

## 視障中心X農情食課 採茶製茶鮮體驗

學校要聞

【記者林靖諺石門報導】本校視障資源中心與USR「農情食課」計畫，為幫助偏鄉地區地方創生，及讓視障群體認識北海岸大淡水地區，3月10日在淡水石門區一良茶屋聯合舉辦「一良茶屋之茶文化五感體驗課程」，視障資源中心執行秘書洪錫銘、「農情食客」共同主持人管科系教授牛涵錚、協同主持水環系副教授李柏青、新北市石門區公所經建課課長連啓仁等逾20人參與。

茶文化體驗課程由一良茶屋謝宜良主講，帶領視障資源中心師生認識茶廠，親自採茶、揉茶，同時認識焙茶技巧和製茶流程。午餐提供美味的石門肉粽及特產石花凍，飯後則讓大家品嚐鐵觀音，及自製茶葉所泡出的茶，並將茶葉包裝讓他們帶回去親友分享。回程則安排到石門老梅沙灘，體驗特殊綠石槽生態。

牛涵錚表示，食農是永續發展的一部分，同時也致力於地方創生，由於偏鄉都是農業起家，但因為全球化的工業分工，造成農業持續凋零，加上少子化、人口老化及人口外流，逐漸缺乏勞動力，造成城鎮面臨生存危機。她認為雖然學生未來不一定會務農，但食農計畫目的就在於讓學生去認識農業並培養關係人口，畢竟小農產出量不夠大，無法在市場上架，所以就先從學校出發。

新北市農業局農牧經營管理科技士陳思婷說明，此次安排視障生體驗採茶，其實是一般人很難想像的，透過這次計畫，能讓他們用不同感官感受，也能幫助一良茶屋接觸不同客群。農業局主要目的是協助行銷他們的產品，並讓他們學習面對不同客群時的應對方式。洪錫銘表示，本次活動期望讓視障生與地方創生連結，實際體驗並融入其中以加深印象。他認為除了是新的體驗，也是讓地方看到視障者自然流露的活潑健康，這是最有力的表現，證明他們有能力幫助地方創生，「視障者是很好的勇士，就算遇到狀況，也永遠地向前走，相信他們的韌性精神，能夠影響社會。」

視障資源中心高營媛分享，在採茶時因為坡度有點抖，所以一開始有點害怕，蠻辛苦的，但也了解到製茶並不是採一、兩片葉子就能製成一壺茶。她認為活動很有意義，對他們來說很新奇也很有趣。「對身心障礙者，或是特殊學生來說，因為若沒有透過參與活動，通常在安全考量下，不會主動去嘗試新奇的事物。」

2022/03/12



一良茶屋謝宜良向師生說明並如何製茶。(攝影／林靖諺)