



食農教育在校園—訪羅東高商 簡瑛欣主任

学校での食農教育—羅東商業高校の簡瑛欣主任を訪ねる

Food and Agricultural Education in Schools—An Interview with Ying-hsin Chien, the Director of National Lo-Tung Commercial Vocational High School

採訪 | 陳昱菘 (政治大學原住民族研究中心專任助理)

口述 | 簡瑛欣 (宜蘭縣羅東高商教務主任)

位於宜蘭縣羅東鎮的羅東高級商業職業學校，近年因推動校園食農教育而聲名大噪，全校學生與教師們動起來，一起瘋食農。6年來已有相當不錯的成果，其幕後推動的靈魂人物便是羅東高商的教務主任簡瑛欣。不但已受邀到全台許多學校經驗分享，也有不少想念農科的學生因學校食農教育特色之故，特地前來羅東高商讀書。為瞭解羅東高商推動食農教育成功的原因，筆者特別採訪羅東高商食農教育的推手簡瑛欣主任。



羅東高商學生開心收割飽滿的稻穗。(照片提供：簡瑛欣)

焦點人物

簡瑛欣主任在羅東高商任職已13年，在學校主要教授社會、歷史科。當初考上教師職務時，正攻讀政治大學民族學系博士班，取得學位後，便在宜蘭教書，同時深耕宜蘭、在地研究。2012年，簡主任剛接教務主任職務，希望學生能更關心這片土地及宜蘭農業的發展，以政大民族系所學之應用，透過田野調查、口述歷史、訪談等方式，以社會、歷史學科的角度讓學生踩進宜蘭的泥

土，體會前人開墾的辛苦，以瞭解宜蘭的在地文化與歷史，對這片土地有所認同，同時讓「餐飲教育」與「食農教育」結合，建構職校餐飲科食農教育典範方案。

學校推動的經歷

簡主任提到，所謂的「食農教育」是源自於日本小學所推行的「食育」，過去台灣校園所實施的食農教育大多以小學為主，國高中以後，學生面對升學考試的壓力，逐漸以課業考試掛帥，食農教育的推行開始中斷，鮮少高中職還持續推廣，讓校園的食農



羅東高商學生在田間拔蔥合影。(照片提供：簡瑛欣)

所謂的「食農教育」是源自於日本小學所推行的「食育」，過去台灣校園所實施的食農教育大多以小學為主，國高中以後，學生面對升學考試的壓力，逐漸以課業考試掛帥，食農教育的推行開始中斷，鮮少高中職還持續推廣，讓校園的食農教育推廣有了斷層。



受 訪 者 簡 介



簡瑛欣

高雄市人，1976年生。政治大學民族學系博士。現職羅東高級商業職業學校教務主任；曾任羅東高級商業職業學校歷史科專任教師、羅東高級商業職業學校主任秘書，同時為台灣食農教育學會會員。

教育推廣有了斷層，感到相當可惜。而羅東高商是間職業學校，有相當多元的科目，像是餐飲、觀光、設計、商業等科，也有普通科（社會組・自然組），應該可相互支援應用，並對自己的家鄉—農業大縣宜蘭有所關心、交集，以推動食農教育。

另一方面，宜蘭縣政府農業處正推動「幸福宜蘭農地銀行示範計畫」，藉由媒合

農地，提供返鄉青年務農或做為學校食農教育的實習場域。羅東高商6年前開始配合政府推動農地銀行的計畫，承租宜蘭縣三星鄉一處7分大的農地，成為教育農場，將教學場域從學校內推展到戶外農田。

食農教育的課程以餐飲科學生為主要授課對象，非餐飲科的學生則成立食農社團「農業青年社」推廣「食育」。為了讓學生將飲食的概念融入學習中，羅東高商結合高職優質化計畫，提出「水稻見學」的計畫，主要種植水稻，並將此計畫安排在高一餐飲科的課程中。目的是培養學生的飲食教育從食材來源開始，課程內容有景觀綠肥、施有機肥、米種選擇與應用、人工補秧、插秧後有機農法田間管理、收割與碾製、有機驗證的程序與內涵等課程，讓學生親腳踏入農



羅東高商的食農教育強調「在地的結合」，因教師與學生並沒有農事的經驗，學校也沒有農業科可支援，為了承作那三星鄉的7分農地，羅東高商以產學合作的方式與地方農民組織「行健有機夢想村」合作，甚至將「食農教育」列為正式的學分課程。



食農與地方美食運用。(照片提供：簡碳欣)

田、親手收割農穫，體會農民的辛苦及食材取得之不易；高二則是安排「米穀烘焙」的課程，將採收的稻米加工，製成米穀粉取代麵粉，以製作各種米類食材，像是米麵包、米蛋糕、米點心等。簡主任加以解釋：「以稻米做為學生主要栽培的作物是有原因的。長期以來，台灣的糧食自給率不足，國人習慣吃進口的麵食、麵粉製品。米穀粉為近年來農糧署為解決糧食自給率不足的問題而推廣取代麵粉的。」；高三的主要課程為「食農與地方美食製作」。學生必須學會、認識不同產地的食材，並且把這些食材拿回教室應用在料理上，像是花生製成花生酥、鴨賞製作白蒜鴨賞酥、金棗則製成金棗餅乾等。簡主任認為：「我們人每天都必須得進食，但我們能選擇的是我們要吃什麼樣的東

西。透過食農教育以瞭解台灣豐富多元的在地食材，而不是一味追求進口食材。」希望培育學生不光只是會做菜，也要對食材有所認識，「產地到餐桌」的概念是整套的，而不是把食材的採購交給飯店外包、採購廠商直接送菜進來。

另外，教師師資的部份，為了能夠支持學校推行食農教育，學校教師們自辦研習及積極參與校外研習，更成立「農學工作坊」，讓這些熱愛農村教學的老師瞭解校外推動食農教育的狀況，以及為何農業需要轉型？將校外農業議題帶回到校內。到目前為止，「農學工作坊」至少已有20多位老師的加入，教師群專業科目橫跨公民、數學、英文、地理、音樂、商業經營科、國貿等科目，其中以餐飲科的10多位老師為主要的教學師資，把「食農教育」做



與地方社區合作摘採有機蓮花。(照片提供：簡瑛欣)

為教學主軸，讓羅東高商的食農教育成為跨領域的整合課程。

課程特色

羅東高商的食農教育強調「在地的結合」，因教師與學生並沒有農事的經驗，學校也沒有農業科可支援，為了承作那三星鄉的7分農地，羅東高商以產學合作的方式與地方農民組織「行健有機夢想村」合作，農事的部分由「行健有機合作社」的農民提供技術上的援助，餐飲製作的部分則由晶華酒店主廚來指導學生米穀的烘焙應用，同時配合羅東農會的協助與指導，及北成社區的有機蓮花農場合作，將在地食材運用到課程中。甚至將「食農教育」列為正式的學分課程，簡主任認為：「如果食農教育沒有學分，是

活動式的，那這個課程不會長久。一定要變成正式的課程，才会有計畫、有教材，與社區做更緊密的合作。」但簡主任也重申：「推廣食農教育的目標不是讓學生成為專業的農夫，而是未來他們成為廚師後能理解到台灣食材的重要性，以及對地方的關懷。」

未來目標與期許

羅東高商目前已被指定為原住民重點學

校，學校有超過100位以上的原住民族學生，同時也代表著原住民家長對於學校食農教育的認同與放心。除了原本「水稻見學」計畫，簡主任也預告說未來要與泰雅族的樂水部落合作，一起復耕小米。過去學校與樂水部落相互配合，學生將部落帶來的小米應用在餐飲上，目前正嘗試將米穀粉與小米結合，創新食物的口感，以提高小米的使用、促進部落的生產。希望以羅東高商種植水稻的經驗找回在地的認同感。

回歸到「食育」的本質，食農教育是培養學生的心性，餐飲的學習也不是只是擺盤好看而已，當學生穿上白色的餐飲服裝，首先要做的就是為客人把關食材，讓消費者吃的開心也吃的安心。簡主任相信羅東高商這3年的培訓灌溉，未來學生在就業或發展上應該可以開花結果。◆