關山米國學校 食農體驗之旅 精彩無比

文/圖 吳菁菁、楊荐翔



米國學校入口

近年來農遊體驗行程已成了旅遊新亮點！由於東部疫情相對穩定，以微旅行為主題的行程相繼被推出，而結合農事體驗及農村美食為主題的農遊體驗行程，越來越受到遊客歡迎。

位於花東縱谷線南段的「關山米國學校」，係臺東縣關山鎮農會於2005年所成立，以「從產地，到餐桌」為宗旨，設計了一系列的食農教育體驗遊程，項目包含「香米製米體驗」、「手做愛玉體驗」、「豆腐乳體驗」、「蜂王乳體驗」等十多種項目，目的就是為了讓遊客瞭解食物的來源就在自己身邊，食材美味來源不僅是呈現在餐桌上，還包含在田間種植及採收的過程，由歷程之累積最後賦予了食物美味的價值。該校已成為東部旅遊熱門新標的。

關山米國學校位在臺9線315.6公里處，由南往北經過關山市區後約2分鐘的車程即可抵達。一進入關山旅遊服務中心，隨即被其繽紛的建築外觀和醒目的「米國學校」招牌所吸引，早期留下的穀倉以及碾米廠，如今化身為結合教育及休閒體驗的米國學校。其背後推手是農會職員，人稱「校長」的彭衍芳表示：「既然叫學校，就以學校的模式來規劃經營，所以體驗活動就有分主修、選修的課程，主修是我們一直在推動的製米課程，選修以在地小農設計的活動為主。」課程內容豐富多元，透過寓教於樂的方式，推廣臺灣的米食文化。



手做愛玉體驗

米國學校除了有米食DIY教室能親自體驗製米過程外，也設有水稻文物館、米雕教室、在地農產品銷售中心、多元化廚藝教室以及田媽媽餐廳等。在「香米製米體驗」中，導覽人員詳細解說從稻穀到飯桌上的白米，須經過十個碾米的步驟，現場擺放每次處理之後所得之樣本，讓參訪的民眾不只是聽導覽解說，還看得到、摸得到，增加體驗課程的豐富性。除了推廣米食之外，更結合周遭社區及小農，販售當地特色農產品，同時也共同設計出富有特色的農遊體驗遊程，其中手做愛玉一直是最熱門之選項。今年更設立了「多元文化廚藝教室」，目的是希望讓社區、學校和產業界等能夠充分利用，並結合地方推出多元文化餐桌的佳餚料理，民眾除了可以現場品嘗到桌上的美食佳餚外，還可以參加料理教學DIY課程，讓大家不只能吃得到也能自己動手做。



製米體驗

透過農遊體驗可以給消費者學習及了解當地農產品特色外，還可以動手作及品嘗，進而消費本地農產品，成為臺灣農業永續發展的重要模式。