

# 食農教育講座開跑

# 桑椹多元利用

文/古金台 圖/徐金科

本場於111年4月19日辦理本年度第1次食農教育講座，以桑椹作為課程主題，除了宣導食農教育的理念外，也希望透過桑椹從產地到餐桌的介紹，提升學員對桑椹的認識，推廣食農教育。

桑椹是常見的落葉果樹，產季在每年3、4月。雖然容易種植病蟲害少，但許多民衆對於該如何照顧它，以及桑果加工仍是一知半解。本場進行桑椹研究多年，其栽培技術、品種改良及加工利用已具有相當的經驗。

本次課程首先由張助理研究員雅玲解說桑的生育特性、生理形態、修剪技巧及栽培曆等，並帶領學員前往本場桑椹試驗田區參觀不同品種的果桑及進行扦插、高壓等技術操作；接續由國立大湖高級農工職業學校食品加工科謝主任妮鴛教導學員進行桑椹果醬實作、作物改良課賴課長瑞聲講

解桑椹加工技術，並與林志翰先生分別教授果汁、果乾、果粉、果凍及果味米香等桑椹產品加工。

充實緊湊的課程及認真授課的

老師，讓上課學員都受益良多，並不吝給予本場諸多正面回饋，期待本場再多舉辦食農活動，大家收穫滿滿。



參訓學員合照(第2排左7：盧課長美君，第2排左6：賴課長瑞聲，第1排左1：張助理研究員雅玲，第1排右1：林志翰先生)



本場作物改良課謝振榮先生(左3)帶領學員進行桑樹高壓實作



國立大湖高級農工職業學校謝妮鴛主任(右1)講解果醬製作