

1. 家政教育及推廣活動

(1)輔導農會辦理強化農村農家生產及生活經營能力暨高齡者生活改善計畫：為推動農村社區經濟發展，以農家及成員為主要對象，組織家政班，透過農會推廣人員之輔導，獲取改善生活知能及生

產技能；另為符合在地經濟及推動地產地消政策，鼓勵城鄉婦女合作，主動與社區活動、學校、農會超市等既有熟悉之通路，擔任與消費者溝通與教育的使命，共同行銷國產農產品，執行單位



本場陳場長致詞時感謝與會貴賓及各單位的參與



陳場長及與會貴賓共同致贈匾額給太麻里金針山枇杷產銷班

有臺東地區農會、鹿野地區農會、關山鎮農會、池上鄉農會、太麻里地區農會、東河鄉農會、成功鎮農會及長濱鄉農會等共計8個農會，班數76班，班員數1,600人。「高齡者生活改善」工作項目為建構高齡者友善關懷服務體系，使老農及其配偶擁有健康、快樂、有尊嚴的退休生活，執行單位鹿野地區農會1班30人、關山鎮農會1班30人、東河鄉農會1班30人、成功鎮農會1班30人、長濱鄉農會1班30人，合計5班150人；「農村社區生活服務中心」執行單位池上鄉農會，主要提供農村居民諮詢服務，參與志工共計25人。另輔導縣農會辦理特色家政班競賽活動1場次，參加

人數計88人次，以及輔導縣農會辦理東區(宜花東3縣)特色家政班競賽，參加人次60名。

- (2)輔導農會辦理農村農產業人力活化計畫：本年度鹿野地區農會、東河鄉農會、成功鎮農會、長濱鄉農會、太麻里地區農會等5鄉鎮農會辦理農村農產業人力活化計畫，協助46戶產銷班長或農民解決短期缺工的問題，協助78位在地農村婦女及成員平均增加工時38.92天的工作機會，每人平均增加收入約38,920元/年。
- (3)協助輔導臺東地區農會豐年家政班辦理104年度農村特派員實作市集評選榮獲冠軍，協助輔導關山鎮農會電光家政班榮獲全國104年度特色家政班優勝。



青農現場提供多項農特產品及美食品嘗，民眾心滿意足。

(4)「產地餐桌在地好食」開放日活動：本場於104年11月28日上午9時辦理104年度「產地餐桌在地好食」開放日活動熱鬧登場，活動內容精彩豐富，除展示本場各項農業試驗研究與推廣成果外，另有多項農業DIY體驗與品賞活動，現場民眾熱情參與，活動內容豐富趣味，吸引逾千人次以上蒞場參與，為各展示(售)攤位帶來許多商機。

今年活動主軸為臺東地區在地青農及神農的從農成果展現，期望藉由青年農民努力耕耘及神農的經驗傳承，共同優化臺東地區農業發展品質及內涵。隨後進行2015年度十大績優農業產銷班表揚，太麻里金針山枇杷產銷班此次參與全國十大績優農業產

銷班評選，榮獲2015年十大績優農業產銷班殊榮，藉此與現場參與民眾分享獲獎喜悅。本次活動也結合臺東地區家政成果發表、四健成果展及各級農會農特產品的展示。家政成果發表除了展現出家政班媽媽們的好手藝，也藉由這個機會分享農村媽媽們靈活運用自然素材所創造出的巧藝品，並開放給民眾體驗製作項鍊及手鍊提升趣味性。本次活動同時也邀請臺東縣政府、國立臺東專科學校、國立臺東大學及農委會轄下各機關一同展示業務推動成果，各項活動也都相當豐富精采。本年度活動主題對於形塑在地農產品優良品質好形象，以及友善環境理念分享具有推動效果，讓參與的民眾直稱讚是一場收穫滿滿，物超所值的美食之旅，真是不虛此行。



民眾踴躍參與手工巧藝DIY活動

(5)主題農遊元素優化計畫

- 1.農村婦女副業經營班：為防範未然避免產業衝擊影響農民生計，並體認農村婦女之經濟能力密切影響農家生活品質，輔導農家婦女發揮經營產業的潛能及發揮團隊經營力量，利用周遭的農業資源經營副業，以開創新的收入來源。輔導轄下農會田園料理6班分別為臺東縣農會東遊季養生美食餐館、關山鎮農會米香園班、鹿野地區

農會正一茶園餐坊、成功鎮農會臺11線花田料理餐館、池上鄉農會的池農養生美食餐坊、太麻里地區農會的青山農場等；地方特色農產品加工1班為臺東地區農會初鹿黃金果班，本年度轄內田媽媽班營業額計41,474,160元。另輔導臺東縣農會田媽媽東遊季養生美食餐館、鹿野地區農會田媽媽正一茶園餐坊、太麻里地區農會田媽媽青山農場等3家田媽媽班，



本場陳助理研究員盈方介紹木鼈果作物

參加104年度全國田媽媽班執行績效評鑑特優獎。輔導關山鎮農會田媽媽米香園班、池上鄉農會田媽媽池農養生美食餐廳及成功鎮農會臺11線花田料理餐館等3家田媽媽班，參加104年度全國田媽媽班執行績效評鑑優等獎。

- 2.辦理田媽媽班養成與培育研習暨產銷履歷講習會：為提升田媽媽班經營及多元化應用能力及推廣產地到餐桌、食農教育理念，本場與臺東縣農會於104年9月29日至10月2日，分別在成功鎮農會超市3樓會議室及關山鎮農會米國學校，合辦「104年度田媽媽班養成與培育研習暨產銷履歷講習會」共計2場次課程，參加單位有臺東縣轄內各鄉鎮公所、農



吳副研究員菁菁介紹木鼈果創意料理

會、田媽媽班、產銷班、社區發展協會及民宿業者等，2場次計有153人。

此二場次研習目的著眼於拉近產地到餐桌的距離，除了減少食物里程外，也可讓消費者親臨現場，看見食材的生長環境，新鮮的食材立即享用，突顯出兼具美味、安全及健康的農產品價值；同時在課程中增加了產銷履歷及食品標示規範等課程，不僅可讓田媽媽班、產銷班夥伴與轄區內餐飲經營者更了解產銷履歷制度，並提高選擇產銷履歷農產品的意願，強化食材安全，讓消費者有保障，更鼓勵田媽媽學員與餐飲業者，使用有清楚營養標示及符合相關規範的加工食品，以確保消費者食的安全。

- 3.田媽媽班現地輔導：為提升田媽媽班產品開發潛能，以形塑縱



學員實作木鼈果飲品情形



學員實作木鼈果果汁成果展示

谷線與海岸線田媽媽班餐飲特色，本場於104年11月19日與11月20日分別在成功鎮「臺11線花田料理餐館」及池上鄉「池農養生餐坊」舉辦「104年度主題農遊元素優化計畫-田媽

媽班現地輔導暨研習」共計2場次課程，參加單位有臺東縣內各鄉鎮農會轄下各田媽媽班及休閒農場業者等，2場次計有113人。邀請臺東專科學校教學發展中心鄒慧芬主任、臺東專



學員實作木鱉果料理情形



學員實作木鱉果燉飯成果展示



學員實作米苔目情形



講師於崁頂部落解說布農族於在地食材應用情形



講師余馬提親自示範「部落食材陷阱設計與規劃」



學員於部落體驗小米麻糬製作

科學學校餐旅管理科教師王郁琪老師，以及現任福泰國際旅館管理顧問股份有限公司藍明鑑顧問等專家親臨指導。

本次課程讓田媽媽們及休閒農場業者體驗試作，不但可以現場親自

感受在地特殊飲品的魅力外，更可以激發出在調飲方面的巧思創意，形塑縱谷線與海岸線田媽媽班餐飲特色，同時希望田媽媽班及休閒農場業者能多多運用地新鮮好食材，提供給消費者健康又好喝的鮮滋味。



講師鄒慧芬指導學員實作臍橙調飲情形



學員臍橙調飲成果展示



講師王郁琪以咖啡與水果調飲比例做示範



學員成果展示情形