

# “社區就是教室。生活就是學習”

## 將食農教育扎根在校園

農業推廣課 戴介三 分機412

桃園市大溪區的私立至善高中「農產行銷科」(以下簡稱農銷科)於2016年2月成立，張董事長皓期特別邀請具有豐富社區營造經驗的李宗俊先生來擔任科主任。李主任不但是大溪在地人，更是清華大學社會學研究所畢業，上任後積極培養該科具有社會科學研究試驗的精神，他以「新農時代」的脈絡做設計，使農業不再被動扮演原物料生產的角色，它更連結了社區發展、城鄉規劃、飲食安全、生態環境等議題，以成為支持、創新社會的主力。

李主任提到農銷科學生的學業成績並不好，面對社會的競爭能力較弱，也較無自信心，所以他嘗試運用田野的方法，讓學生能夠走入社區、走入人群，並與在地產業結合，希望能讓學生發掘留鄉服務的可能性，在課程設計和安排上費盡心思，



↑具備豐富社區營造經驗的農產行銷科主任李宗俊(左1)、2年級莊湘琴(右1)及1年級陳以倫(右2)都表示對於課程充滿興趣。



↑農夫老師鄧志賢指導學生使用農機具的技巧。

且具有彈性。目前科內老師分別具有不同的專業背景，兩位專任教師為張雅婷老師、陳啟益老師；張老師為屏東大學熱帶農業暨國際合作研究所畢業，主要負責食農教育的操作課程，如食材的料理知識及技巧等；陳老師為中國文化大學經濟學博士，專長為數位行銷、簡報技巧等；業界老師則有第3屆百大青農(團體組)的鄧志賢、大溪阿英腿的雷家芸等。

訪談中，學生們對於農銷科的課程安排充滿興趣，2年級莊湘琴、1年級陳以倫都很喜歡鄧志賢老師所帶領的農場實習，因為實習過程會分成

兩組，分別代表不同的公司，各組內任務分工有CEO執行長、營運總監、生產管理、行銷企劃及工務(田間管理、資材等)等不同角色，重點在於讓同學們學習計畫性生產(選擇不同季節適合的作物)、財務管理、市場行銷等，生產出來的農產品則由同學們到大溪區公所、農會、警察局等機關販售，在學期結束前以經營狀況來評量成果。

而帶領食農料理課程的張雅婷老師，也融入大溪不同節氣料理，清明時節則教學生製作艾草糰、潤餅等，從艾草糰的材料如艾草、大花咸豐草、鼠麴草、鼠麴舅等開始介紹，讓學生去聞不同草的香氣，品嚐和感受其差異性，並讓學生親自動手做出具有特色的艾草糰；潤餅的製作上，則說明寒食節的由來，也概述臺灣不同區域的潤餅差異，材料則有學生自己種植的茼蒿、韭菜，以及市場採購的雞蛋、豆干等，讓學生們共同料理、共食，分享彼此的經驗，過程中笑聲不斷，氣氛融洽而溫馨。

以「食農教育」作為農銷科的特色主軸，李主任透過社區營造方式來操作，例如三和木藝工作坊提供3分地給學生進行農場實習，大溪老街上的桃媽田野工作室將廚房借給學生進行料理實作，課程安排極具巧思，藉此深入社區，並啟發學生對於農業的興趣。跨領域發展，透過一級生產、二級加工、三級服務，結合五感體驗、社區產業、城鄉發展及在地旅遊等，給學生對於未來人生有更多的選擇機會，也充分落實「地產地消」的精神。



↑負責食農料理課程的張雅婷老師，上課前到農場採集所需食材。



↑大溪老街上的桃媽田野工作室提供廚房，作為農銷科的食農料理教室。