

臺東管理處 113 年度環境教育訓練

— 鹿野找茶趣



朱文靜

依據環境教育法第19條第1項及環境教育計畫與成果提報執行辦法第3條之規定，臺東管理處辦理113年度員工環境教育訓練，提升該處員工對環境之敏感度與認知，落實環境保護。

環教場域選擇臺東在地環境教育設施場所「永安社區環境教育園區」辦理環境教育課程，永安社區環境教育園區位於花東縱谷國家風景區內，曾獲得第一屆國家環境教育獎社區組特優，特產為福鹿茶及鳳梨，透過食農教育，培養學員健康飲食觀念和感恩惜福之心。

本年度環境教育辦理共三梯次，課程內容包括永安自然學校學習生存的基本要領、窯烤PIZZA體驗」。

(一)「永安自然學校」

活動地點為永安社區著名的麗園有機農場，農場主人是廖正忠先生，因為不使用除草劑，農場綠意盎然，有豐富的自然生態，動物種類繁多，植物的種類也豐富異常，光蔬果就有十幾種，所種植的蔬果還會在臺東大學有機農夫市集上販售，深受民眾喜愛。

在此體驗了生火、狩獵、樹間穿梭等活

動，這些活動都是教導學員如何在野外觀察周遭生態環境，進而從中獲取生存方法。現代人的生活基本上都是手機一滑，食物就來了，少有人會思考在野外要如何生存，透過體驗了解了要如何生火，如何採集、狩獵，學習生存的基本要領。

(二)「有機體驗-窯烤PIZZA體驗」

由廖先生帶體驗基本生存技能後，午餐就是農場特色窯烤PIZZA體驗。麗園有機農場推廣有機生態及健康蔬果，運用在地食材，在手拍PIZZA皮上擺上配料及起司後放入農場主人親手打造的石窯中高溫燒烤成，這次準備的配料有玉米、洋蔥、彩椒、九層塔、薄荷、地瓜、番茄、香腸、起司等，大多是農場自產的蔬菜，各式蔬菜與起司的融合，滋味絕妙，除了享用一餐豐盛的自己手做PIZZA，還領悟到選擇自然食物讓身體更健康以及懂得感恩與惜福，吃多少做多少，從源頭減量惜農惜食的理念，在此地實踐。

學員動手做自己的PIZZA，每個都有自己的個性，窯燒的就是不一樣，餅皮有嚼勁，滿滿的麵香，食材新鮮，口口芳香。

(三)「來去找茶趣」：

中午用完美味的PIZZA後，休息片刻，下午的活動主場是新元昌紅茶產業文化館。他們家的古早味紅茶是臺東市許多知名早餐店提供給客人喝的紅茶，加了決明子的紅茶別有一番風味。館內有新元昌紅茶產業完整的發展經歷，從第一代新竹客藉的溫增坤先生到第二代的溫吉坊先生，現在是第三代溫慶裕和溫慶偉兩兄弟接棒經營，隨著製茶產業的進步，許多機械器具都科技化，為不忘本，館中仍保留許多早期的製茶機械及器具。在館中體驗的活動是「插茶」，透過學習插茶知識與技巧，體驗客家族群獨特的茶文化。

在大鉢中放入紅烏龍茶葉、花生、黑白芝麻，再用木棍攪拌，將之攪成粉狀後，再加入店家準備好的穀粉，充分和勻，加入熱水，就成為茶香穀香的插茶了。新元昌老闆還大方的讓學員無限量暢飲自家產的紅烏龍，喝著茶配著一樣是店家自產的紅豆餅（餅皮中加入了茶粉），真是一大享受。

本次的教育訓練選在轄區內，但由於平日工作繁忙，常會忽略存在於周遭的事物，透過深入的探索，加深了對身處土地的認識。永安社區兩處環境教育的場域都在臺東管理處鹿野工作站轄區，新元昌館的茶園所使用的灌溉用水就是取自於該站鹿野圳。鹿野鄉聞名的紅烏龍、蜜香紅茶、鳳梨等農特產與農田水利署臺東管理處的圳路供水關係密切，馬背調整池更是全省噴灌區有名的人造蓄水農塘。活動結束後，窯燒PIZZA跟客家插茶的滋味讓人回味無窮，餘韻久久不散。■



體驗生火照片



體驗窯燒PIZZA



插茶體驗