



結合在地作物運作的文化傳承～

大王國小金針菜食農教育



文 / 圖 吳菁菁、蘇炳鐸

前言

近年食農教育日漸受到重視，位於太麻里鄉的大王國小，是臺東縣政府推動食農教育的重點學校之一。大王國小推動食農教育已邁入第六年，本場自106年開始與該校合作推動轄區食農教育，以在地特色作物「金針菜」為主題，規劃一系列課程，讓當地學童在農事與飲食的體驗過程中，傳承歷史記憶與在地文化。金針菜食農教育課程以產地、耕作、餐桌等三大構面，向下延伸5種課程，產地構面規劃「認識金針菜」課程，讓學童學習金針產區的歷史與地景風貌。耕作構面課程內容包含「金針生病了~如何照顧金針菜」，學習作物病蟲害防治、安全用藥的正確觀念；「土壤肥料與移植金針菜」，則學習培養觀



農場業者帶領學童認識太麻里金針產業今昔，深具文化傳承之用意。

察與實驗概念；「採收金針菜」學習加工過程與辨認農產品驗證標章。餐桌構面課程內容包含「在地蔬果與餐桌禮儀」、「食譜製作與用餐分享」，運用在地食材及體驗共食樂趣，透過參與讓學童對於金針菜「農育」與「食育」的意涵有更深的瞭解與認識。

以下整理幾項大王國小推動食農教育課程之特色與經驗，提供有興趣辦理的學校參考。

以在地作物為主題，連結家鄉文化傳承

大王國小校區位於金針山下，金針菜為當地傳統特色作物，當每年五、六月為平地種金針菜開花時節，金針山農場業者，即會帶領學童認識太麻里金針產區的歷史記憶與地景人文，藉由凝聚鄉土認同的情懷，深具文化傳承之用意。



大王國小以在地特色作物「金針菜」為主題，規劃系列食農課程。



透過學習，自己動手做金針料理。

結合生活經驗，引發學生學習共鳴

大王國小食農教育課程依小組分工討論和實作進行，每位學童負責工作不同。進行食譜實作課程時，學童有些負責剪海苔、包飯、將金針打結等備料作業，有些負責調控火候、調味；有些則負責煮食或擺盤，透過學習，體驗蔬菜或水果料理情形。學童自己動手做出金針料理，並簡單說明製作步驟。學童在課堂中提問熱烈，表現高度學習興趣，在課程所學習的烹飪技巧，也能具體呈



學童於食育課堂提問熱烈，表現高度學習興趣。



大王國小籌劃之食農教育成果展，食育成果是由高年級學生合力完成。

現於學校推動食農教育之期末成果展示，學生家長認為，這樣的學習經驗是一生都受用的能力，因此表示願意大力支持學校持續推動。

寓教於樂的實作體驗，是推動食農教育的特色

在進行「採收金針菜」課程時，學童實地觀察金針一日花、二日花外觀差異，學習判斷正確採收時期，並認識金針標章；「土壤肥料與移植金針菜」課程，學童透過觸覺感受，體驗不同質地土壤黏稠度與延展性，而移植金針菜內容著重於具體操作練習，教導學童運用不同土壤進行移植並學習記錄。當被詢問盆栽金針菜生長狀況，學童都表示「長得還可以」、「還沒枯萎」，且能比較出不同盆栽生長情形；而在「在地蔬果與餐桌禮儀」課程安排之料理操作，也讓學童留下深刻印象，顯示實作教學深受學童喜愛，且較具學習成效。



觀察校內金針一日花、二日花的外觀差異學習

強化學童生活飲食選擇與思考能力

一般國小學童在生活上仍處於「建構認知」階段，僅極少數學童能主動反思飲食對於日常生活的影響。大王國小經食農教育課程實施後，學童均表示，為了保護地球環境，會請爸爸、媽媽多花一點錢買不施用農藥與化學肥料的農產品，也會選擇購買有金針標章且臺東在地生產的產品。顯示學童雖然沒有獨自採買食材經驗，但其喜好往往是父母

選購時的參考指標，因此如何善用引導式學習，加注學童相關食農觀念並付諸實施，是食農教育推動成效好壞的關鍵因素。食材的選購，不僅關乎營養攝取，亦反映出家庭生活的價值觀。藉由食農教育，培養學童對於安全飲食選擇的能力，才能逐漸落實在家庭生活之中。

結語

臺東縣內許多學校鄰近農田，氣候與地理環境天然，相當適合推動食農課程，參與食農教育推動的學校不妨選擇一、二項在地作物作為操作素材，藉由農育與食育的學習，讓學童從小培養在地農業與飲食生活的正確關聯，奠立食農教育的知能基礎。本文針對太麻里鄉大王國小以「金針菜」為主題所發展之食農教育課程為例，節錄相關推動重點及結果，期望分享施作經驗，俾利臺東地區學校未來規劃相關課程之參考。



透過觸覺感受不同質地土壤黏稠感與延展性之農育課程