00 23:00 | 火金姑製茶作業③ 殺菁、揉捻、初步乾燥 | 周江海師傅 | 製茶場 (辦公室前)廣場 |
| 105/7/24(星期日) | | | |
| 07:30 | 早餐 | | 餐廳 |
| 08:30 09:30 | 火金姑製茶作業④ 整型 | 製茶專業人員 | 製茶場 |
| 09:30 11:30 | 室內講座三 茶文化演繹與鹿谷鄉友善農業推廣 | 鹿谷鄉農會秘書 林獻堂 先生 | 辦公室旁簡報 室 |
| 11:30 12:00 | 火金姑製茶作業⑤ 團揉、再乾 | 製茶專業人員 | 製茶場 |
| 12:00 13:00 | 風味午餐 | | 餐廳 |
| 13:30 14:30 | 火金姑來奉茶—如何泡出一壺好茶 | 鹿谷鄉農會家政指導員 戴明玉 小姐 | 觀景迴廊 |
| 14:30 15:30 | 綜合座談 | | 製茶場 (辦公室前)廣場 |
| 15:30 | 賦歸 | | |

※課程內容及講員將配合實際操作有部分可能更動及調整。