

## 「第一屆國家食農教育傑出貢獻獎」獲獎人與獲獎事蹟

本獎項共選出獲獎者 15 名，及經評審團委員共同推薦特殊貢獻獎 1 名，其具體獲獎事蹟詳如下表：

### 一、特別貢獻獎(1 名)

林如萍	<b>推動食農教育推手</b>
簡介	林如萍為國立臺灣師範大學幼兒與家庭科學學系教授，致力於食農教育研發及推廣，提出臺灣本土食農教育 ABC 模式論述，以農業生產與環境 (Agriculture)、飲食健康與消費 (Behavior) 及飲食生活與文化 (Culture) 三個面向，針對不同年齡學習者設計合宜的學習活動，建立食農教育推廣內涵架構，已廣泛被各界運用。持續參加農業部食農教育相關計畫輔導工作，並長期投入國民中小學課程發展，為食農教育之永續發展提供建言。

### 二、個人組

#### 1.個人組特優(1 名)

廖肇瑞	<b>以特教為核心，一生職志推動溯源菜單與食農六感教學</b>
簡介	廖肇瑞為臺南安慶國小特教班老師，自力編撰「溯源菜單」主題教學，透過網路或拍攝學校午餐食材原貌與來源，將文字菜單轉變成極重度特教生也可懂的圖片式菜單，從中挑選主題食材進行深入教學，藉由校園食農實踐，將特教生翻轉為校園食農小老師，以有限資源結合無限願力，成為推廣食農教育創新的典範案例，展現深厚教育熱忱與模範價值。

## 2.個人組優等(4名)

李法憲	<b>梓官地方創生與食農教育的實踐典範</b>
簡介	李法憲返鄉務農，成立法憲有機農場，協助學校設計「梓菜不一樣」、「梓要你知稻」等課程，結合種植、採收與料理，推廣本土農業與均衡飲食理念。推動社區支持農業，整合地方資源與農村青年，連續3年自行籌資舉辦「梓感農村文化節」，打造梓官地方食農品牌，提升在地農業價值，為地方創生與食農教育結合提供典範案例。
曾志華	<b>系統化推動學校食農與惜食教育</b>
簡介	曾志華為嘉義市興安國小食育組長，設計「八掌e公民·興安五食力」課程，涵蓋知食、產食、佳食、惜食、享食，結合自動化科技與友善農業，規劃校園科技菜園課程，透過自種自烹實踐，深化學生地產地消及永續飲食觀念。積極推動學校午餐管理，掌握食材用量，減少剩食，實現惜食教育目標，為學校系統化推廣食農教育提供的典範案例。
蕭淑芬	<b>都市幼兒園的創新食農教育實踐</b>
簡介	蕭淑芬為臺北市中正幼兒園園長，克服都市腹地限制，營造城市菜園與農園，種植30餘種作物。結合全食物利用理念舉辦「惜食大富翁」活動，設計市場小旅行與家庭共廚活動，促進社區、家庭與健康飲食教育的連結及推行「中正市場學」，完整呈現從生產到烹飪的食農全過程，奠定幼兒食農教育的基石，展現創新與永續性。
龔建嘉	<b>推動國產鮮乳的食農教育與產業創新</b>
簡介	龔建嘉為牧可動物診所獸醫師，創立透明溯源的「鮮乳坊」品牌，結合動物福利與碳盤查，提升國產鮮乳形象。開發全球首套鮮乳風味品飲系統，結合乳品文化與食農教育，推廣風味探索及地產地消理念。推動智慧牧場經營，設計互動式課程培育專業人才，深化消費者對國產鮮乳營養與產業的支持，展現創新農業與食農教育結合的典範價值。

### 三、 團體組

#### 1.團體組特優(2名)

<b>家福股份有限公司 從產地到餐桌的企業食農教育實踐</b>	
簡介	家福股份有限公司整合內部資源與跨領域夥伴，推動「從產地到餐桌」的食農教育，透過「小小農夫體驗營」吸引逾萬人參與，推廣溯源與永續農業理念，並組織「產地之旅」，讓消費者瞭解友善農業與地方文化。善用賣場作為食農教育場域，設置互動專區，搭配影音與社群媒體推廣友善農業，增加友善農產品銷售及深化消費者對永續農業的認識。
<b>臺東縣池上鄉農會 從池上米出發，打造全方位食農教育典範</b>	
簡介	池上鄉農會以「池上米」稻米產業為基礎，透過契作農民與「金色豐收館」等教育場域，提供實作體驗，推行「做中學」的多元食農教育。並與多元單位合作，場域設備完善且食農教育方式多樣化，將米食與不同農作物融入均衡飲食推廣，並與課綱結合，拓展至學校教育，將池上打造成全國知名的稻米產地與食農教育示範基地。

## 2. 團體組優等(8名)

<b>冬山鄉農會良食農創園區 活化穀倉與冬山農業的創新食農教育平台</b>	
簡介	冬山鄉農會透過荒廢穀倉活化加值，打造「農村廚房」等多功能主題館，提供以地產地消為核心的烹飪體驗與農業教育，以休閒農業模式推廣食農教育，結合冬山河流域資源，形成多樣化的商業模式，提升對稻米文化與永續飲食的認識。串聯農友與社區的深度合作，為老農創造展示技能與高齡活躍的機會，共同打造在地食農活動平台，促進多樣化的食農體驗開發。
<b>宜蘭縣羅東鎮立幼兒園 幼兒友善耕作與食農教育實踐</b>	
簡介	宜蘭縣羅東鎮立幼兒園推行「食好稻相報，驚奇 RICE 秀」友善耕作課程，租用社區稻田作為教學基地，並與大班幼兒共同出版繪本《我與水稻田的一年》，涵蓋從插秧到收割的實作體驗。推行友善耕作課程，吸引幼兒與家長共同參與稻田種植與米食製作，成功將水稻種植與生命週期融入教育現場，並串聯社區共同參與，為推廣永續農業與飲食文化樹立典範。
<b>洄遊吧有限公司 在地魚場與永續漁業的食魚教育創新實踐</b>	
簡介	洄遊吧有限公司深耕花蓮在地，與花蓮定置漁場合作，推廣友善漁法，辦理七星潭漁場體驗與都市料理課程等食魚教育活動，與統一超商合作舉辦「小小魚達人」活動，推廣永續漁業與地產地消理念，成立「洄遊吧食魚體驗館」，提供互動式教育活動，建立「洄遊新知」線上資料庫，整合魚種與永續捕撈知識，並開發教材，培訓教育人才，展現青年返鄉創業的熱忱與持續創新的潛力。
<b>財團法人台灣養殖漁業發展基金會 健康食魚：從教育到永續的實踐</b>	
簡介	財團法人台灣養殖漁業發展基金會推動「健康食魚，食魚健康」計畫，培訓近 1,600 位教師與營養師，促進校園食魚教育的落實，開發多元教材與數位平台，強調識魚、知魚、愛魚理念，並透過水產精品競賽推動全魚利用與漁業升級，強化產銷控管及水產品品質，整合產地、生產加工、教育推廣與行銷，連結學校、業者與公私單位，形成合作平台，為永續漁業與飲食文化奠定基石。

**財團法人澧食公益飲食文化教育基金會 推動校園永續飲食教育的典範**

簡介

財團法人澧食公益飲食文化教育基金會透過「澧食主廚之飲食知識我來教」計畫，成功輔導 15 縣市共 22 所國小推動健康飲食，開發多項教具與桌遊，製作影音影片與 Podcast 節目「Foodie Goodie 夢想食驗室」，展現食農教育的廣泛影響力。舉辦「SUPER 食育教師大賽」與「澧食夢想計畫」，並結合線上平台與博物館合作，深化公眾對食農議題的關注。

**高雄市永安區新港社區發展協會 從全魚利用到多元化食農教育永續實踐**

簡介

高雄市永安區新港社區發展協會以石斑養殖為主軸，結合友善烹飪技術，強調環境永續與食品安全。推廣全魚利用技術，並與米其林主廚合作開發創新料理包，實現市場價值。深化青年參與，並透過食農幹訓班系統化培育專業人才，整合 53 個合作組織，共同開發教案、課程與遊程，完善執行架構與資源連結，建立永續經營模式。

**高雄市立南隆國中 美濃四寶與跨領域食農教育的創新實踐**

簡介

高雄市立南隆國中以美濃在地農產白玉蘿蔔、紅豆、美濃 147 米和臺灣鯛為主題，結合農會與社區，設計食物日與實作課程，推廣地產地消與綠色消費理念。課程融入客家文化與雙語教育，拓展學生跨文化素養與全球視野，並結合 AI 技術建設智慧農場，探索廢棄物再利用與 SDGs 議題，透過跨科學習與實作，讓學生從農田到餐桌的實作體驗中，提升學生愛鄉與食農的實踐力。

**彰化縣立北斗國中 從田間到校園，北斗在地化的食農教育實踐**

簡介

彰化縣立北斗國中成立食農教育推廣團隊，結合校園與社區資源，推廣地產地消理念，並設計跨科教案與每週課程，深化學生對農業與飲食文化的理解。創新使用 AR 與 VR 技術製作數位教材，拍攝 8 部食農微電影，設置智慧溫室等農業場域，提供沉浸式的學習體驗。以特教班為起點，透過照顧植物激發學生對生命的尊重與關懷，並將這份精神延展至校園與社區。