

課程名稱 | 茶嬉玩茶—識茶風味

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1142-12525

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09月03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：《埕南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。

使用教材 | 包含茶水、畫圖材料、茶葉

教材費 | 2000 元

招生人數| 20 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 1500 元（9 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	2025-09-03 晚上7:00~9:50	久別重逢的相遇	*相見歡：人在草木之間。 *所有的相遇都是久別的重逢。 *自然農法嚴選茶，引導大家輕鬆五感品茶。
2	2025-09-10 晚上7:00~9:50	高山茶園小旅行	*分享上山製茶的過程與友善土地耕種方式。 *自然農法嚴選茶，引導大家透過茶湯練習五感開發。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
3	2025-09-17 晚上7:00~9:50	淺談白茶的製法	*嚴選兩款有機農法，不同茶樹種的白茶。 *淺談白茶的製法與茶樹風味的特色。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
4	2025-09-24 晚上7:00~9:50	淺談紅茶的風味	*嚴選兩款有機農法，不同產地的紅茶。 *淺談紅茶的製法與風味輪。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
5	2025-10-01 晚上7:00~9:50	淺談烏龍的製法	*嚴選兩款特別製法的自然農法茶。 *淺談烏龍的製法與命名種類。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。
6	2025-10-08 晚上7:00~9:50	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。
7	2025-10-15 晚上7:00~9:50	時間積存的醇厚	*嚴選兩款特別風味的老茶。 *感受時間轉化的風味。 *淺談茶葉儲放的方式與容器。
8	2025-10-22 晚上7:00~9:50	跟著心情去旅行	*自然農法嚴選茶，透過五感品茶感受當下的自己。 *搭配嚴選天然木質調臥香，靜心感受當下的此刻。 *透過茶湯的風味來場心情旅行吧～
9	2025-10-29 晚上7:00~9:50	練習好好款待自己	*嚴選兩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。