

課程名稱 | 4/30

茶嬉玩茶2—練習好好款待自己

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1141-1141S11

授課老師 | 鄭佳芸

最高學歷/ 國立成功大學地科系

相關學經歷/ 街角館共學行動團隊 願景共識工作坊—大溪木藝博物館

五感品茶體驗—高雄永安區保寧社區發展協會

武夷茶醉小旅行—南台應用大學

茶嬉玩茶—五感品茶體驗

現職/ 老古石渡民宿經營、雲澗茶坊伺茶人

上課時間 | 每週三晚上7:00-9:50 第一次上課日期 2025年04月30日 (星期三)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

每一款茶，都是上天給我們很棒的禮物。每次上山採茶或製茶時，看著翠綠茶樹上的葉片被摘採下來，歷經一連串葉片與水分離的過程製成了茶葉，而泡茶則是一個茶葉與水再相遇的過程。經由個人香氣小宇宙的遊戲，讓我們激活對生命在地經驗與記憶的各種連結與想像。在互動式的玩茶過程中，輕鬆的交流且讓彼此都有更深刻的風味記憶儲存，除了味蕾的挑動外，同時也會帶來心情舒壓的滿足感。

隨著科技的進步，生活脈動越來越快速，大家的生活也越來越忙碌。或許，很多時候也會忙到忽略了在我們身邊存在著的美好。茶嬉玩茶，是開發五感與大腦的連結，除了增加想像與形容詞的敘述與表達能力，累積更深厚的人文素養與激發更與眾不同的創造力。

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜歡品茶，想了解如何透過茶湯認識產地風土，以及在忙碌生活中想抽離一下，練習好好款待自己的朋友。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

精選適合當日品味的茶，透過引導與互動交流，帶領大家透過茶湯的風味去感受與認識茶產地的風土，進而感受身邊當季的美。同時大家會帶回課程中彼此的祝福，陪伴在生活中。

※上課地點在：《埤南25》中西區信義街25號

4. 如何取得學分？（評量方式）

每個人都是一本書，參與和願意分享交流，就是最好的說書人。

5. 備註&推薦書目

※上課地點：《埤南25》中西區信義街25號

使用教材| 包含茶水、畫圖材料、茶葉

教材費| 1000 元

招生人數| 18 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費| 1 學分 1000 元（6 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2025-04-30 晚上07:00~09:50	青心烏龍的風味	*嚴選兩款自然農法，不同製法之青心烏龍茶樹種茶葉。 *感受不同季節與不同製法的奧妙。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
2	2025-05-07 晚上07:00~09:50	武夷茶樹的風味	*嚴選兩款自然農法，不同製法之武夷茶樹種茶葉。 *感受不同季節與不同製法的奧妙。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
3	2025-05-14 晚上07:00~09:50	鐵觀音茶的風味	*嚴選兩款自然農法，不同製法之鐵觀音茶樹種茶葉。 *感受不同季節與不同製法的奧妙。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
4	2025-05-21 晚上07:00~09:50	焙火醞釀的溫潤	*嚴選兩款不同茶樹種之自然農法茶葉。 *茶葉製程與風味輪的關係。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
5	2025-05-28 晚上07:00~09:50	時間積存的醇厚	*嚴選兩款特別風味的老茶。 *淺談嫩葉、成熟葉、茶梗的風味。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
6	2025-06-04 晚上07:00~09:50	練習好好款待自己	*嚴選一款特別的自然農法茶。 *淺談不同風土的風味。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。