



# 食農教學體驗推動實務(葉菜、瓜果類)

藍毅綸

藍家友善農場 總工程師

lun.blues@gmail.com

## 摘要

藍家友善農場服務範圍包括桃園市、新北市、臺北市。專職於韭菜及番石榴種植，韭菜、番石榴主要在社交電商行銷概念下以B2C方式進行銷售，打破傳統契約冷鏈、農會共同運銷思維，達成當日產地到餐桌，有效降低冷鏈與運銷造成的碳排放；近年隨著農場客層反饋機制幫助下，發現消費端與生產端產生產銷資訊不對稱，為因應消費市場端需求與變化全力開拓多元化服務，尤其以食農體驗方面與農場六級化發展有所突破。

臺灣農業在SDGs與ESG的國際議題壓力下，如何解決慣行農業與新式農業生產與行銷矛盾衝突下，將會是未來農業永續經營的重要關鍵。

關鍵字：韭菜、番石榴、社交電商行銷、產地到餐桌、產銷資訊不對稱、食農體驗、SDGs、ESG。

## 前言

大溪中庄為北臺灣最大的韭菜生產專業區廣達70公頃，也是大溪重要備用水庫「中庄調整池」，中庄調整池位於石門水庫下游約12公里的大漢溪左側廢河道，於大漢溪設攔河堰引水。平日調整池蓄滿，於颱風高濁度期間，石門水庫全力排砂導致鳶山堰原水濁度升高時，發揮備援供水功能作為板新及大湳給水廠之自來水源。調整池有效庫容量505萬噸，每日可供水最大80萬噸，可備援供水7天以上。

大溪中庄當地因農民種植觀念落後，每年約有614萬公斤事業廢棄物-生雞糞流失入河道，造成水質優養化外(圖1)及造成土壤重金屬銅、鋅污染，更嚴重的是農民為了產量過度施用生雞糞與化學肥料，造成土壤酸化(圖2)近而讓植體抗病性降低提升整體農藥施用量，污染環境與水源(圖3、圖4)破壞當地整體生態。

以藍家友善農場韭菜為例，在SDGs與ESG永續議題與政府農業政策不完善下，如何從源頭種植至末端行銷重新制定標準，目標能讓消費者大眾能認識到責任生產，近而對農產品的重視與食材對飲食健康產生的影響；透過食農體驗或環境教育，在農法差異的田野，友善轉型種植前後對作物與環境的影響，生產數據與圖形數據、生態環境田野的實境變化，淺顯易

懂的方式讓更多人認識到食材與生活中的鏈結，以達成SDGs相關目標。



圖1. 水質優養化圖



圖2. 土壤酸化



圖3. 農藥造成水污染

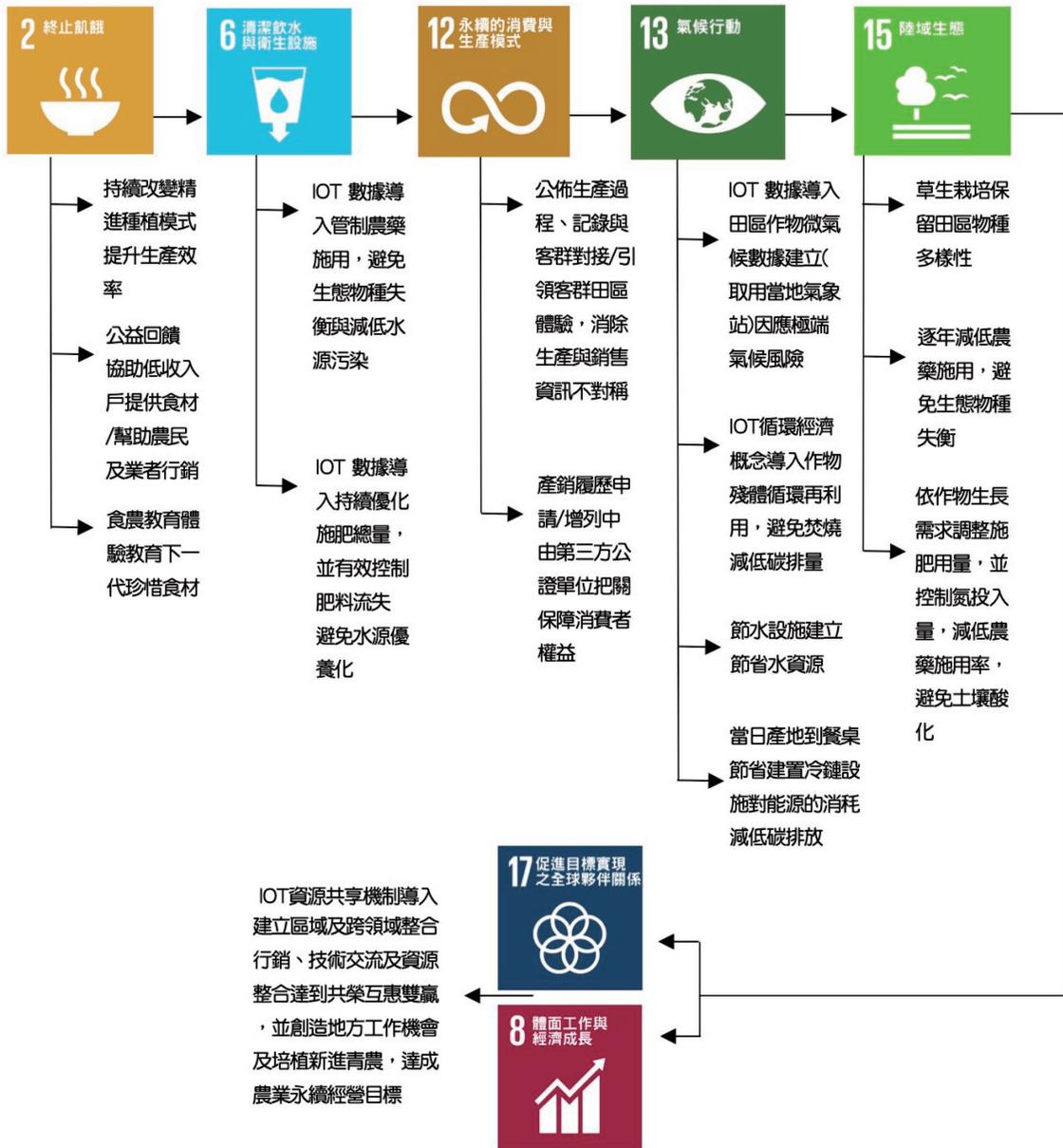


圖4. 農藥造成水污染



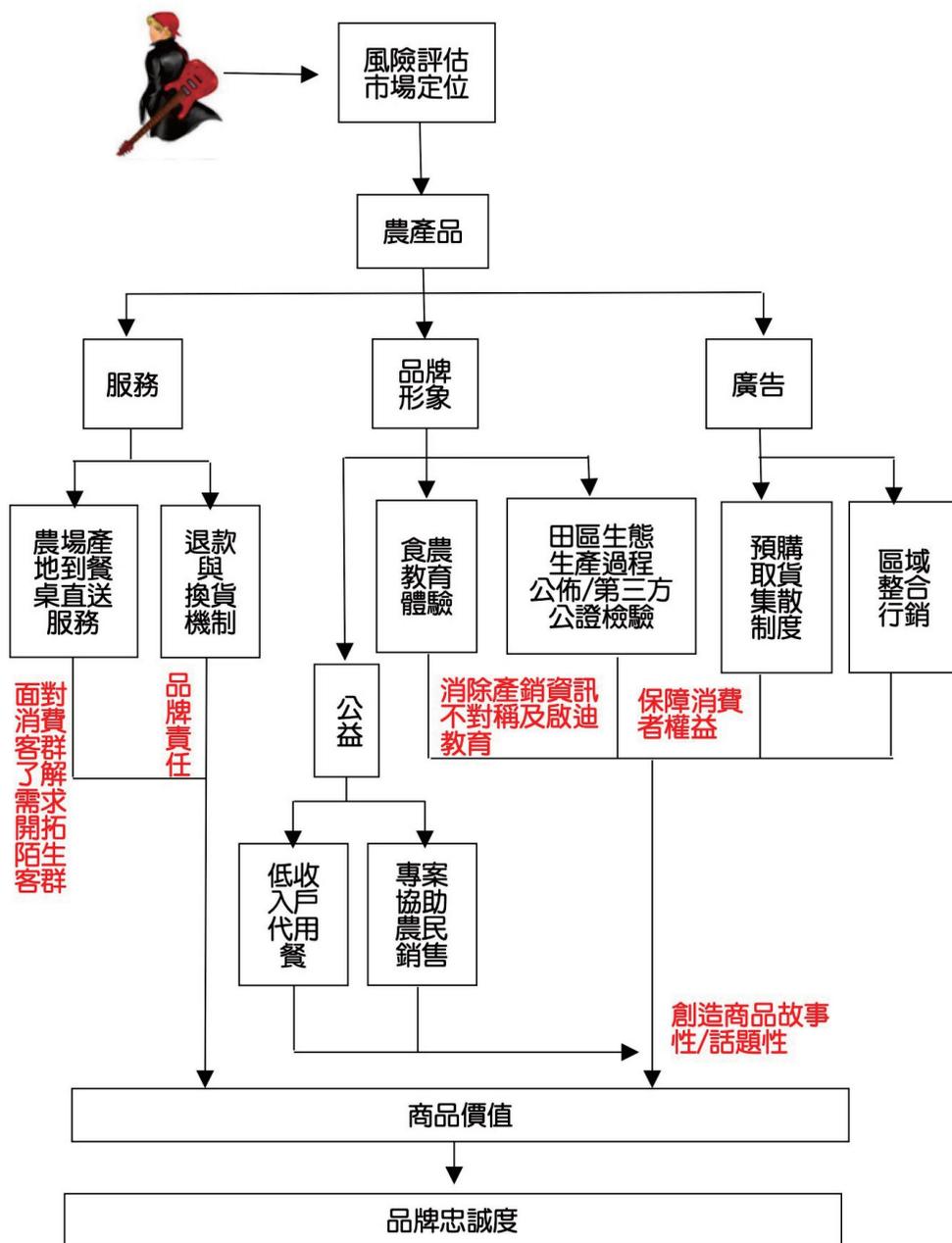


### 農場SDGs 目標



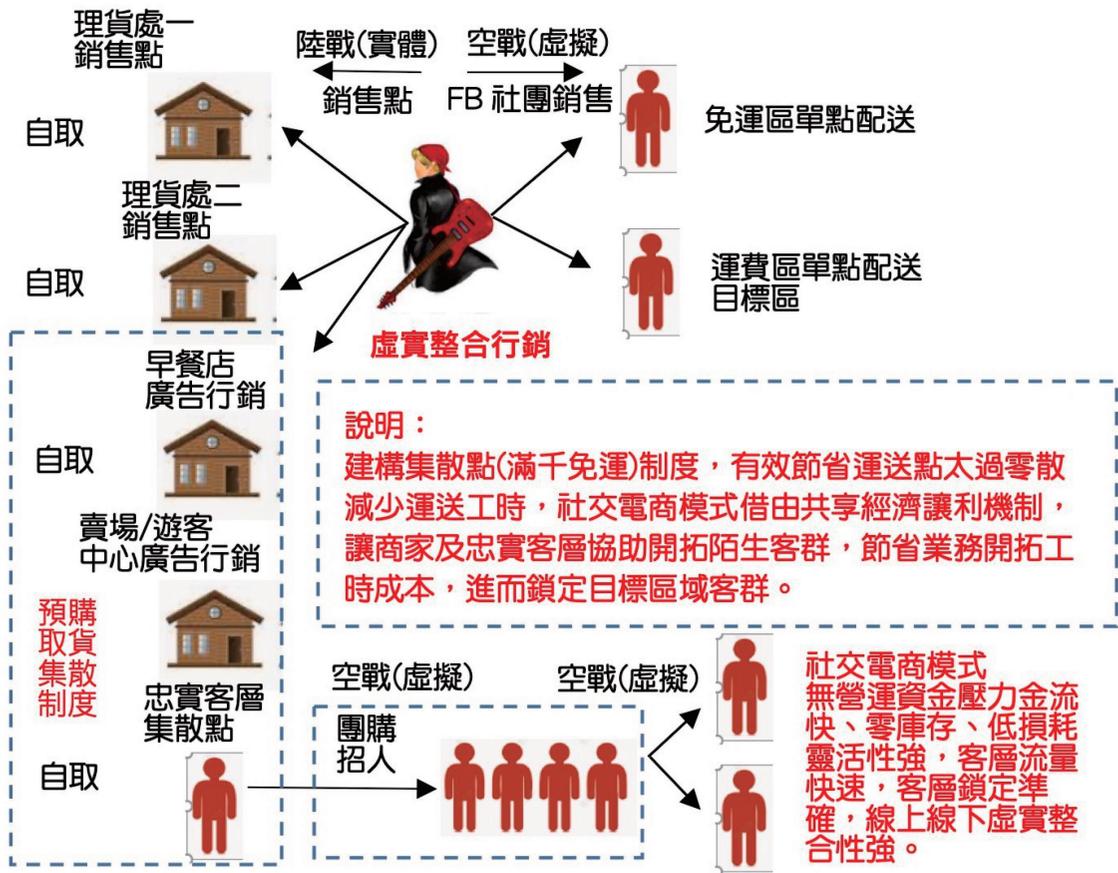
# 農場經營架構

商品不是只為了賺當下售價，而是商品能再創造出哪些價值與商機，才能細水長流永續經營





## 農場行銷策略



## 食農體驗(農遊)

### 韭菜島大冒險二-採韭趣手作DIY韭菜肉圓

由農場導覽人員(圖5)，引導遊客至專作區簡介當地地理環境生態與實際探訪慣行田區，最後回到農場說明慣行農法與新式農法的差異，以及友善農法推廣的重要目的(圖6)。



圖5.引導遊客至專作區簡介當地地理環境生態與實際探訪慣行田區



圖6.農場說明慣行農法與新式農法的差異，以及友善農法推廣的重要目的

在引導遊客至韭菜田區說明農場示範田區與環保署、農試所、桃園改良場及台大生物工程學系合作試驗的目的，並介紹韭菜生長習性與農事體驗。(圖7~9)



圖7.引導遊客至韭菜田區說明農場示範田區與環保署、農試所、桃園改良場及台大生物工程學系合作試驗的目的，並介紹韭菜生長習性



圖8. 農事體驗-割韭菜



圖9. 農事體驗-割韭菜

最後帶領遊客體驗整理韭菜(圖10)與DIY(圖11~13)，借此讓更多人了解食材與生活中的鏈結，達到消除產銷不對稱目的與責任生產重要性。



圖10. 農事體驗-整理韭菜



圖11. 手作DIY-韭菜肉圓



圖12. 手作DIY-韭菜肉圓



圖13. 手作DIY-韭菜肉圓，採收後直接上餐桌



## 一日農夫-採果趣

由場主親自帶領遊客解說(圖14)草生栽培及生態營造的重要性，並讓遊客了解友善種植對田區生態環境田野的實境變化(圖15~18)，並體驗農夫採收的辛苦(圖19~21)，近而對接消費市場與消費者進行農業永續議題的對話。



圖14. 導覽解說草生栽培及生態營造的重要性



圖15. 田區生態環境田野的實境變化-害蟲天敵鳥類棲習



圖16. 田區生態環境田野的實境變化- 害蟲天敵褐樹蛙



圖17. 田區生態環境田野的實境變化-害蟲天敵瓢蟲棲習



圖18. 田區生態環境田野的實境變化 - 害蟲天敵黃長腳蜂



圖19. 帶領遊客辨試成熟度與採果



圖20. 採果體驗



圖21. 採果體驗



### 食農體驗(區域擴散)

目的建立企業與地方其他產業夥伴關係，以農為本達成帶動區域農村六級化整合性發展(圖22)，以達成SDGs及ESG之目標。

透過CSR企業支持將農田在商場原地重現(圖23~25)，讓食農更能接觸消費者，同時讓企業在SDGs與ESG理念下共同推廣，以消除產銷資訊不對稱，教育消費者認識食材產地與友善種植的理念。

透過主題性餐會(圖26)的方式與藍帶主廚的結合，讓農場主介紹友善種植理念與農產品(圖27)，並由主廚透過說菜讓消費者了解食材與生活的鏈結(圖28)，進而達成產地到餐桌。

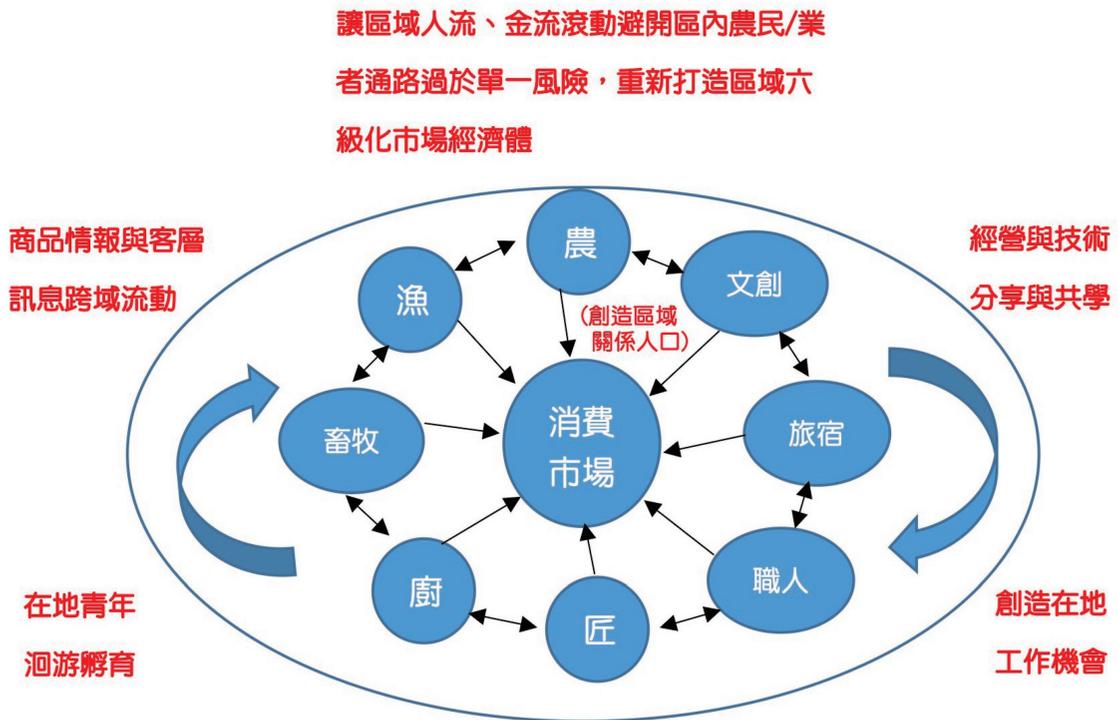


圖22. 以農為本達成帶動區域農村六級化整合性發展



圖23. 透過CSR企業支持將農田在商場原地重現



圖24. 透過CSR企業支持將農田在商場原地重現



圖25. 讓食農更能接觸消費者，同時讓企業在SDGs與ESG理念下共同推廣



圖26. 主題性餐會-韭菜正得食



圖27. 透過餐會的方式與藍帶主廚的結合，讓農場主介紹友善種植理念與農產品



圖28. 由主廚透過說菜讓消費者了解食材與生活的鏈結



## 結語

為求農業永續發展，食農議題不應只著重在教育或單一目標上，而是如何讓食農教育往多元化發展。

近年來，因父母長期著重在工作上，往往將教育重心放在學校教育，而忽視了親子陪伴的重要性，進而造成父母與孩子長期疏遠，延伸隔代教養之問題也是時有所聞；而如何在食農體驗或食農教育上拉近父母與孩子的距離，同時讓農產品與消費市場對接，造就互惠雙贏局面也是值得省思的課題。

近年來，國人重視養生常以保健食品來補充營養素，也願意付出好的價錢購買，但卻忽略了多元的新鮮食材與良好的飲食習慣，也能發揮相同的效果；臺灣歷經食安風暴，從源頭種植至末端行銷，如何讓源頭農民重視責任生產同時帶動產業升級，讓末端消費者願意付出好的價錢購買安全的農產品，才能讓更多青年回流解決農村生產人口嚴重老化問題，也是農業是否能永續發展的根本問題，也期待相關政府機關、農委會、農糧署重視，期待未來農業永續經營得以健全發展。

## 參考文獻

1. 桃園市政府/大溪區公所/大溪區介紹/認識本區/產業文化  
<https://www.daxi.tycg.gov.tw/home.jsp?id=6&parentpath=0,1,4>
2. 石門水庫/中庄調整池  
<https://shihmen.wranb.gov.tw/main-facilities/shimen-zhongzhuang>