**111年臺南市農村社區農遊體驗深化計畫**

**協助社區辦理8場次食農教育活動規畫書**

1. **活動主旨**

　　本計畫食農教育活動以「臺南市農村社區農遊體驗」為串聯焦點，作為農遊體驗的軸線，溝通臺南農村地區的經緯要道，由於農村地區缺乏軌道運輸設備，其交通多半仰賴公路運輸，因此本計畫運用既有的公路基礎建設，作為推廣農遊體驗的軸線，受眾對象包含親子旅遊、一般民眾、學生戶外教學，內容包含優游農村、特色DIY體驗，藉此以活絡當地觀光產業。

以親子共學、一般民眾為對象，搭配各種地方農產特色手作體驗，計畫團隊結合「食育」、「農育」聚焦深度農村旅遊之食農教育建立綠色飲食理念，從「食」中了解「農」的寶貴，從「農」中獲得正確的飲食知識。推展有深度、小眾的農村低碳輕旅行之教育活動，拉近城與鄉的距離，成為農村產業新亮點，促使觀光旅遊多一金，譜出人與大自然合一的生命故事。

1. **活動目的**

近年來「公路探源」成為顯學，以往我們每天再習以為常不過的必經之路，霎時有了它的身世。大臺南境內綿密複雜的道路網絡，也都有說不完的過去，諸如臺1線、臺17線、臺17線甲乙、臺19線、臺19甲、172線、174線、臺84線、182線以及府城街道。本計畫透過市道、縣道溝通臺南農村地區的經緯要道，嘗試連結庄社、深入探索，集文化、觀光、旅遊、休憩於一體，以不同以往的角度，揭開大臺南農村社區的美麗面紗，讓學員藉由深度農遊體驗，體會地理、歷史、開發、生態、信仰、人文、產業，美食等，由北往南，由西往東，學員在學習之後能夠透過按圖索驥，規劃一段公路小旅程，不僅可發思古之幽情，更可以藉以建構出屬於古味臺南的食農體驗故事。團隊將協助東山聖賢社區、左鎮公舘社區、善化溪美社區、七股十份社區等4個區域辦理各2場次食農教育活動，傳承宣揚守護土地之心。

1. **辦理單位**
2. 主辦單位：臺南市政府農業局
3. 執行單位：中華醫事科技大學
4. **參與活動人數**

於後續協助社區辦理8場次食農教育活動規劃書中提及。

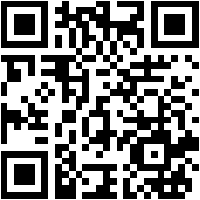
1. **與會對象**

台南在國小、以及一般民眾，適合親子同樂。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 辦理社區 | 辦理時間 | 活動對象 | |
| 東山  聖賢社區 | 111年10月03日(一)09:00-11:30 | 在地學校/**聖賢國小** | |
| 111年10月09日(日)14:00-16:30 | 一般民眾 | |
| 左鎮  公舘社區 | 111年10月14日(五)09:00-11:30 | 在地學校/**左鎮國小** | |
| 111年10月14日(五)14:00-16:30 | 一般民眾 | |
| 善化  溪美社區 | 111年10月04日(二)09:00-11:30 | 在地學校/**善糖國小** | |
| 111年09月29日(四)14:00-16:30 | 一般民眾 | |
| 七股  十份社區 | 111年09月27日(二)09:00-11:30 | 在地學校/**忠義國小** | |
| 111年09月27日(二)14:00-16:30 | 一般民眾 | |
|  | | |

1. **活動規劃**
2. **報名方式**

[**https://www.beclass.com/rid=2748bf9632adade64251**](https://www.beclass.com/rid=2748bf9632adade64251)

****

1. **防疫措施**
   1. 參與人員皆採取實名制，均配戴口罩，遵守防疫規範。
   2. 落實人員體溫及健康狀況監測，倘有發燒(額溫≧ 37.5℃或耳溫≧38℃)、呼吸道症狀或腹瀉等，採取適當的防護措施及引導就醫。
   3. 準備酒精或洗手液，供參與人員進行酒精消毒；活動進行前及結束後，將桌椅及麥克風等設備，進行酒精消毒。
   4. 防疫期間，開窗保持室內的空氣流通；參與者須保持社交距離，在室內保持1.5公尺、室外保持1公尺之距離，座位採取梅花座位，維持適當距離。
2. **其他注意事項**
3. 為響應環保，本活動不提供杯水、包裝水以及免洗杯、免洗筷等一次性餐具，請自行攜帶環保杯及環保餐具。
4. 主辦單位保有修改、變更或暫停本活動之權利，如有未盡事宜，悉依主辦單位相關規定或解釋辦理，並得隨時補充公告之。
5. 聯絡窗口：

中華醫事科技大學 李小姐、黃小姐06- 2690493。

1. **預估成效**
   1. 本年度計畫藉由點摘大臺南境內綿密複雜的道路網路，以「臺南市農村社區農遊體驗」為串聯焦點作為農遊體驗的軸線，將輔導東山－聖賢社區、七股－十份社區、左鎮－公舘社區、善化－溪美社區。
   2. 希冀透過焦點農產，主題性的食農教案，以受與饋的正向循環為設計理念，萃取土地的魅力，進而挖掘地方價值，為地域打造全新且吸引人潮的感動經濟。
   3. 透過推廣在地農業，建立「吃當季、食當地、惜當時」為低碳健康飲食理念，進一步散播並根植低碳永續，愛護地球環境的種子。

**附件一**

# 111年食農教育教案-臺南農村意遊味境

東山聖賢社區

**目前社區執行中的食農教育教內容：**

　　請依社區目前執行之食農教育教案做填寫。

**一、單元課程架構表**

| 單元名稱 | 教學重點 |
| --- | --- |
| 東山聖賢聚落歷史 | 認識因一部影片而大改造的社區 |
| 認識紅龍果 | 1.如何辨別果肉區分2.栽種流程介紹3.生態友善基地4.加工的認識 |
| 紅龍果導覽 | 1.紅龍果介紹、2.田間體驗、3採收體驗、4循環經濟介紹， |
| 紅龍果DIY | 紅龍果料理/盆栽製作 |

\* 如表格篇幅不足，請依上述格式自行增列。

**二、單元教學活動設計表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **教案名稱** | 認識紅龍果 | | **設計者** | 王莨耿 |
| **學習領域** | 綜合、社會、自然 | | **時間** | 140分鐘/共3節 |
| **學習對象** | 國小一年級至成人 | | **人數** | 10-30人 |
| **食農教育**  **概念面項** | ■農業生產與環境  ■飲食健康與消費  ■飲食生活與文化 | | **食農教育**  **學習內容** | 1.農業生產與環境 2.認識食物 3.飲食文化 4.農業生產方法 5.食品衛生與安全 6.在地飲食特色 |
| **主題農產品**  **（請寫1種）** | 品項：紅龍果 | | | |
| **單元設計理念** | * 台南紅龍果產量在臺為全國第四大產區的發展，紅龍果的在台的崛起與沒落。(農業生產與環境) * 紅龍果是國人很常吃的水果之一， 但大家知道品種在台灣有幾種嗎?常吃的品種有哪些嗎？ * 臺灣「紅龍果」為什麼由興轉衰呢？種植面積為什麼這麼多呢？(認識食物、飲食文化) * 如何吃到健康友善的紅龍果呢? * 本活動透過友善栽種農友堅持無毒栽種方式的農民現身說法與農事體驗，從認識栽種到成長、採收方法、包裝等過程，讓餐與者深刻認識與解惑，也吃得安心。 (農業生產與環境、農業生產方法、食品衛生與安全) | | | |
| **議題融入** | 聯合國永續發展指標、戶外教育 | | | |
| **單元目標** | 1. 透過認識聚落發展，了解農業的發展歷史與過程。 2. 由生活中常見的品種，引起參加者的學習動機。 3. 藉由影片與解說介紹，讓參加者認識紅龍果的生長。 4. 農場導覽與實際體驗生產流程，瞭解農民養殖的辛苦。 | | **學習目標** | 1-1認識聖賢聚落發展  1-2瞭解聚落與在地特色  2-1辨識紅/白肉類特徵  2-2能從不同面向說出紅龍果的相關知識  3-1認識紅龍果種植流程  3-2認識循環經濟、友善種殖理念  3-3能思考紅龍果與環境永續的關係  4-1學習種植的技能  4-2與農民互動認識養殖職人的日常 |
| **教學前準備** | 教師準備：  紅龍果/枝條/果實/採果剪/盆栽/手套/濾網/水桶 | | 學生準備：防曬用具、環保餐具 | |
| **教材來源**  **（或參考資料）** | 耿爸農場 | | | |
| **單元架構與時間分配** | | | | |
|  | | | | |
| **教學計畫**\* | | | | |
| **時間** | **學習目標** | **教學流程/**  **教學內容** | | **教學資源/**  **教學評量** |
| 第一節  40分鐘 | 1-1認識東山聖賢聚落發展  1-2瞭解聚落與在地特色  1-3認識種植流程  1-4認識循環經濟、友善種殖理念  1-5能思考紅龍果種植與環境永續的關係 | **活動一：東山聖賢聚落歷史** 內容：用地圖和社區的資料簡單介紹聖賢聚落的形成。  **活動二：認識紅龍果及種植** 內容：簡單介紹(1)紅龍果的構造 (2)紅龍果的生長過程、 (3)種植紅龍果的環境、 (4)種植紅龍果的流程 | | 耿爸農場/聖賢社區展協會 |
| 第二節  40分鐘 | 2-1學習紅龍果的技能  2-2與農民互動認識農業職人的日常 | **活動三：紅龍果導覽與體驗**  內容：(1)採收體驗；(2)紅龍果枝條的運用；(3)農機具操作解說 | | 耿爸農場/聖賢社區展協會 |
| 第三節  60分鐘 | 3-1動手做紅龍果飯糰DIY  3-2學習製作盆栽 | **活動三：DIY**  內容：(1)製作屬於自己的療癒盆栽(2)共食與分享。 | | 耿爸農場/聖賢社區展協會 |

\* 如表格篇幅不足，請依上述格式自行增列。

# 111年食農教育教案-臺南農村意遊味境

七股十份股份魚鄉

**目前社區執行中的食農教育教內容：**

　　請依社區目前執行之食農教育教案做填寫。

**一、單元課程架構表**

| 單元名稱 | 教學重點＊ |
| --- | --- |
| 七股篤加聚落歷史 | 認識全台最大單姓聚落、聚落變遷與發展 |
| 全民蝦拼攻略 | 常見蝦類認識、蝦子冷知識問答互動 |
| 認識白蝦及養殖 | 認識白蝦的特徵、養殖流程介紹、魚塭混養關係、循環經濟、生態友善棲地 |
| 白蝦魚塭導覽與體驗 | 魚塭介紹、傘網體驗、收蝦體驗、SPA介紹、野菜採集 |
| DIY白蝦魚塭的輕食餐桌 | 白蝦料理簡介、野菜白蝦料理DIY、品嚐 |

\* 如表格篇幅不足，請依上述格式自行增列。

**二、單元教學活動設計表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **教案名稱** | 蝦咪代誌 | | **設計者** | | 股份魚鄉 廖宜霈、林筱菁 | |
| **學習領域** | 綜合、社會、自然 | | **時間** | | 190分鐘/共4節 | |
| **學習對象** | 國小至成人，適合親子體驗 | | **人數** | | 10-30人 | |
| **食農教育**  **概念面項** | ■農業生產與環境  ■飲食健康與消費  ■飲食生活與文化 | | **食農教育**  **學習內容** | | 1.農業生產與環境 2.認識食物 3.飲食文化 4.農業生產方法 5.食品衛生與安全 6.在地飲食特色 | |
| **主題農產品（請寫1種）** | 品項：白蝦 | | | | | |
| **單元設計理念** | * 認識臺南沿海地區養殖漁村的發展與聚落文化，古臺江內海四周自古就以養殖漁業為主， 位於七股的篤加更發展為臺灣最大的單姓聚落，是具人文代表性的養殖漁村。 (農業生產與環境) * 蝦是國人最常也是最愛吃的海鮮之一， 但大家知道常吃的蝦有哪些嗎？ 民間有哪些跟蝦子有關的民俗與傳說呢？ 臺灣「草蝦王國」為什麼由興轉衰呢？釣蝦場為什麼這麼多呢？為什麼現在白蝦養殖最普遍呢？ (認識食物、飲食文化) * 坊間常有關於蝦類養殖的負面新聞，真假難辨以訛傳訛，不僅消費者擔心，生產者也憂心。本活動透過堅持無抗養殖的漁民現身說法與魚塭體驗，從放蝦苗、收成方法、去腸泥、冷凍包裝等過程，讓學員深刻認識與解惑，也吃得安心。 (農業生產與環境、農業生產方法、食品衛生與安全) * 誰說魚塭只有膽固醇？漁民因採友善養殖，魚塭畔常長滿野菜瓜類，帶著學員一起認識常見野生植物，並親採後搭配白蝦入菜，自己做一道正港「在地」的「魚塭料理」。 (在地飲食特色) | | | | | |
| **議題融入** | 聯合國永續發展指標、海洋教育、戶外教育 | | | | | |
| **單元目標** | 1. 透過認識聚落發展，了解養殖漁業的發展歷史與過程。 2. 由生活中常見的蝦類，引起參加者的學習動機。 3. 藉由影片與養殖流程介紹，讓參加者認識白蝦的生長。 4. 魚塭導覽與實際體驗生產流程，瞭解漁民養殖的辛苦。 5. 將親手收上岸的白蝦，自己烹煮料理，飲食教育 | | **學習目標** | 1-1認識篤加聚落發展  1-2瞭解聚落與在地特色  2-1辨識常見蝦類特徵  2-2能從不同面向說出蝦類的相關知識  3-1認識白蝦養殖流程  3-2認識循環經濟、友善養殖理念  3-3能思考白蝦養殖與環境永續的關係  4-1學習蝦子養殖的技能  4-2與漁民互動認識養殖職人的日常  5-1能自己烹煮白蝦料理  5-2學習剝蝦技術 | | |
| **教學前準備** | 教師準備：教學投影片、料理器材 | | 學生準備：防曬用具、環保餐具 | | | |
| **教材來源**  **（或參考資料）** | 股份魚鄉田野調查資料 | | | | | |
| **單元架構與時間分配** | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **教學計畫**\* | | | | | | |
| **時間** | **學習目標** | **教學流程/**  **教學內容** | | | | **教學資源/**  **教學評量** |
| 第一節  10分鐘  30分鐘 | 1-1認識篤加聚落發展  1-2瞭解聚落與在地特色  2-1辨識常見蝦類特徵  2-2能從不同面向說出蝦類的相關知識 | **活動一：七股篤加聚落歷史** 內容：用古地圖和族譜簡單介紹古臺江內海淤積與七股篤加聚落的形成， 帶入已有百年的養殖產業。  **活動二：全民蝦拼攻略** 內容：用九宮格問答方式刺激學員好奇蝦子在生活中的無所不在，包括食物、產業、傳說、建築、文化等。 | | | | 股份魚鄉自製教材 |
| 第二節  40分鐘 | 3-1認識白蝦養殖流程  3-2認識循環經濟、友善養殖理念  3-3能思考白蝦養殖與環境永續的關係 | **活動三：認識白蝦及養殖** 內容：簡單介紹(1)白蝦的構造與習性、 (2)白蝦的生長過程、 (3)養殖白蝦的環境、 (4)養殖白蝦的流程、 (5)白蝦從收成到桌上食材之間的保鮮過程 | | | | 股份魚鄉自製教材 |
| 第三節  50分鐘 | 4-1學習蝦子養殖的技能  4-2與漁民互動認識養殖職人的日常 | **活動四：白蝦魚塭導覽與體驗**  內容： (1)用「傘網」抓白蝦； (2)收蝦網體驗； (3)脫腸泥過程； (4)冰磚製作解說 | | | | 合作漁民體驗器材 |
| 第四節  60分鐘 | 5-1能自己烹煮白蝦料理  5-2學習剝蝦技術 | **活動五：DIY 白蝦魚塭的輕食餐桌**  內容： (1)魚塭野菜辨識與採集、 (2)「野菜遇到海」野菜與白蝦料理方式解說、 (3)學員 DIY 料理、 (4)共食與分享。 | | | | 料理器材  料理食譜 |

\* 如表格篇幅不足，請依上述格式自行增列。

# 111年食農教育教案-臺南農村意遊味境

左鎮公舘社區

**目前社區執行中的食農教育教內容：**

　　請依社區目前執行之食農教育體驗做填寫。

**一、單元課程架構表**

| 單元名稱 | 教學重點＊ |
| --- | --- |
| 認識葛鬱金－來自堊地的白金 （季節限定） | 葛鬱金採收體驗：  帶領參與學員進行葛鬱金採收體驗，親自下田採收、挖掘葛鬱金。透過手作及講解認識葛鬱金生長環境、植物特性及農民智慧。  葛鬱金粉製作體驗：  引導學員體驗傳統葛鬱金粉製作方式，包含：清洗-脫膜-敲打-洗粉等流程，使學員了解葛鬱金粉的製作方式。  葛鬱金雪花糬DIY：  葛鬱金創新甜品－葛鬱金雪花糬DIY。透過實作體驗及講解，讓學員認識葛鬱金之調理特性，更加認識葛鬱金。 |

\* 如表格篇幅不足，請依上述格式自行增列。

**二、單元教學活動設計表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **教案名稱** | 認識葛鬱金－來自堊地的白金 | | **設計者** | 公舘社區 |
| **學習領域** | 自然生態、食農教育 | | **時間** | 60分鐘/共3節 |
| **學習對象** | 幼兒園至成人 | | **人數** | 20 |
| **食農教育**  **概念面項** | ■農業生產與環境  ■飲食健康與消費  ■飲食生活與文化 | | **食農教育**  **學習內容** | 1.  在地農業生產與特色  2.  農業生產與環境  3.  農業生產方法  （請參考附件[食農教育概念架構與學習內容]，條列所選「三面」對應的「學習內容」） |
| **主題農產品**  **（請寫1種）** | 品項：葛鬱金 | | | |
| **單元設計理念** | 從產地到餐桌，從植物到產品 | | | |
| **議題融入** | 認識在地產業與文化，認識自己的家鄉 | | | |
| **單元目標** | 1.認識葛鬱金植物特質及特性  2. 了解堊地地質農業發展特質  3. 學習傳統農民智慧及運用  4.認識左鎮葛鬱金產業興衰、產業推廣作為及創新 | | **學習目標** | 從在地物產促進認識自己的家鄉與土地，並從傳統產業的角度出發，傳承長者過往的經驗與智慧，進而透過現代的視角與創意帶動土地與文化的發展。 |
| **教學前準備** | 鏟子、鋤頭、桶子（籃子）、大盆、木槌、粗目紗網、爐具鍋具、DIY材料（葛鬱金粉、牛奶、糖、花生粉或芝麻粉）、鐵盤、說明展板 | | | |
| **教材來源**  **（或參考資料）** | 社區資料 | | | |
| **單元架構與時間分配** | | | | |
|  | | | | |
| **教學計畫**\* | | | | |
| **時間** | **學習目標** | **教學流程/**  **教學內容** | | **教學資源/**  **教學評量** |
| 第一節  60分鐘 | 1-1認識公舘社區聚落發展  1-2瞭解聚落與在地特色  1-3認識種植流程  1-4認識循環經濟、友善種殖理念 | 活動一：  葛鬱金採收體驗 | | 左鎮公舘社區發展協會 |
| 第二節  60分鐘 | 2-1學習葛鬱金粉的製造技能  2-2與農民互動認識農業職人的日常 | 活動一：  葛鬱金粉製作體驗 | | 左鎮公舘社區發展協會 |
| 第三節  60分鐘 | 3-1動手做葛鬱金雪花糬  3-2葛鬱金故事館導覽 | 活動一：  葛鬱金雪花糬DIY體驗  活動二：  葛鬱金故事館導覽 | | 左鎮公舘社區發展協會 |

# 111年食農教育教案-臺南農村意遊味境

善化溪美社區

**目前社區執行中的食農教育教內容：**

　　請依社區目前執行之食農教育教案做填寫。

**一、單元課程架構表**

| 單元名稱 | 教學重點＊ |
| --- | --- |
| 善化溪美社區  介紹 | 認識社區農作物及景緻導覽介紹 |
| 就是蔗樣 | 甘蔗種植與糖的製程及經濟營養價值，它的天然養分能帶給我們身體的好處與實務應用。 |
| 蔗樣炒就對了 | 邀請在地炒糖達人來到社區教學關於炒黑糖的技巧與經驗分享。 |
| 椪出甜蜜滋味 | 使用二砂製作椪糖，體驗古早味的體驗。 |

\* 如表格篇幅不足，請依上述格式自行增列。

**二、單元教學活動設計表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **教案名稱** | 就是蔗樣 | | **設計者** | 蕭宇葳 |
| **學習領域** | 綜合、社會、自然 | | **時間** | 110分鐘/共4節 |
| **學習對象** | 國小至成人，適合親子體驗 | | **人數** | 30-40 |
| **食農教育**  **概念面項** | ■農業生產與環境  ■飲食健康與消費  ■飲食生活與文化 | | **食農教育**  **學習內容** | 1.農業生產與環境 2.認識食物 3.飲食文化 4.農業生產方法 5.食品衛生與安全 6.在地飲食特色 |
| **主題農產品**  **（請寫1種）** | 品項： 甘蔗 | | | |
| **單元設計理念** | 從產地到餐桌，從植物到產品 | | | |
| **議題融入** | 認識在地產業與文化，認識自己的家鄉 | | | |
| **單元目標** | 1. 認識溪美社區甘蔗產業興衰、產業推廣作為及創新 2. 認識甘蔗植物特質及特性 3. 學習炒糖達人的智慧及運用 4. 在家也能做的DIY | | **學習目標** | 從在地物產促進認識自己的家鄉與土地，並從傳統產業的角度出發，傳承長者過往的經驗與智慧，進而透過現代的視角與創意帶動土地與文化的發展。 |
| **教學前準備** | 教師準備：  甘蔗汁、黑糖母、鍋具、鏟子、瓦斯爐、湯匙、木棒、二砂糖、塑膠袋 | | 學生準備：可自備環保餐具、防曬用品 | |
| **教材來源**  **（或參考資料）** | 社區資料 | | | |
| **單元架構與時間分配** | | | | |
|  | | | | |
| **教學計畫**\* | | | | |
| **時間** | **學習目標** | **教學流程/**  **教學內容** | | **教學資源/**  **教學評量** |
| 第一節  30分鐘 | 1-1認識溪美社區發展  1-2瞭解社區在地特色  1-3認識種植流程及產季天候等  1-4認識循環經濟、友善種殖理念  1-5友善小農概念分享 | 活動一：認識溪美社區重點農作及社區特色 | | 善化溪美社區發展協會 |
| 第二節  10分鐘 | 2-1學習甘蔗的大小事  2-2介紹甘蔗特性及生長環境 | 活動二：  就是蔗樣 | | 善化溪美社區發展協會 |
| 第三節  40分鐘 | 3-1學習黑糖的製籌過程  3-2與達人互動認識農業職人的經驗與智慧並動手體驗 | 活動三:  蔗樣炒就對了 | | 善化溪美社區發展協會 |
| 第四節  30分鐘 | 4-1動手做DIY利用二砂糖製作簡易糖製品  4-2促進親子關係  4-3分享與共食 | 活動四:椪出甜蜜滋味 | | 善化溪美社區發展協會 |

\* 如表格篇幅不足，請依上述格式自行增列。