

仁德醫護管理專科學校教師專業成長社群成果報告一

社群名稱	觀光醫療產業教師專業成長社群	社群召集人	張建中
報告撰寫人	張建中	聯絡電話	分機：7455 手機：
活動日期	111年 8月 16日	填表日期	111年 9月 1日
活動地點	南投縣和菓森林紅茶莊園觀光茶廠	參加人數	9人
活動時間	9時 30分至 15時 30分 (計 6時 0分)		
講師姓名	石茱樺 總經理	講師單位	和菓森林紅茶莊園觀光工廠

活動成果報告

本次活動學習對象是南投縣和菓森林紅茶莊園觀光工廠，由總經理石茱樺女士親自接待。和菓森林紅茶莊園是南投魚池鄉在地頗負盛名的製茶廠，1949年老茶師石朝幸先生於台北林口「茶業傳習所」學習日人製茶技術，學成後被指派回魚池家鄉附近的「持木紅茶廠」工作，至今已傳承至第三代。自此期間也因紅茶市場沒落而蕭條，後來到2003年自創品牌-和菓森林，以經營理念「用心做好茶」來肩負在地產業傳承及發揚紅茶文化的使命。欽佩總經理對於紅茶的熱忱與堅持，亦深深了解到日月潭紅茶產業的興盛與衰敗。

過往歲月中，日月潭紅茶可說是紅極一時，從日治初期的培育作業到60年代的滿山茶園的茶金歲月，但隨著國外廉價茶葉的傾銷與競爭，台灣茶業景況頓時丕變，易造成了日月潭紅茶產業逐步衰退。石家後代不忍心看到長輩曾經辛苦過的紅茶產業被消失，毅然扛起重擔，思考轉型，透過地方政府的輔導，成立觀光茶廠，提供一個讓遊客見證日月潭紅茶產業發展歷史文化的地方，除了讓更多遊客了解紅茶產業知識，也能對在地文化傳承盡一份心力，更進一步推廣日月潭紅茶文化，讓全世界看到日月潭紅茶的茶藝復興。

在活動的過程中，先與石茱樺總經理聊到她的在地深耕經營歷程與經營理念，了解到日月潭紅茶的發展故事。接著我們到戶外的茶葉生長環境，認識茶樹及學習茶樹品種的辨別，主要從茶樹的葉片做差異識別，可從葉片厚薄、葉片大小、葉片形狀及葉片邊緣齒狀差異來辨別茶樹品種。再來學習茶葉的製作過程，茶葉製作流程大約可分成五個步驟-1.採青、2.萎凋、3.揉捻、4.發酵、5.乾燥，按部就班操作，第一步「採青」以手工採摘一芯二葉；第二步將茶葉均勻平鋪於萎凋架上，靜置約18-22小時，主要使茶葉變鬆軟，有助於揉捻的製程；第三步是很重要的揉捻，其主要目的是破壞葉面組織，使含有葉多酚、兒茶素及酵素的茶汁釋出黏附葉表，增進香味濃度；第四步發酵是為了使茶葉中的茶多酚藉由空氣中的氧氣進行酵素氧化作用，此步驟是製茶師根據茶葉的色澤與發酵時的香氣來判斷，所以發酵可說是紅茶品質形成的關鍵；第五步乾燥是以高溫加熱的方式，迅速鈍化酵素活性，讓酵素停止發酵，將茶葉的含水量降至2-3%，此舉亦能讓茶菁的香氣鎖在茶葉裡。

最後學習如何品評茶葉的方式和技巧，評茶是對茶葉的外形和內質作全面的品評，包括通過觀察乾茶的外形及品鑑茶湯之色、香、味和茶底（即茶渣），從而判斷茶葉質量等級和優缺點，所以評茶過程是採用客觀的方式，利用相同的條件沖泡茶湯，從而判斷茶品整體性的質量。至於評茶方法包括：白瓷工具-150毫升審評杯、200毫升的審評碗和茶匙。採用煮沸至攝氏100度的蒸餾水，取3克茶，浸泡5分鐘後倒出茶湯。再按照評茶八因子-條索、整碎、淨度、色澤、香氣、湯色、滋味、葉底，評比每款茶品。

活動議程	活動以座談會方式進行，活動主題：		
	時間	講題內容	主講人
	9:00~9:30	報到	
	9:30~10:45	講題1:和菓森林紅茶莊園在地深耕經營歷程與魚池鄉日月潭紅茶歷史解說	石茱樺
	10:45~11:50	講題2:傳承與創新-和菓森林紅茶莊園觀光茶廠紅茶製程導覽與製茶解說	石茱樺
	12:00~13:00	午餐時間	
	13:00~14:00	和菓森林紅茶莊園環境參訪	
	14:00~15:15	講題3:品茶與試茶-如何對紅茶感官試茶與評鑑泡茶學習 Q&A	石茱樺
	15:15~15:20	大合照	
15:30	散會		
探討問題	<p>本次觀光醫療產業教師專業成長社群活動討論的議題重點有下列四點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識在地發展的觀光茶廠如何深耕經營與歷史發展過程。台灣茶葉產業起於日治時期，是繼蔗糖經濟作物後，台灣的第二大經濟作物。然經歷東南亞及南亞地區的茶葉產品競爭而蕭條，如何透過觀光產業的帶動，讓茶葉產業再次復興。 2. 了解紅茶產業產品的生產製作過程。魚池當地天候環境與土壤，適合紅茶生長，所以魚池地區的茶樹大都為紅茶品種。從茶樹採摘到紅茶產品的製作過程，都需要製茶師傅的經驗與技術。 3. 學習紅茶產品品質的辨識與鑑別。由於茶葉好壞落差頗大，因應市場發展及商業利潤，所以對茶葉的品質辨識及鑑別需要一套的方式。 4. 學習紅茶產業產品的行銷。現在台灣的茶葉市場或國際間的茶葉市場應如何拓展，針對日月潭紅茶此品牌的競爭策略要如何制定。 		
執行成果說明	<p>首先感謝健美觀科的童湘芸老師的引薦，有機會安排一次觀光產業的學習活動，亦要感謝南投和菓森林紅茶莊園觀光茶廠總經理石茱樺女士願意承接此次的活動重擔，分享許多觀光茶廠經營的心路歷程。在這麼多的協助之下，完成學習之旅，實感感恩！本社群為了促進教師教學精進，利用寒暑假假期，與產業學習，並經驗交流，期望教師實務經驗成長。透過產業交流的經驗分享活動，增進教師產業實務專業知能，提升教師教學品質與成效，以落實產業與學界之學用合一的教學模式。</p> <p>依照市場經濟規模及發展趨勢，保持彈性反應機制，掌握多元多變的商業脈動，以提高競爭力，使傳統製茶業在九零年代後，為通路市場行銷、茶葉產品產銷、休閒體驗等多元化的經營模式生存。政府以國外「工廠觀光化」之概念，將傳統製茶業結合觀光休閒產業，促使轉型成新興產業。近幾年來已成功將傳統製茶業，藉由觀光化打造為具有競爭力的觀光茶廠型態。日月潭地區製茶業亦在政府積極協助產業轉型，地區的製茶產業就開始發展以茶生態及文化為主軸的休閒產業，透過已具有一定程度的茶業文化歷史價值，若是可以藉由工廠觀光化的概念，成功轉型為觀光休閒產業，定能可以替製茶業創造一個新利基市場。</p>		

【觀光醫療產業教師專業成長社群 活動】活動花絮



拍照日期：111年8月16日
照片說明：向觀光茶廠致贈感謝狀



拍照日期：111年8月16日
照片說明：試茶與學習茶葉評鑑



拍照日期：111年8月16日
照片說明：茶葉生長環境導覽



拍照日期：111年8月16日
照片說明：茶葉製作導覽解說



拍照日期：111年8月16日
照片說明：茶葉製作-揉捻學習



拍照日期：111年8月16日
照片說明：在地茶葉品種解說

仁德醫護管理專科學校教師專業成長社群成果報告二

社群名稱	觀光醫療產業教師專業成長社群	社群召集人	張建中
報告撰寫人	張建中	聯絡電話	分機：7455 手機：0963069639
活動日期	111年 8月 26日	填表日期	11年 9月 1日
活動地點	苗栗縣花露休閒農場	參加人數	9人
活動時間	9時 30分至 15時 30分（計 6時 0分）		
講師姓名	林倩如 老師	講師單位	社團法人台灣芳香草本應用暨美學推廣協會

活動成果報告

在埃及、印度等古文明國家所發展的芳香療法為一種輔助療法，配合規範治療，有助提升整體醫療效果。芳療師專門使用芳香植物所萃取出精油做為媒介，利用混合治療級別的精油，並以按摩、泡澡、薰香等方式經由呼吸道或皮膚吸收進入體內，通過局部使用方法，包括按摩，吸入或浸水去激發所希望的效果，來達到舒緩精神壓力與增進身體健康。本次活動透過對花露休閒農場的認識，了解休閒農場的開發與經營，並以農場生產的精油來認識在芳療界精油的生產及商業發展。

花露休閒農場位於苗栗縣卓蘭鎮壠西坪，過去是台灣最重要聖誕紅花種的生產基地之一，漸漸轉型以花卉花田、城堡民宿、天然精油、精緻餐點等多角化經營的休閒農場。這種曾經以栽種聖誕紅而馳名，如今又增加了藥用香草植物區及精油博物館、民宿花田的農場主人甚至得到神農獎的肯定，代表其經營方式受到各界肯定與認同。一個10萬坪的農場，如何創造出農業奇蹟，是我們想要了解的。花露休閒農場主人陳基能先生熱愛種植花草，也曾研讀中醫及草藥。早期本於台北經營花卉事業，並研發創意造景盆栽，後來因緣際會之下，邂逅卓蘭柑橘園，於是買下闢建農場，讓「花露」自此踏出第一步。陳基能先生秉持「綠色心生活、幸福過生活」經營理念，分享花露休閒農場的融入創新作法，利用四季不同主題特殊性及增值性，讓農場全年皆可欣賞各類奇特美麗花海。他亦分享他的創新點子，例如以契合園區花卉主題，在男性廁所設立二便文化館，設計出各種花型便斗；餐飲方面以食農教育為理念，推出以花入菜，品嚐現採即食落實從產地到餐桌的鮮味；住宿則以栽植花卉提煉精油做為民宿主角，創造與眾不同的精油民宿，都令人耳目一新。

四千年前的人類就懂得提煉精油，並運用在葬禮、淨化等儀式，19世紀後，人們物質生活富裕，開始將香水與香氣視為一種生活形態，促進了植物精油的廣泛運用，以創造出迷人的魅力香氣。在台灣透過香茅、樟樹等也曾經創造出精油產業及商業利益，在學習過程中認識了精油的萃取方式，它透過各種物理化學萃取方式，從不同植物的根、莖、皮、樹脂、葉、花、果皮、果實、種子等不同部位萃取出來。常見的萃取方式有蒸餾法、冷壓法、脂吸法、浸漬法溶劑萃取法及超臨界萃取法。其中蒸餾法是最常見的萃取方式，適合用於香氣不容易被破壞且耐熱的植物上，可產出精油與純露，蒸餾法又分為二種：水煮式蒸餾法、水蒸氣蒸餾法，差別在植物是否浸潤於水中。學習過程還體驗了精油調製，精油是高濃縮且具揮發性的物質，本質上並不適合直接塗抹肌膚，所以必須稀釋到適合的濃度，一般來說，成人身體四肢使用3~5%，臉部1~3%。而精油的濃度計算公式，常用調配濃度是容器容量×精油濃度×20=精油的總滴數。

	本活動以座談會方式進行，主題：		
	時間	講題內容	主講人姓名
活動議程	9:00~9:30	報到	
	9:30~10:40	講題1:花露休閒農場開發歷程與疫情時代對休閒農業的衝擊與因應對策。 Q&A	林倩如 老師
	10:50~12:00	講題2:休閒農業的導覽解說-以花露休閒農場園區為例 Q&A	林倩如 老師
	12:00~13:00	午餐時間	
	13:00~14:00	花露休閒農場環境參訪	
	14:00~15:10	講題3:芳療應用-世界精油產區認識與商業模式 Q&A	林倩如 老師
	15:10~15:20	綜合討論	
	15:20	大合照	
	15:30	散會	
探討問題	<p>本次活動討論的議題重點有下列四點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識花露休閒農場的開發歷程。花露農場是近年來中部地區經營休閒農場最成功的案例之一，希望透過實地的經驗交流，了解農場的開發過程與經驗分享。 2. 了解疫情時期對花露休閒農場的影響及因應對策。近兩年來的COVID-19疫情重創台灣觀光產業，希望透過活動，了解疫情之下的休閒農場如何面對及因應措施。 3. 認識精油製作與發展。台灣曾有香茅油、樟腦油等精油產業，如今精油產業的發展是如何，休閒農場發展精油市場的過程，亦希望了解精油的生產過程。 4. 學習精油調製方法。在古老療法中，精油一直是主要的工具之一，現在的芳療師都會透過精油調製，讓個案能有個人的喜好或香味，這是商業手法之一。如何做精油調製，是我們想學習的地方。 		
執行成果說明	<p>本次活動要感謝花露農場主人陳基能先生及林倩如老師，由於他們的全程陪伴及解說，讓此次的活動收穫良多。本社群成立目的就是為了促進教師教學精進，所以利用暑假期間，與教學相關產業做實際學習，透過經驗交流，讓教師實務經驗能增長。此次透過休閒產業的認識及經驗分享，不但可以增進教師產業實務的專業知能，並且提升教師在教學過程的品質與成效，也期待能落實產業與學界之學用合一的教學模式，對本科有一些與精油成分分析及芳療應用等課程都有實質的學習認知與技能提升。</p> <p>近年來，精油產業和芳香療法產業在全球市場越來越受到關注，許多傳統式療法經科學實證後逐漸被認同，消費者對於養生保健的需求也相對提高。從此次活動中了解到目前無論精油或芳療產業都是透過體驗行銷到口碑效益，來延續此產業之市場行銷的績效。芳香療法在市場崇尚天然產品的趨勢下，個別產業在既有的基礎下深耕市場並有長期延續企業績效，來滿足市場的需求。</p> <p>不過，目前在台灣的消費者對芳香療法知識大多普遍不夠，且市場中精油及芳香療法相關產品，在商品品質及服務品質呈現出參差不齊，是一個隱憂。消費者使用精油或透過芳香療法，主要是希望藉由使用芳療產品的經驗與價值，獲得身心靈放鬆或療癒效果。</p> <p>對於產業擴展的方式，應該透過精油業者或芳療師，再芳香療法課程教育或者是在提供消費者對芳香療法的知識宣導，推廣精油、芳療產品最重要關鍵。</p>		

【 觀光醫療產業教師專業成長社群 活動】活動花絮



拍照日期：111年8月26日
照片說明：花露休閒農場團拍



拍照日期：111年8月26日
照片說明：頒贈感謝狀



拍照日期：111年8月26日
照片說明：精油故事館解說



拍照日期：111年8月26日
照片說明：精油製作過程解說



拍照日期：111年8月26日
照片說明：精油認識與調製



拍照日期：111年8月26日
照片說明：花露農場導覽解說