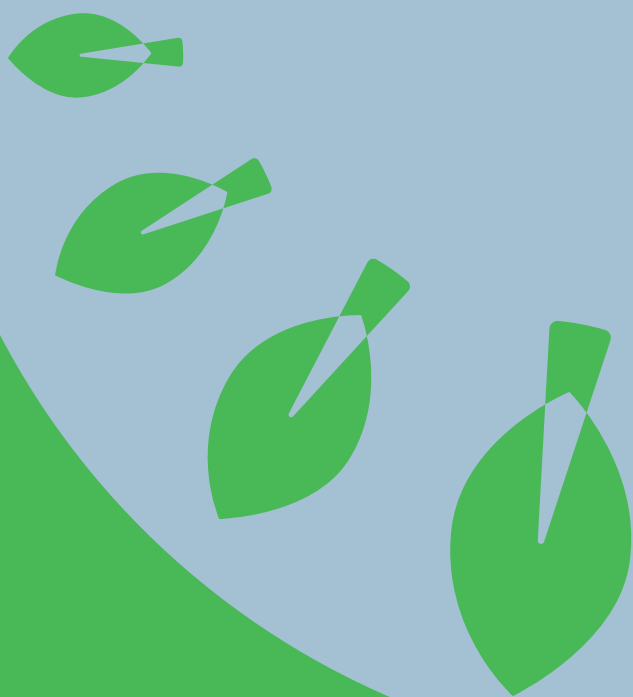


第一屆 NF&AEOCA 國家食農教育 傑出貢獻獎





The Minister's Remark

部長的話 農業是國家發展的基石，具維繫糧食安全供給、穩定農村經濟及維護生態環境的重責及多功能價值。



食農教育不僅關乎我們的日常飲食，更是國家永續發展的重要基石。透過食農教育，我們得以重新建立人與食物、農民、土地的緊密連結，深化社會對農業價值的理解，讓每一口食物背後的故事被珍視，讓農村文化得以延續與傳承。這不僅是對農民辛勤耕耘的致敬，更是守護國人健康與國家糧食安全的關鍵。

農業的根本在於人，食農教育的推動，讓我們能夠從理解到實踐，親身體會農業的價值，進而培養珍惜糧食、尊重自然的態度，並支持在地農業與地產地消。這樣的轉變，不僅為農村帶來新的活力，也讓飲食文化更加深厚且具意義。我們期許，透過教育的力量，讓全民都成為食農理念的實踐者，使「吃得健康、吃得安心、吃得永續」成為日常生活的一部分。

本次第一屆國家食農教育貢獻獎，全臺共有 273 組參選者參與角逐，經過地方及中央的層層評選，最終選出 15 名在推動食農教育方面具有傑出貢獻的優秀得獎者。他們來自農業、教育等不同領域，涵蓋學校、農民團體、民營企業與公益法人，展現出食農教育的多元樣貌。我們很榮幸透過本獎項，表揚這些在推動食農教育上不懈努力的個人與團體。他們以無私的奉獻與創新的思維，為食農教育注入新的活力。本次專刊所記錄的每一段故事，皆是他們傑出貢獻的縮影，也是臺灣農業與飲食文化延續的重要見證。

我們深信，食農教育是改變未來的重要力量。它讓每個國人學會感恩食物、尊重土地，使社會更加關注農業的價值，也讓每一個人都能參與其中，共同為農業永續與文化傳承盡一份心力。在此，我向每一位得獎者致以最崇高的敬意，感謝您們在食農教育上的努力與創新。

讓我們繼續攜手前行，深耕食農教育，共創農業更加豐饒與永續的未來。

農業部部長 陳啟季

LOGO 理念



NF&AEOCA

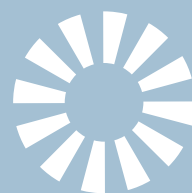
國家食農教育傑出貢獻獎



農業



循環



發揚

以兩個圓形螺旋出農業永續的概念，
中心的負空間以葉菜的輪廓象徵飲食、環境與農業連結，
促使國民重視自身健康與農漁村、農業及環境之永續發展，
發揚食農教育的觀念。

Content 目錄

Individual 個人組

廖肇瑞

幸福分享，食帶力量

06



李法憲

以食農重塑農業樣貌，帶青農探索
職涯新局！

08



曾志華

知食、產食、佳食、惜食、享食～
食育入魂 VS. 會種、會煮、會吃、
會分享、會感恩～食農出竅

10



蕭淑芬

吃是生活中重要的事，用吃串連親師生，
以吃帶動青銀童，你農我農樂融榮

12



龔建嘉

致力於建立讓動物健康、農民驕傲、
消費者信任的健全食農生態！

14

Content 目錄

家福股份有限公司

從產地到餐桌的企業食農教育實踐

16



臺東縣池上鄉農會

18

池農 VS 食農
稻米首都 金色豐收
穀舞生機 卓越耀眼
與時俱進 邁向未來

冬山鄉農會良食農創園區

以食農教育為核心，享在地、食當季、
玩中學，打造成為全國第一個以農業
為主軸的文創園區

20



宜蘭縣羅東鎮立幼兒園

22

擁抱故鄉泥土的芬芳
編織永續發展的學習圖像

洄遊吧有限公司

和大海共存，與魚兒共遊

24



財團法人台灣養殖漁業發展基金會

全方位推動食魚教育，扮演產業通路
親子及消費者跨域合作的橋樑

26



財團法人濃食公益飲食文化教育基金會

好好吃飯，就有未來！

28



高雄市永安區新港社區發展協會

不管你是回鄉奮鬥的永安人，還是移居的外地人，歡迎來新港成為食農教育的自己人

30



高雄市立南隆國中

美濃四寶與跨領域食農教育的創新實踐

32



彰化縣立北斗國中

從田間到校園，北斗在地化的食農教育實踐

34



廖肇瑞

特優獎

現任單位與職位：
臺南市安慶國小 / 特教班教師

食農教育推廣年資：23 年

食農教育事蹟

自力編撰「溯源菜單」主題教學，透過網路或拍攝學校午餐食材原貌與來源，將文字菜單轉變成為極重度特教生也可懂的圖片式菜單，從中挑選主題食材進行深入教學，藉由校園食農實踐，將特教生翻轉為校園食農小老師，以有限資源結合無限願力，成為推廣食農教育創新的典範案例，展現深厚教育熱忱與模範價值。

以特教為核心，一生職志推動溯源菜單與食農六感教學

在臺南市安慶國小的校園裡，廖肇瑞老師，這位特教教師，用溫暖和創意打造了一個讓孩子們跨越學習障礙的奇蹟。「溯源菜單」的起源，廖老師眼中閃著溫暖的光說：「剛接觸特教學生時，面對的是重度障礙的孩子，他們不說話、不參與，甚至對周遭毫無興趣。我得找到一個方法，讓他們打開心靈。」他發現，食物是最直接的橋樑。

「吃是一件每個孩子都會做的事情，但我們能否讓吃變成學習？」在教育的第一線，面對身心障礙學生的挑戰尤為艱鉅。廖老師將文字菜單改為圖片，讓孩子們看到食物的原貌，了解它的來源，「溯源菜單」全方位啟發，成功打破學習的壁壘。例如，透過讓學生觸摸鳳梨皮的粗糙、感受絲瓜的清香或是體驗不同食物的酸甜苦辣，激發學生的學習興趣與感官覺知，學生用「視、聽、味、嗅、觸、心」六感



蓮藕田採蓮藕製作教材

探索食物與自然的奧秘。這樣的學習不僅幫助身心障礙學生，也激發了普通班孩子對生命與土地的深層理解。

廖老師的「溯源菜單」不僅停留在課堂，還連結了社區與家庭。廖老師創建了臉書專頁「食帶力量」，每天更新的食農教育教材、孩子們的學習成果，甚至市場職人的訪談，讓知識從學校走向家庭，連結土地到餐桌的每一環節。特教班學生還擔任「食農導覽員」，每逢假日，他會帶孩子們走進市場，與職人交流，了解食材從田野到餐桌的旅程。他希望所有孩子都能知道：「吃進什麼很重要。」餐前的五分鐘食農教育，讓學生學會珍惜食物、愛護土地，也愛護自己的健康。正如他所說：「餐桌的選擇可以改變世界。」

面對重度身心障礙的學生，他用音樂和食物開啟心靈的門，帶領他們一步步突破障礙。曾經永遠低著頭的孩子，現在會因為一顆鳳梨的甜香而露出微笑；曾經沉默無語的孩子，現在會搶著擔任小老師。這些改變來自於愛與堅持，更來自於廖老師那份對教育的熱情。

廖老師的梦想是將「溯源菜單」推廣至每一所學校，甚至每一個家庭。「溯源菜單」的推廣成果顯著，不僅榮獲教育部師鐸獎與多項創意比賽首獎，還因其低碳校園的貢獻受到地方與全國的肯定。透過這套系統，學生們學會了如何珍惜食物、選擇在地與當季食材，並理解健康飲食與環境永續的重要性。這場以愛為核心的食農教育革命，不僅在孩子們的成長中留下深深的印記，也為永續食農帶來了希望與啟發。



胡麻種子學校



食農教育課程時與農場黃牛一起入鏡

優等獎

李法憲

現任單位與職位：
高雄法憲有機農場負責人

食農教育推廣年資：10 年

食農教育事蹟

成立法憲有機農場，協助學校設計「梓菜不一樣」、「梓要你知稻」等課程，結合種植、採收與料理，推廣本土農業與均衡飲食理念。推動社區支持農業，整合地方資源與農村青年，連續 3 年自行籌資舉辦「梓感農村文化節」，打造梓官地方食農品牌，提升在地農業價值，為地方創生與食農教育結合提供典範案例。

梓官地方創生與食農教育的實踐典範

「農業是連結我們與自然的根本，但多數人對農業的印象卻停留在汗水與辛勞。」李法憲回憶起 2012 年轉入有機農業的契機時說道。那一年，因為食安問題，他決定投身田間，用自己的行動探索農業的未來。

「食農教育法的通過，讓我看見希望。」2022 年，李法憲開始有系統地規劃食農教育，協助學校設計「梓菜不一樣」、「梓要你知稻」等多元化的課程。他說：「我們需要從教育開始，改變下一代對農業的看法。」在臺灣南部的梓官，一場以教育為核心的農業革新正悄然展開。在這裡，一位名為李法憲的農夫，帶領著孩子、青年與社區，將土地的故事化作感動人心的教材。他的努力，正在改變人們對農業的刻板印象，也為未來播下了希望的種子。

李法憲的食農課程，不僅限於講解，更強調實踐。他帶著孩子們親手插秧、收割、打穀，甚至利用日曬技術製作白米。這些活動讓孩子們首次完整體驗了食物的生產過程。梓官國小的孩子們，親手將一粒粒稻種插進泥土裡，然後觀察它們的成長，直到變成碩大的穗子。他們學習巡田水、使用打穀機，甚至嘗試用日曬的方式製作白米。透過這些課程，孩子們不僅學到了種植的技術，更懂得了一碗白飯的來之不易，「我記得有個孩子在吃自己種的米時，驚訝地說：『原來一碗飯這麼不容易！』」李法憲笑著分享，「這就是我希望孩子們學到的，不只是種植技術，還有對食物的尊重與感恩。」



幼兒園種植體驗

除了校園，李法憲還將食農教育延伸至整個梓官。他創辦了「梓感農村文化節」，這是梓官首次以農業文化為核心的體驗活動。無論是農產品市集、稻米文化展，還是手作米飯糰的活動，都吸引了大批民眾參與，讓這個小鎮重新成為人們的焦點，更重要的是，這些活動成功吸引了年輕人投入。「很多人認為農業無法維生，甚至視其為低階工作。」他設計了專為青年打造的農業職涯探索課程，讓學生認識農業的創新面向，例如機械化耕作與六級產業的可能性。「當學生看見農業的科技應用，他們的眼中不再只是泥土與汗水，而是創新的機會。」李法憲分享。



談到未來，李法憲希望能將食農教育推廣到更多地區。計畫透過與企業合作，在 ESG 框架下推動農業轉型，他希望藉由綠色消費與責任生產的理念，實現農業永續發展，同時，他還希望能將梓官的食農教育模式複製到更多地區，讓更多人從中受益。李法憲的食農教育讓孩子們懂得感恩土地，也讓社區看見農業的未來。而那些親手種下的稻穀，正如他的教育理念一樣，將在未來的時光中茁壯成長，為這片土地帶來更多的美好。

優等獎

曾志華

現任單位與職位：
嘉義市興安國小 / 食育組長

食農教育推廣年資：10 年

食農教育事蹟

設計「八掌 e 公民 · 興安五食力」課程，涵蓋知食、產食、佳食、惜食、享食，結合自動化科技與友善農業，規劃校園科技菜園課程，透過自種自烹實踐，深化學生地產地消及永續飲食觀念。積極推動學校午餐管理，掌握食材用量，減少剩食，實現惜食教育目標，為學校系統化推廣食農教育提供的典範案例。



系統化推動學校食農與惜食教育

走進嘉義市興安國小的科技菜園，陽光灑在一片嫩綠的高麗菜上，孩子們正忙著給自己的蔬菜施肥、除草，滿臉洋溢著自豪與快樂，在校園裡，孩子們不僅學習數學與語文，還透過一顆顆嫩綠的蔬菜，感受土地的溫度與農夫的心血。帶領他們完成這趟特別旅程的，是食農教育的推行者—曾志華老師。

自 2015 年起，曾老師開始推動「八掌 e 公民：興安五食力」計畫，將「知食」「產食」「佳食」「惜食」「享食」的核心理念融入學校課程。他帶著孩子們從種下一顆菜苗開始，經歷每一個成長的環節，讓他們用雙手感受食物的珍貴。曾老師說：「教育不只是書本的知識，還是孩子與生活連結的橋樑」。曾老師深信，飲食文化的傳承是教育的重要部分。於是，他設計了「舌尖的情感」系列課程，讓孩子們採訪家人，尋找記憶中最美好的家鄉味道，並親手重現這些經典料理。經由課程，不僅讓孩子學會了珍惜，也讓家庭關係更加緊密。

除了在校內推行食農教育，曾老師還擔任農遊場域輔導專家，協助全臺各地的農場設計食農教育體驗活動。他與嘉義大學、雲嘉海洋保育站等單位合作，讓食農教育的理念在更多地方生根發芽。嘉義市興安國小也因此獲得低碳校園認證的學校。曾老師的努力不僅讓學生受益，還讓更多社區居民參與其中，共同體驗從田地到餐桌的完整旅程。

「我的夢想，是讓每個孩子都懂得感恩土地，珍惜食物。」曾老師表示，未來他將繼續推動食農教育法的落實，透過全校課程的精緻化，將健康、友善與永續的核心價值根植於更多學校與社區。他計畫繼續與專業機構合作，改善科技菜園的設施，讓更多孩子能親身體驗食農的樂趣，他相信，當孩子懂得感恩一粒米、一片菜，他們會更珍惜這片土地，也會更懂得愛。



教小朋友採收蔬菜把枯黃葉留在原地當肥料

小朋友自己種菜自己料理實現地產地消永續農業





蕭淑芬園長 (左 1) 與臺北市立中正幼兒園全園夥伴

優等獎

蕭淑芬

現任單位與職位：
臺北市中正幼兒園園長

食農教育推廣年資：10 年

食農教育事蹟

克服都市腹地限制，營造城市菜園與農園，種植 30 餘種作物。結合全食物利用理念舉辦「惜食大富翁」活動，設計市場小旅行與家庭共廚活動，促進社區、家庭與健康飲食教育的連結及推行「中正市場學」，完整呈現從生產到烹飪的食農全過程，奠定幼兒食農教育的基石，展現創新與永續性。

城市幼兒園的 創新食農教育實踐

「我的童年充滿了市場的喧鬧和自然的氣息」。蕭園長笑著回憶，家中經營攤販的背景讓她從小對食物和人情味有著獨特的感受。這份童年記憶，成為她投身食農教育的動力。隨著都市化的進程，孩子們越來越遠離土地。蕭園長決定用自己的方式，為孩子們重建與自然的連結。「城市的孩子接觸自然的機會少，而我希望他們的童年也能充滿花草的記憶，從中學會珍惜食物與土地。」

中正幼兒園位於城市的大樓中，空間有限，但蕭園長用創意與努力，把屋頂改造成了孩子們的小田園，這些地方，種滿了高麗菜、地瓜葉、小番茄等超過 30 種作物，孩子們在蕭園長的帶領下，忙著澆水、採收，學習如何種植香草與蔬菜。這一片小田園，不僅是他們的學習場域，更是蕭園長用愛與信念打造的自然教室。

蕭園長設計了多元化的食農課程，推行「中正市場學」例如市場散步地圖、親子廚房與五感探索。孩子們在這些課程中學會選擇健康的食材，動手製作米飯糰，甚至用橘子皮製作清潔劑，真正實踐了「全食物利用」的理念。

除了校園內的努力，蕭園長還積極推動跨域合作。她與社區、基金會、學校及市場自治會合作，舉辦活動如「中正幸福園 PODCAST」和「小農市集」，讓更多人了解食農教育的重要性。這些活動成功吸引了多方參與，連結了家長、社區與孩子，為推動永續農業與綠色生活打下基礎。「我們還帶孩子們製作市場導覽地圖和 QR 碼，讓更多人能通過他們的作品認識市場。」她微笑著說，這些活動不僅加強了孩子們對農業的理解，也促進了社區的活力與凝聚力。



小田園採收長豆

蕭園長的團隊設計的教案如「綠寶石之劍」和「惜食大富翁」，曾獲得環境部與教育部的多項獎項肯定，成為全國推廣的範例，談到未來，蕭園長希望將食農教育結合更多的數位工具與國際資源，推動更多孩子與社區參與。「我希望孩子們不僅能珍惜食物，還能在未來成為土地的守護者，理解環境與永續的重要性。」。

惜食大富翁





龔建嘉

優等獎

現任單位與職位：
牧可動物診所 / 獸醫師

食農教育推廣年資：9 年

食農教育事蹟

創立透明溯源的「鮮乳坊」品牌，結合動物福利與碳盤查，提升國產鮮乳形象。開發全球首套鮮乳風味品飲系統，結合乳品文化與食農教育，推廣風味探索及產地消理念。推動智慧牧場經營，設計互動式課程培育專業人才，深化消費者對國產鮮乳營養與產業的支持，展現創新農業與食農教育結合的典範價值。

推動國產鮮乳的食農教育與產業創新

龔建嘉獸醫師，他不僅是鮮乳坊的創辦人，更是一位用食農教育連結生產者與消費者的推動者。透過透明化的乳品生產模式與豐富的教育活動，他正悄然改變著酪農產業。

「我在 2015 年 TEDxTaipei 的演講中，第一次公開談論臺灣乳業的隱憂。」龔建嘉回憶道，當時的臺灣乳業面臨無法溯源、酪農生存困難與市場壟斷等問題。他指出：「我們的目標，不只是讓消費者喝得安心，更是要讓生產者被看見，重新連結生產與消費。」他創立的鮮乳坊，以「單一牧場、透明溯源」為核心理念，讓消費者知道每瓶鮮乳來自哪一個牧場、哪一頭牛，甚至乳牛的飼養環境。「讓生產者被尊重，消費者才會信任。」。



全世界第一套鮮乳風味口感輪，創新乳品品飲文化

龔建嘉深知，教育是改變的核心。他走入校園，為孩子們設計食農課程，讓他們了解牛奶的來源，甚至體驗牧場生活。「當孩子們第一次親手餵牛時，他們的眼中充滿驚喜與感動。」他說，這樣的五感體驗不僅讓孩子們更珍惜食物，也培養了對農業的敬意。

除了教育，龔建嘉還致力於乳業的永續發展。他推動動物福利標章與牧場碳盤查，提升臺灣乳業的國際競爭力。他還組織愛心捐奶行動，為弱勢家庭與育幼院提供鮮乳，「支援了2,727個脆弱家庭和近7,000位街友」，並藉由無償講座，培養均衡飲食觀念。也與臺灣農酪產業永續發展協會合作，組織國內外風味職人，透過產地走訪、市場調查進行鮮乳風味探索，成功發表世界第一套牛乳風味輪和標準品飲流程，創新鮮乳飲食文化，並舉辦體驗活動、實體策展分享成果。

對於未來，龔建嘉希望將食農教育推廣到更多地方，讓消費者透過日常飲食支持本土農業。「我相信，健全的商業模式讓地產地銷永續農業得以發生，我們團隊與合作牧場投入本土草栽種與牛糞綠電中心興建，實踐農牧循環，深刻且廣泛影響區域產業發展。」龔建嘉說到，他設想將牧場體驗與鮮乳品飲推向國際市場，讓臺灣的乳業成為全球永續農業的典範。

牧場教育參訪，深化飲食與農業連結



特優獎

家福股份有限公司

食農教育推動開始時間：2018

主要推廣地點：
全臺家樂福門市（包含量販、超市）

食農教育事蹟

家福股份有限公司整合內部資源與跨領域夥伴，推動「從產地到餐桌」的食農教育，透過「小小農夫體驗營」吸引逾萬人參與，推廣溯源與永續農業理念，並組織「產地之旅」，讓消費者瞭解友善農業與地方文化。善用賣場作為食農教育場域，設置互動專區，搭配影音與社群媒體推廣友善農業，增加友善農產品銷售及深化消費者對永續農業的認識。



南投農食饗宴，攜手永續夥伴，端上在地好食材

從產地到餐桌的 企業食農教育實踐

家樂福不只是消費者熟悉的超市，它正在成為食農教育的推動者，將永續理念深植於每一次購物的體驗中。從賣場變身為「永續教室」，到實地帶領顧客探索產地，家樂福以創新的方式展現了企業的社會責任。家樂福在全臺多家門市推出了「小小店長體驗營」和「小小永續長」活動，邀請孩子們認識當季食材、學習友善生產的重要性。

家樂福的努力，已觸及超過百萬名消費者。他們通過店內溝通、媒體推廣和永續教材，讓更多人認識到責任消費的力量。從「友善畜牧論壇」到「永續教科書」，家樂福也在門市設立「惜食專區」，推動珍惜食物的理念，同時捐贈多餘的食物給需要幫助的社群。除了賣場教育，家樂福還帶領消費者深入農村，親身體驗友善耕作和在地飲食文化。他們與當地農民合作舉辦農食饗宴，讓每個人都能品味到最純粹的自然滋味。

家樂福的每一步，都在為未來創造可能。這些努力不僅讓家樂福榮獲多項永續相關獎項，如「國家環境教育獎」與「遠見 ESG 企業社會責任獎」，也為社會帶來了實質改變。

家樂福表示，近年推行的「從 i 開始」計畫，是希望消費者的每一次選擇，都能對環境和未來產生積極的影響。未來將繼續擴大食農教育的觸角，包括深化與在地農民的合作、開發更多永續商品，以及提升顧客的參與度。



影響力概念店



一級主管非籠飼雞蛋訪場



特優獎

臺東縣 池上鄉農會

食農教育推動開始時間：2012

主要推廣地點：

臺東縣池上鄉、海端鄉廣原村

食農教育事蹟

臺東縣池上鄉農會以「池上米」稻米產業為基礎，透過契作農民與「金色豐收館」等教育場域，提供實作體驗，推行「做中學」的多元食農教育。並與多元單位合作，場域設備完善且食農教育方式多樣化，將米食與不同農作物融入均衡飲食推廣，並與課綱結合，拓展至學校教育，將池上打造成全國知名的稻米產地與食農教育示範基地。

從池上米出發，打造全方位食農教育典範

提到臺灣的稻米，「池上米」幾乎是家喻戶曉的名字。池上鄉農會不僅致力於推廣食農教育，還以「池上米」品牌為核心，將在地稻米文化與高品質結合，成功打響國內外市場的知名度。

2011年，池上鄉農會成立「金色豐收館」，以此為基地推廣稻米文化與食農教育。這裡成為孩子們的第二課堂，透過參觀導覽與動手實作，讓孩子從農田到餐桌，完整體驗稻米的旅程，從選種、插秧、收割到碾米，每個環節都設計成互動式課程，學生在親身參與中學會珍惜與感恩。



池上鄉農會的教案以「米」為主軸，結合在地特色農作物與文化內涵，設計出多元而有趣的教材：

1. 稻米的旅程

孩子們參加「稻米的一生」課程，學習選種、插秧、收割到碾米的整個過程，並了解稻米的種類與營養價值。他們使用古老的碾米機進行實作，親身感受農業的智慧與傳承。

2. 米果與爆米香 DIY

在「米果爆米香」的課程中，學生學會如何熬煮糖漿、拌入米香，最後塑型完成自己的米果。這堂課程不僅讓孩子認識傳統米食的製作過程，還學會了合作與珍惜。

3. 環保與稻藝創作

教材將稻草轉化為健康搥打棒，並加入拓印花海植物的手作活動。這些課程不僅教導孩子資源再利用的觀念，也激發了他們的創造力。

體驗古老碾米機



米食 DIY 體驗

池上鄉農會的食農教育不僅針對學童，還拓展到家庭與社區。他們定期舉辦親子共學活動，讓家長與孩子一起參與割稻、製作米食的體驗。此外，農會與當地小農合作，推廣「產地消」的概念，結合部落文化，讓食農教育更具深度。對於未來，他們計畫推出數位化教材與線上課程，讓更多人能以米為主軸，學習食農教育的內涵。



園區團體照

優等獎

冬山鄉農會 良食農創園區

食農教育推動開始時間：2021
主要推廣地點：冬山良食農創園區

食農教育事蹟

冬山鄉農會透過荒廢穀倉活化加值，打造「農村廚房」等多功能主題館，提供以地產地消為核心的烹飪體驗與農業教育，以休閒農業模式推廣食農教育，結合冬山河流域資源，形成多樣化的商業模式，提升對稻米文化與永續飲食的認識。串聯農友與社區的深度合作，為老農創造展示技能與高齡活躍的機會，共同打造在地食農活動平台，促進多樣化的食農體驗開發。

活化穀倉與冬山農業的創新食農教育平台

冬山良食農創園區，以翻修閒置穀倉為起點，將四棟老建築改造成現代化的食農教育場域，分別命名為「學 Bar」、「種 Bar」、「買 Bar」與「聊 Bar」。這裡融合農業、教育與旅遊，透過生動的體驗活動，讓參與者深入了解從農田到餐桌的完整過程。

「我們希望打造的不只是教育，而是一種連結人與土地的生活方式。」榮譽顧問黃志耀指出，園區以五色米飯糰、爆米香等米食 DIY 體驗為特色，讓不同年齡層的參與者體會到農業生產的樂趣與挑戰。

五色米飯糰體驗



冬山良食農創園區的「農村廚房」以「魚米之香」為核心，將當季食材化為美味。主廚吳杰修分享，「我們希望大家不只是品嚐美食，更能透過這些料理，理解在地農業的價值。」從採摘到烹飪的全程體驗，參與者學會了珍惜食物的重要，也為環境永續盡一份力。

憑藉卓越的教育模式與創意活動，冬山良食農創園區在近年獲得佳績，包括「交通部觀光亮點獎」及「國產雜糧十大體驗路線競賽優選」等。園區推廣部強調，這些獎項不僅是對園區努力的肯定，更為推動永續農業教育注入了新動力。

展望未來，園區計畫引入 AI 科技農業與創新教具，並擴大與國內外合作，讓更多人感受食農教育的魅力。黃志耀榮譽顧問表示：「我們的夢想是讓冬山成為食農教育的標竿，讓這片土地的故事被全世界聽見。」。

農村廚房 - 魚米之香體驗



不彎腰農場





親子收割：全體親師生一起下田插秧，我們以身體感受土地帶來的溫暖，以謙卑惜福的心向耆老與大自然學習。

優等獎

宜蘭縣羅東鎮立幼兒園

食農教育推動開始時間：2020

主要推廣地點：宜蘭縣羅東鎮

食農教育事蹟

宜蘭縣羅東鎮立幼兒園推行「食好稻相報，驚奇 RICE 秀」友善耕作課程，租用社區稻田作為教學基地，並與大班幼兒共同出版繪本《我與水稻田的一年》，涵蓋從插秧到收割的實作體驗。推行友善耕作課程，吸引幼兒與家長共同參與稻田種植與米食製作，成功將水稻種植與生命週期融入教育現場，並串聯社區共同參與，為推廣永續農業與飲食文化樹立典範。

幼兒友善耕作 與食農教育實踐

「我們的課程其實是從一粒稻米開始的。」林淑玲園長溫柔地說。這裡的孩子們親身參與稻米的一生——從插秧到收割，從浸種催芽到曬田炕窯，每一步都充滿了學習與感動。羅東鎮立幼兒園的「稻米的一生」課程，涵蓋插秧、巡田水、捕福壽螺到收割等全過程，讓幼兒從實際操作中學習。林園長表示：「透過親身參與，孩子們不僅認識食物的來源，更學會了感恩與珍惜。」這一系列活動不僅吸引了 700 多個親子家庭參與，還讓孩子們對傳統農業有了全新的認識。此外，幼兒園還以收成的稻米製作米蛋糕和創新米料理，舉辦米食義賣活動，所得款項全數捐贈給地方養護中心，用於購買醫療設備。短短三年間，義賣款項達 17 萬元，為社區帶來實質幫助。



羅東鎮立幼兒園推出由幼兒參與創作的繪本《我與水稻田的一年》。此外，他們製作了38部食農教育影片，吸引超過4萬次瀏覽，成為推廣食農文化的重要媒體。

羅東鎮立幼兒園以食農教育為核心，展現了教育對於個人與社會的深遠影響。「我們希望孩子能明白，米不是從超市來的，而是來自土地與農民的辛勤付出。」林園長強調，這份教育的目的，不僅是讓孩子學會耕種，更是傳遞對土地與生命的尊重。隨著食農教育的不斷深化，羅東鎮立幼兒園已成為全國幼教界的典範。透過這片小小的稻田，他們為孩子們種下的不僅是知識的種子，更是一份對未來的希望與愛。



宜蘭縣羅東鎮立幼兒園～老懂 Rice 香香隊。



福壽螺撿拾大賽：福壽螺最喜歡啃食嫩嫩的秧苗，於是師生開始探討福壽螺對於稻田的危害並進行防治，在插秧前以撿拾的方式減少福壽螺，共同守護稻田與維護環境生態。

優等獎

洄遊吧 有限公司

食農教育推動開始時間：2016

主要推廣地點：全臺

食農教育事蹟

洄遊吧有限公司深耕花蓮在地，與花蓮定置漁場合作，推廣友善漁法，辦理七星潭漁場體驗與都市料理課程等食魚教育活動，與統一超商合作舉辦「小小魚達人」活動，推廣永續漁業與產地消理念，成立「洄遊吧食魚體驗館」，提供互動式教育活動，建立「洄遊新知」線上資料庫，整合魚種與永續捕撈知識，並開發教材，培訓教育人才，展現青年返鄉創業的熱忱與持續創新的潛力。



洄遊吧團隊照

在地魚場與永續漁業 的食魚教育創新實踐

在臺灣東部花蓮七星潭的海岸邊，有一家以海洋為名的公司——洄遊吧（Fish Bar）。他們的夢想，是讓每個人從餐桌出發，重新認識海洋，珍惜每一條魚背後的故事。「臺灣有豐富的海鮮，但我們的海洋文化卻還不夠深厚。」洄遊吧創辦人黃紋綺坦言，這正是她創業的初衷。2016年，她返鄉創立洄遊吧，希望透過食魚教育讓更多人了解海洋生態和漁業的故事。



結合七星潭在地漁業特色、深入瞭解魚從大海到餐桌的完整過程

洄遊吧開創全臺首家以食魚教育為主題的環境教育場域，結合「洄遊鮮撈」、「洄遊潮體驗」和「洄遊新知」三大服務，讓參與者不僅學會如何挑選魚類，還能體驗漁村文化與永續漁法。這些活動自 2016 年起已累積超過 3,000 場次，影響人數逾萬人。洄遊吧不僅是教育平台，也是創新商品的實驗場。他們推出的鯉魚全魚利用商品如鯉魚琴酒、鯉魚鬆，以及爆魚花等創意產品，為傳統漁業注入新的生命力。鯉魚琴酒更在 2024 年世界琴酒大賽中榮獲金獎，成為代表臺灣的特色商品。「這不只是商品，更是一種理念的傳遞，讓大家在使用產品時，也能感受到海洋的溫度。」黃紋綺創辦人說。

統一超商小小魚達人食魚教育活動，攜手社區與企業，傳遞食魚教育與永續理念



此外，洄遊吧還透過與企業合作，將「小小魚達人」的教育活動帶進全臺統一超商門市，讓更多人能接觸到食魚教育的理念。洄遊吧計畫未來擴展到更多城市，推廣「全魚利用」產品，並與國際合作，將臺灣的海洋文化帶向世界。

用「海鮮派對食魚教育桌遊」，讓食魚更有趣易懂



優等獎

財團法人台灣養殖漁業發展基金會

食農教育推動開始時間：2015

主要推廣地點：
全臺校園及通路

食農教育事蹟

財團法人台灣養殖漁業發展基金會推動「健康食魚，食魚健康」計畫，培訓近 1,600 位教師與營養師，促進校園食魚教育的落實，開發多元教材與數位平台，強調識魚、知魚、愛魚理念，並透過水產精品競賽推動全魚利用與漁業升級，強化產銷控管及水產品品質，整合產地、生產加工、教育推廣與行銷，連結學校、業者與公私單位，形成合作平台，為永續漁業與飲食文化奠定基石。



養殖基金會團隊合照

健康食魚計畫： 從教育到永續的全方位實踐

「我們希望每一條魚的故事，都能被更多人看見並了解。」財團法人台灣養殖漁業發展基金會基金會董事長陳建佑表示。自創立以來，基金會致力於將水產品的生產、溯源與營養價值，透過簡單易懂的方式傳遞給大眾。基金會與全臺各級學校合作，舉辦校園食魚文化講座，透過行動劇、闖關遊戲和互動式教材，讓學生對食魚產生濃厚興趣。根據基金會統計，2022 年至 2023 年間，已有超過 17,000 人次參與了相關活動，也獲得很大的迴響。



2024 年國產水產品 (魷魚飯糰 + 鱸魚湯)

基金會為滿足不同年齡層的需求，設計了多樣化的教材與教具，包括食魚探險隊桌遊，以角色扮演和策略遊戲的形式，讓孩子們在遊戲中認識臺灣海域的主要魚種及其生態特性，透過趣味性的體驗，孩子們能自然而然地學到海洋保育與健康飲食的概念。另一個吸睛的是挑刺高手教具，針對常見的臺灣鯛，基金會設計了一套挑魚刺的模擬教具，幫助參與者學習如何正確處理魚刺，提升家長和孩子對全魚利用的信心。除了實體教材，基金會還積極開發數位學習資源。他們將設計的圖卡和縮時料理影片上架至「食魚黨知站」平台，供大眾免費下載使用。



基金會於台中科博館舉辦「挑魚刺闖關挑戰」

基金會的努力不僅限於教育，他們還積極推動漁業產業的升級與創新。透過輔導地方漁業團隊進行全魚利用，基金會幫助漁民研發創新產品，如魚鬆、魚膠原蛋白飲品等，進一步提升漁產品附加價值。未來，基金會計畫進一步整合產官學資源，深化地產地消理念，並持續培育更多食魚教育推廣人員。

教案徵選頒獎典禮 - 現場展示學童參與





優等獎

財團法人 豐食公益飲食 文化教育基金會

食農教育推動開始時間：2016

主要推廣地點：全臺

食農教育事蹟

財團法人豐食公益飲食文化教育基金會透過「豐食主廚之飲食知識我來教」計畫，成功輔導 15 縣市共 22 所國小推動健康飲食，開發多項教具與桌遊，製作影音影片與 Podcast 節目「Foodie Goodie 夢想食實驗室」，展現食農教育的廣泛影響力。舉辦「SUPER 食育教師大賽」與「豐食夢想計畫」，並結合線上平台與博物館合作，深化公眾對食農議題的關注。

推動校園永續飲食教育的典範

豐食基金會特別開發了兩款桌遊和一款大型教具——「配配吃不ㄟㄨ」、「平衡地球美食家」以及「農場大叔的倉庫」。這些教材以食物紅綠燈、永續餐桌等概念為主題，幫助孩子們在遊戲中認識食物的來源、營養價值，甚至理解環境永續的重要性。這些教材已推廣至全臺 30 多所學校，影響超過萬名學童。

豐食基金會不僅關注教材開發，更將食農教育融入孩子的日常飲食。結合營養午餐，基金會設計了 12 冊「食育主題手冊」與多媒體動畫，幫助學校提升午餐的營養與美味。透過「豐食主廚到我家」計畫，豐食基金會深入全臺 22 所國小，指導校廚以創新方式準備餐點，讓孩子在用餐時學會感恩食物、珍惜資源。據統計，這項計畫已影響近 25,000 名學生，並拍攝了多支紀錄影片供其他學校參考。

「澧食親子食育營」與科學教育館舍合作，透過手作體驗，由農夫老師帶領家長與孩子認識六大類食物、種植蔬菜、烹煮料理。

澧食基金會積極利用數位工具，製作一系列多媒體內容，將食農教育的影響力延伸至線上平台，製作 Podcast 節目《Foodie Goodie 夢想食驗室》，共製播 24 集節目，邀請各領域專家暢談飲食與文化、土地、心靈等多面向。

另外「夢想食驗事」計畫鼓勵孩子提出自己的飲食教育想法，從飲食夢想出發，結合文化傳承、地產地消與永續環境等主題，實現自己的創意專案。14 支來自全臺的隊伍用行動證明，孩子的創意可以改變未來，澧食基金會表示，未來將持續深化食農教育，結合科技與數位工具開發更多教材，並推廣至更多學校與社區。



「澧食主廚之飲食知識我來教」走進校園廚房，將營養午餐美味革新與飲食知識結合，藉由主廚入校輔導協助餐點更加美味，並提供午餐食材相關飲食小知識，幫助校園運用於教學現場，讓孩子「知」與「食」合一。





新港社區團體照

優等獎

高雄市 永安區新港社區 發展協會

食農教育推動開始時間：2018

主要推廣地點：高雄

食農教育事蹟

高雄市永安區新港社區發展協會以石斑養殖為主軸，結合友善烹飪技術，強調環境永續與食品安全。推廣全魚利用技術，並與米其林主廚合作開發創新料理包，實現市場價值。深化青年參與，並透過食農幹訓班系統化培育專業人才，整合 53 個合作組織，共同開發教案、課程與遊程，完善執行架構與資源連結，建立永續經營模式。

從全魚利用到多元化食農教育的永續實踐

2016 年的霸王寒害，給新港社區的養殖漁業帶來了重創。然而，這場危機也激發了社區重建的力量。在推廣的過程當中，食農教育是一個很重要的產業主軸，由於永安是臺灣唯一用 LNG 鑽石冷排水循環經濟，低碳養殖的地區；因此永安發展出在地獨特六大面向的食農教育：淨零低碳、生態永續、食安料理、文化保存、農廢再生、青年參與。他們還開發了互動式教材，包括「農場大叔的倉庫」和石斑魚循環經濟教具，幫助孩子們了解食物的來源和環境保護的重要性。

新港社區以全魚利用為特色，設計了涵蓋食物與非食物用途的教育內容。他們將魚鱗製成膠原蛋白產品，魚骨轉化為寵物食品，魚內臟則加工成液態肥料，用於農業灌溉。這種資源循環利用的理念不僅降低了廢棄物，也為漁村增加了經濟收益。

新港社區將漁村文化融入食農教育，結合傳統與創新，保留飲食文化的同時開發新價值。設計包含「牽罟文化」、「紅樹林染布」與「數魚歌」的課程，讓學生透過參與活動，感受漁村的歷史與風情。不僅局限於校園，還涵蓋企業合作和社區活動，每年與五所大專院校合作，舉辦 30 場以上的食農教育活動，並與 ESG 企業夥伴合作，推廣家庭日活動與食農遊程。並計畫結合數位工具，推出更多線上教案與課程，並深化產業合作，實現教育的全方位升級。



社區魚塢漁事體驗，讓參與者了解冷排水低碳養殖原理，進而提升環境永續、地產地消等觀念。



社區執行遊程濕地生態導覽，讓參與者了解冷排水低碳養殖原理，進而提升環境永續、地產地消等觀念。

新港社區的教育努力直接促進了漁業市場結構的調整。根據統計，2017 年社區 91% 的水產品出口至中國，至 2024 年這一比例降至 32%，更多產品銷往臺灣和其他國際市場。這標誌著從以外銷為主，向地產地消的轉型成功。未來，新港社區計畫結合數位技術，開發更多線上教材，並深化與企業的合作，讓食農教育成為永續發展的助力。





學生下田拔白玉蘿蔔

優等獎

高雄市立 南隆國中

食農教育推動開始時間：2022

主要推廣地點：學校

食農教育事蹟

高雄市立南隆國中以美濃在地農產白玉蘿蔔、紅豆、美濃 147 米和臺灣鯛為主題，結合農會與社區，設計食物日與實作課程，推廣地產地消與綠色消費理念。課程融入客家文化與雙語教育，拓展學生跨文化素養與全球視野，並結合 AI 技術建設智慧農場，探索廢棄物再利用與 SDGs 議題，透過跨科學習與實作，讓學生從農田到餐桌的實作體驗中，提升學生愛鄉與食農的實踐力。

美濃四寶與跨領域食農教育的創新實踐

「我們學校所在的美濃地區有著豐富的農業資源和客家文化，這是我們食農教育的根基。」黃啟賓校長說。

南隆國中以「白玉蘿蔔」為主題，開發了融合語文、自然、家政等多領域的教案，帶領學生從播種、病蟲害防治到採收、醃製，全程參與農作的每個環節。



學生收成魚菜共生蔬菜不亦樂乎

為了讓學生在課堂中獲得多層次的學習體驗，南隆國中結合科技與傳統設計了多樣化的教材：

1. 魚菜共生系統與 AI 技術：學校建置了智慧農場，讓學生學習如何利用物聯網和 AI 技術進行栽種與管理。他們製作了濕度監測裝置、定時餵食器等，讓孩子們在操作中學會科技應用，培養解決問題的能力。

2. 客家文化融入課程：在「悅讀野蓮」的教案中，國文老師帶領學生閱讀客家文學作品，並親手烹煮野蓮料理，從文化到實作，讓學生全面理解家鄉的故事。

3. 「剩」宴與創意料理：家政課設計了「美食剩宴」單元，鼓勵學生利用剩食創作美味料理。例如，用 147 米與臺灣鯛設計健康又具創意的料理，不僅減少浪費，還讓學生對惜食有更深的體會。



在地 x 惜食創意料理競賽創作理念發表



食農教育團隊定裝照

南隆國中的食農教育並非局限於校園內，而是積極延伸到家庭與社區。他們舉辦親子活動，讓家長與孩子一起參與農田體驗和料理課程，透過實作加深家庭之間的情感連結。不僅在地深耕，南隆國中也積極拓展學生的國際視野。

他們參與亞洲交流計畫 (ASEP)，與國際姊妹校分享臺灣食農教育的成果，並舉辦雙語課程，讓學生用英語介紹臺灣鯛與地產地消的概念，南隆國中的努力已獲得多方肯定，包括高雄市教育局和農業部的多項獎項表揚。展望未來，他們計畫進一步結合數位教學與永續農業研究，深化食農教育的影響。



北斗國中食農教育團隊

優等獎

彰化縣立 北斗國中

食農教育推動開始時間：2014

主要推廣地點：學校、農場

食農教育事蹟

彰化縣立北斗國民中學成立食農教育推廣團隊，結合校園與社區資源，推廣產地消理念，並設計跨科教案與每週課程，深化學生對農業與飲食文化的理解。創新使用 AR 與 VR 技術製作數位教材，拍攝 8 部食農微電影，設置智慧溫室等農業場域，提供沉浸式的學習體驗。以特教班為起點，透過照顧植物激發學生對生命的尊重與關懷，並將這份精神延展至校園與社區。

從田間到校園， 北斗在地化的食農教育實踐

彰化北斗國中的食農教育，其實從特教班的一片小菜圃開始，2010 年，學校為了幫助特教生提升生活自理能力，開設了種植蔬菜的課程，沒想到，這樣一個簡單的起點，逐漸延伸出今天的全校性食農教育體系。在這裡，學生們透過創新的食農教育課程，學習從土地到餐桌的故事，並在文化與科技的結合中，重新理解環境與飲食的價值。

北斗國中的食農教育以「香菜」為特色主題，將在地農業與文化結合。他們與香菜合作社合作，讓學生親手種植香菜，並探索它的營養價值、加工與保存技術。在課程中，學生設計了香菜冰淇淋、香菜水餃等創意料理，並舉辦「百人香菜宴」，用中英雙語介紹自己的作品。這些活動不僅提升了學生的表達能力，也讓香菜成為連結地方與國際的橋樑。

另外，也積極將科技融入食農教育，引入智慧溫室與數據雲端化管理系統，讓學生學習高科技農業應用。例如，學生透過 AR 與 VR 技術了解作物的生長過程，並使用感測設備監控溫濕度與水肥數據。「我們希望孩子們不只是學習傳統農業，更能用科技去解決未來的農業問題。」李良展主任表示，這樣的課程為學生提供了動手實作與探索創新的機會。

北斗國中食農教育基地



北斗國中的食農教育不僅影響了學生，也延伸至家庭與社區。他們舉辦親子農田體驗、料理課程，讓家長與學生共同參與學習。許多家長表示，孩子回家後主動參與家務，還會分享食材的故事與價值。此外，學校還與彰化縣政府合作舉辦食農教育成果展，並透過微電影記錄學生的學習歷程，觸及更多社群與觀眾。「我們的目標，是讓學生在土地中找到歸屬感，學會珍惜與感恩。」李良展主任總結道。北斗國中的食農教育不僅是農業知識的傳授，更是一場文化的復興與心靈的洗禮。

學生田間課程





永續食農 傳承共榮



NF&AEOCA
國家食農教育
傑出貢獻獎

主辦單位  **農 業 部**
MINISTRY OF AGRICULTURE

執行單位  **中華民國全國中小企業總會**
National Association of Small & Medium Enterprise, R.O.C.