



正規教育における食農教育—嘉義大学での原住民農業人材の育成
 Formal Food and Agricultural Education—How Chiayi University Cultivates Aboriginal Agricultural Professionals

文・圖—王進發 (嘉義大學植物醫學系副教授兼原住民教育及產業發展中心主任)
 洪進雄 (嘉義大學園學系教授)

正式教育中的食農教育—嘉義大學如何培育原住民農業人才

近年來，地球極端氣候變化及溫室效應溫暖化，造成病蟲害不斷滋生且不易控制的情況下，嚴重危害全世界的糧食生產，由於過度使用化學農藥防治已成為常態，因此造成食品的農藥殘留及環境污染亦相當嚴重，加上食品添加非法物質或不同污染源造成的食品污染之事件在各地也層出不窮，而引起國人對食品安全的重視，食品安全已成為目前國際及國內糧食生產的重大問題及議題。由於生活水準提高，民眾也開始關心自己的健康，社會大眾對食品安全的要求也相對提高，也重視農產品的生產履歷，因此食農教育及食品安全更關係到國人的生命及生活。

雖然國內食農教育法尚未完備，食農教育之理念及推廣在各地方政府、社區組職及學校仍方興未艾，食農教育仍以不同型式在學校、學校支援社區型及社區等三大方向來展開，因此友善環境的食農概念及從農場到餐桌的各種作法，均是讓國人認真去思考解決食農及食安問題。

緣起

嘉義大學為配合教育部「105年特色大學試辦計畫」，由本校原住民教育及產業發展中心規劃本計畫，而成立「原住民部落食安種子及食教育輔導團」，舉辦系列課程，以培育具備食品安全及食品營養知識的原住民學生為部落食安教育種子講師。另外深入阿里山原住民部落及學校，強化原住民新生代瞭解傳統文化與食農教育的精髓。

計畫主題及內容

計畫以「食安」高山化，「食農國際化」為主題，其工



嘉義大學原住民學生食安種子及食安教育輔導團。

雖然國內食農教育法尚未完備，食農教育之理念及推廣在各地政府、社區組織及學校仍方興未艾，食農教育仍以不同型式在學校、學校支援社區型及社區等三大方向來展開，因此友善環境的食農概念及從農場到餐桌的各種作法，均是讓國人認真去思考解決食農及食安問題。



茶山國小的食農教育—有機蔬菜的種植。

作有：

食安食農種子部落宣導及推展：充分運用本校專業師資及學生資源，建立學生食安及食農宣教團隊，以靜態講座、實作課程與實地參訪，使本校學生增進食品安全及食品營養知識，並選定部落菜園示範地點，俾利進行食安宣導及推動食農教育與產業輔導。

原住民部落食安及食農之推廣：至原鄉部落學校及部落進行食安教育宣導及食農教育實作體驗，教育原住民族下一代，重新建立人與食物、土地的關係，提升對食物、有機栽培方式的興趣，以實作體驗增進對農業知識及族群傳統耕作文化的認識。

國際生參與食農與食安教育活動：由國際生的參與學習及對話，間接推廣至國外，讓更多人重視食安及食農教育之重要性。

向下紮根推廣「食安」與「食農」教育：

近年來嘉義市涂醒哲市長對於協助嘉義市國民小學推動食農教育非常積極，以提升市民對於農產品認識及飲食習慣之建立，期能打造食安城市。本校團隊以教學相長，配合各方專家，共同擬定課程，教授正確的觀念及飲食習慣，為此計畫的重要工程。

計畫執行成果

食安種子及食安教育輔導團實施計畫 食安教育的第9堂課【食物的倫理與哲學】，活動宗旨：分階段至阿里山原住民部落，逐步推展食安宣導及食農教育。以本校食品科學、食品加工、食品營養、農藝、園藝、生命科學、企業行銷之專業師資及原住民學生資源，建立食安及食農宣教團隊。之後結合靜態講座、實作課程與實地參訪，培養具備食品安全及食品營養知識的種子講師。再來舉辦食安及食農教育



訓練課程16小時、實作6小時及實地觀摩12小時，合計34小時。完成至少30小時課程者將頒發結業證書，並成為食安教育宣導團種子。其課程從教導學童食安法解析、食品安全與中毒、日常飲食必修的2堂化學課、基改作（食）物面面觀、從「好油！」到「好油」、食品標示解析、食物與疾病、綠色革命2.0 有機、無毒與自然農法栽培、微生物發酵等靜態課程，到自製果醬（或罐頭）、手作香腸、部落傳統美食製作等實作課程，再到實地參訪瑪納有機農場、鄉樂野村鄒築園咖啡、新美村打手機鄒有機農業農事體驗、茶山村雜糧產銷班。

原住民部落及學童食品安全宣導暨食農教育紮根計畫，在嘉義阿里山鄉2所國小各辦理3場次之食安宣導及實驗體驗、食農教育實作體驗及有機栽培成果分享及品嚐體驗，協助偏鄉國小推動飲食教育。食安宣導的部分，則由本校老師帶隊及原住民食安教育宣導團種子，至國小校園以靜態課程、遊戲、文化體驗或食品安全體驗活動等方式，進行親子宣導；食農教



阿里山國小的食農教育—有機蔬菜的採收。

本校原住民教育及產業發展中心除了負責規劃「原住民部落食安種子及食農教育推廣實施計畫」，也成立了「原住民部落食安種子及食農教育輔導團」，期望未來能成為住民部落食安種子及食農教育之種子，深入阿里山部落及國中小學，和部落耆老共同參與教導孩童食農教育。



育的部分，由本校園藝系及農藝系教授講授有機栽培，請部落耆老及在地有機業者示範鄒族傳統整地及作物種植方式，由學童進行實作種植短期有機蔬菜如葉用甘藷、葉萵苣等，其有機蔬菜做實地品嚐或分送部落分享，或配合活動銷售，並規劃食安講座、食品安全體驗、農場導覽、認識作物與土壤、有機無毒栽培、堆肥製作、病蟲害管理、有機蔬菜播種、栽培實作、成果分享及品嚐體驗等課程，像是在茶山國小開設食品加工實作體驗課程，讓學童學習製作愛玉果凍及西瓜果凍DIY，並教導學童如何注意食品安全與衛生，同學親身體驗及製作，讓小朋友獲益匪淺。增加原住民學童對食物、有機栽培方式的興趣，增進對族群傳統耕作文化的認識，同時也增進本校原住民學生對阿里山部落的認識，建立學術與產業的對話及資源連結，並善盡區域大學之社會教育責任。

嘉大有機鄒 阿里山有機農特產展售計畫【食在安心·食在鄒到】，主要推廣食品安全、在地、當季、有機、樂活、養生之健康概念及消費理念。以嘉義大學為平台，串聯阿里



嘉義大學原住民學生食安種子及食農教育輔導團到瑪娜有機蔬菜農場參訪。

山鄉與都會區的消費人口，推廣阿里山鄉之有機蔬果、米、雜糧、咖啡、茶葉等，提升阿增加地產地銷效能。其活動有阿里山鄉有機農特產展售、市集，及本校97週年校慶園遊會，並邀請茶山村雜糧產銷班第二班、「打手機鄒有機發展協會」、茶山村社區發展協會及多位有機耕作農戶等參與。提供免費平台，製作活動主題看板、佈置展售會場。徵詢有機農產經營業者採寄賣方式，由原住民學生社團協助展售。產品有糯筍筍、醬筍塊、蔗糖塊、月桃茶、咖啡以及香糙米等多種產品。邀請校外原住民樂團及嘉大原民學生社團等進行現場樂舞表演，表演活動有嘉大原住民學生社團樂舞展演、來吉鄒族樂舞祭儀傳習團隊（來

吉國小）等等，以吸引師生及校外消費者共同參與。體驗活動：製茶、小米酒製作、竹器製作、有機蔗糖製作、有機食品試吃、有機茶試喝、食安與食農教育有獎徵答等。

本校原住民教育及產業發展中心除了負責規劃「原住民部落食安種子及食農教育推廣實施計畫」，也成立了「原住民部落食安種子及食農教育輔導團」，期望未來能成為住民部落食安種子及食農教育之種子，深入阿里山部落及國中小學，和部落耆老共同參與教導孩童親自參與農事生產、處理及烹調，發展出簡單的耕食能力及正確飲食習慣，成為此計畫的重要工程；聯結原鄉及都會，促進原鄉農產品在都市的行銷平台及知名度。

嘉義大學近年來亦承接政府機構的不同屬性食農教育計畫，含涵蓋對象包括本校學生、嘉義市市民、社區民眾、青年農民、社區大學學員等，事實上推廣成效佳且參與者反應熱烈。本校2018年配合教育部高校深耕計畫，預計發展「安全食農學程」，其學程目標為：培養具安全食農專業知能之專才、培育具關心安全食農議題之跨領視野之人才；其課程有分析檢驗、食農產品、栽培養殖、植物保護等相關學科及課程。◆



王進發 Watan Kiso

泰雅族，宜蘭縣人，1965年生。中興大學農學博士（昆蟲學系）。現職嘉義大學植物醫學系副教授兼原住民民族教育及產業發展中心主任。曾任行政院原住民族委員會政務副主任委員、行政院原住民族委員會重點部落審查委員、宜蘭縣政府原住民事務委員會副主任委員、宜蘭縣大同鄉崙埤社區發展協會理事長。



洪進雄

台南市人，1954年生。台大園藝研究所碩士、博士班（肄業）。現職嘉義大學園藝學系教授。曾任嘉義大學農業推廣教授、台灣傑出農民協會顧問、台灣農業合作社聯合社顧問、嘉義大學原住民教育及產業發展中心主任。

致謝：本計畫執行承蒙本校原民中心謝麟兮、楊荐翔、沈枚楨等助理協助辦理。