ISSN 0257-571X

臺中區農業專訊

第103期107年12月





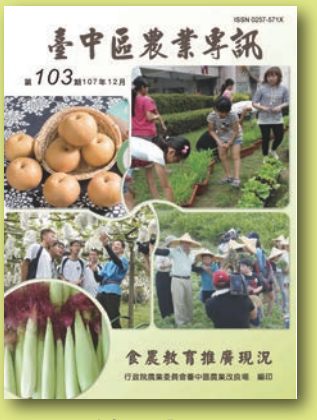






食農教育推廣現況

行政院農業委員會臺中區農業改良場　編印



封面說明

本期從台灣食農教育推廣現況談起，讓生產者及消費者從田媽媽、青農、產銷履歷達人、有機農場主、農企業公司及農會四健會等面向了解食農教育推廣情形，並提供有意推廣者參考。

發行人／林學詩
總編輯／楊宏瑛
編輯委員／洪梅珠、蕭政弘、白桂芳、楊嘉凌
楊宏瑛、陳俊位
執行編輯／陳蓓真
輔導機關／行政院農業委員會
發行所／行政院農業委員會臺中區農業改良場
地　　址／彰化縣大村鄉松槐路370號
電　　話／本場04-8523101
農民服務專線04-8532993
埔里分場04-92880084
網　　址／www.tdais.gov.tw
設計印刷／啟麟廣告事業有限公司
電　　話／02-22251121

展售書店
五南文化廣場／臺中總店
地　　址／臺中市中區中山路6號
電　　話／04-22260330
國家書店／松江門市
地　　址／臺北市中山區松江路209號1樓
電　　話／02-25180207
國家網路書店／www.govbooks.com.tw

中華民國81年10月創刊
中華民國107年12月出版
局版臺省誌字第280號登記證
中華郵政彰化雜字第30號執照登記為雜誌交寄
GPN／2008100085
ISSN／0257571X
工本費／15元

臺中區農業專訊第103期

食農教育推廣現況

目錄

01 臺灣食農教育推廣現況 ..... 張惠眞
04 田媽媽從產地到餐桌~推動食農教育 ..... 張惠眞
06 青農挺食農 翻轉新農業 ..... 蔡本原
10 食農教育向前行，產銷履歷達人為您把關食安 ..... 蔡本原
14 有機農業履行家邁向食農教育 林進財場主介紹 ..... 陳蓓眞等
17 專訪食農教育的實踐家賴明岐先生 ..... 王念慈
20 四健會作業組落實食農教育 ..... 曾康綺
23 臺灣園藝療育發展實力~第一屆國際園藝學會園藝療育研討會在臺中舉辦 ..... 許嘉錦
25 非洲豬瘟GET OUT! ..... 農委會
26 照顧農民有保障 ..... 農委會

版權所有　轉載本刊圖文　須經本場同意

臺灣食農教育 推廣現況

文 / 張惠真

一、前言

因應全球貿易自由化、氣候變遷與糧食自給低下危機，農業與飲食議題逐漸浮現，我國在面臨食安問題頻傳，飲食型態改變下，消費者失去對生產者及食材的聯結，為強化飲食、文化、土地與農業的關連性，凸顯餐桌到農場的連結，建立正確健康飲食、重視農業生產方式，落實食農教育之重要性，產官學界陸續以各種型態切入，從立法面到實務面、從小學到大學、從公部門到民間組織，全面推動食農教育。藉此了解臺灣糧食、農業和環境之相關問題；改變消費者與生產者對「食」與「農」的認知，支持在地食物系統之生產與消費；透過農事體驗參與，重建人與土地的連結，經由以食為媒介、以農為師，深入飲食與農業之食農教育，強化食農連結，促進全民參與及支持農業發展。

二、食農教育法立法進度

為促使食農教育整備明確法令可茲遵循，我國立法分別從研議新訂食育基本法或農業基本法，納入食農相關法源，或以食農教育專法提案方式進行。有關食農教育之立法進程，已有立法委員姚文智、陳曼麗、蔡培慧等所提食農教育法草案三種版本，農委會綜合各版本內容，研擬食農教育法草案，並完成食農教育法草案公聽會二場次，共擬具「食農教育法」草案 16 條，於 2018 年 10 月 31 日送行政院審查。

三、食農教育定義

「食農教育法」草案第一條說明，食農教育係指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。本法所稱主管機關：在中央為行政院農業委員會；在直轄市為直轄市政府；在縣 (市) 為縣 (市) 政府。

四、推動食農教育現況與成果

食農教育之理念及推廣在公部門、學校及社區組職蔚為風潮，將其具體推動內容分述如下：

（一）公部門以自治條例位階，政策補助推動食農教育相關計畫

1. 盤點部會食育與食農教育法令與措施

我國中央各部會推動食育狀況，農委會推動食農教育相關措施濫觴於 2004 年農糧署推動學童種稻體驗課程，2008 年推動產銷履歷制度，2014 年訂為「地產地消」年，輔導與協助各縣市農業相關單位推動食農教育相關工作。2017 年輔導 204 家鄉鎮農會透過推動農村青少年農業教育及社

區服務計畫，加強食農教育與健康飲食，帶動學童認識國產農產品。106 學年度起，農糧署以半價提供新期國產優質稻米，供應學校用餐食米外，2017 年辦理食米・食農教育推廣計畫，輔導小學推動食米校園 55 所。在推動校園有機食農教育方面 2017 年於 170 所中、小學及特教學校推廣 200 場次，另選定中小學校與大專學生、社區社團及教師學習社團等，以工作坊方式進行 48 場次深度食農教育與有機農耕體驗實作課程。2017 年起由農委會試驗改良場所擔任種子宣導人員。為強化食農教育的推動能量，2018 年建置「食農教育教學資源平台」，提供各方推動者便利取得食農教育的資源，並由試驗改良所進行編撰國產農產品食農教材。

教育部於 2002 年公布「學校衛生法」，2015 年立法院修正部分條文，明定學校應實施健康飲食教育並鼓勵學生參與學校餐飲準備過程，學校供應膳食，應優先採用中央農業主管機關認證的在地優良農業產品，確保學校供餐衛生安全及提供高品質膳食，並落實健康飲食教育；環保署以「環境教育法」規定加強國人環境教育、提升環境素養，在環境教育行動方案納入糧食安全等項目，並涵蓋食農教育中非常重要的環境與生態教育；衛生福利部制定「國民營養及健康飲食促進法」草案、推動健康體重管理、建立校園周邊健康飲食輔導示範、推動食品衛生安全、均衡飲食與健康。

2. 地方政府建置自治法令，從教材、活動、營養午餐出發

各地方政府教育處 (局)、農業處 (局) 及產發局，以融入地方特色方式，策劃各式推動食農教育的政策，除將食育、食農納入自治法，推行各種食農教育計畫，輔導中小學營養午餐採用在地食材，並建置網路交流平台，推出食農教育教案，辦理食農教育師資培訓與推廣研習等工作。

(二) 扎根校園，深耕食農素養與體驗教育

學校是推動食農教育重要場域，分別由學校結合外部資源推動或由教師自主發起，以國小階段最多，透過校園小體驗農園、校園午餐教育、支援學校學習課程、安排食農相關之校外教學與參訪等，採取多元活動與融入教學等方式，積極推動食農教育之宣導推廣、農事體驗與師資培力工作。

1. 學園農事體驗實作化

整合校園空間規劃，推廣教學農園與田園教室，利用花盆、學校空地，設置開心農場或在學校週邊認養田地，打造出適合孩子農事課程環境，如生態園、農耕區、發展可食校園、有機菜園、魚菜共生小農場，創造在校實地農事體驗機會。或將農業體驗納入戶外教學、產地參訪、農事操作、在地食材小旅行等方式，與在地社區、產業、農民及基層農會連結，整合在地資源，提供動態式戶外學習教育模式，與課程結合活化課程，帶入食農主題式實踐活

動，讓學習者在真實情境下學習與實際操作。

2. 校園午餐食材在地化

營養午餐自 105 學年度第 2 學期起，首先在新北市、新竹市、臺中市、臺南市、宜蘭縣、臺東縣等六縣市，試辦推動四章一 Q 在地食材，2017 年全國共計在 20 個縣市、2200 多所學校、148 萬學童受惠，學校參與覆蓋率達 44％，107 學年第 2 學期全面實施。透過校園午餐使用低碳足跡在地或國產食材，確保學童校園食材安全與可追溯性，提升國產食材自給率。

3. 食農教育課程系列化

國中小教師因地制宜，除搭配各年級與食農教育相關教學單元外，並將食農教育學習領域融入學校各領域課程，如以健體、社會、自然、綜合等為主，發展出學校特色與本位課程，進行教案設計，規劃在地產業與農事體驗之創課教學活動，讓學生經由知識學習、農事體驗、學習單製作與處理、烹調飲食製作上親手勞動，形成到現場進行跨領域學習模式，從硬體到軟體、從活動到課程、從老師到學生到家長、從體驗教學到情感深化的認知學習，讓食農教育更具脈絡性、結構性推展。

（三）結合相關民間組織等協力夥伴，多元推廣食農

目前積極參與食農教育的民間組織，包括社區組織、基層農會推廣部門、農業生產者團體及非營利組織等，各自以多元方式支援推動食農教育，將飲食、農業與教育有效結合，與學校、社區合作協力推動食農教育，如中華民國四健會協會、主婦聯盟環境保護基金會等單位，辦理食農研習活動、食農體驗營，透過學習與體驗活動的設計，推廣食農教育。各級農會透過推廣教育工作進行家政 (如何挑選食材與烹飪、在地食材料理、飲食與文化傳承、DIY 課程與教學技術支援)、四健 (計畫擬定、課程設計及執行、會員、義務指導招募、編組)、農事 (農作技術指導與協調專業農民支援；課程內容以認識農業與農作物、體驗活動，地方特色農產品應用活動與生態觀察) 等各種推廣活動。

五、結論

鑒於食農教育牽涉層面廣泛，欲促成推廣措施具體落實，有賴政府政策訂立法律位階支持，建立法源基礎，致力展開全國性與組織性之全民食農教育措施，並鼓勵公部門、學校、民間組織自主參與和協同推展，以多元多樣形式、在學校、社區等不同實踐場域、針對全方位對象，由食入農建構推動模式與完整教學體系，深化食農教育，裨益於食農教育能落實扎根，提高實踐食農可行性，增進食農教育推廣綜效。

田媽媽從產地到餐桌～ 推動食農教育

文／張惠真　圖／李振輝、張惠真

對消費者而言，最好的食物是來自在地與當令，由農委會輔導的田媽媽，就是以在地新鮮食材，健康烹飪概念，研發各種可口且具地方特色的風味料理、點心，從產地到餐桌，推動食農教育。

田媽媽由農委會及各地農漁會輔導一群有著堅強毅力與創業精神的農會家政班員，善用在地食材及料理手藝，開發各種可口、健康且具地方特色美食，使用的食材多取自班員自家農田、附近農家、產銷班生產的農產品，烹調出具有家鄉味、媽媽味的料理，落實在地生產、在地消費的飲食潮流。透過產地到餐桌，讓消費者對在地農業及其生產者更深入的認識，傳承農村飲食文化，正符合目前所推動的食農教育精神，建立人與食物、人與土地、人與文化的關係，了解自己吃的食物、了解農業活動與價值，因此受到消費者喜愛。

田媽媽除了提供特色餐點，配合自家生產農產品辦理體驗及 DIY 教學活動，以彰化縣花壇鄉農會輔導「田媽媽艾馨園」為例，結合農遊與 DIY 行程，負責行銷的田爸爸李振輝表示，最初成立艾草產銷班，為了要行銷艾草，由家政班員運用巧思將艾草變成美食料理，因此申請成立以艾草為主題之「田媽媽艾馨園」，艾馨園除提



背板上狀似臺灣地圖的含苞花蕊圖案為田媽媽專用識別標章



田媽媽「艾馨園」以艾草研發特色料理 - 艾草麵線、艾草煎蛋、艾草粿

供艾草特色料理餐點外，透過「艾草農村學堂」課程，介紹艾草文化，大家所熟知的艾草是端午節與菖蒲等掛於門上作為驅邪之用，平時無人聞問，僅在鄉間有人會在民俗祭祀時採摘做為製作「草仔粿」的原料。其實艾草分布在臺灣各地的田野中，為菊科多年生作物，少有病蟲害，一年可多次採收，自古以來即廣泛被運用在醫學與生活中，舉凡食用、飲用、藥用等諸多用途，且對病蟲害抗性強，生命力旺盛，是一種極為適合有機栽培的作物。當消費者了解艾草作物後，品嘗美食之際更體認農業的價值。除了品味料理，亦設計讓消費者親手做草仔粿、湯圓，甚至艾草蚊香製作，或體驗艾草的種植、園藝造景等活動。艾草農村學堂傳遞食與農的關係，以國小課桌椅擺設，就好像回到小學上課一樣，勾起很多人的回憶。



「艾草農村學堂」以國小課桌椅擺設，像回到小學上課一樣，勾起很多人的回憶

環繞臺灣一圈，看到標明著狀似臺灣地圖的含苞花蕊 - 田媽媽專用識別標章，座落在鄉野之中，田媽媽將在地食材，變成餐桌美食，傳承了農村飲食文化，更由體驗活動中，讓消費者對農業及生產者有更豐富的認識。



帶領小朋友至田間認識艾草

青農挺食農 翻轉新農業

文 / 蔡本原

一、青世代結合在地資源 翻轉農業

在南投縣國姓鄉北港村，有一群活耀於糯米橋休閒農業區的年輕人，來自不同背景與產業，但目標一致，要讓糯米橋再現昔日風華。以黃國峰為首的這群青農們進行的策略是組織戰，摒棄單打獨鬥的舊思維，以青農團體為中心，各個產業相互支援，協力打造休閒農業區新標竿。黃國峰先生擔任糯米橋休閒農業區理事長，除了是農委會專案輔導第 2 屆百大青農外，也是國姓鄉青農聯誼分會會長，在農業培育上不吝提攜後進，與青農互動熱絡並活化在地產業，因此，各縣市舉辦青年農民觀摩交流活動時，常指定國姓鄉為標竿學習地點。另一位青農，梅峻譯先生，擔任糯米橋休閒農業區常務理事，也是農委會專案輔導第 4 屆百大青農，目前與家人經營梅庄休閒渡假中心，種植紅龍果、檸檬、



黃國峰青農向遊客介紹冷泉米加工及包裝，並讓消費者進行體驗 (圖 / 糯米橋休閒農業區)



梅峻譯青農講解梅汁嫩薑製作流程 (圖 / 糯米橋休閒農業區)

珍珠芭樂及百香果，專研咖啡沖泡，從研磨、沖泡到品嘗有自己獨到的見解與作業流程，每每造訪梅庄住宿的客人，都指名要品嘗糯米橋手沖咖啡的獨特風味。

有了志同道合的伙伴一起奮鬥，黃國峰與梅峻譯深信，唯有結合農村資源，帶領民眾瞭解在地農業發展與日常飲食的關聯性，才能拉進消費者在產地與餐桌之間的距離。於是透過教育消費者食育 3 力 (選食力、共食力及自然共生力) 的方式來翻轉農業，開發食農教育小農旅的景點與教案，串連在地青農及鄰近農業地景與文化古蹟，發展農村特色體驗旅遊，教育民眾選擇安全安心的飲食方式，藉由體驗培養對食物的感激之心，活絡在地經濟，提升農業產值。

二、向下扎根　傳達食農教育理念

糯米橋休閒農業區整合社區、學校及民間團體等資源，營造食農推動環境，達到促進地產地消、傳承傳統飲食文化的目標，將農事體驗及飲食教育等內容融入各學習領域及相關推廣活動，使消費者及學童認識在地農業、營養均衡及食品安全等食育知識，與家庭、社區作橫向連結，拓展食育理念及達向下扎根的效益。在黃國峰經營的新豐農場，常辦理種稻體驗活動、認識在地糧食等食農課程，吸引消費者參

與，透過互動學習過程，瞭解稻米的一生，宣導米食營養及衛生、安全、新鮮之優質臺灣米形象，還能「親手做」米伴手禮及古早味爆米香，貫徹從田間到餐桌的全方位飲食文化教育。

為使遊客認識在地農業與生產環境、健康飲食生活及飲食文化的關聯，梅峻譯的糯米橋咖啡工坊，依消費者需求客製化農業體驗課程，搭配認識在地農村生態、古蹟文物解說，讓消費者從觀察、參與及動手作，了解在地食材的文化價值。除手沖咖啡體驗外，近年來更積極開發手作嫩薑、手作客家麻糬及小品真柏DIY等活動。返鄉青農們具有高度熱忱及活力帶動在地農業的創新發展，透過農村體驗的遊程，加強生產者與消費者的溝通，重新認識食農教育，讓消費者增進對國產農產品的認同，提升農業價值。

在地青農結合糯米橋休閒農業區打造「米香漫城、啡常橄動」新願景，規劃短中長期經營目標。短期持續營造青年返鄉與既有農戶留鄉之環境，深化亮點主題「冷泉米＋香茅」與「咖啡＋橄欖」；中期藉由人力培訓、DIY體驗活動商品化、六級



糯米橋休閒農業區透過食農教育的體驗遊程增進消費者對國產農產品的認同 (圖 / 糯米橋休閒農業區)

化農特產品開發、樂活遊程與農事體驗整合行銷；長期則以休閒觀光帶動農產銷售發展促進農村轉型增加農民收入。藉由短中長期經營規劃，民眾透過體驗教育，參與農產品生產、加工及料理的過程，發展出耕食能力，培養消費者認識食物、增進食材的選擇能力，學會尊重與感恩生產者，正符合食農教育之理念。糯米橋休閒農業區目前與青農配合推出農事體驗方案，包含冷泉米加工解說及包裝體驗、爆米香體驗、香茅蒸餾解說及香茅泡腳體驗、香茅絲瓜皂製作、咖啡樹種與咖啡加工介紹、咖啡烘豆及沖泡及手作檸檬醋體驗、葉拓T恤體驗、梅汁嫩薑製作及一日農夫體驗等，除了將產地到餐桌等流程具象化，讓在地青年農民協助將作物生產等內容轉化成互動性高的活動形式，讓各分區的體驗活動，都可以凸顯不同的特色，卻具備共同的核心價值－食育與農育，使活動可以貼近不同層面的民眾，加深大家對於健康飲食文化的認同與支持，讓在地的農產業可以有更多元的發展與創新。

除了消費者外，在食農教育推廣上，青農積極與校園合作，辦理插秧、除草體驗實作，搭配認識稻米生產過程，提升學童對稻米作物及農業工作的瞭解，學童可透過親手耕作，了解植物種子如何成為餐桌上的食物，除傳遞環境永續的價值，進而關心食物來源、生產方式、農村與環境等農業教育，培養健康的飲食習慣及農業知識，從學校課堂上的學習中認識食物生產的過程、在地農業及飲食文化、四章一Q的意涵，進而強化對國產農產品的認同，同時拓展食農教育理念，讓食農教育向下扎根。

四、結語

青年農民回鄉是傳承，食農教育推動是任務，青年農民是農村未來的希望，他們在作物栽培及農產行銷上懂得運用科技方法經營農務獲取最大收益，如能適時地與食農教育結合，盤點農村資源，團體間有效分工與合作，此舉不但有益於青農本身行銷，更可打開休閒農業區及青農聯誼會的知名度，對整個環境保護及健康飲食也有正面的效益。食農教育是最好的農業行銷，這是一個重要的契機，青農透過食農教育體驗活動重新建構農民與社會的信賴關係，生產者生產符合消費者對健康期待的產品，消費者藉機更理解農業生產環境、吃的食物從哪裡來、當地飲食文化等，進而關懷鄉土環境、選擇當地當季的在地食材，提升飲食安全及環境教育之觀念與知識。

食農教育向前行
產銷履歷達人為您把關食安

文 / 蔡本原

一、吃在地食安全 安心食材的守門員

中興大學董時叡教授曾說過，食農教育，是一個非常難下筆的議題，不只是因為它本身的定義和實踐哲學爭議，更是由於它和你我的飲食、農業和土地錯綜複雜的連結，更因為它有永遠說不完，關於你我祖先和下一代，如何從筷子和鋤頭牽連的故事和文化。因應日漸複雜多樣的食品供應鏈而產生的食品安全問題，加上消費者的消費意識抬頭，人們開始對所吃的食物從何而來、農產品生產過程及如何選購安心食材等議題產生高度關注。

有句俗諺說：「沒吃過豬肉，也看過豬走路」，但現今的社會卻是沒看過豬走路的比較多。雖然是個玩笑話，卻也反映出社會對飲食文化的漠視，只要能吃飽，不必太在乎吃什麼、食物從何處來、有無相關驗證等問題，久而久之，無法培養國人落實健康飲食生活，生產者及消費者無交流、對國產農產品支持度下降，導致農村就業機會下降等連鎖反應，對農村發展是相當嚴重的問題。在「臺灣食農教育多元面向」將食農教育涉及的領域歸納成八大面向，其中食品安全面向內涵為注重食品選購與飲食安全、認識食品過度加工及化學添加物的風險、瞭解食物里程及在地食材的觀念與鼓勵選購在地新鮮的農產品，認明國產農產品四章一 Q 標章。該標章或條碼於農產品的供應來源都可以被追溯查核，有利於學童的食農教育及農業發展。我國從 2007 年開始推動產銷履歷農產品制度，亦即農產品在生產、加工、流通、銷售每一階段中的資訊，都可以向上游或下游追溯查詢，針對原材料的來源、食品的製造廠或販售點作記帳及保管的紀錄，使其能對農產品及其情報資訊追究根源，強調安全、永續、公開、可追溯等核心價值，並且有嚴謹的第三者認驗證體系把關。

食品安全是國民健康的基礎，為使



我國食農教育多元面向 (引用自食農大探索電子書)

社會大眾瞭解產銷履歷對食品安全之重要性，以及協助產銷履歷農產品經營業者展現專業能力，農委會自 2010 年起推動辦理產銷履歷達人徵選活動，透過達人對於照顧農產品之甘苦談，讓消費者瞭解從農場到餐桌的安心系統，期盼藉由生產端的努力灌溉與消費端支持，共同營造產銷履歷新飲食生活，促進臺灣農業環境的永續經營。本文透過介紹 2017 至 2018 年本場轄內葡萄與水稻產業獲此殊榮的達人，了解他們對農產品的堅持及對消費者負責任的態度，以及透過農事體驗或賢拜教導的過程，傳承農耕智慧與尊重在地食材的文化價值。

二、農業賢拜 堅持生產安全、高品質的葡萄

臺中新社的古東喜先生，由於不捨父母親辛苦的付出，卻得不到相對應的報酬與收穫，毅然離開壽險業務跑道，返鄉和家人一同打拼，欲找回臺灣農產品的價值。投身農業後，將行銷專長應用於葡萄的銷售，發現必須要創造出差異化市場，才能提升自家葡萄果品的競爭力，於是配合農委會政策，加入產銷履歷的行列，葡萄有了身分證，消費者可以透過產銷履歷條碼，追溯葡萄的產地，了解生產者及生產管理過程的資訊，供給鏈公開透明化，不僅可建立消費者的信心，亦提高農產品的價值。

在田間栽培，古大哥採農藥減量、全程套袋、生物防治及草生栽培等方式，利用微生物菌幫助葡萄根系健全生長，植株強壯自然能逐年降低農藥使用。套袋栽培是生產安全葡萄和提高價值重要的一環，在採收前 2 個月套袋，阻隔病蟲害、雨水及農藥的污染，提高葡萄的安全性。葡萄生長過程中，透過生物黏板、誘蟲盒的方式，降低害蟲的密度，減少農藥使用與維護果園生態，田區採草生栽培，不使用除草劑，使用乘座式割草車與背負式割草機割草，以維護土壤的健康及生物多樣性。古大哥秉持著重質不重量的栽培模式，透過疏花、疏穗、疏果，使植株負載趨於合理，增大果粒，目前驗證面積已擴增為 0.8 公頃，通路以網路、農夫市集及與全聯、主婦聯盟等大型通路商合作為主。凡流淚撒種的，必歡呼收割。古東喜先生 2018 年榮獲臺中區唯一產銷履歷達人，可謂實至



古東喜先生樂當安心食材的守門員，榮獲 2018 年產銷履歷達人 (圖 / 蔡本原)



古東喜先生堅持生產安全、高品質的葡萄，另擔任農業賢拜傳承栽培技術經驗 (圖 / 古東喜)

名歸！

雖然頂著農業賢拜和專業教師的頭銜，但古大哥仍然很謙虛，他笑說從農的路上沒有真的老師，唯有把基本功扎深、一步一腳印的努力學習才是根本之道；而面對近來極端氣候對農業產業的影響，他也勉勵農業新手，應多汲取科技新知，並與試驗改良單位專家討論，配合相關研究來因應未來的挑戰。

三、潭子區水稻產銷履歷第 1 人 總統就職國宴指定用米

務農前，江萬來先生是收入穩定的電信工程師，但因父母親年邁，弟妹尚年幼，毅然放棄電信業大好前途，返家協助父親從事水稻育苗中心經營及水稻栽培工作。過去幾年臺灣發生許多食安事件，加上消費者意識抬頭，食安議題日漸受到國人重視，江先生為了守護消費者餐桌上的飲食安全，在本場及潭子區農會輔導下，成立臺中市潭子區稻米產銷班第 1 班，並擔任班長職務。為改善國人以往重量不重質之米食習慣，江班長扭轉思維以「台農秈 22 號」良質米為主要栽培品種，該品種產量比一般稻米少、種植成本高，初期可是吃足苦頭，為提升消費者對台農秈 22 號的接受程度及享用安全安心的米飯，栽培管理上，建立履歷追溯體系，符合良好農業規範，降低生產過程中可能會發生的風險；行銷上，自創「好潭米」品牌，積極參加農糧署或市政府舉辦的展售會，逐漸打開知名度，有了產銷履歷的加持，更能吸引消費者的目光及提高選購意願。皇天不負苦心人，江班長多年的堅持與努力終於熬出頭，2016 年總統就職國宴中的客家粄條料理，主要原料就是來自臺中江班長栽種的好潭米。

有了國宴御用食材的肯定後，江班長更加注重稻米栽培過程及品質控管，除自行繁殖採種田留種栽培，採種田栽培期間嚴格執行去偽去雜作業，並且稻種 2 年更新一次。為避免灌溉污染問題，自費申請鑿挖灌溉用水井，以維持稻米口感與Q度，更投資白米加工設備與冷藏庫，保存稻穀與白米，延長白米新鮮度。除了忙於水稻育苗中心及田間栽培外，江班長把對於土地的濃厚感情傳承下去，配合農會辦理食農教育計畫，辦理插秧體驗活動，教導學童如何辨識產銷履歷標章，重新連結餐桌

到農場的關係，樂當安心食材的守門員，也因如此堅持與付出，江班長於 2017 年榮獲產銷履歷達人殊榮。

四、結語

透過飲食改變世界是行動不是口號。當消費者對食物失去信任，沒有健康的飲食生活，與生產者無法產生對接，更甭談地產地消及提高糧食自給率，而食農教育的重要性，就是要強化國人對於健康飲食、國產農產品、在地飲食文化等之認同與支持，並強化生產者及消費者理解國產農產品與糧食安全、糧食自給率之關聯性，提高消費者對認驗證農產品的購買力與信賴度。產銷履歷是一項自願性農產品驗證制度，目的在協助消費市場正確辨識安全、



江萬來班長守護餐桌上的食品安全，榮獲 2017 年產銷履歷達人 (圖 / 潭子區農會)

永續、資訊公開的可追溯農產品。消費者可透過選購產銷履歷的農產品，間接維護飲食健康及環境保護，並促進我國農產業的發展，近年坊間吹起一股回家「好好吃飯」的風潮，透過食材挑選，參觀在地農產銷售點如農民直銷站、農夫市集等，瞭解農產品展售實況，在食物烹飪的過程中，學會尊重環境、生產者及食物，從產地到餐桌的飲食供應鏈中，反思食育過程相關議題，因此邀請您共同體驗食農的旅程，您有多久沒有「好好吃飯」了呢？



為拓展食農教育理念，江萬來班長配合農會辦理學童體驗水稻插秧活動 (圖 / 潭子區農會)

有機農業履行家邁向食農教育
林進財場主介紹

文圖／陳蓓真、陳世芳

時序進入秋天，艷陽仍高掛天際，農夫依著季節變化耕作不息，豐富大地的生息。因農場見習訓練計畫審查之關係，有機會造訪座落於臺中市大里區的「野薑花有機生態農場」，該農場位於大里工業區內，場主林進財先生，早期從事建築及園藝造景行業，因緣際會下轉型從事有機農業，從此，透過有機及友善土地的耕作方式，改變生活態度，生活富足，也成為推行有機耕作與食農教育的履行者。他奉行「吃食物的原味，就是對自己身體負責的體現」並引以為傲，透過耕於農、食在地，悠遊於有機農業的栽培及食農教育的傳承與推廣。

依「當筷子遇上鋤頭 食農教育作伙來」乙書對食農教育的定義，是一種強調「親手做」的體驗教育，學習者透過親自參與農產品從生產、處理至烹調的過程，發展出簡單的耕食技能。過程中培養學習者了解食物來源、增進食物選擇能力、促進健康飲食習慣的養成。除此之外，藉由農耕體驗，培養參與者對食物、生產者和環境的尊重與感恩，激發生命的韌性和堅毅的性格。來到野薑花有機生態農場，和林場主談著農場的經營管理、運作與行銷模式，與食農教育的定義不謀而合，農場經營初衷以教育為導向，著重生態導覽的發展，然因土地是向台糖公司承租，使用原則以農業生產為主體，後來因緣際會轉而生產有機蔬菜，目標朝向精緻生產、有機栽培為主；至於生態教育推廣部分，則隨遇而安，暑假期間提供大專院校學生作



有機是一種生活，是對自己身體的負責，可從林進財場主爽朗的笑容中體現



農場生產的有機蓮子

為農場實習的場域，教導學生食農教育，包含 1. 親手作：參與農場規劃與建設、農地的土質改良、有機液肥製作、蔬菜育苗、管理及繁殖、家禽家畜管理、蔬菜採收與分級，以及有機質堆肥製作與運用，透過親力親為以及自力造屋等實作過程，了解農夫農場經營的技術及辛勞。2. 農業食物：在拜訪過程中，林場主從農場的廚房裡，端出從農場泥土裡生長出來的原味食物料理大餐，包括玉米筍排骨湯、豬肚蓮子、馨禾豬豬肉，其中馨禾豬是吃著農場生產的有機玉米筍殘株長大的，健康又美味，受消費者青睞，供不應求，透過簡單的食材料理，保有食物的原貌，吃得到食物的原味。從餐桌連結到農場，聊到玉米筍有機生產的過程，林場主更是自豪「有機是一種生活，是對自己身體的負責，種植有機玉米筍，不辛苦，作任何事情都要快樂的做，微笑力行」，鼓勵與推廣品嚐食物原味。3. 綠色產消：目前農場主力產品為玉米筍及蓮子，對於有意從事農業者，建議要從消費者需求端來看農產業的發展，鼓勵其應花時間學技術，開發新的業務，也要考量生產出來的農作物是否好吃，這是很重要的一環，如此，符合消費者需求才能有效行銷自己的產品。林場主認為，有機是「知難行易」，要學習或是找出聰明的栽培技術，栽培管理上不用化學農藥、不用殺草劑、不大量噴灌和泡水，在土壤改良上花很多心力，讓土壤富含有機質、生物及微生物，達省工、省肥與省水的效果。種植玉米筍也有獨到的秘訣，採植栽穴種植，加大行距，讓他在玉米筍定植到採收期間，只要割草 1 次，每 3 天灌溉 1 次，每分地每天的用水量低於 1 公噸，省水栽培。強調作物殘株和農業廢棄物的再利用，也製作有機液肥及魚肚液肥，讓農業廢棄資源循環再利用，滋潤與回歸土地，創造綠色經濟力。

食農教育的經營面向，勞工局或相關單位會接洽野薑花有機生態農場，由林場主提供食農教育體驗，介紹農場經營理念、

體驗玉米筍的種植、作物扦插繁殖、有機液肥製作與運用，並提供有機食材風味餐，以一日體驗為主。除此之外，林場主也是農委會農場見習訓練的農場之一，提供對從事有機農業有興趣之民眾或新進農民見習指導訓練。除了培育農業人才，也增加農場工作夥伴，讓學員獨立成立農場或投入農業工作，增加農場合作夥伴。截至目前為止已培訓農場見習學員 20 位，且有 5 位學員已投入農業，成為合作夥伴。

野薑花有機生態農場目前將農場生產、食農教育與農業訓練結合，發揮農場生產與原味飲食推廣，善盡農場的社會責任，未來將視消費者反應與需求，投入更多食農教育推廣模式，也會適度規劃與整理農場，以符合消費者期待。



兼具健康與美味的有機玉米筍

專訪食農教育的實踐家賴明岐先生

文 / 王念慈

走進相約豐原區的溯源餐廳，店門口就有許多新鮮的在地農產與加工品，擔任知耕鳥農企業總經理、樸樂農業生產合作社理事主席與善禾農業發展協會總幹事的賴明岐先生笑著說，幾日前擺放的農產品還更多，都賣得差不多了。溯源餐廳提供場地讓農民寄放優質在地農產，純粹提供場地寄賣，不賺價差。在地農民於此與消費者築起一條溝通管道，減少農產品的碳足跡，邁向綠色餐飲，就從這裡開始。

身體力行友善耕作外，談到對食農教育的想法，賴先生認為應該分為「食育」與「農育」兩部分來執行。從認識食物、尊重農產品的食育出發，進而由農育使力，



賴明岐現任知耕鳥農企業公司總經理、樸樂農業生產合作社理事主席、善禾農業發展協會總幹事，集結志同道合的夥伴一同努力 (圖 / 賴明岐)

食育	飲食知能	幫助民眾建立食物選擇與飲食態度
	飲食文化	體驗學習餐桌禮儀與品嚐在地料理
農育	友善耕種	致力於友善耕作取得產銷履歷認證
	地產地消	設立在地農產品直銷站服務消費者
	農業體驗	積極辦理農事活動體驗與農村交流
	振興農村	農業體驗活動促成農村文化的活化

全面性的食農教育實踐措施 - 以賴明岐先生及其團隊為例



農業體驗營學員認真參與體驗課程 (圖 / 賴明岐)

農育的體驗也將更深刻回饋到食育面，永續食農教育的效益。

賴先生及其團隊多年來不僅提供自家農場作為鄰近學校或教育機構申請進行農村體驗課程的場所，並且積極辦理農業體驗營。賴先生強調，完整的農事體驗過程，讓學生無形中養成珍惜食物、友善環境、關懷生命的態度，不但重建人與人之間的關係，進而連結人與大自然，例如在參與泰安社區割稻活動的過程中，帶領學員實際進行割稻作業，同時從中了解現代新農業的概念。眼見大把稻穗打下來的穀粒所剩無幾，孩子們真正看見農作的辛苦、體會辛勞後收穫的快樂以外，也理解辛苦過後的收成結果可能不盡如人意，從這個過程中去觸動孩子的心，從此以後更懂得珍惜，懂得用努力換取成果。走入農村社區的農業體驗營，除了營隊課程本身帶來的效益之外，生產者同時獲得與消費者近距離溝通的機會，面對消費者的食物安全與營養需求，生產者可以藉此機會給消費者最直接的觀念，例如秋葵該怎麼挑？茭白筍該怎麼選？並向消費者介紹自家產品的優點。當親眼見到農民認真把關安全生產的環節，消費者將成為忠實客戶，農民也會越做越好、越做越有信心，成就感與榮譽感之外，也會更積極對自己生產的農產品負責，達成農產品品牌效益延續的目的。賴先生提到，對教育系統的老師來說，要帶給學生農事體驗，並不是一件容易的事情，但是集結農閒的人力由專業的農業生產者來完成，可達到多贏的效果。

與賴先生對談的過程中，他的眼神發亮、態度堅定，言談間充分感受到他對生命的熱情、認真的生活態度、與不服輸的精神。你能想像帶著盲生去賞花嗎？賴先

生的團隊做到了！賴先生分享了協助特教班學生參與農業體驗的過程，從飲食知能、餐桌禮儀、到下田耕作等，看似簡單的體驗課程，籌備工作卻一點也馬虎不得。例如用餐體驗的餐具須配合特教生的個別需求來做安全性與功能性的調整，體驗課的助理教師或志工須先行前訓練，下田體驗課需先模擬田間可能發生的狀況並研擬因應措施等。筆者心想若非對農業的熱情、對生命的熱愛，如何能完成這些看似不可能的任務呢？

賴先生以友善環境的耕作方式，生產安全的農產品，積極投入食農教育，幫助消費者與生產者交流訊息，培養消費者飲食相關知能，農村人力價值發揮，促進地方農業發展，實為全方位的食農教育實踐家！



友善耕作生產碩大甜美果實 (圖 / 知耕鳥公司)

四健會作業組 落實食農教育

文圖 / 曾康綺

因應全球化衝擊，食農意識在我國逐漸萌芽，食農教育意涵食育與農育，「食育」係食物營養、安全、文化等飲食教育，由飲食體驗活動，連結食物生產與消費之安全議題，並強化健康飲食生活與環境友善，而「農育」為食物來源、生產方式、農村與環境等農業教育，藉由農業體驗活動，瞭解農業生產、飲食、環境生態之關聯。鑒於農會扎根於各鄉鎮，掌握在地食物生產、流通、消費等各階段資源，不僅肩負社會公益責任與推動政策重要使命，在推動食農教育與文化傳承上亦扮演關鍵角色。而植基於農村教育運動的四健會，是青少年參與並認識在地農業最重要組織，四健推廣不僅是農會法賦予農會法定業務，與農事、家政並列為農會三大推廣工作，在我國農村在地深耕 60 餘年，參與農村青少年已達 60 多萬人，對於培育優秀農村青年、促進農業發展、富裕繁榮農村及強化農業草根國際交流等皆不遺餘力。

農會四健教育重點，推廣食農教育作業

因應整體環境變化與時代變遷，鄉鎮農會辦理四健推廣教育計畫，自 1999 年後，四健作業與活動已泛及健康飲食、社區關懷、四健會溯源、水資源保育與利用、社區文化及認識農村。農委會每年約輔導 130 個以上鄉鎮市農會，整合轄下之鄉村青少年組織及人力資源共同推動活化鄉村發展工作，輔以組織領導、動物飼養、作物栽培、生態資源、營養保健、鄉土文化、科學技術、其他等類型之作業組，持續建立四健會成為學習型組織。另根據創新鄉村青少年發展計畫，則積極引導青少年認識家鄉、親近土地、愛護農業，落實青年在地扎根。

自 2006 年起於各鄉鎮全面推動學童健康飲食教育，以四健會員與義指為對象，在不同面向辦理各項健康飲食作業研習與訓練，包括健康飲食作業組、慢食作業組、食品衛生與安全講習、食育小尖兵、食農教育等，並編印幼級、初級及中級之健康飲食教學手冊，以加強會員對食物營養、食品安全認識，建立正確飲食習慣，以及傳承飲食文化。根據農委會之農村青少年農業教育及社區服務，基層農會四健推廣教育以農村的生產、生活、生態為場域，



花壇四健會綠生活作業組，四健會種植蔬菜，從做中學認識農業 (圖 / 陳合裕)

透過農業相關體驗、教學活動，引導農村青少年養成對農村關心與對農業興趣，並逐步培育農村青少年成為未來農村永續發展的中堅力量。其四健作業組之食農教育學習活動，則以運用在地綠色農業資源為核心，結合綠色科學與綠色生活，落實作業組內容規劃，具體內涵著重在鄉村生活與生態之永續發展，引導在地資源的循環應用。

農會進行食農教育學習主題，在每年近 200 個四健作業組中，約有 50 個作業組學習內容與食農教育或健康飲食相關，已引領農村青少年逾萬人參與食農教育的體驗與學習活動，逐步奠定食農教育推動基礎，並陸續展開扎根於當地人、文、地、產、景等食農教育推廣活動，與當地學校或社區配合，將農事訓練或體驗融入教育，藉由四健作業組之研習與操作，以不同角度與多元方式，推展學習食農相關各項事務，強化與在地聯繫，建立取之於在地、活動於在地、價創於在地之永續發展體系。

四健會作業組落實食農教育

農會四健作業結合在地人文特色與農產業特性，活動內容與課程設計強化與在地產業及文化連結，依青少年有興趣或需求議題，形成學習型組織，成為四健會作業組推廣示範，進一步透過持續納入食育與農育之學習活動為主軸，規劃食農教育課程，配合農村社區與學校進行食農教育推廣，建構食農學習場域，設計多元化的體驗教學活動或實地實作，辦理活潑與創新的四健作業組、農業體驗教學活動、義指講習訓練，將食農理念融入四健作業組與教育營隊活動設計，進行食農教育推廣、體驗與培力等工作。



學習活動過程中讓四健學員了解當地食材

「作業組」(project 指有計畫的行動設計) 是四健會特有核心教育活動，亦為四健推廣教育最大特色，以農村青少年為對象，藉由各種作業組運用農業產業資源，聚焦於農業、鄉土文化、環境保育等主題，以「做中學、學中做」精神理念為始，秉持精益求精，透過討論、親手做、記錄、競賽發表和公共服務，學習活動的規劃設計以「從做中學」進行探索、體驗、認識、理解、反思，並以感恩回饋、服務回饋、對自身的實踐回饋等方式進行擴散應用。

農會進行食農教育作業組方式，係在義務指導員協助下，四健小組成員利用農



學校進行食農教育課程，展現多元化體驗教學活動

場或學校等適當場所，依據食農相關主題之興趣與需求、地方上可利用之資源、選擇相當豐富之作業組項目，透過討論、實作、紀錄、發表等進行學習，利用行動研究方式等教育活動，推行各式活動與作業，以體驗教學式學習，據以展現對於健全飲食生活、飲食文化傳承、環境永續，以及在地農業振興的期待與實踐。

農會四健作業組主題相當多元，已結合飲食教育、農事教育和環境教育 3 個層面，安排系列性食農教育課程，並進行實作體驗，以彰化縣花壇鄉農會為例，與鄉內中小學結合，致力推動食農教育，過去曾舉辦過空心菜栽培作業組、花香茶香作業組 (茶席、識茶)、花鄉米香作業組 (稻的一生和稻米與生活、插秧體驗)、綠手指作業組 (種花、種香草植物、心靈的饗宴、地產地消觀念導入、組合盆栽示範教學和空心菜採收嚐鮮、植物的繁殖方法介紹與扦插實作)、綠生活作業組 (綠色植物的綜合栽種與利用)、農家生活作業組 (小水田收割、田埂蔬菜採收、米食推廣與米餅製作、24 節氣食農桌遊、快樂脫穀趣) 等。臺中市大甲區農會之四健會，結合營養教學與動手烹飪的食農教育課程，以認識所要烹調食物的營養為開端，結合作業組所種植的西瓜為食材，讓四健會員體會從產地到餐桌的過程。

可見四建會活動項目已從演講、方法示範、觀摩、研討會議等學習方式發展到體驗式學習。透過確立四健作業組之規劃與食農設計主軸、發展四健作業組多元主題。活動方式也由傳統經驗發表、方法示範和課堂講授等，規劃為具特色之農育、食育及鄉土教育活動，加入體驗學習、營隊訓練與團隊動能等元素，強化食農教育增能培力成效。

結論

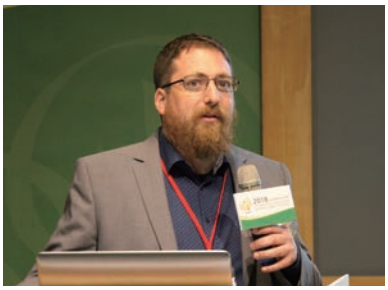
食農教育是體驗教育過程，經由正確飲食觀念，力行農業體驗活動，以食物與農業為素材，推動終身性全人教育，農會在食農推廣工作上，可以四健會作業組為基礎，培養「全方位的農村青少年」為最終目標，規劃未來食農工作的方向與可辦理活動，運用在地農業資源與元素，透過四健作業體現與實作體驗，推動食農教育，與學校配合下融入食農教學活動，設計農事體驗活動，建立農業生產與健康飲食之整合性推廣教育模式，進行創新農業推廣，將點擴展成線並推廣成面。

臺灣園藝療育發展實力～第一屆國際園藝學會園藝療育研討會在臺中舉辦

文／許嘉錦　圖／蔡本原


農委會張致盛主任秘書開幕致詞


林學詩場長代表本場致歡迎詞


國際園藝學會都市園藝及景觀學群主席 Prof. Francesco Orsini 致詞

園藝療育為近年十分熱門的議題，非僅止於紓解壓力的科學研究，亦對於各國人口結構的急劇老化，提供一個長期照護的可能解方。為推動發展實務，本場精心籌劃「第一屆國際園藝學會園藝療育研討會」已於 107 年 11 月 13 至 16 日在國立自然科學博物館舉開，現場齊聚來自 10 國 178 位來賓，共同就園藝療育重要的議題進行專題演講、論文發表及園藝療育操作活動技術交流。11 月 14 日開幕當日，行政院農業委員會主任秘書張致盛於開幕致詞時，說明臺灣長期支持與參與國際組織，



第一屆國際園藝學會療育研討會共吸引 10 國 178 位相關人員參加

在全球農業議題的諸多努力與貢獻，並期許本研討會能促成臺灣園藝療育領域和國際合作的開始。

「第一屆國際園藝學會園藝療育研討會」是國際園藝學會 (International Society for Horticultural Science, ISHS) 授權辦理之國際學術活動，為本場與臺灣園藝學會、國立自然科學博物館、國立臺灣大學園藝暨景觀學系及國際園藝學會精心籌劃逾年之盛會，研討會內容包含：園療之教育與訓練、評估和研究方法、認證與推動、運用於特殊族群、園藝福祉及活動設計等，並安排體驗活動，可說是兼具理論、科學與實務推動的完整呈現。研討會召集人本場林學詩場長表示，期盼藉由研討會平台，讓國內專家及產業從業人員吸收國外的經驗與方法，並進行意見交流，以應用於臺灣園藝療育產業。

此外，研討會期間亦規劃園藝療育工作坊、絲竹花藝茶席活動，以及植物園及2018 台中世界花卉博覽會參訪，讓國內外專家、學人及產業人士進行實作技術交流、體驗臺灣園藝療育特色元素、產業動態與實作能力，藉以提升我國在國際知名度，促成未來國際合作及相關產業發展。



國際園藝學會都市園藝及景觀學群主席 Prof. Francesco Orsini 致贈感謝獎牌


研討會中安排茶席活動讓與會嘉賓感受臺灣茶道之美及慢活與療育


利用簡單的素材就能進行園藝療育活動，有助學員專注力的維持


各式樹葉與果實拓印成獨一無二的作品



保勇健・保安康・保安全・保收入

照顧農民有保障

保障實際耕作者

口頭租約實際從農的農友，如取得農業改良場核發之實際從事農業生產工作證明文件，且符合農保相關法令規定，可以依規定申請加入農保。此外，養蜂農民如向公所申報登錄並取得證明文件，符合農保相關法令規定，亦可加保。

農民職業災害保險

107年11月起試辦，農保被保險人可自願加保，實際從農而致傷害時，提供傷害給付、就醫津貼、身心障礙給付、喪葬津貼。

農民健康保險

目前農保提供生育給付、身心障礙給付及喪葬津貼。

農業保險

農民遭受天災，災損救助金最多僅生產成本的20%，現在，政府與民間聯手開發多款農業保單，保費有補助，可透過保險獲得更好保障。



實際從事農業生產工作證明文件

請洽農業用地所在地的農業改良場

桃園區農業改良場03-4768216
苗栗區農業改良場037-222111
臺中區農業改良場04-8523101
臺南區農業改良場06-5912901
高雄區農業改良場08-7389158
花蓮區農業改良場03-8521108
臺東區農業改良場089-325110

養蜂農民申報

請洽戶籍或流動放養所在地的公所

農民健康保險、農民職業災害保險

請洽戶籍所在地的基層農會

農業保險

請洽各承保產險公司
農委會農業金融局02-23516633

ISSN 0257-571X
9 770257 571004
GPN 2008100085
定價：新臺幣15元