

食農教育向下紮根，在地食材最對味

食農教育多元化 推動成果面面觀

郭愷瑋¹ 林如萍²

壹、前言

2018 年第 6 次「全國農業會議」提出落實「全民食農教育」的重要政策目標，近年行政院農業委員會（簡稱農委會）鼓勵學校等機關團體使用國產農產品（如三章一 Q），加強全民選購國產農產品的意識，同時以「農業生產與環境」議題為重點，鼓勵學校、基層農會、社區與民間組織等多元團體，針對不同對象需求、依在地資源及人文風土，將食農教育深入家庭、學校及社區。有鑒於，食農教育的推廣範疇廣泛，方法也十分多元，發展符合在地特色之食農教育推廣教材，是十分關鍵的策略。

貳、系統建置——發展「食農教育」架構、整合資源

各級學校於食農教育的推動，

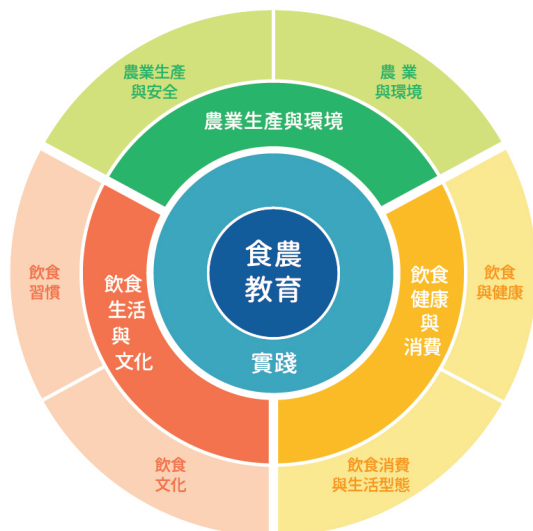
多由學校中具備相同理念的教師共同發展課程與活動，而其中有關農業專業知能及農業相關資源的挹注是多數學校及教師的共同需求。簡言之，食農教育若要扎根於學校教育，需透過教育單位及農業單位的共同合作，方能達成推動成效。2017 年起，農委會發展「食農教育內涵架構」，提出「農業生產與環境」、「飲食健康與消費」、「飲食生活與文化」3 大面向，作為政策全面推動的參考。並且，進一步發展學校推動食農教育的策略（圖 1），參酌教育部 12 年國民基本教育課程綱要，鼓勵學校結合社區、在地農業組織，以融入「領域課程」或發展「校本課程」等多元方式推展食農教育，期望於各級學校深耕食農教育。

食農教育內涵架構的建立，提供各類團體從不同面向切入並發展食農教育，例如：學校可以依照所在地區的城鄉差異，或社區產業等資源，以「農業生產與環境」、「飲食健康

註 1：行政院農業委員會輔導處。

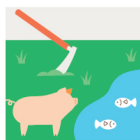
註 2：國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系教授、家庭研究與發展中心主任。

食農教育 概念架構 及 學習內容



三面

農業生產與環境



六項

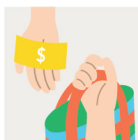
農業生產
與安全

農業與環境

學習
內容

- 在地農業生產與特色
- 農業生產方法
- 農業相關生涯
- 科技於農業生產的應用與影響
- 農業與全球經濟
- 農業生產與環境
- 農業與資源永續
- 社會責任與倫理
- 全球糧食議題

飲食健康與消費

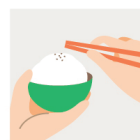


飲食與健康

飲食消費與
生活型態

- 認識食物
- 飲食的均衡與健康
- 生命發展階段與營養
- 飲食與疾病
- 飲食消費行為
- 食品衛生與食品安全
- 加工食品的製作與選購
- 地產地消
- 綠色消費

飲食生活與文化



飲食習慣

飲食文化

- 飲食的重要性
- 愉悅的進食
- 分享與感恩
- 進餐禮儀
- 在地飲食特色
- 飲食與文化的傳承
- 全球與多元飲食文化

實
踐

體驗學習

- 烹調實作
- 飲食設計
- 農業生產/消費相關體驗
- 學校午餐體驗

圖 1.「食農教育」概念架構及學習內容。

資料來源：林如萍（2017）食農教育之推展策略：學校教育實施之概念架構分析，國立臺灣師範大學產學合作計畫研究報告。

與消費」、「飲食生活與文化」3 面項任一面向切入，發展適合學校的課程及活動；農民團體則可聚焦「農業生產與環境」議題讓國人更瞭解在地的農產業，並可結合在地飲食文化，透過食農教育推廣活動，提升民眾對「產地地消」的支持；民間團體可依其組織屬性與專業，例如：營養師可以著力於「飲食健康與消費」此一面向，亦從生活中的食物與營養議題展開對食物生產的探究，由國產農產品

的認識與選購，強化國人健康飲食與消費的知能。

整體來說，透過「食農教育」架構的發展，有助串聯並整合各方的資源，提升全民「瞭解在地農業生產、支持在地農業，實踐健全的飲食生活、傳承飲食文化與關懷自然環境」的「食農素養」（Food and Agriculture Literacy）（圖 2），朝向「全民食農教育」的政策目標邁進。

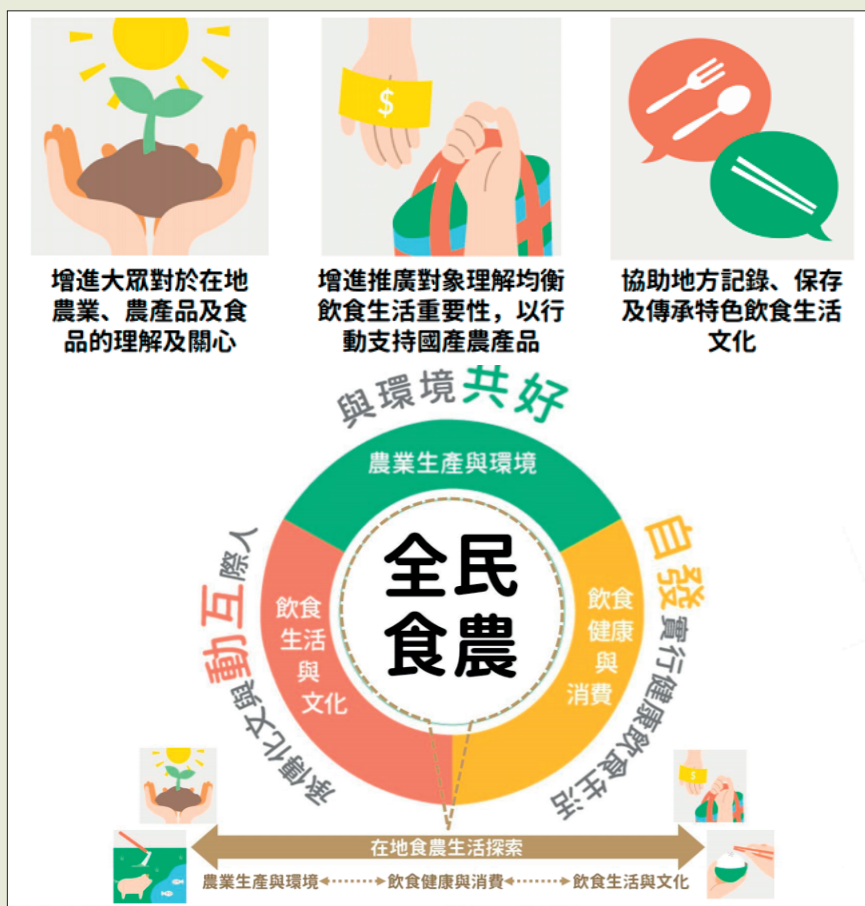


圖 2. 推展「全民食農教育」策略。

資料來源：林如萍（2017）食農教育之推展策略：學校教育實施之概念架構分析，國立臺灣師範大學產學合作計畫研究報告。

參、「食農教育」推廣人力培育

人才培育亦是推動食農教育的重要環節，農委會針對學校教師及推廣教育人員進行增能培訓，規劃以食農教育架構為本的「食農教育宣導人員

基礎培訓課程」，包括：食農教育政策、農業生產與安全、農業與環境、飲食與健康、飲食消費與生活形態、飲食生活與文化等各面向。透過系統性的培訓課程規劃，並協同區域型改良場共同於 2019 年辦理 7 場培訓，



科普化的系列國產農漁畜產品教材（上圖為正面，下圖為背面）。

藉由學習成效追蹤及實地推動經驗回饋等方式進一步加以評估，以期優化課程規劃並發展後續之培訓策略。

肆、國產農漁畜產品教材的開發與運用

立基於以農為本的概念推動食農教育，「農業生產與環境」為推動食農教育的核心，有鑒於此開發國產農漁畜產品的教材。並進一步，鼓勵學校、團體參考教材，發展食農教育課程或活動，亦結合餐飲業、旅遊業者，以數位傳播、產地導覽或市集等方式，舉辦在地食材及農村文化的體驗活動。再者，依不同季節及節氣的在地食材料理，以諺語：「正月蔥、二月韭、三月莧、四月薤、五月匏、六月

瓜、七月筍、八月芋、九芥藍、十芹菜、十一蒜、十二白」為基礎發展食譜，提高民眾對於當季與在地食材的認識，推廣在地飲食文化傳承與創新。

另一方面，立基於農委會各試驗改良場所的研究能量，綜整農業生產、營養價值、飲食文化等資訊，發展科普化的國產農漁畜產品的教材。已陸續推出的主題教材，包含糙米、玉米、甘藷、紅豆、甘藍、花椰菜、青花菜、鯖魚、虱目魚、香蕉、番石榴、雞蛋、牛奶、落花生等重要農漁畜產品，透過「食農教育教學資源平台」（<https://fae.coa.gov.tw>）提供，擴大教材的運用，並提升食農教育推廣中農業資訊傳遞的豐富與正確性。



發布日期	主題	提供單位
109.04.16	一指下訂送到家 農漁會美食帶你去環島！	行政院農業委員會農產處
109.04.13	農太穀部溢產稻保種復育 公私協力種起來	行政院農業委員會花蓮區農業改良場
109.04.09	防疫宅在家也能吃健康美味好料理，農業四季刊物教你一指神功 BUY好物！	行政院農業委員會水土保持局
109.04.08	自「煮」防疫秘密武器 方便即食「冠軍炒飯」開賣囉！	行政院農業委員會農糧署

食農教育教學資源平台。



食農教育成果展推動全民食農教育（前排左4為農委會陳吉仲主任委員）。

伍、結語：深耕廣耘，建立「全民食農教育」

農委會自2016年起，輔導多元團體辦理食農教育課程及活動，並匯集學校教案示例、在地食材食譜、科普國產農漁畜產品教材，逐步建構教材教案資料庫，發展推廣人力培育。逐步凝聚各界共識、系統性推動食農教育，將每月15日訂為「食物日」，期待人人皆能「吃當季、食在地」，讓食農教育成為全民運動。

