

作者／陳美芬、王蕙瑄

繪圖／劉美琪

# 酷！雜糧

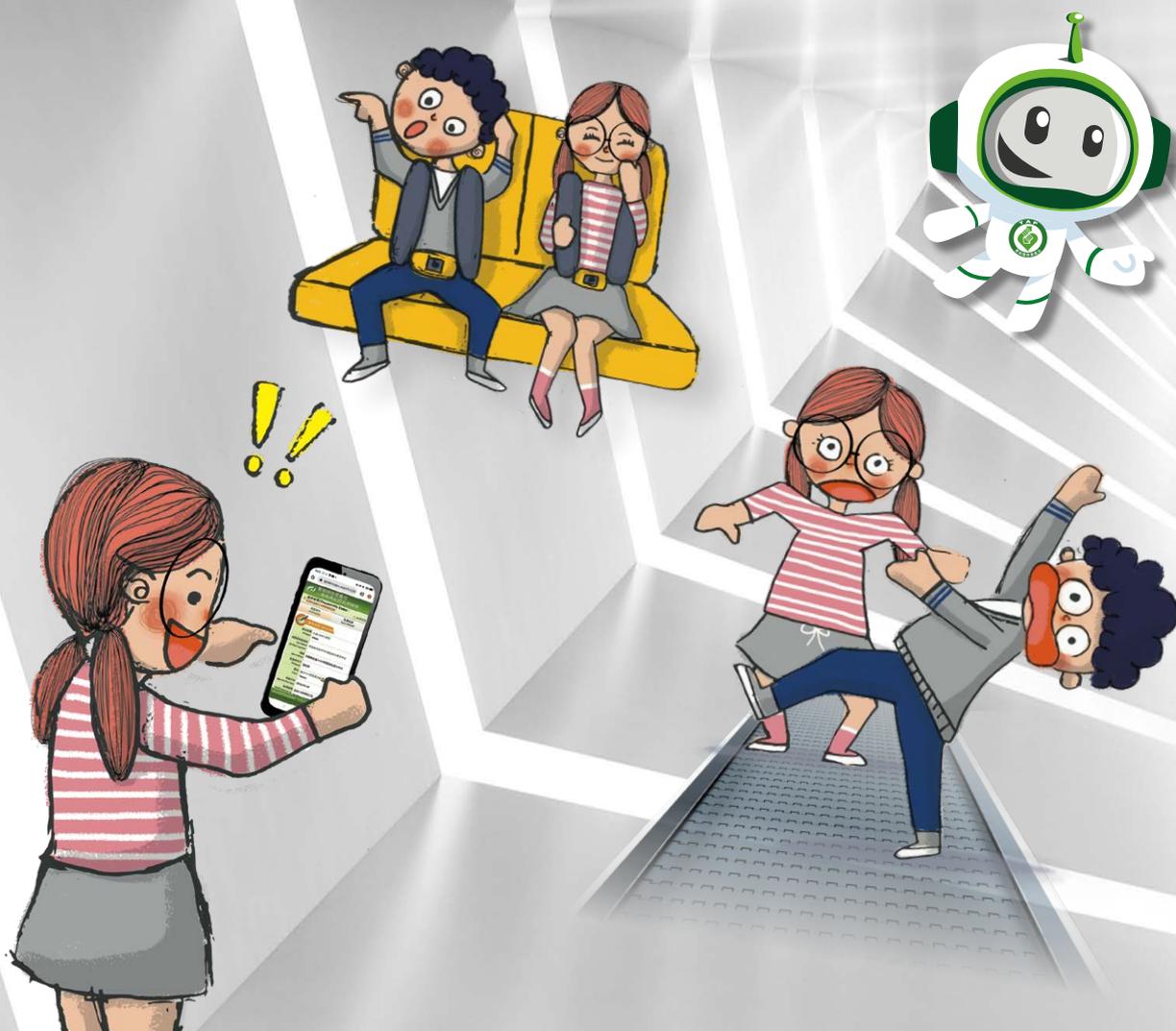
## 智慧博物館



署  
長  
的  
話

在現代社會中，越來越多的人關心農產品的品質、安全和可追溯性，希望知道農產品的來源，瞭解生產過程與生產方式等資訊。在這個充滿科技的時代裡，臺灣的農產品產銷履歷系統，正是一個引領我們走向透明、可信任的農產品消費的重要工具，透過掃描產銷履歷的QR Code，可以知道這些資訊。產銷履歷具有可追溯性、資訊公開、生產過程遵循臺灣良好農業規範（TGAP），符合國內生產、非基改、安全用藥、環境永續等理念，並透過公正第三方把關，讓消費者更能安心。

《酷！雜糧智慧博物館》這本知識性圖文故事書，以走讀博物館的方式貼近青少年的科技生活，透過AI機器人和主角的對



話，激發讀者閱讀興趣，帶領讀者走進臺灣豐富的雜糧世界。而從故事認識各種國產雜糧的過程中，讓我們瞭解國產雜糧的足跡，從種植、收成、運輸和加工的過程，一窺這些雜糧的生命力和優雅之處。這些細膩的插圖和活潑對話的文字，將為讀者呈現一個獨特而富有教育性的視覺饗宴。這本書除了雜糧作物的旅程，更有關於飲食和永續發展的啟示，透過這本書，我們瞭解國產雜糧的多種用途及臺灣需要自己生產雜糧的重要性。

除了產銷履歷驗證，近年來政府極力推動各種國產農產品生產，希望降低對進口農產品的依賴，同時也增加臺灣農產品多樣性和農民的工作機會；透過和產地有連結性之證明標章制度，如產銷履歷農產品標章、有機農產品標章等的推廣，期待能為臺灣的農業開創更新更好的未來。

我衷心希望這本《酷！雜糧智慧博物館》的**知識圖文故事書**能夠激發讀者對國產雜糧的熱愛和對產銷履歷的關注，並鼓勵大家選購有產銷履歷標章的國產雜糧，藉由本書拋磚引玉，能讓國人更加認識臺灣優質的雜糧作物。

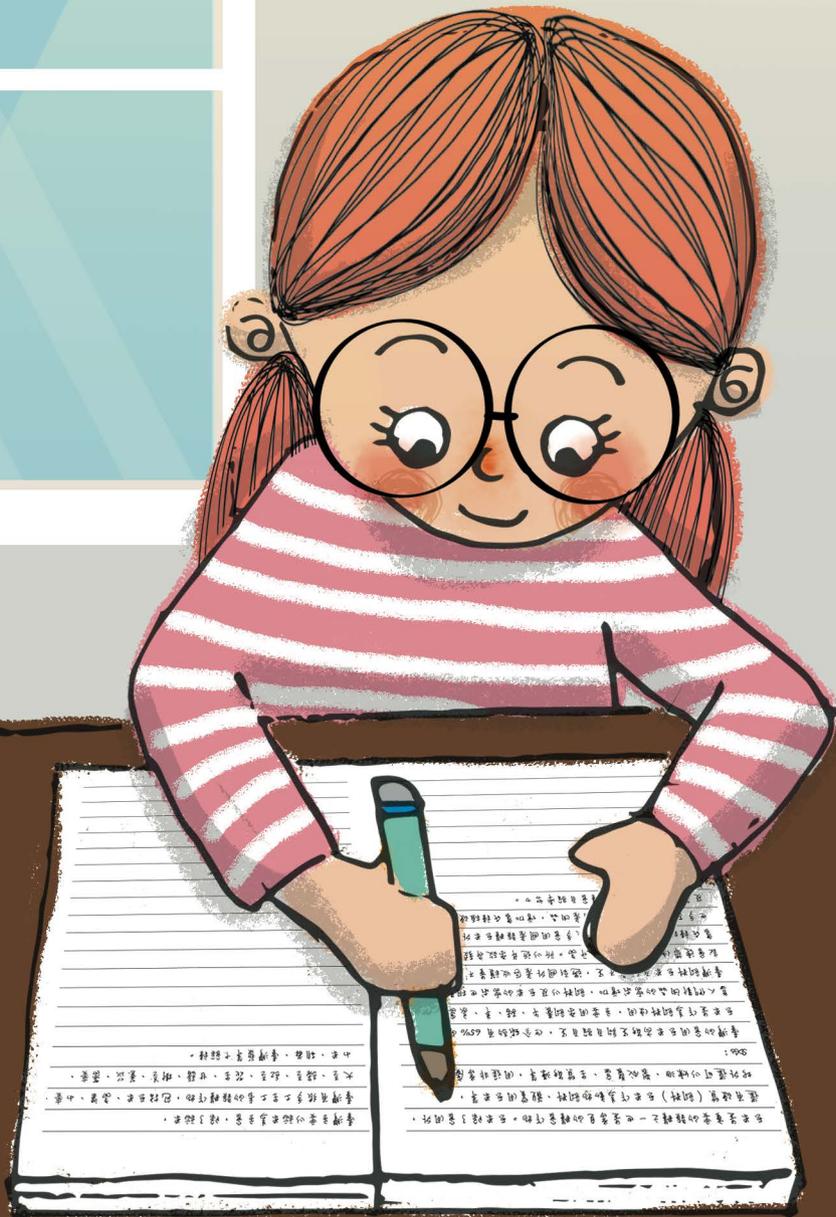
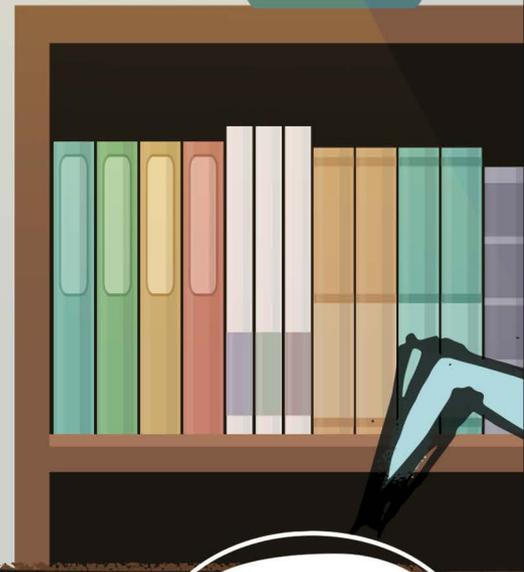
農業部農糧署 署長

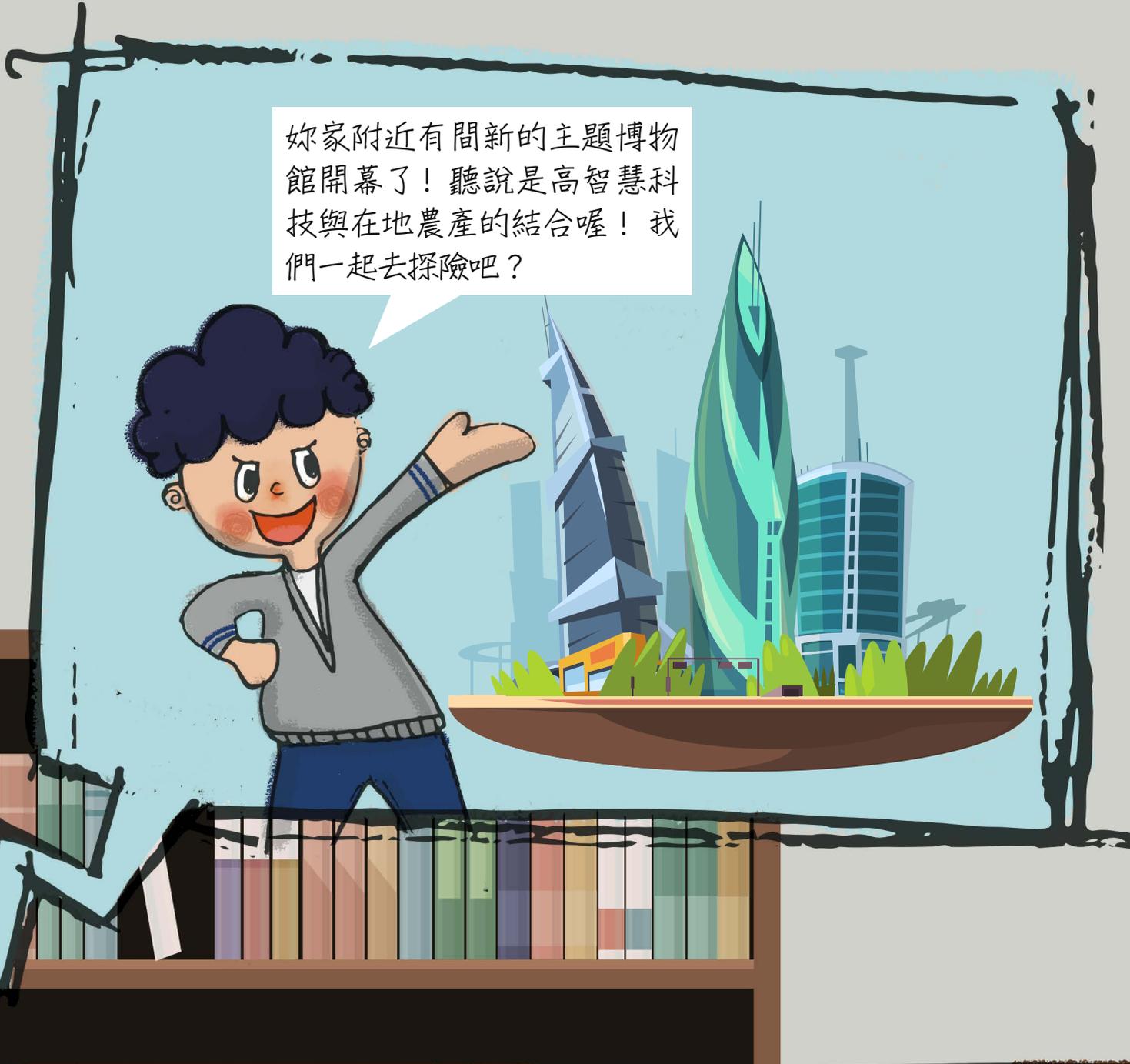
胡忠一





最近，學校裡的食農教育以**雜糧**為主題辦活動。好學的慧慧正利用星期天上網查資料，剛在筆記本中寫下雜糧的定義，忽然手機叮的一聲，收到了同學小智傳來的訊息：





妳家附近有間新的主題博物館開幕了！聽說是高智慧科技與在地農產的結合喔！我們一起去探險吧？



慧慧的  
雜糧筆記

臺灣主要以稻米為主食，除了稻米，臺灣有很多土生土長的雜糧作物，包括玉米、高粱、小麥、大豆、綠豆、紅豆、花生、甘藷、樹豆、薏苡、蕎麥、小米、臺灣藜等十餘種。

到底是什麼主題博物館呢？

▶ 玉米

▶ 綠豆

▶ 薏苡

▶ 高粱

▶ 紅豆

▶ 蕎麥

▶ 小麥

▶ 甘藷

▶ 小米

▶ 大豆

▶ 樹豆

慧慧抱著疑問與好奇，與小智會合以後，一起走進了這間充滿現代科技感的建築物。

——一進門，就受到熱烈的歡迎——



歡迎光臨！  
我是導覽員，聰明寶。

原來，這是一間使用高科技展示的食農雜糧博物館，在大廳就有專屬的 AI 機器人陪伴全程導覽，大廳有各種**國產雜糧**的主題區，只要按下想參觀的主題按鈕，就可以變換場景前往參觀！

「那……來試試吧？」

慧慧按下「玉米」的按鈕，腳下的傳送帶就開始運轉，把大家送到了玉米區的入口。



聰明寶開始了他的導覽說明：「世界各國因為地理環境、氣候、文化等因素，主要的食物各有不同，這些雜糧作物分別在各地區都扮演著重要角色。玉米最早起源於墨西哥南部地區，是印地安人培育的主要糧食作物。」

欸？我記得曾經看過資料，玉米也可以做為動物的飼料不是嗎？

聰明寶立即回答說：「對呀！臺灣有種食用玉米，也有種可供飼料用的硬質玉米喔！你們看，臺灣玉米主要集中在雲林、嘉義、臺南一帶。」



聰明寶拿出了塔可餅(Taco)給他們試吃，這是墨西哥最常見的主食玉米餅，也就是以玉米搗碎製成的，和不同的餡料和醬料搭配，就成了不同風味的墨西哥美食。



小智說：「好吃是好吃，但我還是比較喜歡我們臺灣的美食，『卡合我欸口味啦！』像是夜市碳烤玉米、水煮玉米，還有……玉米濃湯、爆米花……」。



慧慧的  
雜糧筆記

玉米是重要的雜糧之一，也是常見的糧食作物。玉米除了食用外，還有硬質（飼料）玉米作為動物飼料、觀賞用玉米等，此外還可以煉油、製成餐盒、生質能源等，用途非常廣泛。

**SDGs**：臺灣的食用玉米尚能夠自給自足，但全球約有 65% 的玉米是作為飼料使用，主要用來飼養牛、豬、羊、家禽，當人們對肉品的需求增加，飼料以及玉米的需求也相對增加。臺灣飼料玉米自給率不足，遇到國外產區收穫量不穩定時，就會連帶使國內肉品價格升高。所以近年來政府鼓勵農民種植硬質玉米，請大家多食用國產雜糧玉米外，也多支持吃本土飼料的國產肉品，增加農民種植硬質玉米收入及意願，一起為提升糧食自給率努力。



慧慧說：「小智剛提到夜市的碳烤玉米，我就想到烤地瓜。」

小智點頭：「對呀！我阿嬤常常聊起她們小時候吃地瓜稀飯長大的呀！而且現在也常見路邊有賣烤番薯、還有蜜地瓜……哇！口水都快流出來了。」小智誇張地比劃著：「那我們趕快去找『地瓜』這個主題吧！」



聰明寶聽了，就幫大家按下了「甘藷」的主題，一邊解說：「是的，我們臺灣所謂的地瓜，又稱番薯，就是甘藷（Sweet potato）大約在十七世紀初就出現在臺灣並成為主食之一。在古早農村米飯不夠吃時，以番薯籤（番薯刨絲曬乾）混合米飯食用。」

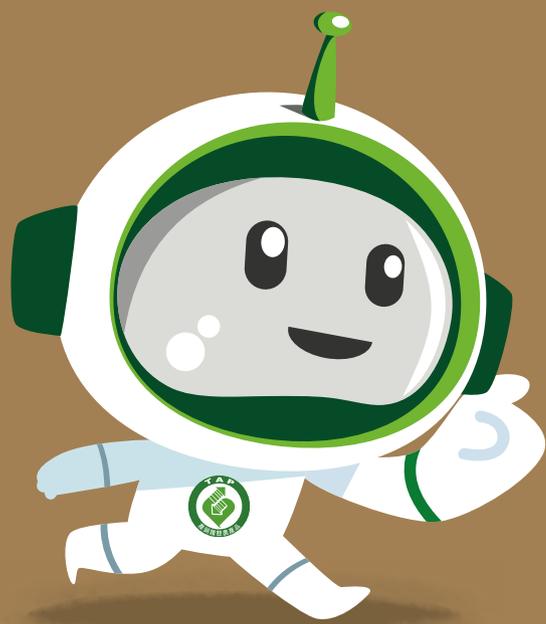


聰明寶帶著他們坐上類似遊樂園雲霄飛車的安全椅，慧慧還來不及發問，在燈光一明一暗的瞬間，他們就置身在民國四〇、五〇年代的農村。

原來是全景的互動式影片！從上往下俯瞰，真的就像是回到過去的時光一樣！



小智還在驚呼中，聰明寶已經開始一一指點介紹：「臺灣的甘藷香甜好吃又很有經濟價值，除了用它的塊根來做成番薯籤、炸地瓜薯條、地瓜酥等等外，還有葉子可供食用的葉用甘藷喔！」



「你們看那邊農村的豬圈」，他們繼續往前飛行，聰明寶一面說：「甘藷不只給人吃，甘藷葉（地瓜葉）也曾經是養豬的重要飼料。早期臺灣農家常常拿甘藷或甘藷葉來餵豬喔！」

啊？以前用地瓜葉來  
餵豬啊？可是我媽常  
常叫我多吃耶！

放心啦！伯母沒有要把  
你當豬養，是因為地瓜葉  
很有營養，是很棒的膳食  
纖維來源呀！

「沒錯！」聰明寶說：「葉用  
甘藷是特別選育的品種，跟  
以前豬直接吃的甘藷葉子  
是不一樣的喔！」

慧慧的  
雜糧筆記

甘藷容易讓人聯想到馬鈴薯，雖然外型有些相似，兩者其實是不同的植物。  
甘藷是屬旋花科，又名地瓜、蕃薯，其塊根、葉子皆可食用。  
馬鈴薯是屬茄科植物，其地下塊莖可食，但是它的葉子及發芽的塊莖都具有大量的龍葵鹼，不能食用。

**SDGs**：甘藷、馬鈴薯等採用悶煮的方式加以烹調，可以較節省能源。

走著走著，慧慧發現有「小麥」  
這個雜糧選項耶！



點選了小麥的按鈕，只見  
聰明寶手一揮，全場景的  
麥田出現在他們面前，金  
黃色的麥穗非常漂亮！

「啊！好像《小王子》  
裡面提到的金黃色麥  
田喔！」慧慧很開心。



聰明寶說：「小麥是很重要的穀物，  
在歐美和其他地區，小麥是他們必需的  
糧食來源，在臺灣常接觸的麵食類  
所需的麵粉也要靠它們。」

小智搶著說：「我知道！小麥可以  
磨成麵粉，就是我們常吃的麵條和  
麵包的材料來源！」





如果小麥這麼重要，那我們臺灣還是依靠進口小麥嗎？因為我記得小麥是溫帶地區作物不是嗎？

對耶！臺灣屬亞熱帶地區，應該不適合種植小麥吧？都依靠進口的話，這會不會影響我們吃麵粉類的食物時，所需要的原料小麥太過依賴其他國家呢？

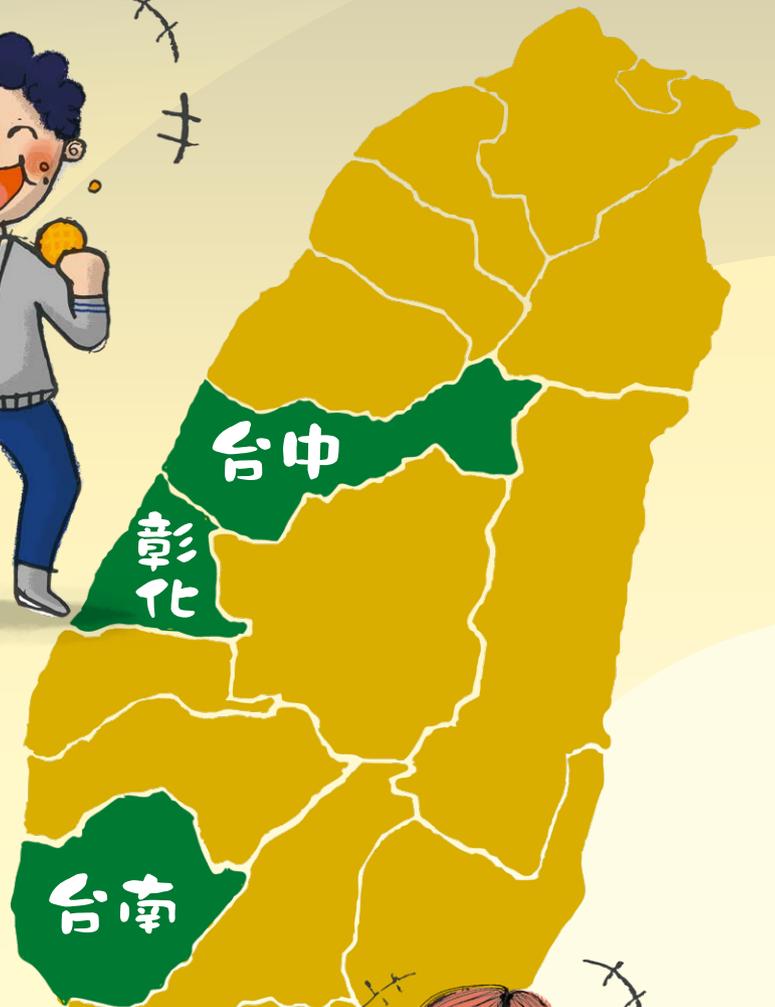


聰明寶點頭：「你們說的沒錯，臺灣小麥多仰賴進口，而且近年來受到全球極端氣候、新冠疫情影響貨物運送等導致小麥進口延遲及價格上揚。所以隨著臺灣育種技術的與日俱進，我們需要本土小麥的栽培，提高國內小麥自給率，以便因應紓解糧食短缺時的需要。」



博物館的 AR 功能不但有全視野的影像，還搭配了陣陣飄來的麵包香，引得小智的口水都要滴下來了，聰明寶手一翻，立刻遞上了黃澄澄飄著麥香的麥茶與烤得香噴噴的麵包，他們一面品嚐，一面聽聰明寶解釋：

「小麥是溫帶地區栽培的作物，喜歡生長在冷涼、乾燥的地方，在臺灣適合於冬季裡作種植。目前臺灣自行育成的小麥品種是「台中選2號」屬中筋麵粉，適合製作麵包、披薩。」



一邊聊著，慧慧眼尖地發現，旁邊展台上正擺放著包裝小麥粒，於是拿起手機掃描：「咦？對耶！這包小麥是從台中來的！」



「嗯？妳怎麼知道？」  
小智探過頭去。



### 慧慧的 雜糧筆記

小麥是人類重要三大穀物之一，總產量僅次於玉米、稻米，它們都是禾本科植物；在歐美和其他溫帶地區，小麥是人們必需的糧食。

臺灣小麥最大產區為金門縣，主要是供釀酒製麩原料，少部分作為鮮食用。除金門之外，本島小麥主要產區有台南市學甲區、台中市大雅區、彰化縣大城鄉等地。購買擁有產銷履歷的小麥就可以確定是臺灣生產，而且能從中知道產銷訊息，買得放心也吃得安心。

**SDGs**：小麥是旱地作物，灌溉用水相對少，能降低對水資源的需求，有助於保護當地水資源和生態環境，實現水資源保護和環境的可持續性。

本土小麥的栽培，適合於冬季裡作種植，可增加國內小麥自給率。選用國產小麥可縮短食物里程，降低碳足跡，符合在地生產、在地消費的節能減碳功能。

慧慧搖搖手機：「掃描包裝上產銷履歷的 QR Code，馬上就可以知道它的生產者、產地、種植過程和何時採收包裝等訊息喔！」





綠豆



紅豆



甘藷



慧慧翻筆記本數著：「現在已經看了玉米、甘藷、小麥，學校食農教育還有提到紅豆喔！」

慧慧迫不及待的按下「紅豆」這個按鈕。

聰明寶又用 AR 眼鏡帶他們來到高雄、屏東的紅豆產區：「看！豆科類的紅豆，它有豐富的澱粉，也是臺灣重要的雜糧作物喔！」



慧慧將紅豆粒捧在掌心，發現臺灣紅豆顆粒大，顏色紅，而且在包裝上也看得到它的產銷履歷呢！



小智咬一口紅豆麵包，嘴裡滿是香甜又綿密的口感，再想想最喜歡吃的紅豆湯、紅豆餅、紅豆麻糬……口水又再次流出來了！



慧慧的  
雜糧筆記



產銷履歷農產品 (Traceable Agricultural Products 簡稱 TAP)：

產銷履歷是自願性農產品驗證制度，生產者須遵守相關法規與臺灣良好農業規範 (TGAP)，並透過第三方驗證，查核農產品經營者是否符合法規與 TGAP 的要求，通過驗證後才可稱為產銷履歷農產品。

具有產銷履歷的農產品在包裝上有 TAP 標章、品名和二維碼貼紙，掃描即可連結到網站資料，可追溯產地及生產運銷日期。





慧慧站在豆科類雜糧前，覺得太多不同的「豆」，有點眼花撩亂，乾脆問聰明寶：「我們最常用到的是哪種『豆』呢？」



### 慧慧的 雜糧筆記



在植物學分類中，紅豆、綠豆、黃豆、黑豆、樹豆、落花生等都是豆科類植物。紅豆是豆科缸豆屬植物，澱粉含量較高。黃豆是豆科大豆屬植物，蛋白質含量較高。

**SDGs**：購買有產銷履歷(TAP)的國產雜糧，可以確認它一定是「非基改」農產品，而且比起國外進口大豆，它食物里程短、碳足跡低，在生產行為上減少對環境的負面影響，透過水稻田轉作大豆，能讓水資源利用更加彈性，對土地充分利用及農家所得的挹注有助益。



聰明寶直接展示出一盤黃豆的畫面，回答說：「當然是大豆囉！豆腐、豆漿、醬油、各種豆製品……等，處處少不了大豆喔！」



「雖然，豆科類的雜糧作物有很多，但是剛剛我們看到的紅豆富含**澱粉**，而大豆則富含**蛋白質**，以營養成分來說，各不相同喔！」聰明寶又進一步解釋。



小智撥開豆莢看豆子的顏色，又問：「大豆就是黃豆嗎？」

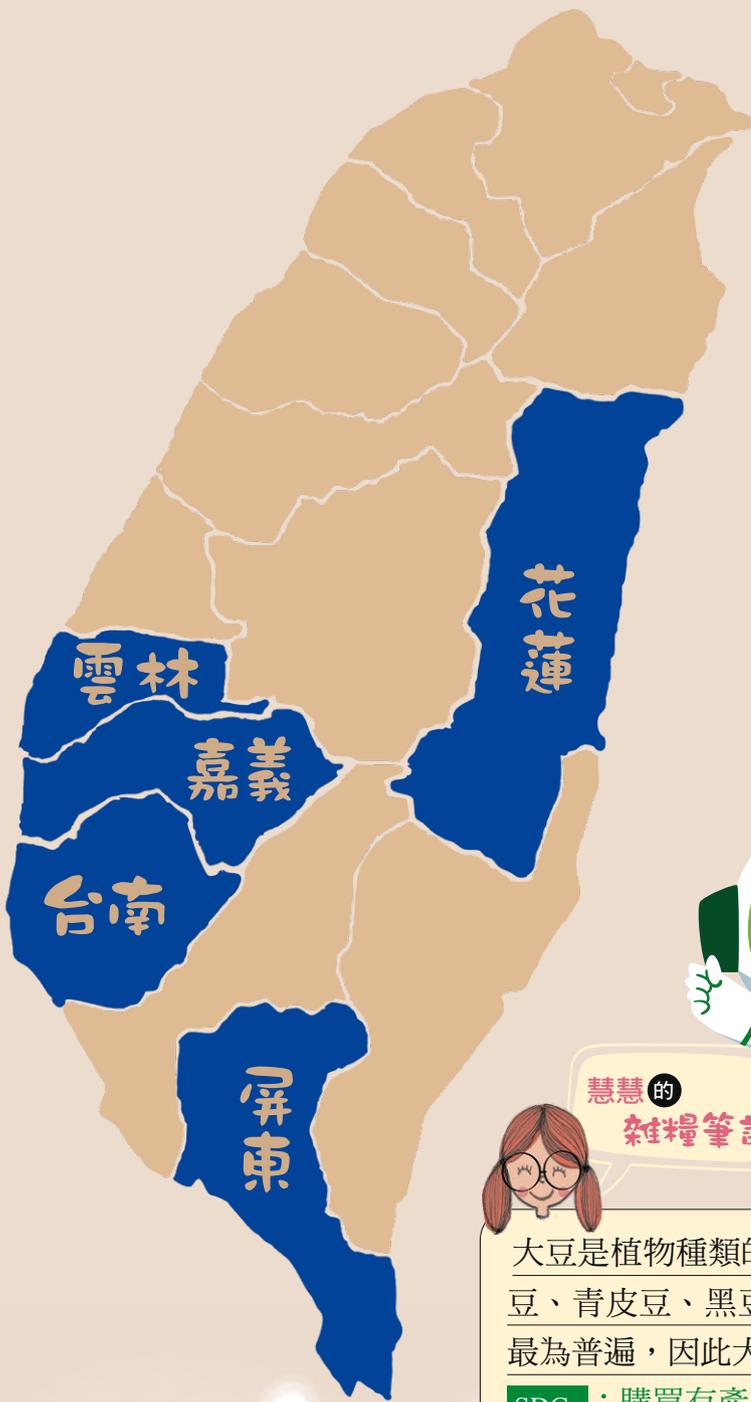
聰明寶點開圖片：「大豆是它的名字，依種皮顏色不同，分為黃豆、黑豆、青豆……等，它富含蛋白質，黃豆和紅豆是兩種不一樣的農作物。」



慧慧看著解說，發現因為大豆用途廣、用量大，臺灣很多和大豆有關的加工食品，它的原料幾乎都靠國外進口。



聰明寶補充解釋說：「雖然臺灣很多大豆原料都靠國外進口，但別忘了本土產的大豆，分布在屏東、臺南、嘉義、雲林、花蓮等縣市，經過不斷改良，適地適種，國產大豆口感鮮甜，這麼優質的大豆一定要讓大家知道。」



慧慧的  
雜糧筆記



大豆是植物種類的名稱，它根據種皮的顏色再區分黃豆、青皮豆、黑豆、茶豆等，但因臺灣以黃色種皮的最為普遍，因此大家通常將大豆稱之為黃豆。

**SDGs**：購買有產銷履歷保證的國產大豆，消費者可以了解產品的生產方式和生產者資訊等，食用安心又環保，並從而鼓勵可持續的消費行為。

「對了！」，聰明寶說「還有讓人意想不到的**落花生**，也是豆科類的雜糧作物喔！落花生生性害羞，喜歡悶在土裡，也是大家日常喜歡吃的喔！」慧慧按下「落花生」，聰明寶又給他們戴上AR眼鏡，說：「我們一起去南部看看落花生的生長吧！」



來到花生田，小智東張西望  
的想找花生：「什麼嘛！根  
本沒看見花生啊！」



聰明寶從土裡挖出了花生，遞給他說：「因為花生都悶在土裡了啊！落花生又稱花生、土豆，臺灣花生種植最多的地方在雲林縣及彰化縣，世界上落花生主要生產國包含印度、中國、奈及利亞等。」



小智說：「我最喜歡吃水煮花生了，鮮甜喇嘴。」



慧慧指著他：「你就知道吃，我倒是想到它雖然是豆科類，但是花生油就是用花生榨出來的吧？所以它也有別的使用囉！」



聰明寶說：「是的！花生種子含油量豐富，除了平常的零嘴水煮花生外，不同品種的花生主要用途也不同，有的是榨油用，有的品種則是適合製成各種炒花生、帶殼焙炒花生、花生仁的加工食品喔！」



慧慧的  
雜糧筆記



落花生 (Peanut)，別名：花生、土豆、長壽果，豆科花生屬植物。為什麼叫落花生？落花生的花受精後，落花生花蕾中的雌蕊授粉後，子房與花托部位會伸出子房柄，子房柄伸長向下生長進入土裡，在黑暗的環境有水分和其他養分充足下，子房開始膨大，莢果殼網紋逐漸明顯，莢果成熟，形成飽滿果實。

花生營養豐富，種子含油量還可以榨油，也是最為平價的堅果類食物。目前臺灣花生自給率達 80% 以上，主要以鮮（煮）食用及具本土風味之帶殼花生加工產品與傳統式炒花生為主。

**SDGs**：種植落花生耗水量較低，不需要太多的肥料也可以在較貧瘠的土壤中生長。

落花生可促進糧食安全和營養健康，它富含脂肪、蛋白質、維生素和礦物質等，是重要的營養來源。花生殼也可以變成肥料，符合循環經濟的概念。

在走回大廳的路上……



聰明寶，我以前只知道臺灣的重要作物是稻米，還有甘藷，都不知道臺灣原來有種這麼不同的雜糧耶！

是的，像大豆、小麥這些大多仰賴國外進口的雜糧，早就已經是我們生活中很重要的糧食來源，為了降低對進口糧食的依賴，現在政府也一直在推動種植國產的優質雜糧喔！

為什麼政府要加強  
推動國產雜糧呢？



慧慧搶著回答：「是不是因為國外進口會比較貴啊？購買我們自己生產的農產品一定比較便宜！」





聰明寶接著說：「價格上不一定貴或便宜，但我們光看進口農產品，從產地到餐桌的運輸距離，就知道國外進口的產品，運輸距離很長。」

小智點頭並說道：「喔！你這樣一說我就明白了。是因為購買自己國產的雜糧可以縮短運送距離，同時可以減少交通工具產生的**碳排放量**！」



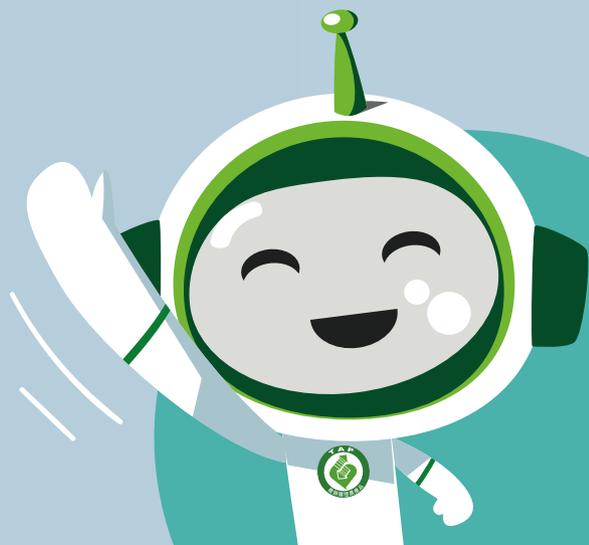
「是的，這是符合國際環保概念、降低碳排放量的好辦法。剛剛也有提到現在世界氣候異常，當然影響到農產作物的種植和培育，所以，能夠推廣國產雜糧作物種植，減低運送的碳排放量，就是**永續發展**的具體作法喔！」聰明寶慎重的再次說明。



慧慧點點頭：「真的耶！我有發現！而且國產雜糧像是剛剛的小麥和紅豆，包裝上有貼產銷履歷的標章，我們就可以知道自己吃的東西從哪裡來、怎麼種植的！自從我們學校營養午餐使用產銷履歷農產品，我又告訴媽媽後，她現在就都會買有這種**TAP 標章**的農產品呢！」



揮別了聰明寶和小智，抱著收穫滿滿的筆記本，慧慧有信心，這次食農教育的智慧科技之旅，讓她有豐富的內容可以分享給同學們！



# 知識加油站

標章

品名

追溯號碼

驗證機構

名稱

重量

電話

地址

資訊公開方式

屏東縣崁頂鄉雜糧產銷班第一班

紅豆—無落葉劑紅豆 0.3公斤/包

追溯號碼：23031403108-00223

驗證機構：屏東科大

電話：08-8633868

地址：屏東縣崁頂鄉力社村鹽館路1-10號

<https://taft.moa.gov.tw>

## TAP 標章大解析

中心綠色符號	TAP 農產品是大自然的恩賜
雙向箭頭	TAP 農產品可以追溯產品來源、去向
G 字型	代表 TAP 農產品是 Good Product，農產界的模範生
豎起的大拇指	TAP 農產品追求卓越
心型	農民的用心，以及讓消費者安心、信心、放心的特質

■請用手機對準 QR Code，試試查詢以下資料

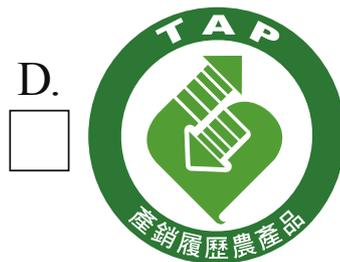
這包紅豆是何時採收：\_\_\_\_\_

這包紅豆的包裝日期：\_\_\_\_\_



# 知識測驗站

一、下面哪一個是正確的產銷履歷標章？請打勾。



二、請勾選下列哪些是臺灣有生產的雜糧作物(複選)?

1. 甘藷     2. 番茄     3. 落花生  
 4. 小麥     5. 蕎麥     6. 馬鈴薯  
 7. 高粱

三、紅豆和黃豆都是雜糧作物，它們的營養成分都是相同的，差別在於種皮顏色不同而已？

1. 對     2. 錯



# 知識測驗站

四、有產銷履歷的農產品，掃描它的 QR Code 可以查詢到哪些資料(複選)?

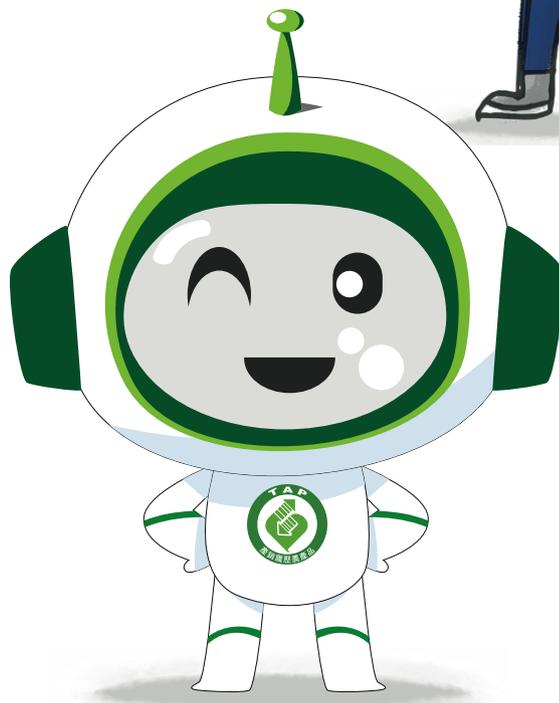
1. 生產者       2. 驗證單位       3. 品種  
 4. 採收日期    5. 何時施肥

五、下面哪些是常見可以榨油的雜糧?

1. 黃豆    2. 甘藷    3. 小麥  
 4. 蕎麥    5. 紅豆    6. 落花生

六、玉米穗上的鬚變黑、變微乾表示成熟可以採收。

1. 對       2. 錯





# 美味傳家寶

甘藷（地瓜）是臺灣頗具代表性的雜糧，試著和家中長輩聊聊，討論甘藷可以做出哪些料理？也可以翻查資料，試著做創意料理！

一、料理名稱：\_\_\_\_\_

使用食材：\_\_\_\_\_

做 法：1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

二、料理名稱：\_\_\_\_\_

使用食材：\_\_\_\_\_

做 法：1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

# 「雜糧」知多少？

本書提到了六種雜糧，我們往往知道怎麼吃，卻不認得農作物的模樣，看過這本書後，來挑戰看看你是否都認得它們？

A.



B.



C.



D.



E.





P.32

採收日期：2023.01.20

包裝日期：2023.03.14

產銷履歷農產品 二維條碼認證追溯服務		產銷履歷農產品 二維條碼認證追溯服務	
追溯號碼(Traceability Code): 2303140310800223		詳細生產紀錄 Farm Record	
產品名稱 Product	紅豆-無糖綠豆紅豆 Red beans	作業日期 Date	作業內容 Detail
農產品經營業者 Agricultural product operator	屏東縣延平鄉維維農創園第1期	2022/09/20	種植管理
經營者姓名 Producer	陳俊寬	2022/10/07	播種
產地 Origin	屏東縣高州鄉三斗仔、維維農創園頂華段、屏東縣延平鄉維維農創園第1期 Taiwan	2022/10/23	噴霧農藥
採收日期 Harvest Date	2023/01/14	2022/10/28	澆水
認證機構 Certification Body	國立屏東科技大學 National Pingtung University of Science and Technology	2022/11/01	噴霧農藥
		2022/11/10	噴霧農藥
		2022/11/17	噴霧農藥
		2022/11/24	噴霧農藥
		2023/01/20	採收

P.33

一、  
 A.



C.



D.



二、1. 3. 4. 5. 6.

(2. 番茄不是雜糧作物)

三、2. (錯)，紅豆和黃豆同屬雜糧作物，它們雖同為豆科植物，但主要的營養成分各不相同，紅豆是澱粉含量較高，黃豆蛋白質含量較高。

P.34

四、1. 2. 4. 5.

五、1. 6.，因為黃豆、落花生含油量較高。

六、1.對

P.36

A. 花生

B. 玉米

C. 紅豆

D. 甘藷

E. 小麥



# 以科技 為產銷履歷雜糧 說故事

近十年來，市面上國小適讀的科普圖畫書非常多，但適合青少年的、有一點深度的知識閱讀卻較少。因此，本書定位在「知識性圖文書」，以國小高年級、國高中以至於成人為對象，從食農教育導入認識具有「產銷履歷」(TAP)的國產雜糧，並融入永續發展的概念。透過簡單的故事線——博物館參訪知識之旅，在主角與導覽機器人的對話中，開啟對國產雜糧的認識，每種雜糧皆以小女主角的筆記方式，整理知識層面，強化產銷履歷、食農教育、永續發展(SDGS)等概念。

由於現代科技早在我們的生活中不可或缺，AR 投影、AI 技術都在日新月異的進步中。因此故事結合了互動式科技和穿戴式裝置——當然，還有一點點想像，讓種植在天南地北的雜糧生產農園可以近在眼前，甚至能輕鬆跨越時空，快速的帶讀者們一邊讀萬卷書、一邊行萬里路。

這不是奇幻，更不是魔幻，這是搭配時下最夯的 AI 技術討論以及 AR 全景影片的科技概念，將平常國人比較少理解、甚至容易誤解的雜糧知識，透過實際的觀察、探索、對話傳達出去。想想看，在不久的將來，也許就能夠將故事裡所說的科技概念統合，進入博物館的知識美學。而這樣充滿科幻的場景，寓教於樂，期待閱讀後能對日常所食用的國產雜糧更有概念，將知識變為常識。

# 作者簡介



## 故事

### 陳美芬

國立臺灣大學農業推廣學博士

現任國立臺東大學通識教育中心專任副教授

長年關注農業教育議題，致力於食農教育、休閒農業、體驗活動規劃設計、農業推廣與鄉村產業發展等，曾任國小教師，特別重視強化飲食、農業與教育的連結。

創作圖畫書《Wow!是台灣香蕉!》、《吃貨大偵探》、《阮兜ㄟ鳳梨好滋味》、《頑皮猴的釋迦遊樂園》、互動式數位遊戲教材《食農教育產銷履歷 TAP 智慧買家》、動畫影片《安全安心好農產~產銷履歷 TAP 大搜密》、《吃吧!鳳梨釋迦,來自台灣的唷!》(日語版)等。



### 王蕙瑄

國立臺東大學兒童文學研究所碩、博士，中山中國文學系學士。現任國小女孩兒的媽，國立臺東大學通識教育中心助理教授。熱愛文學，喜歡講故事，希望現實的人生，永遠不要磨滅內在的赤子之心。

曾任童書出版編輯、空中大學兒童讀物課講師、臺東大學華語系講師。創作圖畫書《Wow!是台灣香蕉!》及《吃貨大偵探》、《阮兜ㄟ鳳梨好滋味》、《頑皮猴的釋迦遊樂園》(農糧署)、《我不要遲到!》、《動物要搬家》(文房出版)、兒童小說《男生真討厭》、《認養一個小妹妹》(狗狗圖書)、圖畫書與故事《後漢書》、《三言 古今通俗小說》、《竇娥冤：感天動地的竇娥》(大塊文化)等。



## 繪圖

**劉美琪** 資深設計人，現任三寶媽，在家接案耍廢。

曾任康軒文教出版美術編輯、汽車雜誌美術編輯、男人幫出版美術總監。現為《印刻文學生活雜誌》特約設計。設計作品族繁不及備載，固定與多家刊物、出版社合作中。

繪本作品有《薯條獅之我不要吹頭髮》、《薯條獅之我是小幫手》、《愛生氣的可樂兔》，以及與農糧署合作的《おお!台バナナだ!》、《吃貨大偵探》、《阮兜ㄟ鳳梨好滋味》、《頑皮猴的釋迦遊樂園》等繪本。



## 酷！雜糧智慧博物館

出版發行 | 農業部農糧署

地 址 | 54044 南投縣南投市中興新村光華路 8 號

電 話 | 049-2332380

網 址 | [www.afa.gov.tw](http://www.afa.gov.tw)

執行單位 | 台灣農業推廣學會

編輯顧問 | 林鈴娜、張耿勳、黃淑汝、王秀慧、朱慧敏

作 者 | 陳美芬、王蕙瑄

繪 者 | 劉美琪

總 編 輯 | 陳美芬

主 編 | 王蕙瑄

美 編 | 劉美琪

出版日期 | 中華民國 112 年 10 月

版 次 | 初版

**非賣品**

本著作保留所有權利，欲利用本書部分或全部內容者，  
需徵求農業部農糧署同意並書面授權

ISBN 9786267368060 (精裝)

GPN 1011201037