



目錄 / CONTENTS

- 02 臺東區農業改良場序
- 03 關山鎮農會序
- 04 一、關山鎮之介紹 (米的故鄉)
- 11 二、米國學校創建起源
- 20 三、米國學校之食農教育發想
- 24 四、米國學校之食農教育推廣
- 33 五、米國學校之食農教育成果展現
- 42 六、米國學校之食農教育未來計畫



臺東區農業改良場序

食農教育在臺灣逐漸受到各界的重視，為使食農教育的理念能深入全民生活，讓每個人能於日常中實踐，包括注重個人健康飲食、支持國產農產品、促進在地經濟及農業之發展，行政院業於 2021 年 5 月討論通過「食農教育法」草案送立法院審議，將賦予推動食農教育之經費及法源依據，有助於公私部門共同落實推動。法案的制訂，不僅顯示出政府的重視，亦代表食農教育此一議題的重要性。

臺東縣關山鎮農會營運的「米國學校」，是臺東在地食農教育推廣重鎮，把在地米食及農村文化之發揚視為己任，並連結關山鎮農會與在地農友的力量，以食農教育的精神，設計一系列農遊體驗活動，提供遊客參與農業學習。近年放眼更高的舞臺，展現將米國學校打造成國際級食農教育場域的企圖心。

本場與米鄉關山因緣深厚，早在 1936 年當時殖產局東部農產試驗場（本場前身），即輔導關山鎮稻米品種由在來米改變為蓬萊米，奠定關山米重要的基礎，一路陪伴關山乃至於臺東全境的農友與農業團體一同成長迄今，如今食農教育的時代方興未艾，本場更是傾注相關的研發與推廣教育能量，無論於田媽媽餐廳經營、在地食材創意料理研發、傳遞食農教育、綠色飲食的核心概念等重要工作，皆盡心輔導，期能於未來持續創造在地農業的歷史新頁。

本專刊之編撰，自米鄉關山的崛起談起，一步步分享米國學校推行食農教育的理念、歷程及成果。承蒙關山鎮農會的鼎力協助及本場同仁對於歷史資料的爬梳，本專刊方得以付梓。期望透過故事與成果的分享，傳遞米國學校推動食農教育的成功經驗，做為食農工作者學習參考的典範。

場長 陳信言 謹識

中華民國 110 年 12 月

關山鎮農會序



位於臺灣花東縱谷的關山以農業立鎮，其中以稻米為最大宗。臺灣在加入 WTO 後農業面臨重大的挑戰，因而思考關山鎮的稻米生產，不能止步於傳統的生產模式，須以傳統技術與經驗作為根基，轉型升級，才能在農業界保有競爭力。

1990 年起，農委會輔導休閒農業發展，結合農業與觀光，發揮農業生產、生活及生態的休閒功能，希望能為農業經營的困境找到一條生存之路。關山鎮農會在農委會輔導下，於 2005 年將關山鎮農會舊碾米工廠及多間稻穀糧倉，改建成「米國學校」，以米食文化的體驗學習為主軸，正式邁入體驗經濟的時代。

除了轉變農會經營模式，為農民努力生產的優質好米作一系列有效的體驗行銷外，米國學校更重要的任務，是希望將臺灣的米食文化透過食農教育，永續傳承。藉由閒置倉庫再利用，建設米食應用及傳統農村文物館、多元文化廚藝教室、米國學校餐廳、米國學校宿舍等，讓更多來自花東以外的學童，有機會參與農業生產操作及農村生活的體驗，落實食農教育的精神。以「看米」、「玩米」、「吃米」、「帶著米回家」作為創校四大主題，米國學校試圖突破傳統思維，創新傳統產業新價值。

米國學校的成立，要感謝產、官、學界的協助與輔導，尤其農委會多年來的支持與陪伴，讓一個原本只會種稻、生產稻米的縱谷小鎮，沒有因為加入 WTO 被打倒。也感謝臺東區農業改良場、水土保持局臺東分局、農糧署東區分署臺東辦事處、臺東縣政府及臺東縣農會等長期陪伴輔導的長官們，以及臺東大學、輔仁大學、宜蘭大學、臺灣科技大學、臺東農專等學界夥伴。最後感謝臺東區農業改良場場長、長官及辛苦的團隊伙伴，不畏艱辛，將米國學校的故事完整呈現。期待能用米國學校的故事喚起大家，一起為農業找出路，保留農業的本質、創新農業的價值，找回「農」的尊嚴。

總幹事

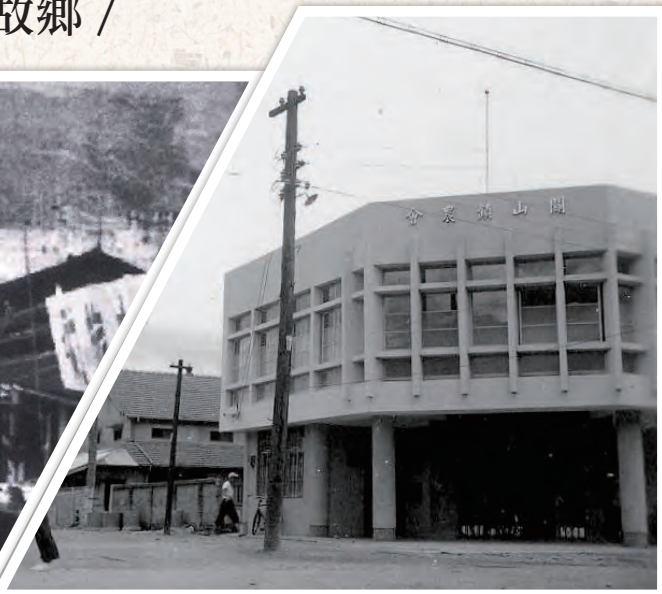
邱美玲 謹識

中華民國 110 年 12 月





關山鎮之介紹 / 米的故鄉 /



1

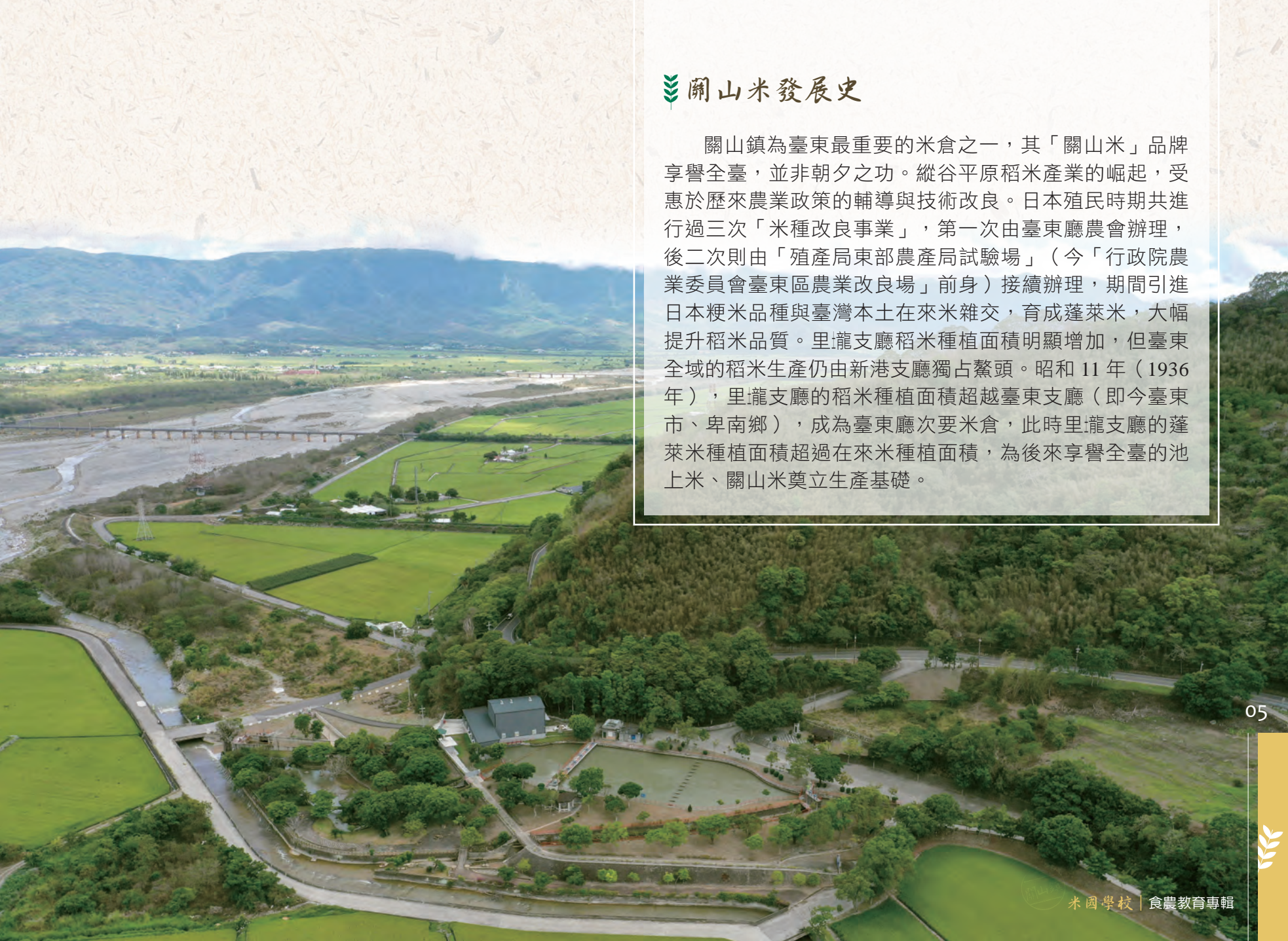
2

◀ 1-1960年代關山鎮中山路街景（彭衍芳校長提供）
▶ 2-關山鎮農會舊照（鍾成春先生提供）

地名沿革

關山鎮地處花東縱谷南段，位於新武呂溪至加拿典溪之間，屬卑南大溪流域。東以海岸山脈與東河鄉為界，北與池上鄉接壤，西鄰中央山脈的海端鄉，南邊則與鹿野鄉接鄰。約於清同治年間，阿美族人與平埔族人相繼於卑南溪西側自然形成比鄰而居的里壠社、里壠庄，「里壠」即為關山鎮的舊名，源於阿美族語指當地多「紅蟲」之故。昭和12年（1937年）日本殖民政府進行臺灣東部兩廳（臺東廳、花蓮港廳）的行政體制改造，將臺東廳內原有的四

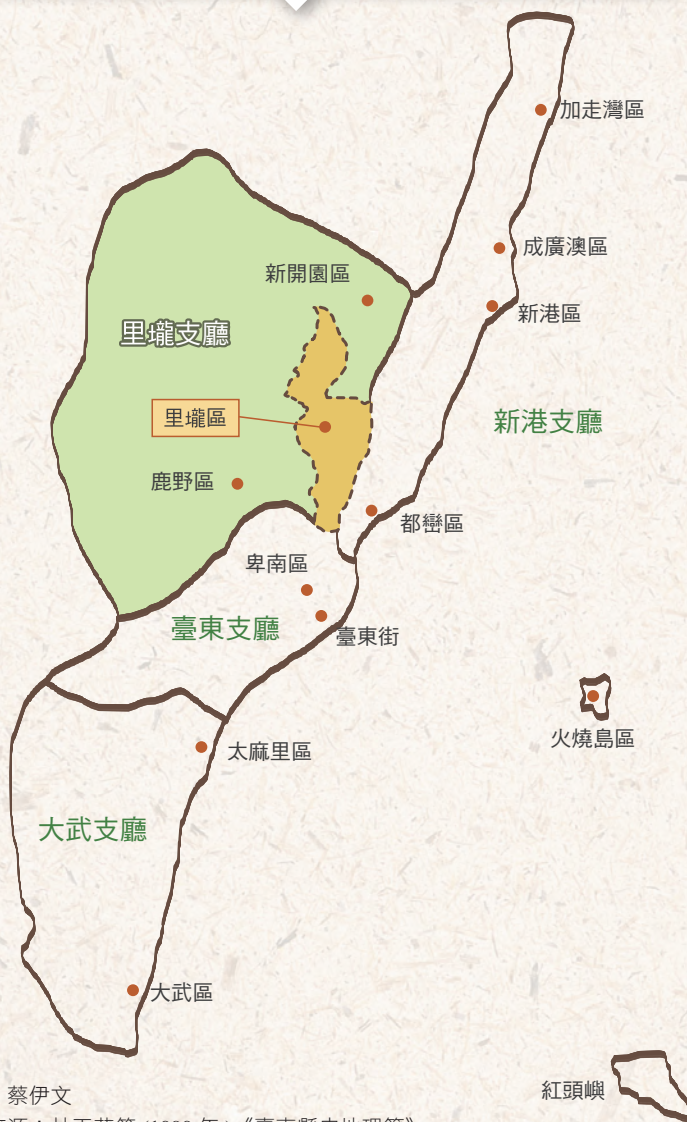
個支廳（臺東支廳、大武支廳、新港支廳、里壠支廳）廢除，改設臺東郡、關山郡、新港郡等三郡，而關山郡下轄關山、鹿野和池上等三庄，其中關山庄則負責管轄關山、月野（今關山鎮月眉里）、日出（今關山鎮電光里）等區域。國民政府接收臺灣後，原關山郡關山庄依民國35年（1946年）1月19日頒布的《臺灣省鄉鎮組織規程》，改制為關山區關山鄉。後因應地方人士請求，一度變更為里壠鎮，再經鎮民代表會冬季大會通過，里壠鎮遂自民國43年（1954年）3月1日起改稱關山鎮，迄今未曾再有變動。



關山米發展史

關山鎮為臺東最重要的米倉之一，其「關山米」品牌享譽全臺，並非朝夕之功。縱谷平原稻米產業的崛起，受惠於歷來農業政策的輔導與技術改良。日本殖民時期共進行過三次「米種改良事業」，第一次由臺東廳農會辦理，後二次則由「殖產局東部農產局試驗場」（今「行政院農業委員會臺東區農業改良場」前身）接續辦理，期間引進日本粳米品種與臺灣本土在來米雜交，育成蓬萊米，大幅提升稻米品質。里：龍支廳稻米種植面積明顯增加，但臺東全域的稻米生產仍由新港支廳獨占鰲頭。昭和 11 年（1936 年），里：龍支廳的稻米種植面積超越臺東支廳（即今臺東市、卑南鄉），成為臺東廳次要米倉，此時里：龍支廳的蓬萊米種植面積超過在來米種植面積，為後來享譽全臺的池上米、關山米奠立生產基礎。

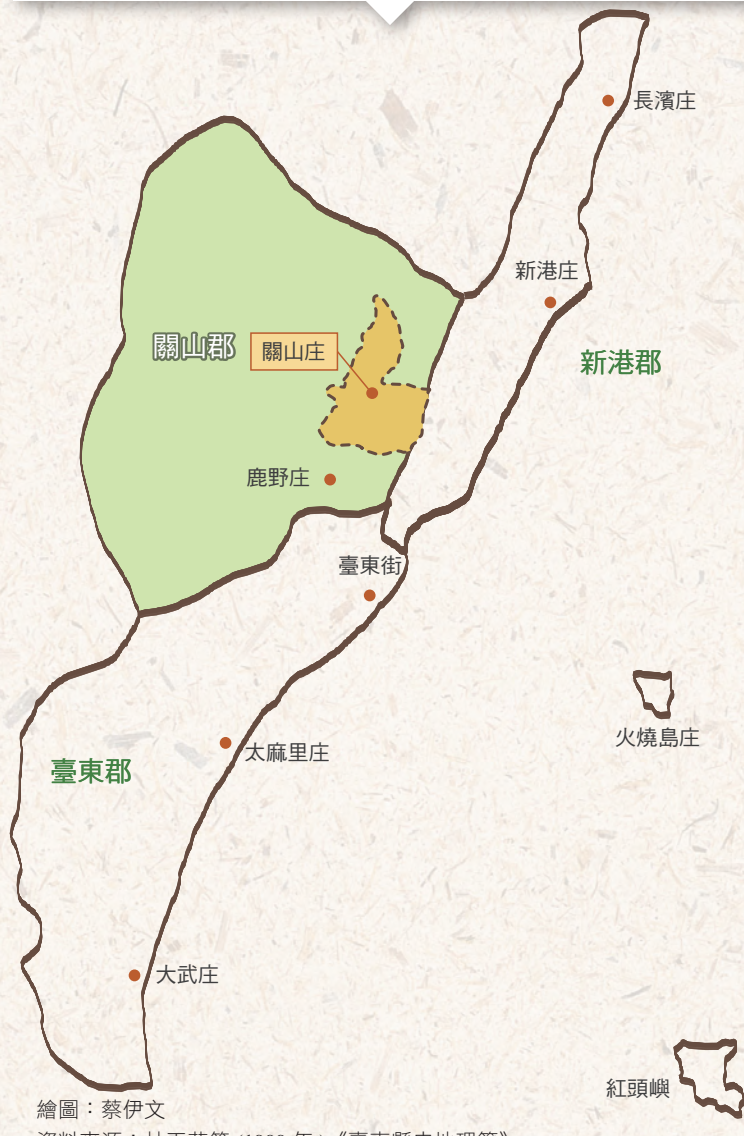
明治 42 年 (1909 年) 至昭和 12 年 (1937 年)
臺東廳行政區域圖



繪圖：蔡伊文

資料來源：林玉茹等 (1999 年)《臺東縣史地理篇》

昭和 12 年 (1937 年) 至昭和 20 年 (1945 年)
臺東廳行政區域圖



繪圖：蔡伊文

資料來源：林玉茹等 (1999 年)《臺東縣史地理篇》

民國 65 年 (1976 年) 以後
臺東縣行政區域圖



繪圖：蔡伊文



表 1 日治時代臺東廳稻米種植面積分布概況（單位：甲）

			新港支廳	里壠支廳	臺東支廳	火燒島
大正 14 年 (1925 年) 民國 14 年	水稻	粳米	2775.08	1230.01	1347.53	148.05
		糯米	746.1	329.05	216.51	18.35
		合計	3521.18	1559.06	1564.04	166.4
	陸稻	粳米	20	193.9	157.97	3.4
		糯米	0	0	12.4	1
		合計	20	193.9	170.37	4.4
總計			3541.18	1752.96	1734.41	170.8
昭和 6 年 (1931 年) 民國 20 年	水稻	粳米	3204.43	1385.7	1513.28	140.89
		糯米	637.9	239.75	209.7	23.2
		合計	3842.33	1625.45	1722.98	164.09
	陸稻	粳米	90.4	97	249.7	48.6
		糯米	0	0	35	0
		合計	90.4	97	284.7	48.6
總計			3932.73	1722.45	2007.68	212.69
昭和 11 年 (1936 年) 民國 25 年	水稻	在來粳米	2860.18	859.6	1207.63	172.87
		蓬萊粳米	460.1	1425.2	1046.14	480.6
		糯米	650.95	360.5	357	14.87
		合計	3971.23	2645.3	2610.77	235.8
	陸稻	粳米	25.37	349.3	273.5	21.51
		糯米	0	29.5	41.7	4.4
合計		25.37	378.8	315.2	25.91	
總計			3996.6	3024.1	2925.97	261.71



資料整理：蔡伊文、詹欽翔

資料來源：陳國川、林聖欽（2000 年）

《臺東縣史產業篇》



貫穿稻田的關山大圳，
是守護關山鎮的生命之源

關山鎮稻作生產另一次的大幅成長，歸功於「關山大圳」與「鹿野大圳」的竣工。兩條大圳在民國 47 年 (1958 年) 完工後，改善縱谷平原西側自新武呂溪至鹿野溪之間的沖積扇地，如關山鎮的德高、月眉，延平鄉的武陵，鹿野鄉的鹿野、永安等地之灌溉功能，提昇作物產量。民國 54 年 (1965 年) 至民國 64 年 (1975 年) 間，關山、臺東及成功地方，在稻米生產各項指標的表現上，呈現三強鼎立的態勢。

表 2 1955 年 ~1995 年臺東縣水稻種植面積分布概況
(單位：公頃)

	成功地方	關山地方	臺東地方	大武地方	綠島
民國 44 年	5360.84	3483.12	5385.71	696.78	30
民國 54 年	6030.52	5546.26	5678.52	896.48	40
民國 64 年	6315.27	6794.22	6212.68	1067.91	40
民國 74 年	3019.3	7180.35	3834.74	477.02	8.98
民國 84 年	1224.71	7189.66	2964.2	34.03	0.15

註：民國 84 年為收穫面積

資料整理：蔡伊文、詹欽翔

資料來源：陳國川、林聖欽 (2000 年)《臺東縣史產業篇》

隨著臺灣飲食習慣逐漸西化、國民平均稻米消費減少，以及外銷停滯等需求衰退情形下，最終臺灣水稻生產呈現供過於求的態勢。為解決生產過剩問題，恢復稻米市場供需秩序，政府於民國 72 年（1983 年）起，以「稻米生產及稻田轉作計畫」為首，實施一連串稻田轉作相關政策。由於政策持續推動，到了民國 74 年（1985 年），池上、關山地區以發展良質米為重心，其稻米種植面積與產量持續增加，其他如成功、臺東、大武等三地的稻米種植面積與產量，均呈現下滑。現今關山鎮水稻耕作面積約為 2030.54 公頃，占全臺東水稻面積約 16%，為水稻耕作面積最大之鄉鎮，也是臺東縣最重要的米倉。

以米鄉文化乘載食農教育促進農業升級

關山鎮以米食為主要產業，水稻耕地面積占關山鎮農業耕地面積約 77%。除水稻栽培技術持續精進及品牌行銷外，近年也成功結合休閒農業、食農教育等課題，以傳統產業為根基，加入更多的創新及創意元素，將農業翻轉升級。

臺灣自從加入 WTO 以後，為面對相關規範及入會諮商承諾之履行，以及貿易自由化帶來的競爭，「發展有潛力的精緻農業與休閒農業，提升農業競爭力」，被納為重要政策。「關山親水休閒農業區」便是在農政機關戮力推動休閒農業政策的背景之下，於民國 93 年（2004 年）成立，而位於該休閒農業區的關山鎮農會，則利用閒置碾米廠及穀倉，於民國 94 年（2005 年）成立兼具休閒體驗及學習教育的場所 - 「米國學校」；配合氣候變遷、糧食自給率、

食安等議題，推行「食農教育」。「食農教育」即是結合「食」與「農」的跨領域教育，旨在培養國民基本農業生產、農產加工、友善環境、食物選擇、餐飲製備知能及實踐，增進飲食與農業連結之各種教育活動。臺灣推動食農教育，除個別的教師、學校和民間團體外，尚需「農業部門」、「教育部門」、「地方政府」等公部門進行相關政策制定的推動。由於農業部門擁有豐富的農事技術和知識，可提供技術層面諮詢與輔導，因此成為食農教育之重要推手。關山鎮即以米鄉文化為主軸，以超前思考發展休閒農業為目標，為食農教育的推廣奠定穩固的基礎。

參考書目

1. 林玉茹等 (1999 年)《臺東縣史地理篇》。臺東：臺東縣政府。
2. 行政院農業委員會國際合作處 (2001 年)〈加入 WTO 農業總體因應對策〉，《農政與農情》第 111 期，頁 36。
3. 施添福等 (2002 年)《關山鎮志 - 下冊》。臺東：臺東縣關山鎮公所。
4. 陳昱安 (2017 年)〈臺灣水稻田轉作政策之思維演變〉，《農政與農情》第 301 期，頁 66。
5. 陳國川、林聖欽 (2000 年)《臺東縣史產業篇》。臺東：臺東縣政府。
6. 楊鎮宇 (2018 年)《食·農：給下一代的風土備忘錄》。臺北：游擊文化。



米國學校 × 創建起源



米國學校的初創

米為關山鎮引以為傲的產業，也是關山農民主要經濟命脈。由於關山鎮水稻耕作面積廣大，為提升稻米品質及稻米產業競爭力，已逐漸發展為集團契作及產銷一體的營運機制模式，導入企業化管理模式，在生產、加工、行銷等方面都能有效管控品質。關山鎮以稻米為營運主體的產銷契作集團產區就有4家，撐起關山米產業，也打響關山米的招牌。

米國學校主體建築外觀之變遷
(關山鎮農會提供)

◀ 攝於92年(2003年)，時為關山鎮農會碾米廠。



▲ 攝於 92 年 (2003 年) 至 96 年 (2007 年) 之間
▼ 米國學校主體建築現貌，攝於 110 年 (2021 年)

在如此蓬勃發展的稻米產業下，關山鎮農會扮演極重要的輔導角色。除傳承過去的稻米產業，更進一步思考農業轉型與升級，才能在日新月異的新農業時代，保有相當程度的競爭力。由於農村人口老化的現象越來越嚴重，年輕人返鄉從農意願低落，農業知識的傳承與永續發展成為亟須解決的問題，如何讓年輕人愛上農村，農業教育與推廣顯得格外重要。

為能完整呈現關山米所有的知識精華完整呈現與傳承，民國 92 年 (2003 年) 關山鎮農會將碾米工廠及閒置之老式穀倉翻新改建，成為結合以米食為主軸的休閒觀光及

農事教育的場域，命名為「米國學校」，並於民國 94 年 (2005 年) 7 月 18 日正式開幕。「米國學校」顧名思義為米的學校，外地遊客來到「米國學校」認識和體驗在地的農村生活，包括碾米體驗、香米真空包裝機操作體驗、米食產品製作等，除了與米有關的體驗課程外，也學習其他在地農特產品課程，如蜂王乳採收、洗愛玉、擂茶體驗、豆腐乳製作等。由於「米國學校」具備完善的學習空間及豐富的課程，在傳統稻米產業的穩固基礎下，正一步步發揚關山的米食文化，促成許多青年返鄉從農，成為農業生力軍，肩負傳承稻米文化的使命。





承 米國學校靈魂人物彭衍芳校長

「米國學校」從無到有，參與整個創建歷程的靈魂人物非彭衍芳校長莫屬。彭校長於民國 85 年 (1996 年) 任職關山鎮農會推廣部門，經長期的觀察，發現臺灣的農業教育並未落實於生活面跟學校的教育面。米食文化因飲食習慣的改變而日漸衰微，如何重新找回臺灣米食市場的價值，傳承米食文化，讓年輕人樂於回到家鄉承接農業，為首先須思考的問題。

彭校長花費大量時間與精力，投入「米國學校」的創建及後續經營的規劃，不斷改善、創新。如今「米國學校」不但是關山鎮農會的金字招牌，每年吸引的遊客數持續攀升，帶動人氣與買氣，儼然已成為關山鎮休閒農業與農事教育最重要的場域之一。

彭校長為道地的關山人，15 歲即離開關山，到臺北打拼奮鬥。15 年後回到關山這片土地時，發現家鄉有豐富的農業資源，若能加以善用，可打造成國際級的食農教育場域。彭校長為電機工程出身，他學以致用，將「米國學校」的灌排水系統及照明設備設計為自動化，以符合時代需求。另規劃一系列的農事課程，包括以米食教育為主的必修課程，並以其他在地農作物體驗為主的選修課程，供學員可挑選學習。

彭校長表示：「不論上課主題為何，來到米國學校，最重要的是學習對土地的尊重、體會農夫的辛勞及珍惜食物這三件事情。」另也強調學習知識固然重要，但更重要的是能培養對食物、農夫和環境的尊重與感恩，並於日常生活建立良好的飲食習慣，支持在地農產品，地區性農業才能永續經營。

轉 米國學校的演進

米國學校創立之初，為「臺東縣關山鎮親水休閒農業區」的中心，提供遊客於休區遊憩資訊的窗口。在臺灣興起食農教育風潮前，便以食農教育的精神，規劃米國學校的空間配置及內容，用以行銷在地農特產品，兼及推廣米食文化與在地農事文化。

民國 92 至 97 年間為米國學校的萌芽期。當時可供運用的空間，僅占目前學校園區的三分之一，即現今米國學校研究所、農產品展售中心、田媽媽餐廳、多功能會議室等空間。第一處開始規劃的是文物館，為現在的米國學校研究所 - 米食應用及傳統農村文物館。文物館主要展示傳統的農機具，也展示農村日常生活用品，以及介紹稻米培育過程、稻米相關知識，另也設計農村演進歷史的海報牆，讓參觀的民眾瞭解米產業及傳統農業文化。



米國學校全區平面配置圖
製圖：蔡伊文
資料來源：米國學校



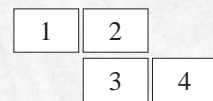
1	2	3
4	5	
	6	

- ▲ 1- 水稻栽培過程直幅海報展示
- ▲ 2- 傳統木竹器皿
- ▲ 3- 傳統生活家電

- ▲ 4- 傳統金屬器
- ▲ 5- 農村陶瓷鍋碗
- ▲ 6- 農村陶瓷杯盤

除文物館之外，農產品展售中心、米食體驗教室、多功能會議室，以及已經停辦的米雕教室，也都是在最初空間有限情形下發展的項目。在米國學校創辦之初，關山鎮農會團隊便規劃好短、中、長程計畫。前述的場域，皆為短期內就能設定的事項，隨著時代演進，逐漸將空間與內容豐富化、精彩化。以米國學校招牌農遊體驗活動的「製米體驗」為例，在最初有限的條件下，當時的「製米體驗」一舉奪得民國 94 年「休閒農業創意競賽」的第一名。米國學校重視的不只有活動本身的設計，人員的培訓與知識的傳承更需加強，不斷有新的創意與想法，體驗活動才能走得長遠。

為能整合與精進「製米體驗」活動與場域，學校將原碾米工廠建築內歷史悠久的舊式精米機器設備保留下來，讓碾米過程融入體驗課程，帶領遊客看米、玩米、認識米。體驗課程中可認識碾米過程中的各種產物，如粗糠、米糠、糙米，遊客利用小型碾米機動手碾製成白米，再以真空包裝機包裝後，作為伴手禮帶回家。原碾米工廠之建築除做為製米體驗導覽空間，另設置開放式的藝文表演舞臺。藝文表演舞臺除做為導覽空間之用，亦分擔了多功能會議室做為表演場地使用的功能。兩者共同提供在地及外來的表演者藝文展演的平臺，不僅場地使用具備高度彈性，更將米國學校打造成匯聚地方文化、藝術能量的中心場域。



- ◀ 1- 米國學校將碾米工廠改建成製米體驗教室
- ◀ 2- 鄉村劇場表演舞臺
- ▼ 3- 多功能會議室外觀
- ▼ 4- 會議室亦具備藝文表演空間之功能



為將米食體驗教室擴大，學校並設有田媽媽餐廳，除提供遊客米食體驗空間與用餐場所，也可大幅提升米國學校的容客量。而農產品展售中心外的空地，則作為業者寄售在地農產物的空間，更衍伸出後來創新的小農格子店鋪，做為小農學習如何自我提升行銷能量的實體展售平臺。於民國 100 年更進一步設置農夫市集「農民直銷站」，供在

地業者於此設立常態的攤位。米國學校所規劃的食農教育，不是讓農夫拼命到外地擺攤販售產品，而是要教育消費者若想買到最好、最新鮮的農產品，就直接到關山來買。

短短 10 年間，米國學校園區內的建築逐漸朝向現貌前進。尤其在民國 108、109 年間，關山鎮農會出資購回原由



- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |

- ▲ 1- 農產品展售中心
- ▲ 2- 田媽媽餐廳
- ▶ 3- 設立農民直銷站提供在地小農販售場域
- ▶ 4- 蔡英文總統親蒞米國學校指導

農糧署列管的兩棟閒置戰備糧倉，更是一大突破，終於使得米國學校能夠完整規劃並使用園區內的所有建築空間。其中一棟原戰備糧倉已於民國 109、110 年間完成改裝及裝潢，將以多元文化廚藝教室暨米國學校咖啡館的新風貌，與在地民眾、外地遊客相見歡。



▲ 多元文化廚藝教室
▼ 廚藝教室開幕誌慶



原先閒置已久的戰備糧倉（左）華麗轉身為明亮舒適的咖啡館（右）

合 米國學校的未來展望

米國學校並非停留於現在，未來願景更具發展潛力。米國學校一直以來所推動的，無論是在地農產品的行銷推廣或是食農教育，看的都不是現在，而是未來的五年、十年、二十年，甚至更久遠。近年來臺灣飲食習慣的改變，為農業帶來很大的衝擊，臺灣因受到諸多歷史因素的影響，國人心中所塑造出麵食優於米食、速食比在家煮飯簡單之印象，正逐步改變民眾的飲食習慣。下一代認為煮飯很困難，外來的食物比本地的食物優秀，就不會自己下廚，更不會去購買本地的食物、食材。米國學校設立的目的即為將食農教育的意涵、地產地消的理念重新建立於消費者內心，藉由改變飲食消費模式，逐步活化農村經濟，改善農村環境與生活，讓農業能永續經營。

米國學校的未來發展，自初創迄今，目標從未改變，就是要成為成國際級的食農教育場所，讓關山美好的農業，被全世界看見。



米國學校 × 食農教育發想



近幾年來，臺灣興起食農教育的熱潮，而日本早於明治時期即有養生學家石塚左玄提出「食本主義」、「身土不二」等食育理論，演變至 1990 年代才有較統一的定義，最終於 2005 年通過「食育基本法」。臺灣以日本的「食育基本法」為根基，並參考各國食農教育推動之經驗，確立食農教育發展目標，內涵係以農業為核心，除提高糧食自給率、促進國民健康外，並透過教育、推廣及農業體驗活

動等方式，培養正確的飲食觀念，對食物珍惜感恩，傳承飲食文化的知識，同時也鼓勵農友以有機友善環境的耕作方式種植作物，確保作物安全無虞，促進農村永續發展。

行政院農業委員會（以下簡稱農委會）於 2018 年召開的第 6 次全國農業會議，匯集民眾、學者、專家等各方建議，其中於安全議題的結論中，即針對食農教育部分提出

1

2

▼ 1- 米國學校拉近人與人間的距離

▼ 2- 米國學校為食農教育重要的教學場域



五個推動方針，分別為「推動食農教育立法，發展系統性食農教育體系，推動全民食農教育運動」、「結合學校教師及推廣教育人力，提供多元食農教育教材」、「鼓勵在地飲食文化傳承與創新，創造生產者與消費者交流環境，促使國人理解農村特色及農業文化，實踐國產農產品消費及健康飲食生活」、「建立食農教育資訊整合平臺，強化消費通路標示國產農產品，提升消費者對國產農產品之認

知、信任及支持」、「學校午餐應優先使用國產農漁畜產品，並逐年提高使用比率」。

為加速推動食農教育，農委會擬具「食農教育法」草案，並成立食農教育推動小組，進行種子教師的培訓以及建置相關教學平臺，整合各部會資源傾力推動。在產、官、學各界對於食農教育的重視之下，不僅已喚起大眾對於食農的關注，並且正逐漸凝聚成共識。2016年至2017年間，農委會擬具「食農教育法」草案，並於2018年送行政院審查。2021年5月6日，行政院審查通過「食農教育法」草案，並核轉立法院審議，本次立法賦予推動食農教育的經費及法源依據，有助於健全食農教育系統。

有鑑於現代糧食生產體系深受全球化的衝擊，導致生產技術和消費模式大幅轉變。業者考量利潤、貯運、色澤、口感等因素，選擇以加工食品取代天然食材，並使用許多食品添加物，久而久之，消費者對於天然食材的認知與食物的原味越來越生疏。

「翻轉農的尊嚴、翻轉農的地位」，以「農」為主體，是米國學校推動食農教育的核心精神。米國學校為臺東重要的食農教育場域，在2015年創立初期，即是以日本「食育基本法」的基礎理念出發，目的即是告訴民眾，農業是人類生存之根基、經濟發展的命脈，藉由食農教育喚起人們對農業的重視、對土地的尊重。米國學校也強調自己動手煮飯的重要性，希望傳達給民眾一個概念，即煮飯是很簡單的事情，並非一定得煮出多麼美味的料理，而需學會辨識食材與生產的來源，並將食材煮熟後食用，以填飽肚子。重點在於瞭解什麼食材是好的、可以食用的，對人體





是健康的，儘量選擇在地食材，拉近產地與餐桌的距離，而非對食品美味程度的追求；另更重視親自嘗試體驗各種農業活動，包括農業生產過程、加工產品的製程、農產品的行銷等，才能瞭解農業的整體架構，進而體會食農教育的核心意涵。

於 2016 年起，食農教育已為農委會極力推動的農業政策後，米國學校也依循著「食農教育法」草案內容，將食農教育的推廣對象擴展為全民，無論是幼齡、青年、壯年或老年人，各年齡層都是學習者，而幼齡與青年族群尚於

發展期的啟蒙階段，更需將食安健康觀念向下扎根與普及化，從學校的教育面落實於生活面。米國學校即為食農教育優質的學習場域，所附設的田媽媽餐廳皆採用在地新鮮的食材，作為鼓勵民眾優先選用在地食材的最佳示範，另也設置農民市集，經由農民的解說互動，消費者對食材的來源更加瞭解與信任，進而重視健康飲食，提升生活品質。

食農教育在臺灣風起雲湧的十餘年間，米國學校除持續擴展其食農教育場域的腹地，也不斷豐富其農遊體驗的內容。初創時期，僅有簡易的碾米體驗，為進一步推廣米



食多元應用，增設麻糬、艾草糕、米苔目等傳統米食料理製作體驗課程，從食材的介紹、製作過程及原理，皆安排專業講師逐一詳細說明，讓遊客更完整的認識米食文化迷人之處。另也將愛玉、蜂蜜、茶等在地特色農產物規劃成體驗活動，讓米國學校不僅能學習到米的知識，也能認識關山其他特色農作物。

因米國學校的食農教育推動成果豐碩，具有相當程度的知名度，進而吸引遠近國中、小學與其合作，列為學校校外參觀學習的指標性食農教育學習場域。同時為能將在

1

2

- ◀ 1- 在地專業農民教授米食製品製作相關知識
- ◀ 2- 食農教育導覽解說

地專業農民寶貴的知識傳遞給遊客，而邀請其作為「食農教育講師」，從蔬菜栽培、果園管理到行銷經營等，皆有經驗豐富的農業達人進行分享，將米國學校場域的教學效能達至最大化。

「術業有專攻，食農教育的推動應妥適分工，才能達事半功倍之效」米國學校認為農民擅長的是田間管理，應專注於農作物的生產，並將作物栽培的知識傳遞給遊客，而場域規劃、體驗教育課程設計、安排講解導覽等行政的工作，則為米國學校每位推廣人員被賦予的重要任務，由於每個環節經不斷的嘗試與調整，米國學校才得以呈現最完整的系列課程。

時常可以看到米國學校的工作人員忙碌的身影，尤其假日湧入各縣市的學校、團體、遊客前來參觀學習，進行各項農事體驗，漸漸的，人與人的距離更加接近，人與土地的連結更加緊密，也加深對農業的認同感，進而重視自身健康與農村、農業及環境，農村得以活絡，促進農業永續發展。





四.

米國學校

食農教育推廣

少女的祈禱花海俯視圖

推廣食農教育最重要的，是讓更多人認識農村文化，喜愛農業，進而走進鄉村與農地產生緊密的連結。米國學校推動食農教育，為能吸引人潮，鼓勵民眾移往農村，除以稻米及在地特色作物為主軸，推出一系列體驗教學課程外，也完善地利用視覺空間及結合傳統文化，加深民眾對關山鎮的印象。米國學校創立以來，以豐富多變的景觀花海與夜訪關山遊龍守護關山鎮的年度盛事活動，帶領民眾走進關山鎮，享受在地農業的美好。

1 千變萬化的花海及療癒的可食地景

米國學校於二期水稻收割後至第一期水稻播種前的時期，於田間種植花卉，利用各種不同顏色的花朵，排列成色彩繽紛的樣貌，打造 20 公頃壯闊的花海，每年皆以不同的花作為主題，如向日葵、波斯菊等，吸引遊客打卡拍照；另輔以種植可食用且兼具景觀效果的植物，如百香果、洛神葵、蕎麥、玉米等，打造可食地景的空間，將生態美學帶入米國學校，遊客於欣賞花海美景時，還可以體驗趣味的採摘農作物活動，藉由工作人員的解說，能更加瞭解農作物的栽培管理方式，進而珍惜得來不易的食材。米國學校於 102 年辦理的花海活動最為盛大，為大力推廣關山米，米國學校舉辦花布花海活動，以 4 種顏色波斯菊來發想構圖，設計主題為「少女的祈禱」，意象為一名少女捧著關山米低頭聞著米飯香，富有創意巧思與農業特色，能充分展現關山米的意象，也讓米國學校的花海成為遊客心中難以忘懷的美好回憶。



- ▲ 向日葵花海景色
- ▼ 四色波斯菊花海景色



2 夜訪關山，遊龍守護關山圳活動

關山鎮農會與親水休閒農業區於每年 9 至 10 月共同舉辦「夜訪關山，遊龍守護關山圳」活動，帶領遊客夜巡水田，認識水稻的生長史，也親身體驗農事的辛勞。另也安排守護關山圳的體驗，藉以瞭解水資源得來不易，應懂得飲水思源。「關山大圳」於 1948 年（民國 37 年）開鑿、1958 年（民國 47 年）竣工，為關山地區農田的主要灌溉水，也是奠定「關山米」良好基礎的生命之源，其前身為日本殖民時期修築之「里龍圳」。建造水利設施為非常浩大的工程，無論是 1915 年（大正 4 年）里龍圳復建，或是 1931 年（昭和 6 年）擴建里龍自來水工程，均需集結家家戶戶、不分族群的男丁參與修築工作。平時之修復補強，亦由管理人（俗稱圳長或埤長）通知有關農戶協助修復，即為俗稱的「出公工」，有時甚至是義務出役。又因工人返家時天色皆暗，早期在沒有手電筒的照明下，工人們只能靠著燈籠照亮回家的路，在蜿蜒的山路步行，就像是一條火龍般，守護著關山圳，而遊客可親自體驗「出公工」的辛苦。關山夜晚星空十分迷人，關山鎮農會也安排觀星的導覽課程，讓遊客能欣賞花東縱谷璀璨的星空。藉由上述之活動，能更深入瞭解在地文化與風土民情，進而愛上這片土地。



1
2
3

- ▶ 1- 參加體驗活動的民眾於關山天后宮集結
- ▶ 2- 遊龍繞境守護關山圳
- ▶ 3- 遊龍返歸天后宮

體驗活動介紹

米國學校辦理的農業體驗活動十分豐富多元，主要分為「主修課程」與「輔修課程」，「主修課程」係以米為主題開設的基本課程，主要為碾米體驗及米相關產品的製作，也是米國學校強力推薦第一次參訪的遊客參加的體驗項目；「輔修課程」則係以在地特色農作物為主題開設的進階課程，包括洗愛玉、蜂王乳體驗、豆腐乳體驗、艾草條體驗、搗茶體驗等，推薦停留時間較久的遊客可以擇項參加。以下分別介紹體驗的內容：

- 1- 環保米包裝布袋
- 2- 香米製米體驗場域
- 3- 碾米體驗過程中產生的副產物，可裝進玻璃瓶收藏。從左至右分別為：(1) 稻穀 (2) 粗糠 (3) 糙米 (4) 青米 (5) 胚芽米 (6) 米糠 (7) 細碎米 (8) 粗碎米 (9) 雜色米 (10) 良質白米



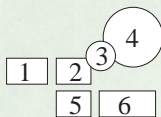
製米體驗：

米國學校致力於推廣米食文化，而製米體驗最能體現其推展食農教育理念的核心。現今主要以「香米製米體驗」與「環保製米體驗」兩種體驗為主。「香米製米體驗」係由米國學校專人導覽解說製米過程，讓遊客瞭解米飯生產過程，並親自操作真空包裝機，將定量關山米包裝帶回家，另也可將碾米加工流程中產出的 10 種產品與副產物如稻殼、粗糠、糙米、胚芽米等分別裝進透明瓶中以供留念。「環保製米體驗」則以裝米的環保布袋取代真空塑膠包裝袋，目的在於使用過後，環保布袋可做為保溫杯袋繼續使用，體現環保永續的精神。



洗愛玉：

愛玉是臺灣特有作物，適合製成清涼的消暑飲品。愛玉瘦果富含果膠、愛玉酵素與多種水解氨基酸。其中果膠屬於水溶性纖維，可大量吸水，有助於腸胃蠕動，增加飽足感。米國學校與關山在地店家「痴愛玉」聯手打造的洗愛玉體驗，除向體驗民眾介紹臺灣特有的愛玉，認識其與市售替代產品（如蒟蒻）的不同，並傳遞愛玉相關的生長及採收知識，藉此讓體驗民眾對臺灣特有植物及其應用文化有更深的瞭解。



- ▲ 1- 搓洗愛玉瘦果
- ▲ 2- 愛玉凍成品
- ▲ 3- 日曬乾燥中之愛玉瘦果
- ▲ 4- 愛玉果實
- ▶ 5- 講師向體驗遊客進行介紹說明
- ▶ 6- 彭衍芳校長主持洗愛玉遊程活動



蜂王乳體驗：

為讓遊客認識蜜蜂生態及蜂農生產相關產品如蜂蜜、蜂蠟、花粉、蜂王乳等過程，米國學校與在地優質的「惠豐蜂園」合作推出蜂王乳體驗。遊客可於現場實際採集蜂王乳並裝瓶攜帶回家，現場另有炒蜂蛹品嘗活動提供試吃，增加體驗的新鮮感與樂趣。除蜂王乳體驗，另也提供蜂蠟蠟燭 DIY 活動及蜂園生態的導覽介紹，活動豐富有趣，深受遊客歡迎。



- 1- 體驗之成品可帶回家當伴手禮
- 2- 蜂王乳採集體驗活動



豆腐乳體驗：

豆腐乳為早期臺灣農業社會家庭餐桌上必備的配菜或調味料，係由米麴及黃豆製成的豆腐發酵而成。米國學校與「三代三花」合作，推出豆腐乳體驗 DIY 活動，「三代三花」無私分享自家豆腐乳獨家配方，不但讓遊客得以體驗豆腐乳製作裝瓶的完整流程，並可攜帶回家與家人分享，重溫古早時代與長輩簡單共食的手作溫度，健康又美味。



- 1
- 2
- 3

- 1- 豆腐乳 DIY 活動
- 2- 親自製作豆腐乳，健康又美味
- 3- 與長照機構合作，讓長者回味製作豆腐乳的經驗



艾草條製作體驗：

艾草為古時作為蚊香的天然材料，除了可以用來驅蚊，也具有室內薰香、除去臭味、濕霉味之功用。米國學校與「鹿野耕食宿」合作，推出艾草條手作體驗DIY，帶領遊客壓製具備個人獨特風格、經濟實用的艾草條。在體驗將艾草絨壓製成為艾草條的過程中，其散發出溫和中草藥香。



- 1
2
- ▶ 1- 艾草條成品
 - ▼ 2- 簡單療癒的艾草條製作體驗



擂茶體驗：

擂茶為傳統客家文化中，招待賓客的一種茶點。擂即為研磨的意思，使用陶製擂茶鉢將芝麻、堅果類等配料研磨成粉狀後，再加入熱茶沖泡調勻即可飲用，能解渴、充飢，亦可當作養生飲料。米國學校與來自鹿野的「茗藝茶園」合作所推出的擂茶體驗，除能實際體驗擂茶的過程，也引導體驗遊客認識客家民族的擂茶的文化及歷史脈絡。「茗藝茶園」亦預備紅烏龍、蜜香紅茶、烏龍茶以及佛手茶等四種不同風味的優質茶湯，供遊客選搭品嘗。



- 1
2
- ◀ 1- 將材料放入擂茶鉢中準備研磨
 - ▼ 2- 擂茶準備用具及食材



田媽媽大碗公飯體驗：

田媽媽指的是一群辛勤努力又有精湛手藝的婆婆媽媽們，是一群有堅強毅力與創業精神農家婦女的代稱。田媽媽專用識別標章為狀似臺灣地圖的含苞花蕊，象徵著從土地孕育而生的大地之母，富涵田媽媽們的用心及愛心，遊客們只要看見田媽媽餐廳標誌，就代表是優質、安心的保證。農委會自 2003 年（民國 92 年）開始輔導臺灣各地農家婦女成立「田媽媽」，運用個人專長及團隊經營力量，開創農村副業。「田媽媽」品牌以田園料理及地方特色農產品加工、米麵食餐點為主軸，透過食品衛生、營養、加工、行銷等領域的專家學者指導，以在地新鮮食材及三低一高（低油、低鹽、低糖、高纖維）之健康料理概念，開發各種可口、健康且具地方特色的田園料理，並藉由地方農民團體協助，結合當地休閒旅遊，發展為在地旅遊之美食料理，以帶動在地消費，創造更多的就業機會。關山米國學校的田媽媽餐廳，提供的菜色為無菜單的「大碗公飯」，米飯採用關山的在地良質米，配菜則為社區媽媽家中當天採收了什麼菜，碗公裡就會出現什麼菜，以「地產地消」的概念，希望帶給遊客最新鮮的食材。大碗公飯最大的保證，就是新鮮、自然、充滿媽媽的味道。飯碗中不僅直接體現在地農業，也呼應米國學校的精神：「做菜其實很簡單。最好吃的料理，就是媽媽煮的飯！」

1
2
3

- ▶ 1- 田媽媽介紹
- ▶ 2- 田媽媽們每日精心準備家常菜色
- ▶ 3- 菜色變化多端的大碗公飯



米食糕點製作體驗：

米國學校所在的關山鎮豐泉里，在 1950 年代（民國 40 年代）中期，客家人約占四成，後由於來自新竹、苗栗的「北部客」移入，儼然成為一客家村。米國學校規劃設計的「米食糕點體驗」即以客家米食料理為主軸，除了可在活動中認識稻米的種類、瞭解米食的應用，由客家媽媽親自指導示範，更是活動的一大特色。藉由麻糬、艾草糕、米苔目等客家特色米食的親手製作，於甜、鹹不同的滋味之間，認識米食文化與客家文化的深厚淵源。



1 2

▲ 1- 米國學校麻糬製作體驗

▲ 2- 米苔目製作體驗

▼ 3- 體驗學童專心聆聽社區媽媽講解

▼ 4- 體驗學童跟著社區媽媽專心做麻糬

3

4





米國學校 × 食農教育成果展現

農產品展售中心暨農民直銷站

米國學校除藉由辦理許多農遊體驗活動推廣食農教育，告訴民眾食材的來源，體會農夫種植的辛勞外，也十分重視農產品的行銷及生產者與消費者間的互動連結，培養民眾對食材選購的能力及傳遞健康飲食的資訊。

米國學校設置農產品展售中心，並在農委會農糧署的協助下，於展售中心內規劃「小農格子店鋪」區，將展售牆裝潢成很多小格子，免租金提供農民展售農產品的空間，商品陳列擺設可依店家的喜好風格自由布置，增加店鋪視覺上的豐富度，消費者也可認識關山鎮的伴手禮，諸如米產品、米乖乖、茶、蜂蜜、豆腐乳、薑黃等優質農產品。「農民平時光是顧田就沒時間了，更何況還要煩惱怎麼銷出去。」米國學校提供農民便利的銷售平臺，讓農民的優質農產品能增加曝光度，農民僅需定期來補換貨，無需專人顧攤，銷售部分全由米國學校協助，節省人力成本。「小農格子店鋪」主要以展售儲架期較長的農產加工品為主，米國學校另針對新鮮的農產品，在賣場外的廊道規劃了「農民直銷站」，不同於「小農格子店鋪」，「農民直銷站」由農民駐點販售農產品，藉由與消費者零距離的互動交流，農民可從消費者身上獲得回饋意見，直接瞭解消費者的喜

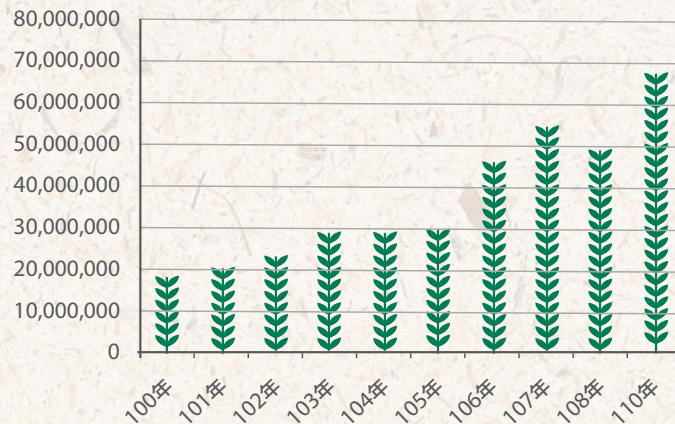
好及需求，調整產品品項或備貨量，也可親自確保農產品的品質，販售給消費者，同時傳達耕作理念，讓消費者能買得放心、吃得安心。

成立至今，展售中心每年均維持 20 至 30 萬的來客數，並有逐年增長的趨勢；小農格子店鋪則提供 40 個格位予個人或單位展售，於 2020 年創下全年度合計約 375 萬的銷售總額，成果卓越。至於在農民直銷站的部分，米國學校總計提供 10 至 12 個攤位給農友，其中 2 至 4 位為長期駐點的攤主，同時也固定與米國學校合作開辦農遊體驗，其餘 6 至 8 個攤位則以開放預約設攤的方式來進行，農友可自行選擇擺攤的時間跟種類。

三代三花、茗藝茶園、惠豐蜂園和小農賴陽喜先生，是目前於農民直銷站長期設攤的攤友。三代三花農場位於池上，創立農場的吳山花長期以自然農法從事耕作，主要生產梅果，輔以檸檬、柚子、薑及養生蔬菜等作物。在女兒、外孫女相繼返鄉後，三代三花的產品包裝及行銷手法更形精緻。位於鹿野福鹿茶區的茗藝茶園，同樣以友善土地的方式，從事多種茶葉的生產。其中特別的是，茗藝茶園為該茶區唯一持續栽種佛手茶的農友，除了保存佛手茶在臺東的命脈，也是茶園主為來自福建的妻子特意保留的



家鄉味。四代經營的惠豐蜂園原位於屏東高樹，1985年第三代繼承人遷至臺東關山，目前兩處皆持續經營。蜂園的主力商品為蜂蜜、花粉、蜂王乳、蜂膠、蜂蠟，目前因第四代子女回鄉接續傳承共同經營，開發出更多由蜂產品衍生出的創意商品，讓消費者吃得健康、用得安心。來自廣州的臺灣女婿賴陽喜先生，為了保存家傳廚藝，並且與常見的高麗菜、蘿蔔等在地傳統泡菜區隔，自行以芥菜研發出獨門的「芥不掉泡菜」。除了米國學校農民直銷站，賴先生亦在關山耕心園販售自家產品。



米國學校展售中心歷年銷售額 (單位：元) / 資料來源：米國學校



▲ 小農格子店鋪協助在地小農行銷農產品



▲ 農民直銷站以販售生鮮產品為主



▲ 小農格子店鋪駐櫃品牌 - 香辛深淵



▲ 小農格子駐櫃品牌 - 惠豐蜂園



▲ 小農格子店鋪駐櫃品牌 - 茗藝茶園



▲ 小農格子店鋪駐櫃品牌 - 賣媽辣醬



▲ 小農格子店鋪駐櫃品牌 - 三代三花



▲ 小農格子店鋪駐櫃品牌 - 野鹿快樂農場



▲ 糙米甜酒豆腐乳



▲ 巧膳 135 方便樂活米



▲ 關山限定米乖乖 (椰子)



▲ 關山限定米乖乖 (五香)



▲ 米粹洗潔精



▲ 鳳梨醋、梅子醋

米國學校展售中心至今以來，透過設置農產品推廣據點的方式，成功的促進在地生產、在地消費，減少農友銷售產品的中間成本並縮短食物里程，朝向活化農村社區產

業的目的前進。米國學校（關山鎮農會）亦開發多種自有品牌伴手禮，種類多樣伴手產品。

米國學校研究所 - 米食應用及傳統農村文物館

米國學校以稻米文化為核心，最重要的就是將米的相關知識傳遞給遊客。米國學校研究所-米食應用及傳統農村文物館，將稻米產業的精華做最完整的呈現，以傳統復古面貌打造農戶人家實景，引領遊客認識傳統農機具、農村日常生活用品、傳統米食料理及農村的演進發展史。

稻米的一生更是米國學校研究所必須學習的重點，希望遊客能瞭解平常所吃的米飯是如何而來，藉由介紹稻米的培育過程、稻米的構造、加工成白米的過程、稻米的種類辨識，至異國的米料理文化等一系列充實的課程，搭配實物擺設，增強學習效果。為加深遊客印象，在牆面也設計互動式的機智問答，適合親子一同參與，以寓教於樂方式，讓孩子能從中感受學習的樂趣。

在研究所的二樓另設置懷舊童玩區，提供彈珠檯、毽子、陀螺、槌球等農村常見的玩物，喚起遊客兒時年代單純的美好回憶，再次能夠愛上農村，關懷農業。米國學校認為食農教育屬於普及教育，各年齡層皆需要投入學習，而米國學校研究所並非單以冷冰冰的文字，將知識與訊息傳達給遊客，而是善用空間創造多元的學習教材，讓成人、青少年、小朋友以最簡單的方式融會貫通，期盼食農教育成為全民運動，將食農教育的精神落實於生活中。

米國學校研究所於開放時間內均可免費自由參觀，如需導覽，則需事先預約。研究所不僅做為靜態的農村生活



▲ 1- 米國學校研究所整體空間
▲ 2- 農村生活器具展示



文物與米食應用的稻米生態展覽，也與當地農民結合，辦理季節性的插秧、割稻、農產種植、採收等體驗活動。另規劃與農村家政媽媽合作，於辦理各類稻米米食 DIY 體驗活動時，結合研究所的知識內容推廣米食文化。

食農教育的推展，除與學校、社區合作，透過辦理體驗課程、行銷展售等活動方式進行，也以多元、彈性及符合終身學習的原則來辦理。推動的對象不限於學校、社區的民眾，而是依各類對象之實際需求，採用不同的學習方式，增進全民對食農教育的認知。米國學校研究所展示的食品教育知識內容，與既有的體驗活動相互扣合，讓民眾除了從事體驗活動，也能自主學習，補充完整的農業知識。



1
2

3 4

- ◀ 1- 詳細的稻米構造介紹
- ◀ 2- 二樓的懷舊童玩空間
- ▲ 3- 古早味童玩供大人懷舊、小孩體驗
- ▲ 4- 兒時回憶的彈珠檯

多元文化廚藝教室

關山鎮族群多元，人口由原住民族、閩南人、客家人以及新住民組成，而飲食能最直接呈現各民族文化的特色，不同民族對於食材的選用及料理方式，因民族文化背景的差別，造就其獨特性。

為促進族群間交流，讓民眾更加認識不同民族的特色料理，米國學校於 2018 年起，即開始邀集河洛、客家、原住民，及來自越南、中國大陸等地的新住民等，具備多元族群背景的鎮民，連續 4 年舉辦多元族群料理課程，讓報名參加課程的民眾，經現場實際操作，學習不同族群特色料理之精髓，也培訓出關山在地 10 多名廚藝教師。2020 年米國學校在農委會的輔導下，將閒置 30 年的挑高戰備老穀倉進行改造創生，打造成現代感十足的多元文化廚藝教室。教室內料理烹飪的設備齊全，堪稱全縣最高檔的五星級廚藝教室。單就水源部分即規劃有軟、硬水、新式洗碗消毒機，內部則規劃有一座講師專用及十座學員用的島式專業級料理臺。在料理臺的上方設置有大型液晶電視螢幕搭配高解析攝影機，只要有講師教做料理時，就會採取直播方式放映前方教學區的一舉一動，學員可清晰看到講師示範操作的所有動作與細節，「依樣畫葫蘆」，提升民眾學習的效能。

教室落成後，米國學校進一步投入 600 餘萬元經費打造用餐區，設計出融合廚藝教學與現場品嘗的觀光廚房空間。多元文化廚藝教室也與農遊體驗活動課程配合，從產地食材的認識、親手下廚料理食材，最後成為餐桌上的美食，環環相扣的課程安排，讓民眾能深入瞭解「食」、「農」

間的關聯性，增進對農村的認同感。多元文化廚藝教室除了作為食農教育的學習場域，也會不定期與學校、農業相關單位合作，辦理農產加工課程，教導民眾基本的農產品加工知識，並導入食品衛生觀念。

「多元文化廚藝教室」已成為關山地區推廣多元料理的中心，希望讓社區、學校和產業界等能夠充分利用。未



▲ 多元文化廚藝教室設備齊全，包括烤箱、電磁爐、洗手槽、冰箱、流理臺、液晶電視等應有盡有，學習環境優良。



- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |

▲ 1- 學員於多元文化廚藝教室學習製作泡菜 ▲ 2- 新式設備使方便講師輕鬆授課
 ▲ 3- 專注備課及示範的新住民講師 ▲ 4- 邀請專業廚師授課

來也規劃結合地方推出多元文化餐桌，吸引遊客，增加關山鎮觀光的新元素。計劃推出多元文化餐桌的佳餚料理，涵蓋有原住民、閩南、客家和異國風味美食。未來民眾除了可以現場品嚐美食佳餚外，還可以參加料理教學DIY課程。課程講師將由經過多年培訓的學員擔綱，引導遊客認識關山在地農產品，並指導遊客學習各個族群的拿手菜，讓大家不只能吃得到，也能學會自己動手做，進一步認識多元文化的飲食價值。在教學體驗區之外，還規劃休憩區可品嚐咖啡、飲料，2樓還有觀景窗供眺望遠方閒坐放空。同時米國學校也願意提供場地，成為「將開店夢想轉化為現實」的平臺，成為實踐夢想的場域。



多元文化廚藝教室開幕以來，辦理相當多場次之課程，其中2021年4月分別與澎湖區漁會、旅行社及本場分別合作辦理「鮮魚產品推廣體驗課程」、「旅行社業者及媒體踩線團」、「過剩蔬菜醃漬課程」等課程活動，單一個月內即辦理共6場次課程，由於課程大受歡迎，後續米國學校也計畫規劃提升多元文化廚藝教室的多元應用方式，以其作為縱谷地區食農教育講習場地、食農教育遊程體驗活動場所、多元文化族群餐飲從業人員育成中心等多功能場域，並協助多元文化族群人員融入在地生活及未來就業，朝向縱谷地區高品質的體驗及教育訓練場地邁進。

維護飲食及農業文化傳承，為食農教育推動的核心之一，目的在於促使國民重視並支持國產農產品、飲食及農業文化。其中飲食文化指各族群對農產加工、餐具、擺席、飲食習慣、飲食禮儀、食物選擇、飲食調理等固有的飲食生活相關的生活或行動方式，具有傳統文化價值。米國學校以多元文化廚藝教室做為基地，除直接以維護飲食與農業文化的傳承為目標，更可間接推動地產地消、增加農村就業機會，促進農業之永續發展。

1

2

3

4

◀ 1- 以木器、月桃葉、洛神呈現在地元素

▼ 2- 油炸涼拌兩相宜的越南春捲

▼ 3- 透過擺盤凸顯野菜之美

▼ 4- 推廣關山客家料理



多功能會議室

多功能會議室與農產品展售中心、米國學校研究所同樣是在 2003-2008 年米國學校萌芽期間，即打造的空間項目。關山鎮農會參考海外會展產業 (MICE, 會議 Meetings、獎勵旅遊 Incentives、大型會議 Conventions 以及展覽 Exhibitions) 的概念及發展模式，認為透過食、宿、會議等硬體空間的建置與串聯，以及食農教育等知識內容的提供，將米國學校打造為關山，甚至整個臺東縱谷線匯集食農相關資訊的平臺，進而吸引外地團體前來辦理為期兩天以上的活動，帶動關山食農教育的整體發展。

以整間倉庫改建、至多可容納 200 人的多功能會議室，是臺東縱谷線少見、備有超大尺寸螢幕等投影器材的大型集會場所。平時關山在地團體組織辦理藝文表演、電影放映等文康活動，或包括本場在內的臺東縣各級公私單位，於縱谷線辦理大型課程、講習會等活動時，米國學校會議室可說是首選。同時本場及關山鎮農會辦理食農教育相關之活動，也常常在此舉辦。此外，關山鎮農會每年於多功能會議室辦理「關山鎮稻米達人冠軍賽」，透過良性競爭，不僅將關山米的整體品質維持在一定水準之上，也代表具有標竿地位的米國學校空間場地以及在地優良的稻米栽種技術，足以奠定米國學校推動食農教育的厚實基礎。



▲ 1- 可容納 200 人的大型會議空間

▲ 2-109 年關山鎮稻米達人冠軍賽賽後合影



米國學校 × 食農教育未來計畫

推動食農教育
是為了替下一代留住美好的農村

回顧米國學校的歷史，其創立之初，適逢臺灣加入 WTO 世界貿易組織，是臺灣農產品受到進口產品衝擊最為劇烈的時候，但關山米做為在地深受信賴的品牌，並沒有因應國際市場波動而抬高價格。體驗活動本身其實並不賺錢，米國學校的目的並非賺觀光財，而是重新找回臺灣米食市場、推廣米食文化，還有讓年輕人有機會回來。年輕人回鄉，不見得都想要從事農業，像米國學校的食農教育體驗場域，除了創造農會本身的人力資源需求，同時也帶動在地周邊產業的共好，為青年返鄉提供更多的選擇。米國學校創立迄今，提高年輕人返鄉打拼的比例。隨著近年米國學校研究所、多元廚藝教室的完備，米國學校已具備越來越充足的教育能量。

米國學校推動食農教育已奠定穩固基礎，不僅具備完善的農業體驗教育場域，也提供豐富多元的課程，這只是米國學校短期的目標。米國學校認為農村人力老化是永續農業發展最需要解決的問題，除了藉由推廣食農教育、發展特色休閒農業等方式活絡農村，鼓勵年輕人返鄉務農之外，也十分重視高齡者共同參與農村相關活動。高齡者具有不同的專業技能及長年累積的經驗與知識，都是最寶貴的資產，惟因缺乏發揮展現的舞臺，無法將知識分享、傳承，實為可惜。米國學校即針對高齡者活化運用做好長期規劃，開放來自各縣市甚至世界各地的高齡者來到米國學校擔任教師傳道授業，無論是擅長料理製作、舞蹈、唱歌，或對農園工作熟悉的高齡者，皆可擔任教師，將各領域才藝與知識傳授給學員，從中獲取成就感，也能充實退休生活，活得健康、有意義。米國學校提供高齡教師住宿，希望在擔任教師期間，也能享受農村田園樂活的生活步調，增加與人交流的機會，體驗關山農村的美好，並提供教育的場地、資源供高齡教師使用，諸如米國學校研究所、食農教育體驗的空間、多元文化廚藝教室等，其中因許多高齡者具備料理製作之長才，因此近期才設立之多元文化廚藝教室為最佳教學場地，相信在一群不同民族、生活背景的高齡者們參與指導下，定能迸發出創新思維，為農村增添無限光彩。

本場與米國學校合作關係密切，自田媽媽餐廳成立以來，無論創意食譜研發、在地食材應用及綠色飲食觀念導入，皆投入相當程度之輔導量能，開辦料理競賽、食農教育種子教師培訓、田媽媽研習班、農遊體驗活動規劃課程等。未來將配合米國學校的長期規劃，針對高齡者辦理綠色照顧相關課程，以健康飲食為主軸，與田媽媽餐廳配合，設計均衡營養的飲食套餐；在園藝療癒方面，除了園藝盆栽的教學製作，也將多肉植物多元應用，營造令人感到療癒的環境；在綠色照護部分，則善用關山鎮的農業及優美的天然環境場域，與在地農民、組織甚至遊客互動，提升高齡者身心靈的健康。

「教育是最重要的。食農教育的目的，是為了創造未來市場、把失去的市場在未來再建置回來。」提供生產端的農友，創造足夠的市場需求，同時也翻轉農友在社會大眾眼中的形象，米國學校重新建立起農的地位與尊嚴，未來將持續強化食農教育的推動，期望能讓食農教育的精神深植在每位訪客的內心，朝幸福農村邁進一大步。



書名：關山鎮米國學校食農教育專輯
發行人：陳信言
總編輯：陳振義
主編：詹欽翔
撰文：詹欽翔、彭衍芳
攝影：張秦榮
助理編輯：莊政霖、蔡伊文
出版機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場
地址：950244臺東縣臺東市中華路一段675號
網址：<https://www.ttdares.gov.tw>
電話：(089) 325110

印刷：視名創意有限公司
出版日期：中華民國110年12月
編印本數：500本
定價：新臺幣250元整

展售書局

五南文化廣場 臺中市北屯區軍福七路600號 (物流中心)
<https://www.wunanbooks.com.tw/>
國家書店 臺北市松江路209號1樓
<https://www.govbooks.com.tw/>

GPN：1011002118
ISBN：978-626-7100-25-7