



認識茶的品種及採茶體驗

說明

藉由示範穿著採茶裝備與說明採茶注意事項，體驗手工採茶。於採摘過程中，仔細觀察園區之豐富生態，體會共生共好之友善環境。



- 材料器具 | 小茶簍、袖套、斗笠
- 操作時間 | 60 分鐘
- 適合季節 | 全年

體驗流程



一 工具準備 (圖 1)：

斗笠一頂、袖套一雙以及小茶簍一個。

二 採茶流程：

1. 認識園區生態及茶樹品種，並學習如何採摘茶葉。
2. 戴上斗笠、穿上袖套並將小茶簍斜背於腰間。
3. 選擇一心二葉或一心三葉 (圖 2) 之茶芽為製作茶葉之茶菁，將採摘後之茶葉置放於小茶簍中。
4. 採摘後將茶菁置放於筴笠上進行萎凋，即完成採茶之體驗。



圖 1 | 採茶裝備



圖 2 | 一心二葉 (右) 及一心三葉 (左) 之茶芽



▲ 茶芽生長至適當高度後即可採收



知識引導



一 採摘茶葉的時機為何？

節氣、自然環境與天候等不同因素，皆會影響茶葉的風味。一年採摘茶菁次數因海拔高低、土壤狀況以及製造而不同，從一次到六次不等。而一天之中，採茶時間約以十點後至下午三點的茶菁品質較佳，此時露水已失，芽葉水分含量相對較低，更利於採摘後日光萎凋的進行。

二 採摘茶葉的標準為何？

當茶芽生長至一心五、六葉時，且對口芽達 60% 左右，其第二、三葉尚未硬化時，為理想且符合標準的狀況，可採摘「一心二葉」或「一心三葉」。採茶時，茶梢上至少留一、二葉，以供次季萌發新芽生長供給養分之用。

三 茶樹品種主要有哪些？

目前臺灣常見的經濟栽培品種可分大葉種及小葉種。小葉種主要有青心烏龍、青心大冇、臺茶 12 號 (金萱)、臺茶 13 號 (翠玉)、鐵觀音、四季春、大葉烏龍及硬枝紅心等品種。大葉種如臺茶 8 號 (阿薩姆)、臺茶 18 號 (紅玉) 等。依照其適製性，可以製作出不同發酵程度之茶飲，如紅茶、綠茶及烏龍茶等。

四 其他還有哪些注意事項？

學習者應按規定之標準進行採摘，以免影響製茶品質。避免於露水及下雨過後體驗採摘，以免茶味澀而淡。

體驗學習重點



1. 認識茶樹品種及適製性。如臺茶 8 號屬於大葉種，其茶葉製作的茶滋味濃郁，收斂性強適合製作紅茶 (全發酵茶)。臺茶 12 號、臺茶 13 號及四季春屬於小葉種，其製作的茶葉往往香氣高濃鮮爽，滋味醇厚，適合製作部分發酵茶。
2. 了解採茶之適當時機及整個製茶程序，體驗茶農採茶、製茶之辛勞以及農村生活。
3. 茶菁經採摘離開樹體，即發生變化，勿放置茶簍中太久或堆疊太厚，避免積壓受傷。茶菁於採摘後應立即進行萎凋，以當日採，當日製完為原則。
4. 裝備應完備 (如斗笠及袖套)，以避免曬傷及蚊蟲咬傷。