茄食報到、健康久久
食農教育活動

文圖/曾康綺、張惠真

為落實推廣食農教育理念，本場於 10 月 21 日開放日舉辦茄食報到、健康久久食農教育活動，活動由蔬菜研究室戴振洋副研究員熱力開講，介紹茄科家族植物 - 番茄、茄子、甜椒、茄子的一生、讓民眾了解茄子富含膳食纖維、維生素 A、β- 胡蘿蔔素，菸鹼酸等，尤其紫色表皮富含花青素，強調茄子豐富的營養價值，戴副研究員帶領民眾至茄子展示會場，認識各種長短圓瘦不同品種的茄子，漫步茄子隧道及進行茄科家族展示的導覽解說，接著引導民眾至試驗田瞭解茄子的栽培過程；再由陳副研究員葦玲解說茄子 V 型整枝栽培技術，介紹運用茄子根砧防治番茄青枯病和番茄苗嫁接在茄子根砧植株之技術。活動當天還串聯轄區農會家政班，由班員端出一道道澎派美味又可口的茄子料理，色澤鮮豔搶眼，讓民眾一飽眼福。本次活動從認識茄子開始，到茄子種植與採收，進而料理安全健康的食材，落實食農教育～從產地到餐桌各個環節，教導民眾正確的綠食育觀念。



▲家政班展示茄子料理



▲戴振洋副研究員(右1)說明茄科植物產業現況及多樣性