

# 國立聯合大學教育部高等教育深耕計畫

## 活動成果集錦

活動名稱	貓狸紅茶產製體驗課程
活動時間	112年04月22日-04月23日
執行單位	文化觀光產業學系
活動內容	
<p>本次活動是讓學生從中做了解傳統文化的精隨，進而應用在觀光產業的鏈結上，協助在地產業提升、落實地方社會關懷，善盡社會責任為目標。</p> <p>當天邀請到貓裏山丘茶作坊，製茶的講師是邱慶良老師，為學生示範採茶工具、採摘細節，摘一芯二葉，或一芯一葉，因為做白茶需要用比較嫩的葉子，學生在親身體驗採了 10 分鐘也沒有籃子的一層，知道採茶葉這件事真的是非常的辛苦。再來是一個笳笠裝，逕行日光萎凋，消除水分，讓水分消失 40%之後再進行浪菁。</p> <p>浪菁方式有四種，一、先把茶葉集中，撥茶葉要輕撥類似用捏的方式起來。二、茶葉拿在手中滾一下，叫做滾菁動作也要輕柔。三、把手心朝上用抖得方式讓茶葉平均分配。四、敲打笳笠讓茶葉飛起來的感覺。</p> <p>除了戶外的日光萎凋後，還要進行室內萎凋 2~2.5 小時，由於茶葉是很嬌嫩，須隨時注意陽光，避免燒傷茶葉葉面。</p> <p>浪菁反覆的動作，產就出茶種，烏龍茶、包種茶，綠茶，東方美人茶的印象最深，因為是用了小浪用了 40 分鐘，手非常酸做茶的人真的很辛苦，小浪要輕，浪完靜置，大浪浪了 1 個小時 10 分鐘，可以大力一點，讓茶葉變軟菁味消失，果花香味出現，接</p>	

下來用布靜置 2~2.5 小時讓菁味消失香味出現，完成之後接著炒菁用 200 度的溫度炒 8~12 分鐘，手摸有刺刺的感覺就可以倒出來，用濕布包裹茶菁悶 20 分鐘回軟在揉捻，要輕柔的包布揉捻因為怕揉碎，滾 5~8 分鐘三回成形，再來就乾燥設置 80 度~100 度 30~60 分鐘的時間。

本系教育目標是以人為本的教育學生從在地需求出發，藉由參與、體驗的方式，洞察、詮釋傳統產業的技術、發覺問題，再透過年輕學子的知識、思想協助產業的提升。此次活動讓同學更清楚貓裏紅茶的生長環境，緣由，以及客家鄉親利用在地水文地理的特質，來種植茶葉。讓同學更了解在地文化，以及從茶葉到產品的產製技術與工法，對於學生未來從事茶產業（茶飲、茶餐、茶園管理等）都有極大的幫助。

學生們說，這次的活動帶來影響或回饋，深刻體會製茶的過程很累整個晚上沒睡覺都在算鐘點時間在浪茶，也因為這樣的方式在做茶才能體會到製茶農的辛苦真的是不容易。

## 活動海報及照片



同學們實際體驗採茶的過程



同學們實際體驗曬茶的環節



仔細聽從老師介紹採茶的注意事項



與茶廠講師以及茶廠一同合影留念



茶廠講師仔細介紹採茶過程說明



老師品嚐採集而來的茶葉