

# 特色農業旅遊

- 茶飲共和國 -



茶



咖啡



可可

## 啜飲大自然的回甘

台灣擁有得天獨厚的種茶環境，各種海拔的天然高山與丘陵，孕育千變萬化的茶類品種。日月潭紅茶的甘甜、南投凍頂烏龍的炭火香、小綠葉蟬賦予東方美人的熟果滋味...在以茶為主題的特色場域裡，遊客可以享受茶園風光，走訪茶園生態，體驗採茶、製茶等，學習到茶葉品種、茶食料理DIY、品茶等相關農事活動。

## 細緻醇厚的烘焙香

多山、多水與陽光充足的光照環境，形成咖啡良好的生長條件。在以咖啡為主題的特色場域裡，業者提供了一系列的咖啡體驗活動，於咖啡產季，遊客可以體驗採咖啡豆、咖啡果處理利用、磨咖啡豆、品咖啡。業者會為遊客專覽解說，讓遊客瞭解咖啡從育苗、種植、開花結果、人工採收、烘焙生豆...等咖啡相關知識，拜訪各區咖啡產地，細品職人精湛手藝打造出的濃醇香。

## 華麗變身的黑金冠軍

台灣近年頻頻奪下世界巧克力大賽的冠軍，被稱之為黑金的巧克力，原料可可豆從種植到生產皆於台灣完成，是台灣的驕傲之一，在以可可為主的特色認證場域裡，看看可可豆是如何經由發酵、曝曬、挑豆、烘焙、去殼、粗研磨、精煉、調溫，然後華麗變身成香甜濃郁的巧克力，體驗一趟奇可的奇幻農遊旅程，充滿著巧克力氛圍的浪漫。



台灣休閒農業發展協會



農業旅遊國際網



特色農業旅遊場域認證



農遊超市

台灣休閒農業發展協會 | +886-39381269 | 宜蘭市禮明二路23巷2號3樓 | +886-39382610 | www.taiwanfarm.org.tw



「特色農業旅遊」(Special Agro-tourism)就是強調以「農業為根本」的旅遊方式。許多民宿或旅遊景點也許在農田邊，或許也會帶遊客去體驗劃稻、種花、採水果，但他們的本質就在於旅遊，而非農業。

「特色農業旅遊」最大特色，在於帶領者本身幾乎都是農夫，他們有著深厚的農林漁牧等農業知識，他們的根基就扎這塊農地之上，由他們帶領劃稻、種花、採水果，遊客能得到的，是帶有土地感情與農文化品味的深刻體驗。而這樣的農業旅遊，除了歡笑，更能夠為親子帶來正確的農食知識與深刻的土地感情。

「特色農業旅遊場域認證」簡稱「特色農遊認證(SAS)」，它是希望透過嚴謹的評鑑制度，為遊客找出具有「農業特色」核心價值的旅遊場域，這也是目前亞洲唯一的認證制度。

透過此一認證制度，有機會建立台灣以農為本的服務品質與文化品味，並期許能在多樣的國際旅遊市場中建立獨特性與口碑。凡茶、米、花卉、水果、蔬菜、咖啡、可可、香藥染草、雜糧、特用作物、林木、竹林、漁撈養殖、娛樂漁業、禽、畜、蜜蜂等17類，坊間常見的休閒農場、觀光果園、實驗農場、養殖漁場、景觀花園、鄉村民宿等等都屬於「特色農業旅遊場域」的範疇。



### 體驗 美食

**台北/ 美加茶園**

種植茶種有鐵觀音、台茶12號(金萱)、台茶13號(翠玉)，皆以人工手採茶，也提供茶葉料理、採茶製茶體驗活動，從採摘新鮮茶葉，到親手滾青、炒菁、揉茶與烘乾後，可將親手製作的茶葉帶回家。

- 採茶體驗、製茶體驗
- 茶特色餐、茶禮贈

02-29399138  
台北市文山区指南路三段38巷19號

**台北/ 寒舍茶坊**

在貓空土生土長，家族世代都種茶，20年前投入有機茶種植，是貓空山上第一家走有機茶的店，雖然剛開始產量不如預期好幾年，但堅持無毒耕作，不噴農藥，採摘蟲不殺蟲，希望給後代子孫留一片淨土，也盼望更多人加入有機農業。

- 製茶體驗、茶席體驗

02-29384934  
台北市文山区指南路三段40巷6號

**台北/ 臺北市貓空休閒產業社區發展協會**

貓空休閒農業區位於臺北市南邊屬二格山系，結合地方資源，發展休閒農業旅遊、農食體驗、人文與藝術活動、休閒農業體驗，及提高相關業者之服務品質。一年四季，貓空整合了品茗、賞景、生態旅遊及產業活動，每年的封茶系列活動更是當地的代表性活動。

- 貓空小封茶、敲拓茶、一日茶師
- 花卉、水果與茶葉「創意主題料理」

02-29395615  
台北市文山区指南路三段40巷8-2號

**新北/ 鴻智茶場**

茶場的第三代張恩沛原本從事生技產業，返鄉從農為傳統的鴻智茶場注入「新意」。除了延續父執輩記憶中的技法，也採用更智慧、科學、數據的方式，讓種茶、烘茶、品茶的層次更上層樓，鴻智茶場的鐵觀音，正因為張恩沛的反覆實驗，沖出來的茶湯擁有獨特的發酵果香和焙火韻味。

- 品茶師體驗、茶藝師體驗、揉茶體驗

02-29395810  
台北市文山区指南路3段38巷21號

**新北/ 天然茶莊**

由第三代主人於近代建立了「天然茶莊」休閒農場以及茶餐廳，第四代除了傳承家族百年來的茶葉技術，也從茶園整地、有機種植著手，再到製茶師的認證與產品銷售，一步一腳印地從頭做起，將先人的製茶工藝結合科技化管理，進而研製出深具北台灣風味的茶葉。

- 採茶及加工體驗
- 茶主題特色餐飲

02-26603762  
新北市汐止區汐碇路380巷30號

**新北/ 新北市農會文山農場**

發展在地茶產業特色，辦理茶葉相關體驗活動，傳承文山包種茶文化，推廣認證有機茶產銷，發展農業特色，提供教育機構多樣化農業體驗活動，建置安全無虞的休憩環境，整合自然與人文科學，實現綠能有機健康的長遠目標、農會永續經營之目的。

- 茶文化(採茶、製茶、泡茶、茶藝DIY)體驗活動
- 特色茶餐(冰茶雞凍、抹茶金沙中卷...)

02-26667512  
新北市新店區湖仔內路100號

**桃園/ 小木屋休閒農場**

從傳統農場改變成休閒農場，為了讓遊客體驗農村原有風貌，將老茶樹改種咖啡樹、水田改以一期稻作為主、休耕期種花草及綠肥美化環境。農場提供茶葉DIY製作體驗。藉由導覽讓遊客認識各種香茅、品嘗香草之香氣，亦提供餐飲如簡餐、自家特製的香草飲品。

- 生態導覽、茶樹精油、茶樹洗手露等DIY
- 茶特色料理

0903-693800  
桃園市蘆竹區坑子里12鄰1-6號

**南投/ 日月潭東峰紅茶莊園**

一份手採一心二葉的紅茶茶菁，藉由您的雙手揉捻及解塊後，待完全發酵，乾燥製成一罐專屬個人純手工頂級紅茶，成為您日月潭旅遊中最美好的紀錄，親身感受臺灣茶的魅力。

- 一日製茶師、一日品茶師
- 紅茶鬆餅

049-2897861  
南投縣魚池鄉中明村有水巷5-30號

**南投/ Hugosum和菓森林紅茶莊園**

和菓森林的茶園，採取友善土地的耕作方式，生態相當豐富。為了讓更多人了解紅茶，茶園季節規劃DIY活動，像是每年4月到11月正是茶葉採收季節，設計半日茶師小旅行，讓遊客不僅能認識紅茶歷史，還可以自己採摘茶菁做成紅茶帶回家，充滿趣味的過程，吸引國外遊客爭相前來體驗。

- 茶一系列體驗過程
- 茶為主題特色料理

049-2897238  
南投縣魚池鄉新成村香巷5號

**南投/ HOHOCHA喝喝茶**

用輕鬆活潑的方式帶您懂紅茶小知識、茶學問，透過寓教於樂體驗製茶過程，親自揉捻製作，空氣中瀰漫著茶葉青澀香氣，場面壯觀又有趣。每一款日月潭紅茶都有其獨特的香氣與滋味，依照自己喜好混搭打造出獨一無二的私房茶。

- 揉茶體驗、黃金品茗、手作紅茶
- 披薩、紅玉紅茶蛋、紅茶茶油味

049-2895899  
南投縣魚池鄉池村池池街443-36號

**嘉義/ 龍雲農場**

農場內就有美麗的茶園配上雲海夕陽可以觀賞，農場的森林步道裡面，即可看見美麗的竹林，以及製作古時童玩竹風車體驗活動。農場內農村廚房的活動會帶領遊客到菜園裡面，體驗採茶的樂趣並且講述農家的故事，讓顧客可以有一個美好的體驗及學習。

- 農村廚房、茶席體驗

05-2562216  
嘉義縣竹崎鄉中和村石棹1號

**嘉義/ 優遊吧斯股份有限公司**

優遊吧斯主要種植烏龍茶與金萱茶兩種品種，園區內設有8座茶亭供遊客品茗與體驗，每座茶亭皆座落在茶園裡，讓遊客彷彿置身於茶鄉中。優遊吧斯阿里山瑪瑪茶莊於106年拿下農糧署所審核的亮點茶莊殊榮。

- 茶葉體驗
- 古茶油雞、紅茶豬腳

05-2562788  
嘉義縣阿里山鄉樂野村4鄰127-2號

**嘉義/ 林園製茶**

石棹種茶的先驅者，茶廠目前以製茶為主，但期望能夠讓更多消費者更了解茶產業，因此提供茶廠茶園參觀及導覽介紹。除此之外也舉辦茶席體驗、茶官品評體驗、採茶體驗、製茶體驗...等。

- 茶席體驗、茶染體驗、採製體驗
- 以茶入菜餐盒

05-2561523  
嘉義縣竹崎鄉中和村石棹19-57號

**台東/ 佳芳有機茶園**

將五甲的有機茶園規劃成體驗區，帶領遊客在茶園中體驗採茶，觀察茶園生態，還研發茶品DIY，像是體驗蛋捲製作，「每每那煎蛋捲的香氣四溢，總讓客人忍不住要自己動手做一條品嚐。」

- 採茶、茶蛋捲DIY
- 翡翠綠茶糕

089-227660  
台東縣卑南鄉明峰村牧場72-4號

**花蓮/ 益順休閒農莊**

通過製茶體驗課程，認識六十石山的茶，也開始懂茶、懂生活，了解茶品種、採茶、揉捻、品茶...等，製作完成的茶可以茶袋分裝帶回；夏季夜空可以觀察到各星座，也可以一起探索可愛的青蛙、鳥類、甲蟲等夜行性昆蟲與動物。

- 製茶體驗
- 金針特色料理

03-8821123  
花蓮縣富里鄉竹田村25鄰雲閣15號





### 屏東/ 喜樂可可咖啡園

拓展林下經濟，持續朝有機種植證目標前進，精進穩定可可豆的品質，著力於屏東可可-台灣巧克力推廣，期能讓還不清楚台灣在地巧克力大眾，有機會了解認識，願意進一步喜歡它，朝產業6級化方向穩健前進。



0987-464633  
屏東縣高樹鄉廣福村廣福路30-1號

- 可可炒焙體驗
- 可可茶、巧克力製品

### 屏東/ 台灣金石咖啡休閒農場

「金石」從原本的農產行開始轉型，2012年在沿山公路旁開闢休閒農場，希望讓更多人知道屏東也有好咖啡，更了解到一杯好咖啡，是需要產地、採果、挑選、生豆處理到烘焙過程的層層把關，才能在消費者口中餘韻不絕，一起體驗杯中黑金的迷人魅力。



09-7832558  
屏東縣萬巒鄉赤山村東山路1之58號

- 咖啡烘焙DIY
- 咖啡特色餐飲

### 從可可到巧克力製作過程



1. 取出肉和果實



2. 發酵



3. 曝曬



4. 烘烤、脫皮



5. 磨成可可膏

### 依照茶葉特色大致可分為六大類別稱之「六大茶系」

- 綠茶 (不發酵茶)**  
如：三峽碧螺春、龍井  
工序同綠茶，但多了渥堆悶黃輕發酵。
- 黃茶 (10%-20%發酵茶)**  
不殺青、不揉捻，萎凋時產生些許發酵。
- 白茶 (20%~30%發酵茶)**  
青茶又被大家廣稱作烏龍茶，發酵程度是介於綠茶與紅茶之間  
台灣常見如：凍頂烏龍、鐵觀音、包種茶、阿里山烏龍、梨山烏龍、東方美人、貴妃茶等
- 青茶 (30%-60%發酵茶)**  
常見的蜜香紅茶、紅玉、紅韻、阿薩姆紅茶、錫蘭紅茶、大吉嶺紅茶等
- 紅茶 (80%-90%發酵茶)**  
屬於100%發酵的茶款，如：普洱茶
- 黑茶 (100%後發酵茶)**

### 宜蘭/ 星源茶園

以友善農業發展休閒體驗活動，從手工綠茶冰淇淋、評茶體驗、茶葉故事枕等活動，透過努力讓更多人看到宜蘭茶，以國際交流、結合在地、服務創新、有機園區、推廣教育等優勢被評選為台灣最有特色的亮點茶莊之一。



03-9588947  
宜蘭縣冬山鄉中山村中城路115號



### 宜蘭/ 鵝山茶園

茶燻蛋DIY體驗活動，為一種古早法的燻燻技術，是文化體驗，也是古時候食物保存方法之一，煙燻過程，融入五感(眼、耳、口、鼻、心)及手、腦去體驗DIY過程，進而感受DIY的樂趣。



03-9580301  
宜蘭縣冬山鄉中山村中山五路3號



### 宜蘭/ 祥語有機農場

穿戴斗笠，披上客家花布巾、揹著小竹籃到有機茶園觀察生態聽取導覽解說並摘取一心二葉，親手以傳統的炒茶方式將茶葉炒熟、揉捻、烘乾體驗製茶，親手製作中國傳統民俗點心，綠茶龍鬚糖DIY體驗。



03-9587959  
宜蘭縣冬山鄉中山村中城路173號



### 宜蘭/ 宜蘭縣中山休閒農業區發展協會

區內栽種約兩百公頃的素馨茶，農民也已從傳統農業轉向體驗與休閒農場。區內業者聯合推出DIY體驗券，餐飲、伴手禮推廣，也有平日住宿券、一或半日遊等遊程，光一項「茶」，就能玩出十數種變化。遊客進來，吃喝玩買都便利。



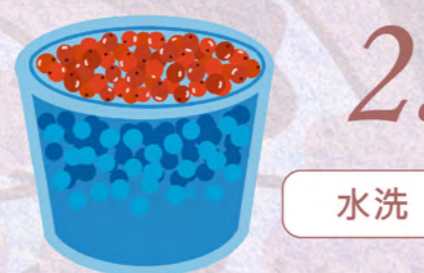
03-9587010  
宜蘭縣冬山鄉中山村中山路260號



### 咖啡豆製作過程



1. 採豆



2. 水洗



3. 曝曬



4. 烘豆



5. 研磨



6. 沖泡

### 雲林/ 田園秘境休閒咖啡果園

田園的新鮮咖啡，種植在肥沃的濁水溪黑土，種植出口感特殊、風味獨特的田園咖啡，結合在地的農作物與鄰近特色的農場合作，創造田園大食堂的樂趣，讓遊客在玩樂中認識大自然生態，希望田園秘境是可以讓人放鬆充滿歡笑的園地。



- 採咖啡/煮咖啡體驗/果醬/果茶DIY體驗
- 無菜單料理(咖啡可入菜)、橘子雞、田園披薩

05-5891336  
雲林縣林內鄉烏塗村和興路40-2號



### 雲林/ 嵩岳咖啡莊園

嵩岳咖啡從開花到成熟的時間比低海拔地區多2個月以上，得天獨厚之自然氣候環境的蘊育與萃煉，咖啡質地堅硬密度高，風味發展得更完全，口感更甘醇豐富。因此莊園中引進多種品種咖啡種植，各大比賽中皆得到很高的成績。



0937-292176  
雲林縣古坑鄉草嶺村石壁70號



### 嘉義/ 優遊吧斯股份有限公司

所生產的咖啡豆於2015年榮獲德國IF國際設計大獎，並獲選為2016-2019年台灣手沖咖啡錦標賽大會指定用豆。來這裡可以體驗在沒有電力的情況下將咖啡豆去殼、烘培、磨粉、沖煮，強調與生態共存的農業生產流程。



05-2562788  
嘉義縣阿里山鄉樂野村4鄰127-2號

- 咖啡體驗
- 特色餐飲



### 台南/ 仙湖休閒農場

在山頂林下理解咖啡，栽植、管理、採摘、後製、篩選，從親手磨豆感受咖啡乾香、愛樂壓(AeroPress)沖泡感受清香，到品嚐咖啡與嗅覺風味，走入咖啡林中找到咖啡小苗，學習土壤知識製作咖啡球苗，延續無法在林中成長的咖啡生命。



06-6863635  
台南市東山區南勢里大洋6-2號



### 台南/ 大鋤花間咖啡生態農場

「大鋤花間」坐落在海拔700公尺的山坡上，佔地三甲，栽植三千多株、五個品種的咖啡。遊客能體驗咖啡烘焙、手沖咖啡，從中區別水洗、日曬、蜜處理等生豆要訣，一嘗各自的獨特風味，吃著咖啡茶葉蛋、餅乾，飽食咖啡果雞腿鍋，深刻感受產地到餐桌，富涵滿滿的食農教育。



06-686-4350  
台南市東山區高原理109之17號

- 咖啡相關體驗
- 咖啡特色餐飲

