

從豆田到餐桌－國產大豆的食農教育實踐

文圖 / 曾康綺

本場 115 年 8 月 13 日辦理「從豆田到餐桌－國產大豆的食農教育實踐」食農教育培訓課程，邀集來自政府機關、農會、學校、農場、合作社及食農教育相關團體等各個領域夥伴齊聚一堂，共計 58 位學員熱情參與，一同充實專業知能並交流推動經驗。

課程由楊宏瑛場長主持開訓，期勉學員透過此次培訓，從農業生產、加工到飲食體驗，深入認識國產大豆的多元價值，並將所學轉化運用於食農教育教學及推廣實務。課程上午由本場陳若瑛助理研究員以「國產大豆產業與生產」為題，介紹國產大豆產業及生產知識，認識大豆

從產地端開始的生產歷程；接續由蘇致柔助理研究員以「大豆大變身－國產發芽大豆多元應用」為題，介紹大豆的多元加工用途，說明發芽大豆的營養特色與利用價值，加深國產大豆的多元應用知識；下午邀請田野勤學陳光鏡農場主，以「田野大豆的食農創新與案例實踐」為題，分享大豆結合食農教育的實務經驗與案例，介紹大豆教具系統及其設計概念，另安排「體驗學習活動－豆漿之製作」，透過實際操作，



▲ 115 年食農教育培訓課程「從豆田到餐桌－國產大豆的食農教育實踐」圓滿完成

認識豆漿製作過程，將農業生產、食材加工與飲食體驗串聯，使食農教育能透過親身體驗深化學習。

最後由吳建銘科長主持綜合討論，與學員交流課程所學及心得。透過此次培訓，期盼學員從一顆國產大豆出發，看見農業生產、加工利用與日常飲食之間的緊密連結，並將課程所學與實作經驗帶回各自的教學、農業推廣或社區場域，發展更多元且貼近生活的食農教育內容，讓更多民眾從餐桌認識國產農產品，更加瞭解臺灣農業與土地的價值。



▲ 學員透過桌遊認識大豆的飲食知識



▲ 現場展示國產大豆教具與產品



▲ 學員品嚐黃豆與黑豆豆漿，感受兩者口感的差異