幸福的滋味

文・圖／余金燕

今年大寮國小申請農糧署食農食米養成教育推廣計畫，由五年級下田體驗農村農事。

從插秧、收割、打穀、曬稻、包裝白米及到最後米製品的製程和藝術課程『米公仔』鑰匙圈的製作。一路走來，希望孩子在這個體驗教育活動中身體力行，去了解家鄉的農業文化特色，進而從中學習到每一粒從泥土到嘴巴的米粒，都是經過多少汗水及泥巴交織而成的。

在種稻的過程中，有許多的社區務農耆老們，不斷提醒該施肥了，不施藥不行啦！你看！你們就是沒施除草劑，才會自己拔草拔到起肖〈台語喔〉，但我們卻堅持有機栽種，讓孩子從中認識食物的安全，吃的安心，才是這場體驗教育的根本目的。您說是吧！

等待收割的過程，又怕颱風又怕雨，真的深刻體會農夫靠天吃飯的辛酸。在收割當天，有的孩子充滿好奇，興奮要去割稻；也有人害怕地拿著鐮刀，一直問怎麼割稻；但我們的學生，真的很專心在聽割稻的講解及操作步驟，所以是平平安安下田，快快樂樂拿著稻穗回學校體驗打穀，最令人欣慰的是，耳語間聽到孩子吱吱喳喳地說：好累，好辛苦喔！以後一定要把飯吃光，不要浪費食物了。

在收割後，每位學生帶回1包2公斤的米，並且當日必須上傳回家洗米煮飯給家人吃的小廚師工作畫面及分享煮飯的心情。看見回傳的畫面及內容，真的令人感動！

有家長說：「沒想到可以吃到孩子煮的飯。」

也有媽媽回饋說：「孩子今天飯吃得特別多，直說我煮的飯好吃。」

學生也分享說：「沒想到媽媽每天煮飯是這麼麻煩，以後一定要把媽媽的愛心飯吃光光。」等等…，這一切的學習，都來自一場食米教育體驗的活動。

這就是教育的目的，我們不是在教只會讀書的學生，而是培養一個個知福惜福的學子。

最後ending活動在校慶週隆重登場，有土鼈磨米體驗、爆米花滾米切米體驗、磨米漿到炊粿體驗等活動，這一切都只為了讓學生對我們的家鄉農業文化有深刻的認識及對米食的尊重。

（大寮國小教務主任）



