

核定本

連江縣政府  
食農教育推動計畫  
(112-116 年)

中華民國 112 年 12 月

## 內容目錄

壹、計畫源起.....	1
貳、計畫目標.....	2
參、計畫執行.....	6
肆、結論.....	7

## 食農教育推廣案

### 壹、計畫源起

在 2022 年 4 月 19 日，立法院三讀通過《食農教育法》，主責機關為農業部，當時農業部公布食農教育推動 7 大重點，將部門協力、地產地消、獎勵及預算等予以法制化，而在 2022 年 5 月 4 日，總統正式公告共 20 條的《食農教育法》條文，並自公布第 3 日（5 月 6 日）生效，賦予推動食農教育的經費及法源依據。時任行政院長蘇貞昌表示，食農教育是農業政策的根基，讓孩子從生活中的每一口咀嚼，認識在地食材、飲食文化以及從產地到餐桌的每一環節，進而培養在地消費的觀念。各界倡議《食農教育法》多年，2018 年農業部召開第 6 次全國農業會議，即宣示要推動食農教育立法，發展系統性食農教育體系，並於去年完成草案，邁出了一大步。

因此，食農教育能達到保障食安、提升國人對國產農產品認同、促進農業文化傳承及永續發展的功用，而食農教育應從小做起，需要農業部、教育部的整合，這次《食農教育法》草案通過，內容包含原則性基本法及執行法，將來農業部、教育部、衛福部甚至原民會都會一同納入，也將大力輔導地方政府協助推動。因此『食當季、買在地』食農教育推廣案在這樣的脈絡與緣起之下，也成為連江縣政府推廣食農教育的重點專案之一。

## 貳、計畫目標

為推廣食農教育，引導本縣縣民從關心個人的飲食，瞭解農業生產到銷售的過程，從而轉化成實際支持國產農產品的行動為計畫目標，從農業生產與環境、飲食健康與消費、飲食生活與文化等主題，讓全民都能注重健康飲食及支持國產農產品。

目前的食農教育大致上包含了農業、飲食和環境教育三個內容，在以往這些教育內涵是各自獨立施行，分別由不同的公、私部門承辦，造成了諸如農業部門辦的教育活動只重視農事體驗，忽略飲食和環境教育的重要性之缺失，因此，嘗試將這三種教育內涵融合於共同設計為目標，也讓不同的公私部門，例如政府機構、學校、農會、非營利組織、農場和農企業等都能夠經由合作參與來共同完成。

此外農業部「我國農業體系食農教育推動現況」，整理出「臺灣食農教育多元面向」目標。此面向涵蓋範圍廣泛，共分為八個面向，包含與飲食教育相關的低碳飲食、飲食文化、均衡飲食(正確的飲食知識)，以及與農業教育相關的社區產業(含農村及在地經濟)、食農體驗、全球環境變遷調適(糧食安全)，以及串聯飲食教育及農業教育的友善環境、食品安全。



馬祖食農教育八大目標

### 一、食農體驗

食農教育從親手做開始，包含社區參與、體驗農業生產及食物烹飪、生態體驗，培養學習者簡單的耕食技能，並透過體驗的過程，觀察及認識生態環境與農村樣貌，提升民眾對土地情感、瞭解環境與農業的關聯及重要性。

### 二、社區產業(含農村及在地經濟)

認識馬祖在地的里山與里海的原生生物與農漁資源，搭配里山倡議的精神，兼顧生態保育與社區產業，帶動社區的特色農產品、支持在地小農市集、融入環境教育的思維，幫助農村自給自足，發展在地

經濟。

### **三、環境與農產調適(糧食安全)**

此面向的概念提供給學習者反思的議題，例如馬祖農業面臨問題、因應環境變遷以及生產元素 (包含氣候變遷，以及土壤、水與海洋資源、植生等自然資源) 之農業生產調適、安全糧食供給、農業生產永續等，包括馬祖三寶之加工與食農教育來調適生產問題。

### **四、低碳飲食**

低碳飲食最直接的就是地產地消，不但縮減食物里程、減少碳足跡，亦能促進在地農產品的消費。而自然加工指的是強調產銷調節型的加工 (例如將過剩的蔬菜製作成菜乾，以延長保存期限及增加產品價值)，以及飲食適量不浪費、降低生產過程之碳足跡，以及保存農食的原味也都歸屬低碳飲食的面向中。

### **五、飲食文化**

飲食文化是人類對於食物情感以及利用方式，馬祖雖小但相同食物在不同的島嶼，皆擁有不同的文化、食用及料理方式等，這些都是值得我們深入去瞭解；例如馬祖豐富的閩東人文以及信仰文化，可以明白在地傳統食物的文化價值，進而維護在地的飲食文化，包含了食物的重要、飲食特色、節慶食物、傳統糕點等。

### **六、均衡飲食(正確的飲食知識)**

均衡飲食是現代人較不容易達到的一項目標，除了忙碌的生活外，對於飲食知識的正確認知也不夠充足，因此於食農教育中，認識營養素與需求、健康飲食原則、餐點製作及食物組合，搭配綠色烹調強調低碳、簡單且健康的烹調方式等，將食物對於人類的健康發揮到最大價值。

### **七、友善環境**

消費行為影響著市場的供應與經營，現今大眾對於農產品的選購，不再只是價格取向，而也有安全、健康取向的需求，友善土地的耕種方式，不僅提供了安全的農產品，也保育了生物多樣性，促進環境自然的循環與永續發展，人、環境、動植物共存共榮。除此之外，透過關懷在地友善小農、建立產銷互信，直接向信任的農夫購買，也回復從前人與人的情感，不僅只是商品與價格上的互動。

## 八、食品安全

食品的選購對現代人而言是一門學問，例如如何挑選新鮮美味的食材，以及食物的外觀及營養價值其實是沒有絕對關係的，而瞭解加工食品及添加物、食品運送與保存方式、並在馬祖選購安全的食品上做出正確的選擇。

## 參、計畫執行

### 計畫執行項目

項次	工作項目	數量
1	成立食農教育推動會	1
2	召開食農教育推動會議	2
3	訂定食農教育推動計畫	1
4	訂定相關獎勵制度	1
5	推動國家食農教育貢獻獎，表揚推動人員及團體	1
6	設置食農教育資訊整合平臺	1
7	定期定點辦理友善農民市集	1
8	連結食安五環、深化食農教育	1
9	透過鼓勵學校及教師發展食農教育教學策略	1
10	辦理食農教育推廣活動	2



## 肆、結論與建議

### (一) 結論

本計畫主要目的為幫助生產者、馬祖居民、外地遊客等認識食物的原始樣貌，並思考人類與食物的關係。另外，也希望學習者具備簡單的農事技能及飲食烹調能力，以建立良好飲食習慣，避免飲食風險。從社區層面而言，食農教育希望推動在地食物的觀念，以發展地方農業及相關產業，並維護在地飲食文化。從大自然及生態環境而言，則強調人類的飲食型態對大自然的衝擊，並提倡環境友善的農業經營及消費方式，使人類與大自然共同永續生存。

而馬祖的食農教育之推動，經由四鄉五島農漁產的資源交流，以及各季食材的互補與特色，建立「地產地銷」的農業食物網絡，各項成果如下：

#### (1) 提倡地產地銷的低碳飲食文化，培養國人健康飲食

本計畫於馬祖食農教育活動中，以深入淺出的知識科普推廣食品安全相關理念，讓在地居民、學童從小開始認識在地農產品，與其自身相關的健康議題。以農作物種植、親手烹飪農食品製作系列體驗活動，推廣相關種植技巧、注意事項，與食品安全理念外，從關心個人的飲食，生活中的每一口咀嚼，體驗「食當季、買在地」的意涵。

#### (2) 促進永續性農業生產和支持在地食材消費方式

藉由食農體驗更加認識在地食材生產的過程和環境，從產地到餐桌的每一環節中，提倡友善環境共識，強化地產地銷、永續在地資源，傳承共榮、共好的重要理念。藉由親子共同參與的食農體驗與料理製作，讓在地居民、師長帶著孩童們，從小開始注重健康飲食及支持在地農產品，間接促進馬祖當地農業發展並提供更多農業發展之可能。