

# 農村社區食農教育方案

農業部農村發展及水土保持署

112年農村食農教育管理計畫

方案名稱	風糖有FIW原民客庄特色餐之旅		設計者	張苑婷
學習對象	親子團、學生團體、各年齡層團體		教學時間	4.5小時
選用之農業作物或社區特色	甘蔗		適合人數	10~40人
			活動場域	新城風糖休閒園區
設計理念	<p>日治時期便種植甘蔗製糖的新城社區，由於國內製糖式微，種植甘蔗的農人越來越少，社區耆老們二十多年前啟動了把甘蔗種回來計畫，讓新城飄香，糖風再現。社區主要組成人口為客家人，近年來的組成則愈加多元，聚集了多元文化的生活軌跡。邀請遊客們從土地到餐桌，藉由親自走訪、採收、手作，認識甘蔗變成烏糖的過程，體驗多元飲食文化的魅力。</p>		聯合國永續發展目標 (SDGs)	SDG2 SDG12
			操作地點	甘蔗田、製糖加工室、活動教室
食農教育法六大方針	<p>■支持認同在地農業 ■地產地消永續農業                  ■深化飲食連結農業 □珍惜食物減少浪費                  □培養均衡飲食觀念 ■傳承與創新飲食文化</p>			
食農教育概念面向 (三面六項)	農業生產與環境	農業生產與安全	<p>■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</p>	
		農業與環境	<p>■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</p>	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<p>■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</p>	
		飲食消費與生活型	<p>□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</p>	

		態		
	飲食生活與文化	飲食習慣	<input type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input checked="" type="checkbox"/> 分享與感恩 <input type="checkbox"/> 進餐禮儀	
		飲食文化	<input checked="" type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食與文化的傳承 <input checked="" type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化	
教學目標		知識:知道甘蔗在社區飲食文化的發展起源 態度:能夠認同社區產業照顧長輩的價值 技能:能說出甘蔗製糖經過的步驟以及		
教學材料		甘蔗田、農具、製糖加工室故事館、麵糰、黑糖、愛玉籽、FIW FIW原民客庄特色餐		
活動流程				
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項	地點
40分鐘	黑糖爆漿饅頭DIY	<p>引起動機: 和遊客介紹社區日治時期產糖的榮景, 以及把甘蔗種回來的故事, 至今發展出黑糖爆漿饅頭; 饅頭事業支持著社區照顧長輩的關係, 建立遊客對社區的認同感。</p> <p>主要活動: 黑糖爆漿饅頭DIY 講解饅頭製作步驟→開始饅頭DIY→分享製作技巧或造型→幫饅頭拍照→放進蒸盤 (交工作人員待饅頭發酵及蒸熟約需60分鐘)</p>	材料: 黑糖 麵糰、黑糖、麵粉、水 器具: 饅頭紙、鉛筆、桌卡、塑膠袋 設備: 電腦、投影機、蒸箱	活動教室
110分鐘	甘蔗農事體驗	<p>步行至烏糖加工廠, 說明甘蔗曾是寶山鄉的重要物產, 以及友善種植甘蔗的生態。</p> <p>向學員介紹甘蔗粗放種植的特性, 對環境相對友善; 說明製糖用甘蔗的特性、品種等, 讓學員觀察可採收的甘蔗生長的樣貌, 自行砍下甘蔗作為後續製糖使用。</p> <p>說明製糖的前置作業, 讓學員體驗清洗甘蔗、榨甘蔗汁, 再由蒸煮機器製作烏糖。</p>	材料: 甘蔗 器具: 鐮刀、手套、水桶、刷子 設備: 榨汁機	甘蔗田、製糖加工室

		<p>體驗砍甘蔗：下田砍甘蔗→甘蔗SPA區清洗甘蔗→烏糖加工室榨汁</p> <p>介紹新城風糖烏糖(黑糖)製程：→新城風糖獨創新烏糖的製程，使用蒸煮方式製作烏糖，降低焦糖化產生的化學物質→教導遊客如何挑選好糖</p>		
30分鐘	黑糖檸檬愛玉DIY	<p>引起動機： 新竹地區是全台特有平地愛玉的種植區，和學員稍早製作的糖蜜搭配成好喝的飲料。</p> <p>主要活動： 講解愛玉製作流程→製作愛玉→等待愛玉凝固（約40分鐘） (秋冬時安排手採檸檬體驗)</p>	<p>材料：愛玉籽、水、黑糖、檸檬</p> <p>器具：不鏽鋼盆、絲襪、碗、湯匙</p>	活動教室
60分鐘	風糖有FIW客庄原住民特色餐	<p>享用客家、原民、柑橘、黑糖等九宮格餐點。</p> <p>由國際冠軍主廚設計及料理，巧妙地將主廚自身阿美族的原住民餐飲特色、客家料理經典食材以及寶山新城的黑糖與柑橘在地農產，透過法式料理手法加以融合變化，更能感受創新的多元飲食文化。</p>	<p>材料：特色餐</p> <p>器具：紙餐盒、說菜小卡、投影機(或電視)播放專訪主廚</p>	活動教室
30分鐘	享用DIY成品	<p>分組拿取完成的點心，品嚐1碗親手做的黑糖檸檬愛玉、品嚐親手做的2顆DIY黑糖爆漿饅頭、飲用甘蔗汁。</p> <p>享用手作點心的同時，回顧一天的活動：新城社區的發展、甘蔗產業復興、午餐中使用的在地食材等，接著進行有獎徵答活動，詢問遊客新城社區產製黑糖爆漿包的原因、今日印象最深刻的體驗項目等。</p>	完成的點心、獎品	活動教室
參考資料				
<p><a href="#">迎風甜香, 入寶山得糖而歸</a>  <a href="#">不散的風中糖香 不變的愛鄉濃情</a></p>				

[寶山鄭德有 從幫農變成甘蔗種植指導](#)

教學附件

[製糖流程展版](#)

[地方食材創意料理](#)

[社區經營的甘蔗田, 遠方白色的毛束是開花中的甘蔗](#)