



共好食代

食 · 農 · 教 · 育 · 推 · 動 · 交 · 流 · 會

..... 學校 × 家庭 × NGO × 公部門

主辦單位 | 財團法人農村發展基金會
合辦單位 | 台灣農業推廣學會、農科院農業政策研究中心
協辦單位 | 國立台灣博物館



關於食物、農業、飲食文化
與消費選擇權的實踐經驗交流，
促進關心食農教育的各方利害關係人
的相互連結與對話。



目錄

共好食代-食農教育推動交流會	1
議程.....	2
全球風潮與在地實踐—台灣農食議題與食農教育哲思	4
台灣的食農議題與教育哲思	4
弭平斷裂的策略思考：食農教育	6
民間食農教育行動.....	8
水花園有機農夫市集	8
豐藝電子-蔬活合作社	10
台中七喜華美社區廚房	12
生活中的食農教育	14
家庭中的食農教育	14
興大有機農夫市集	16
灶腳工作室	18
校園食農教育落實.....	20
新竹縣埔和國小	20
台南市官田國小	22
高雄市龍肚國小	24
宜蘭縣羅東高商	26
政府食農教育推廣.....	28
教育部國民及學前教育署	28
農委會桃園區農業改良場	30
農委會高雄區農業改良場	32

共好食代-食農教育推動交流會

「民以食為天，國以農為本」，但在長期追求現代化發展的過程中，大眾對於飲食、農業及相關的環境、土地、風土文化的關心與認識，卻日益低落。近年來，為喚起民眾對農食系統的關注，有系統的教育推動及政策介入已成為全球性風潮；許多國家及民間組織嘗試透過飲食與農業教育，來強化民眾對食物的感知及切身感。盱衡各國食農教育的推動，除強調培養國民健全身心的目的外，也藉此凝聚社群的向心力，進而回應及解決農村發展停頓及強化本地農業支持等目標。

國內食農教育的推動，相當程度受到 2013 年一連串食安危機所帶來的衝突與社會反思。國人除了感受到食安問題的嚴重性外，也意識到個人的健康不僅與食物的選擇息息相關，更與農業環境、飲食消費的選擇權脫離不了關係。因此，透過民間組織的積極推動，台灣長期分流的飲食教育與農事教育得以串連整合；同時，農委會、教育部等公部門及地方政府也多所著力，研擬並投入相關的對應措施。此外，立法方面也有所進展，目前已有三部由立法委員所提擬的食農教育法草案版本，待行政院提送正式的院版草案後，即可繼續推進立法進度。

本分享會歡迎關心及投入食農教育推動的各界參與，除呈現國內蓬勃多元的推動經驗外，也邀請相關利害關係人與會，共商未來食農教育的落實與推動願景。

目的

1. 展現國內推動食農教育的多元樣貌。
2. 反思當前食農教育推展的現況。
3. 共商未來食農教育的落實與推動願景。

議程

6 月 20 日 (三) 上午

時間	主題	分享人
08 : 50- 09 : 00	報 到	
09 : 00- 09 : 20	開場致詞 主持人:謝志誠 董事長/財團法人 農村發展基金會	● 陳吉仲 副主任委員/行政院 農業委員會
09 : 20- 10 : 00	全球風潮與在地實踐— 台灣農食議題與食農教育哲思 主持人:陳玉華 副教授/台大生物 產業傳播暨發展學系	● 蔡培慧 立法委員 ● 陳玠廷 副研究員/農科院農 業政策研究中心
10 : 10- 11 : 10	Session1 : 民間食農教育行動 主持人 : 鍾怡婷 博士後研究員/ 中研院社會學研究所	● 黃俊誠 秘書長/水花園有機 農夫市集 ● 黃玉琨 小姐/豐藝電子蔬活 合作社 ● 廖佳倫 小姐/七喜華美社區 廚房
11 : 20- 12 : 20	Session2 : 生活中的食農教育 主持人 : 劉昭儀 創辦人/我愛你 學田市集	● 番紅花 作家/家庭食育 ● 楊文仁 經理/興大有機農夫 市集 ● 張宇忻 創辦人/灶腳工作室
12 : 20- 13 : 30	午 餐	

6 月 20 日 (三) 下午

時間	主題	分享人
13 : 30- 14 : 50	Session3 : 校園食農教育落實 主持人：顏建賢 教授/景文科技 大學旅遊管理系	<ul style="list-style-type: none"> ● 吳 柚 校長/新竹埔和國小 ● 林保良 校長/台南官田國小 ● 黃鴻松 主任/高雄龍肚國小 ● 簡瑛欣 主任/宜蘭羅東高商
15 : 00- 16 : 00	Session4 : 政府食農教育推廣 主持人：陳玠廷 副研究員/農科 院農業政策研究中心	<ul style="list-style-type: none"> ● 邱秋嬋 科長/教育部國民及 學前教育署學校衛生科 ● 戴介三 助理研究員/桃園區 農業改良場 ● 林勇信 副研究員/高雄區 農業改良場
16 : 00- 16 : 20	茶 敘	
16 : 30- 17 : 00	綜合討論：共商食農教育的落實 與推動願景 主持人： 方珍玲 理事長/台灣農業 推廣學會 謝志誠 董事長/財團法人 農村發展基金會	全體與會人員
17 : 00	賦 歸	

台灣的食農議題與教育 哲思

分享人：蔡培慧 立法委員



食物是生命的根源，農業是生命的基礎，食農教育旨在感念大地供給生命，領受道法自然的智慧，以建立台灣社會承載關注消費倫理的素養，進而達到城鄉共好、提升糧食自給率及永續農業發展目標。

食農教育連結農事耕作、飲食文化、傳統手工藝、環境科學等多元領域，落實於操作層面則包含糧食與農作物的生產及其組成結構、飲食消費與農耕的連結及其文化底蘊、烹飪技藝與飲食文化，經由農林漁牧生產與消費的循環建構起生活與食農的連結，無形中也提升現代公民食農素養。

我認為食農教育肩負三項功能：

- 一、讓人們理解糧食與農作物生產過程，包括農耕文化、風土和時節相關的生態、自然環境與水土資源的維護的重要性。
- 二、食與農的連結來自烹飪、食物保存與加工，這與地方社會文化及餐飲消費模式息息相關，應搭建國人選擇健全與適當飲食的能力，例如採買當季與在地農產品、建構全民基礎烹飪能力，進而享受農與美味連結之生活方式。
- 三、農業生產、食材料理及相關製程產生之廢棄物等，應充分運用農業再造及永續利用之經濟循環精神，以開創出新農業的價值。

因此，我在 2017 年提出的《食農教育法》草案強調五大重點：

- 一、食農是健康的食物、健全的身心，旨在道法自然智慧、感念大地

供給生命，以建構豐富的文化、活力社會。

- 二、 食物、農業及環境安全環環相扣，生產者與消費者應各司其職，鼓勵適地適種、地產地消，共同為守護食物安全保障而努力。
- 三、 食農教育的實踐強調「動手做」的體驗學習，包含參與農作生產過程、加工與烹飪，體驗傳統農家永續運用自然資源的生活模式。
- 四、 跨越年齡與族群的食農教育，具體展現在校園營養午餐、樂齡醫學的統整、營養知識及食物選擇上。
- 五、 食農教育不只是生產者或消費者的責任，應連結農夫、各級學校、地方團體、企業社會責任、餐廳及農會等多元面相。



MEMO



弭平斷裂的策略思考： 食農教育

分享人：陳玠廷 副研究員



日本政府於 2005 年公佈了

「食育基本法」後，在文部省、農林水產省、全國農協與各地公私部門的推動下，食育與食農教育一時成為日本各地的全民運動；在臺灣，食農教育也在許多學界、實務界先進的引介下，應著近年來頻仍爆發的食安議題，在臺灣形成浪潮。面對這股看似風起雲湧的食農教育熱潮，我們所關心的，不僅是食農教育該怎麼做？或是如何在猶如盲人摸象的情境下，拼湊出食農教育的全貌。從根本上來說，臺灣為什麼要推動食農教育？是一味跟風，抑或有其歷史發展的必然？臺灣推動食農教育的目的為何、欲往何處？

一、食農教育是立基於在地社會脈絡的行動策略

面對農業生產，我們強調「適地適種」；就消費而言，「吃當令、吃在地」也是耳熟能詳的話語。而我認為討論食農教育，無法去脈絡化，也應建立在我們所處社會的立地條件下去談。

二、「斷裂」是現代社會的重要特質

假使食安議題的頻繁出現，是促使臺灣社會重視食農教育的其中一個原因，那麼我認為當代社會各式關係的斷裂（人與人、人與自然、城市與鄉村、文化傳承...等），是導致食安事件出現時人心惶惶的重要因素。

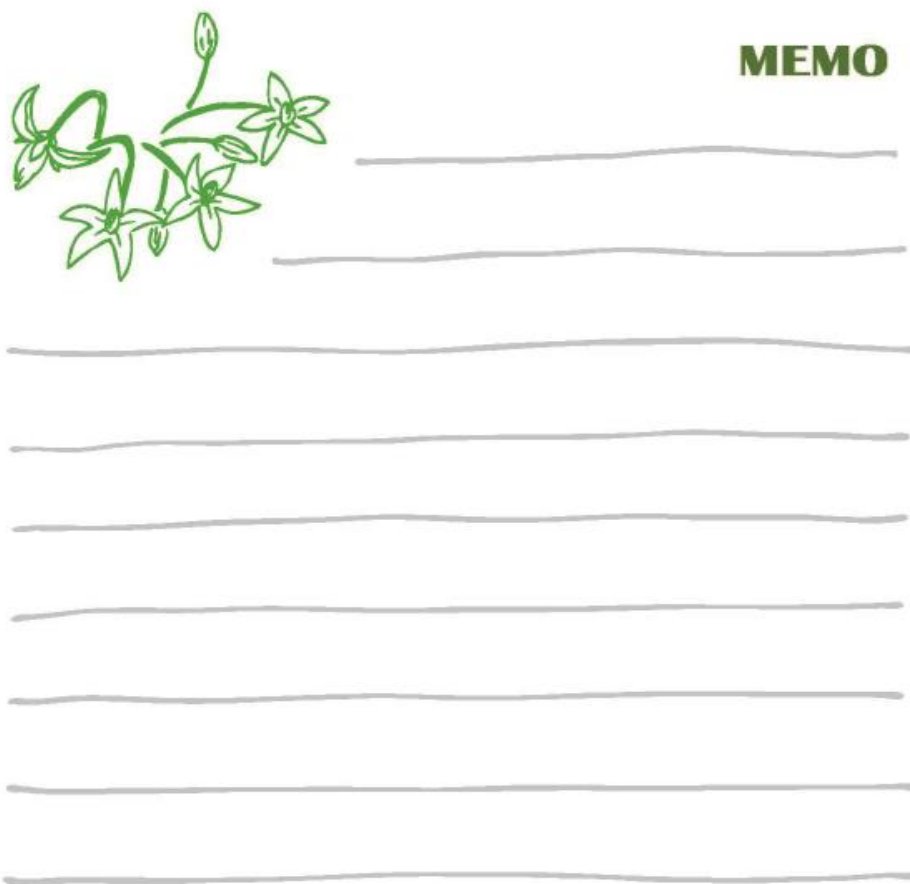
三、食農教育是消弭斷裂的策略

在農業領域中，有幾句看似老派卻雋永、值得玩味的句子，像是 If you

eat, you are involved in agriculture(吾人日進三餐, 誰云與農業無關)、
You are what you eat (人如其食) ...等, 面對斷裂持續擴大的時代, 如何重新理解農業的社會價值、連結人與土地的關係, 是食農教育應當著力的重要環節。

四、食農教育是養成現代公民素養的重要工具

食農教育的教育目標並不是培養未來的農業後繼者, 而是陶冶現代公民的飲食素養(food literacy), 寄盼透過對生產者、消費者乃至廣大社會大眾的意識喚醒, 完成農業結構調整的任務。



水花園有機農夫市集

分享人：黃俊誠 秘書長



- 單位簡介

2012 年成立的水花園有機農夫市集，是台北市規模最大的有機農夫市集，期盼透過各式多元的

料理體驗課程，讓都市消費者重新認識飲食與生活之間的密切關聯。

- 從多元體驗推廣食農共好信念，進一步開展綠色餐飲指南計畫

「若農夫市集沒有食農教育，也就和一般傳統市場無異」，因此水花園有機農夫市集草創初期，除有機農產品的販售之外，協會更透過每週多元化的農學堂手作料理教學活動加強民眾對有機觀念的理解，並透過參與實作體驗將有機、當季作物、無添加等觀念進一步地融入消費者的生活中。同時也讓農民的價值被大家看見，來到市集不再是冷冰冰的買賣關係，而是閱讀更多生命故事的機會。

除了市集持續深耕外，水花園有機農夫市集認為食農教育的推廣應擴及更廣層面，因此 2018 年起，也開始開展「綠色餐飲指南」的計畫，連結市集、餐廳、農村到城市，全面地推廣台灣綠色餐飲的文化，進一步從餐飲層面來強化健康永續農食與消費者的連結。

此外，市集也進一步藉由倡議行動、綠色餐飲指南網站、綠色餐飲指南專書、線下活動企劃、公關行銷等途徑，為消費者提供值得信賴的綠色

餐飲情報。其多方開展的理念在於，若能協助綠色餐廳發展就能照顧到更多的有機農夫，穩定地支持有機農夫保護這方土地、生產健康安心的食材，創造共好的綠色循環。



MEMO



豐藝電子蔬活合作社

分享人：黃玉琨 小姐

● 單位簡介



位於台北市內湖上市公司-豐藝電子成立已 30 多年，董事長陳澄芳先生除用心經營本業外，亦志立推廣友善農業。除在宜蘭成立日和基金會外，也由基金會輔導成立「蔬活合作社」，希望為友善農戶安全健康的優良產出，尋找有效且持久的出口。

● 食農關懷從日常生活實踐開始做起

2010 年底，豐藝電子董事長陳澄芳先生為實踐樸門永續設計 (Permaculture)「照顧地球、照顧人類、分享多餘」的核心精神，將過去外包委辦的員工餐廳轉型，在將近 300 人的內湖辦公室成立蔬活合作社，包含餵飽員工三餐的「蔬活餐廳」、採購乾貨、冷凍海鮮的「Kimi 小舖」和每週兩次小農產地直送生鮮蔬果的「蔬活小市集」。其中「蔬活餐廳」最重要的主食「米」，更長期與宜蘭內城的友善小農穩定契作，以此來支持小農們持續採用生態友善耕作模式幫大家照顧土地。

目前，蔬活合作社除了供企業員工參與外，也將平台開放至週邊社區芳鄰及學校，讓認同理念的社群夥伴能一起透過飲食、消費的選擇來支持小農、照顧環境與自己，成為互惠共榮的友善社群。

蔬活合作社推廣理念及精神：

● 民以食為天，食以農為本

1. 替消費者進行食材把關，提供安全、健康的飲食，避免受到黑心

食品的長期危害。

2. 使用友善食材，用食物喚醒民眾對土地的愛護，並了解農業對生活的重要性。

- **支持友善農耕，推廣 CSA (社區支持型農業)**

1. 透過「蔬活餐廳」，傳達友善農耕的理念，並認識生產者。
2. 結合一群認同的消費者，相挺一群在地友善小農。

- **鼓勵吃當令、吃在地**

1. 因循節氣種植，不必額外施用農藥，蔬果自然能長得好。簡單調味，健康美味。
2. 不鼓勵食用進口食材(ex:牛肉)，減少食物里程，節能減碳救地球。



MEMO



台中七喜華美社區廚房

分享人：廖佳倫 負責人



● 單位簡介

七喜華美社區廚房於 2016 年 2 月開幕，是台灣第一個民間經營，以倡議剩食共食為目的之實驗空間，希望以社會企業的理念，阻止食物浪費，邀請消費者一同用「吃」改變社會、減少資源浪費。

● 市場醜蔬果變身美味佳餚，七喜廚房以共食終結剩食，用肚皮拯救世界

一開始，七喜廚房的設立是希望能夠發展出一套長期支持街友溫飽的系統，讓甘苦人們能享用美味並兼顧營養，之後經營目標轉以社區為對象、以推廣共享剩食為主，將市場的醜蔬果及格外品等無法販售但還可以吃的食材加以利用，經過簡單整理、烹調後就成為餐桌上一道道美味佳餚，以自由定價的方式與人分享。

這些所謂的「剩食」，許多蔬果賣相一點也不差，只是沒被帶走。七喜華美社區廚房的工作人員和志工們，每天到市場收集菜販賣不完的蔬果，整理分類後，交由志工烹煮為各式美味料理。每晚以自由定價的方式，讓人人都能在這裡用自己負擔得起的價格來吃一頓飯。廚房外面的共享平台也擺放著與鄰居分享、歡迎自取的醜蔬果；愛做菜的家庭煮婦和煮

夫們，拿菜的同時，也一起討論食材怎麼煮並分享自家的料理心法，共享平台成為社區朋友們聊天的臨時據點。

七喜廚房不同於一般餐廳的經營方式，在利己經營的同時，也希望能涵納最大利他的新型概念與社會精神，讓食材不浪費、社區共好的想法，透過每一天的收菜、烹煮與共餐中，慢慢扭轉大眾對於「剩餘」的刻板印象，讓蔬果與人都找回自己的價值。



MEMO



家庭中的食農教育

分享人：番紅花



- 個人簡介

番紅花，台北人，曾獲全國學生文學獎、時報文學獎，是家庭料理研究者，也是重症書蟲，不是在書桌旁，就是在往菜市場的路上。著有「廚房小情歌」、「教室外的視野」等書，並於博客來 Okapi、國語日報、農傳媒、蘋果日報等地書寫專欄。

今年開始規劃、執行中小學生「菜市場的文學課」，與水牛書店聯手推動台灣日常飲食文化到孩子的面前，以多面向的活潑方式，讓孩子感受到飲食之美、生之樂。

今年開始規劃、執行中小學生「菜市場的文學課」，與水牛書店聯手推動台灣日常飲食文化到孩子的面前，以多面向的活潑方式，讓孩子感受到飲食之美、生之樂。

- 讓孩子從一餐一飯開始，學習一生受用無窮的能力

雖說學校固然得擔負起飲食教育的責任，但「家庭」才是影響孩子一生飲食習慣的最重要場域，這與父母的學經歷和財力無關，而在於父母是否下定決心從孩子零歲到十八歲的養育時間裡，落實孩子飲食智識的培育。

當然，台灣傳統飲食文化博大精深，受動盪時代各民族融合的影響，以及四季分明、地形複雜所帶來的作物豐饒，這些因素造成各地方飲食文化的精彩，父母要如何進行自家的食農教育呢？

我想，從孩子不可一日不食的「米飯」著手，是最適切的基礎工程。

為了讓孩子認識這日常最容易被忽略的主食食材，我們可以有系統性的帶孩子到傳統雜糧行或超市米區，引導孩子親自觀察貨架上有哪些米？它們在外觀上有哪些差異？孩子經過「學理」上對米的認識，接下來就可進階到「行動」上的米課程。當孩子有能力煮出一鍋晶瑩、香噴噴的飯，專屬於他的廚房故事就這麼超展開了。

在廚房裡沒有什麼是難得倒孩子的，只要我們願意給孩子機會和時間。我真心希望我們的孩子，除了從才藝課習得才華，除了從 3C 網路獲得娛樂和快樂，也能在大人的重視和引導下，了解食材的特性和特色，知曉農村和產地的運作，對四季有感，對飲食有感動，一日三餐，一日三樂。



MEMO

興大有機農夫市集

分享人：楊文仁 經理



● 單位簡介

2007 年 9 月，興大有機農夫市集在董時叡、黃振文教授的發起，和初始 12 個有機農場與志工的努力下，至今已經走過 10 個年頭，規模已擴及近 50 戶農友夥伴，是中部地區規模最大的農夫市集。

● 興大有機農夫市集攜手校園，成為城市食農教育樞紐

國立中興大學以農立校，擁有優秀的農業人才及技術資源，長期以來在有機農業的研究和推廣上不遺餘力，並以有機校園著稱。興大有機農夫市集的成立即是希望運用中興大學與有機生產者良好的互動關係，以及消費者對中興大學的信任，來擔任起消費者與生產者溝通的橋樑。希望透過在地生產、在地消費的社區方式，幫助小農，並透過中興大學的驗證監督，建立消費者信心。

當然，市集除了農產品的交易外，也希望透過市集平台進一步推廣健康議題及有機農法，因此也會不定期會舉辦講座、手作坊和場地拜訪等活動，讓民眾理解食物、農業與環境的重要性。

2014 年開始，為更深化地方食物網絡的連結，興大有機農夫市集結合生產者的專業農事資源和經驗，除與台中市信義國小攜手推動為期 2 年的

校園食農課程外，也向上延伸到市立大里高中協助社團食農教育課程；2018 年轉為向下扎根，與幼兒園合作，期盼幼童從小就對食物、食安與環境有初步的認識，讓食農教育能在鄰近社區扎根。

與大有機農夫市集從一開始的有機農產販售平台，慢慢開拓多元的食農體驗，吸引更多民眾關心食物與農業的發展，近年更與校園合作長期的食農課程，期盼透過市集體驗性、校園長期性雙管齊下的食農耕耘，為在地食物網絡打下更堅實的基礎。



MEMO



灶腳工作室

分享人：張宇忻



● 單位簡介

灶腳工作室成立源於國立台北教育大學文化創意產業經營學系六名學生的畢業製作，因深感大學自煮空間的不友善，從一次性活動的料理工作坊，到自設廚房，灶腳工作室嘗試在校園開創一個社區型的料理分享空間。

● 校園小革命，廢棄宿舍變灶腳，同儕共煮好吃好玩又健康

台灣多數的大學宿舍不但沒有廚房空間，還訂有宿舍禁止使用明火和功率過高的電器產品的規定，但灶腳工作室認為想要解決食安危機，就得從學會自煮自食開始做起。一開始，灶腳工作室在校園發起讀書會、產地拜訪等活動，並舉辦校園季節共食，從事前的食材採買、備料到後續的整理完全不假他人之手，期待自己所啟動的飲食關注行動，能讓更多人關注到土地環境與食物生產議題。

在一連串的體驗中，學生們發現空間設備的不友善成為大學生爭取飲食自主的最大障礙，因此團隊著手設計、動手改造廢棄的教師宿舍，自己釘木模、灌水泥做流理臺，動手蓋起真正的灶腳。

「灶腳」不只是廚房空間，更象徵著人們之於飲食、料理的能動性。透過一餐簡單飯食的分工合作，讓不同族群、地域的飲食文化有機會交流，

分享彼此的食物經驗，讓飲食成為建立情誼的催化劑；更希望料理、廚房作為大學校園和社區、產地接壤的另一個可能。

儘管目前灶腳工作室因為核心小組成員畢業，以及校方在二〇一六年年底收回灶腳工作室的空間使用權，而暫告一段落。但在青年對於食物的陌生、校園煮食空間仍未改善的今日而言，灶腳的革命經驗仍值得參考，工作室成員也都期待著有一天，灶腳的精神能夠在適合的地方重新出發。



MEMO



吃吃的愛

新竹縣埔和國小

分享人：吳柚 校長

- 學校簡介

埔和國小位於新竹縣新豐鄉濱海小鎮，學生人數不到 200 人。

儘管學校屬於偏鄉小校，但近年來埔和國小透過全校師生的努力，在健康促進、營養午餐零廚餘、校園食農教育的推動上均受到各方肯定。



- 落實「零廚餘」，積沙成塔提供學童健康均衡的營養午餐

埔和國小學區的孩子多數家庭經濟並不寬裕，吳柚校長在 2013 年返回母校任職後，就與全校老師不斷思索，國小基礎教育階段如何提供學生最基礎的「健康力」，因為健康是每個人安身立命的基礎，飲食教育則是照顧弱勢最直接的方式。

埔和國小從紀錄學童的午餐食用情況開始，積極檢討午餐菜單，控管廚餘量，透過精算食材成本、節約物力的作法，再加上老師們認真進行班級飲食教育、廚工阿姨的用心烹調，讓孩子吃得健康也吃得開心，確保餐餐能夠達到「零廚餘」；從中省下來的費用更可以用於採購有機食材，補助每週一天有機午餐，以及每週飲用一次有機豆漿的費用。而午餐成本也控制在新竹縣每餐 37 元的規定收費內。

為讓均衡健康飲食的習慣落實到學童生活中，學校也嘗試和校園鄰近的

商家協調，減少販賣零食與含糖飲料的品項，並鼓勵學童自備環保容器，讓社區成為食育合夥人。除此之外，埔和國小也結合家長、社區網絡，善用有限的資源在校園開闢了一畝「埔和菜菜園」，以及推動魚菜共生、食物森林系統，由中、高年級的同學負責照料，並逐步建立教材與融入課程，持續而穩健地推動食農教育。

教育是扎根工作，需要目標明確、穩定前行，埔和國小從飲食教育開始著手，讓孩子體會營養教育、環境教育、生命教育的重要性，並從中學學習尊重與感謝他人的付出。吳柚校長及全校的師長們，希望讓「健康力」變成孩子的競爭力，為未來更寬廣的學習與生活打下厚實的基礎。



MEMO

台南市官田國小

分享人：林保良 校長



- 學校簡介

位於台南市官田區的官田國

小，因鄰近烏山頭水庫，擁有豐沛的水源，從日治時期開始農業活動就十分興盛，所出產的菱角更是聞名全台。近年來，官田國小致力將校園課程融合食農教育，結合四健會、在地農友力量在校園內開闢幸福農場，將食農教育作為官田國小的校本課程。

- 自編繪本，善用地資源，與在地農業網絡打造可食校園

官田國小從 2009 年開始，透過官田區農會四健會的協助，承接學校附近的農田，在專業農民帶領下，學童體驗了秧苗、插秧、養菌、施肥及割稻的稻作過程，從稻作開始延伸，菱角、蔬果、茭白筍等地方常見農產，也都成為校園實作的一個環節，在「官田樂活」的教學方案中，讓學童也漸漸從土地學習到自然的美妙與生命的可貴。

當然，食農教育不是只有學習農務勞動，而是一連串師生參與的主題學習，教師耙梳官田發展的歷史脈絡，製作四套校本學習繪本，並在校園內蓋設傳統土角厝、竹管厝，營造農村氛圍，從中教導孩子理解在地文史、農業文化與自然生態的平衡關係。此外，從孩子經由種植、摘取、清洗和烹煮的體驗，亦可幫助孩子完整了解從種子到餐桌的過程，一方面可以降低食物里程，一方面也可培養學童對鄉土與物產的情感，更讓良

好的飲食習慣與觀念能夠從小扎根。

在食農課程的推動中更可彰顯教師多元的專業，語文課老師帶著孩子從體驗中尋找靈感，寫成小詩、文章；而在美術課程中，則利用這些生活經驗製作卡片、童書，深化孩童對食農教育的認同。

官田國小透過學校本位課程的發展，讓食農教育成為教育學習的一環；同時邀請社區耆老、農夫老師協助教學，不但讓社區及家長對於學校的認同更為深厚，也讓社區與學校的互動更為頻繁。



MEMO



高雄市龍肚國小

分享人：黃鴻松 主任



- 學校簡介

位於高雄市美濃區的龍肚國小，現有九十多年的歷史，龍肚國小從 1996 年的「田園教學」開始，帶領學童走入社區，踏查美濃當地生態風土與客家、農鄉文化，是台灣最早推動校園食農教育的學校之一。

- 反思與社區脫節的校園教育，讓「農」重返校園核心課程

龍肚國小的食農教育推動，受 1990 年代風起雲湧的美濃反水庫運動啟發，當時美濃水庫興建計畫引起了當地民眾正反雙方的激辯，而龍肚國小的教師團隊也在這段抗爭的歷史中，開始反思既有社會體系對農村主體價值的輕視，強調農鄉、農人是社會運作的維繫關鍵，並試圖摸索學校教育能夠在偏鄉教育扮演何種角色，才能讓故鄉的客家、農鄉文化傳承下去。

在食農教育的草創初期，學校老師籌組「生態食農小組」，帶領學童觀察水田生態、嘗試鴨間稻農法、學習農業工藝，並帶領學童四處拜訪農鄉，希望能夠給學童多元體驗。並在社區居民、在地農會和 NGO 的協力下，2004 年起開始利用校園閒置荒地嘗試種稻，2005 年更進一步租下校園鄰近的荒廢田地，將稻作課程結合在地生態、客家文化、料理課程，讓學生從認識農耕進而去思考食物各層面的議題。2017 年，龍肚國小的教師和家長們更協助社區老農與友善環境的消費者，共組穀東會，媒合都

市消費者支持生產端農友，期盼能擴大活化校園周邊休耕農地，鼓勵農民投入友善生產的行列。

龍肚國小除將農事、烹飪、藝術融入課程體驗外，也會因應社會脈動，將農地農用、農村缺工、糧食危機等農村議題融入教學現場，讓孩童更瞭解農村的真實面貌。龍肚國小選擇用農業來串連兩、三代人的記憶，期盼食農教育能夠突破校園圍籬，在農事的勞動與料理的習作中，找回屬於美濃人的自我認同，並將在地的美好一代一代的傳承下去。



MEMO



宜蘭縣羅東高商

分享人：簡瑛欣 主任

● 學校簡介

2013年，以商科見長的羅東高商新設立餐飲管理科，是蘭陽溪以南唯一的高職餐飲科系。為了讓餐飲技

職教育更與宜蘭在地文化接壤，老師們除了帶領學生到產地體驗農漁產的各個生產環節，餐飲科師生更利用在地的米穀粉研發出系列米穀點心，將食農教育紮實融入課程中。



● 結合「食農教育」與「餐飲教育」，培育具食農涵養的新食神

羅商最早由餐飲科與社會科八位老師組成「農學工作坊」，如今已有十科別與廿五位老師的規模。羅東高商的老師深知餐飲科學生的食材素養與職業道德需要從年輕時建立，因此老師們透過讀書會廣泛接觸飲食與農業議題，並思考如何將「地產地消」、「在地當令」、「少人工添加物」、「友善環境」的概念融入課程與教學中。

在實務課程上，考量到米食之於台灣飲食文化的重要性，羅東高商與三星鄉行健有機村合作「水稻見學」課程，讓一年級的學生體驗稻米產銷的各個環節；二年級的烘焙課程，則邀請晶華酒店主廚曾朝勇協助指導學生米穀粉的烘焙多元應用；三年級時更來回教室與產地之間，參訪南方澳漁港、噶瑪蘭黑豚畜牧場、金棗農場，認識宜蘭的在地優良農漁牧產，進一步激發料理創意。目前，除了餐飲管理專科學生能獲得紮實的

食農訓練，學校也提供許多跨科的彈性選修課程，讓綜合高中與其他科系同學也有更多機會接觸食農教育。

在三年的豐厚學習滋養之餘，老師們更鼓勵學生勇於研發。透過「誠實食品實驗室」結合所學與創新的嘗試，多款以在地食材為原料的加工品，如黑豚豬肉香腸、臘肉、有機米香等，都是學生的亮眼之作。

羅東高商結合食農、食育與農創的理念與作法，對於高職餐飲科如何強化學生對食材與風土之認識，以及結合專業技能與人文跨域的課程結構安排，提供了具體可行的示範參考。



MEMO



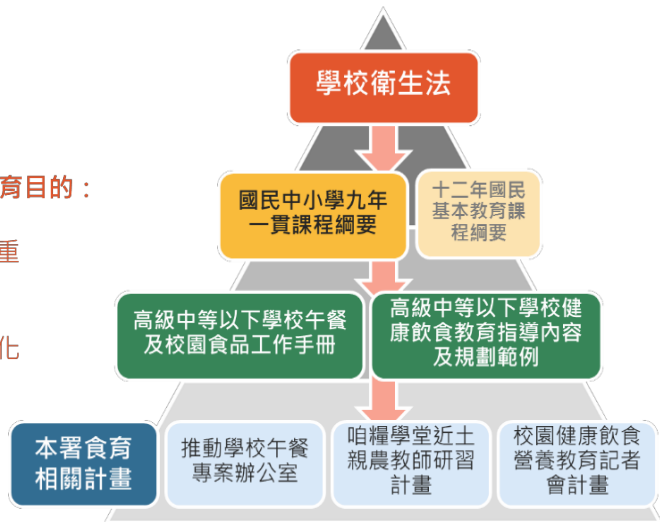
教育部國民及學前教育署

分享人：邱秋嬋 科長

● 健康飲食教育推動現況

依學校衛生法健康飲食教育目的：

- 建立正確飲食習慣
- 養成對生命及自然之尊重
- 增進環境保護意識
- 加深對食材來源之了解
- 理解國家及地區飲食文化



● 高級中等以下學校健康飲食教育指導內容及規劃範例



● 飲食教育相關計畫

計畫名稱	合作單位	計畫內容	辦理對象	辦理時間
107年推動學校午餐專案辦公室計畫	推動學校午餐專案辦公室	•零廚餘、零污染研習	全國中小師生	6月-8月
		•食農教育教案製作徵選(著重於教案觀摩)	全國高級中等以下學校、幼兒園	9月
		•食農教育繪本創作徵選(著重於教材運用觀摩)	全國民眾	10月
		•教師健康飲食教育研習	全國學校午餐秘書、營養師、教師	11月
107年度咱糧學堂近土親農教師研習計畫	全國教師工會總聯合會	•結合社會教育與學校教育推動近土親農教育 •全球環境生態與在地食糧的關係 •尊農與體認農夫對常民生活的重要貢獻	全國教師	5月-12月
健康吃快樂動 - 雲林縣校園健康飲食營養教育記者會計畫	雲林縣政府	•均衡飲食金國王環遊旅程影片觀摩 •食安五環推動學校午餐採用國產可追溯生鮮食材推動成果 •雲林縣食農教育扎根教育展	各直轄市教育局及各縣市政府	8月
濃食2018年營養午餐計劃	濃食公益飲食文化教育基金會	•教材、教案 •食育教室Food Lab •午餐食譜	•午餐廚藝競賽 全國中小師生、家長	107年9月-108年6月



MEMO

農委會桃園區農業改良場

分享人：戴介三 助理研究員



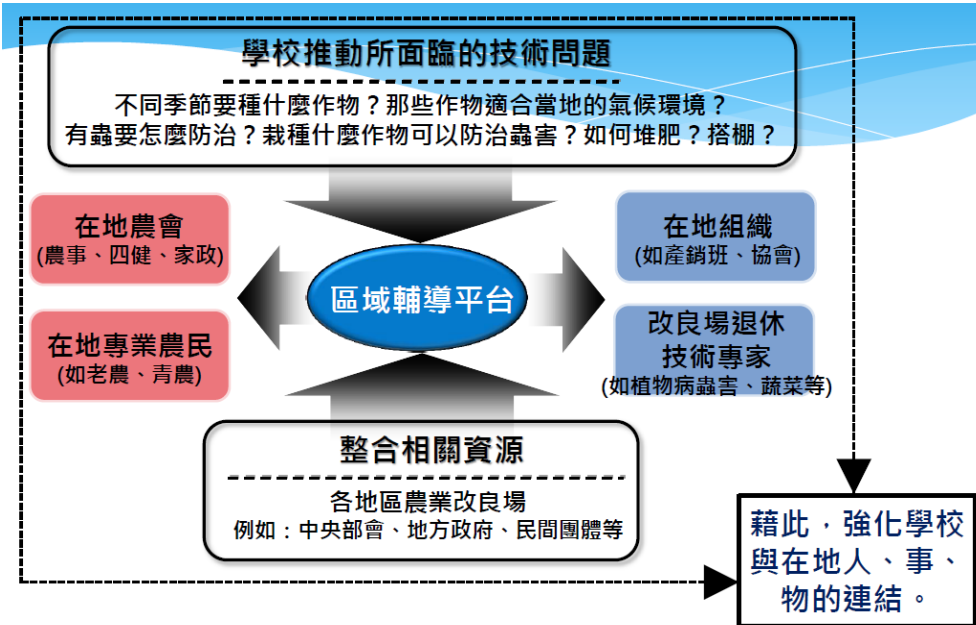
● 單位簡介

桃園區農業改良場以新北市、台北市、桃園市、新竹縣(市)及基隆市為服務範圍，為北部地區農業科技研發及推廣中心。重點業務為北部地區農作物品種改良、種原繁殖及栽培管理技術改良、北部地區農作物病蟲害調查及防治技術改良，及北部地區農業推廣、農業經營及農產運銷研究等。

● 桃園區農業改良場 106 年食農教育推動成果

1. 舉辦 11 場次校園食農教育宣導，以校內行政人員及教師為目標，計 220 人參加。
2. 舉辦 3 場次食農教育講座（新北、桃園、新竹），參與對象包含學校教師、青農、社區民眾等。並完成三地不同類型夥伴（新北-人禾基金會 NGO、桃園市-好時節農莊、新竹縣-無負擔社區）之食農教育推動資源調查。
3. 進行 4 場次食農教育推廣，包含台北市政府環保局、農糧署北區分署、大溪區農會等單位之食農教育推廣講習，以及本場開放參觀日之自辦食農教育活動。對象包含一般大眾、親子、農會推廣人員、產銷班、青年農民等，約 400 人次參與。

- 建立區域性輔導平台，支援學校推動食農教育所面臨之技術問題



17



MEMO



農委會高雄區農業改良場

分享人：林勇信 副研究員



● 單位簡介

高雄區農業改良場以高雄市、屏東縣、澎湖縣為服務轄區，主要核心任務為農作物品種改良、栽培技術改進及農業技術與農業教育推廣等。

● 農委會對食農教育之推動架構

1. 食農教育涉及層面及對象廣泛，包含各級學校(國中小學、高中、大學)學生、一般消費者等
2. 針對食農教育理念的推動架構，將運用農委會各試驗改良場所(13單位)作為推動食農教育的基地，並邀請大專校院推廣中心(7校)、學者或地方政府協助本會推動

● 高雄區農業改良場可以提供的資源

1. 人：專業研究人員、專業推廣人員
2. 技術：栽培技術、課程規劃諮商
3. 資源連結：農民、農場、農民團體

● 未來可共同協力合作事項

1. 資源共享：技術、場域
2. 專業研究人員
3. 食農活動規劃討論合作
4. 在地作物及食材利用


5. 外部資源的導入(農會 義務指導)等

● 高雄區農業改良場近年推動及參與的食農教育工作

1. 食農教育校園宣導
2. 開放日～食農闖關趣、作伙來開趴
3. 食材地圖、手冊製作
4. 校園午餐食材源頭生產輔導
5. 優質農業扎根計畫(農工職校師生、消費者)
6. 食農講座(教師、營養師、學生、農會四健會、家政班、田媽媽、推廣人員、農場、消費者.....)
7. 洋蔥創意料理競賽、食譜
8. 高屏地區學校支援型食農教育推動模式研究計畫
9. 與高雄市教育局合作參加佛光山國際蔬果節



MEMO



關於食物、農業、飲食文化
與消費選擇權的實踐經驗交流，
促進關心食農教育的各方利害關係人
的相互連結與對話。

共好食代

食 農 教 育 推 動 交 流 會

