

地方政府推行食農教育計畫
(113年)
成果報告
連江縣政府

執行機關：連江縣政府產業發展處

交付日期：113年12月

摘要

食農教育之工作推動範疇面廣，許多複雜性地方事務之解決尚需其他不同單位配合，高度涉及地方政府所屬各業務機關權責分工、整合以及與中央政府之對接機制。本計畫為協助連江縣政府落實食農教育法相關規定，綜理轄內食農教育之策劃、辦理及督導，以食農教育法為準據，整合縣內食農教育層面資源及研擬推動方向。

本(113)年度重要成果說明如下：

- 一、協助連江縣政府辦理邀集具食品、營養、農業、教育、環境、動物福利、文化及觀光領域之專家、學者及團體代表，共同辦理 2 場次連江縣政府食農教育推動會議，檢討年度工作各項內容與對應績效指標，作為修正第一期食農教育推動計畫(112-116 年)之準據。
- 二、協助彙整連江縣政府所屬各機關(構)單位、農村社區、農民等辦理食農教育之亮點成果、專業人員、宣導資料及在地特色農產品與教案，建置連江縣食農教育諮詢整合平台，並更新農業部食農教育資訊整合平台，幫助食農教育推動人員快速有效地搜尋到所需要的教學資源。
- 三、依據連江縣政府推動食農教育之八大目標以及食農教育推動委員會會議結論，協助修定連江縣政府第一期食農教育推動計畫(112-116 年)，從法規面與執行面建立事權統一；研擬 114 年度推動食農教育之重要工作項目，深耕、精進地方食農教育體系之發展。
- 四、依據地區農業特色、景觀資源、農漁村發展特色、生態及文化資產，辦理「食魚教育與海廢議題」、「金銀花食農教育」、「食魚教育與健康生活」等共 3 場次食農教育課程及體驗活動，厚實民眾食農素養。
- 五、辦理小農市集 1 場次。提供安心食材、馬祖好物、伴手禮，傳達產地消、縮短食物里程及普及食農教育理念，搭建生產者與消費者之間的橋樑，以實際行動支持地方農業發展。
- 六、輔導海島悵旅創生股份有限公司參與國家級食農教育貢獻獎競賽，積極展現連江縣政府輔導亮點與地區推動成果。

七、依據農業部食農教育 ABC 模式輔導社區撰寫洛神花食農教育教學教案，提升現場教學與體驗活動品質，俾利後續研提食農教育相關計畫，爭取更多資源為地方農業加值。

八、研擬連江縣食農教育傑出貢獻獎勵辦法草案，藉此激發其他從事食農教育優秀工作者榮譽感，促進在地食農教育永續發展。

關鍵字：食農教育法、食農教育

目錄

第一章、前言	1
第一節 前言	1
第二節 工作項目與內容	2
第二章、政策分析與推動策略	3
第一節 食農教育法	3
第二節 食農教育相關政策	11
第三節 計畫推動課題與對策	18
第三章、執行成果說明	20
第一節 召開連江縣政府食農教育推動會議	21
第二節 整合連江縣食農教育亮點成果至指定平臺	26
第三節 整合在地資源	29
第四節 研擬連江縣食農教育推動方針	55
第四章、結論與建議	67
第一節 結論	67
第二節 後續推動建議	68
附件一、計畫經費推動分析表	69
附件二、各期審查會議委員意見回覆	70
附件三、小農市集活動企劃書	73
附件四、食農教育推廣活動企劃書	82
附件五、國家級食農教育貢獻獎提報資料	110
附件六、連江縣政府 113 年食農教育推動會會議紀錄	140
附件七、連江縣政府食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表	143
附件八、連江縣政府各局處推動食農教育成果資料	148
附件九、東莒紅寶石-洛神花食農教育課程教案	188
附件十、113 年連江縣政府推行食農教育計畫結案報告	192
附件十一、小鹿坐墊設計圖樣	212

圖目錄

圖 1 食農教育四大主軸目標及行動策略.....	15
圖 2 協助連江縣政府召開食農教育推動會議工作流程圖.....	21
圖 3 連江縣第一次食農教育推動會辦理成果.....	23
圖 4 連江縣第二次食農教育推動會辦理成果.....	25
圖 5 食農教育資訊整合平台架構圖.....	27
圖 6 食農教育資訊整合平台設計圖.....	28
圖 7 食農教育資訊整合平台.....	28
圖 8 食農教育與 SDGs 之關聯.....	32
圖 9 小農市集辦理成果圖.....	48
圖 10 輔導海島幌旅創生股份有限公司參與國家級食農教育貢獻獎.....	50
圖 11 食農教育概念架構及學習內容.....	51
圖 12 輔導研提食農教育教學教案工作架構圖.....	53
圖 13 本計畫協助東莒社區編撰洛神花食農教育教案.....	54
圖 14 連江縣政府推動食農教育之八大面向.....	56

表目錄

表 1 食農教育法內容說明表	4
表 2 推動食農教育關鍵指標	16
表 3 連江縣政府 114 年度食農教育推動會議主題彙整表	22
表 4 連江縣食農教育相關教案彙整表	26
表 5 連江縣政府各局處單位推動食農教育分工表	30
表 6 本計畫辦理食農教育活動彙整表	33
表 7 農業部推動全民參與食農教育項下子計畫彙整表	52
表 8 連江縣政府推動食農教育行動策略與執行內容(本計畫建議)	57
表 9 連江縣政府 114 年食農教育計畫執行項目(本計畫建議)	62
表 10 連江縣食農教育傑出貢獻獎獎勵辦法(本計畫建議之草案)	64

第一章、前言

第一節 前言

食農教育法(以下簡稱為本法)業於 111 年 5 月 4 日由總統令公告，本法第四條明訂「支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業、地產地消永續農業」等作為食育推廣之六大方針，當中涵蓋農業永續、糧食安全、農產品價格平穩、全民生活及飲食等相關議題，將以跨部會整合機制，由中央、地方共同強化與協同相關食農教育資源及推動策略，以發揮整體效能。

食農教育與全民的飲食、營養和健康，以及在地農業發展和環境永續都有著緊密關聯，引導國民從關心個人飲食，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。

連江縣政府作為食農教育地方主管機關，掌理轄內食農教育之策畫、辦理及督導、食農教育專業人員之在職訓練、食農教育之宣導及推展、食農教育資料之統整及交流，以及其他關於食農教育推展等事項，並對接、整合農業部及各中央目的事業主管機關訂頒之重要政策與命令。鑑於食農教育工作推動範疇面廣，許多複雜性地方事務尚需其他不同單位橫向協調，高度涉及府內各單位權責分工、整合以及與中央之對接機制。「113 年連江縣推行食農教育計畫」(以下簡稱為本計畫)作為連江縣推動食農教育之專案平台，將以食農教育法為準據，整合縣內食農教育資源，透過政策擬定及滾動式討論修正，確立政策方針與對應指標、研修食農教育推動計畫、完善相關自治法規，使各單位未來推動時能有所遵循，希冀從法規面與執行面建立事權統一，更有助於建立地方性食農教育體系，同時透過食農教育實作與行銷推廣，整合縣內農村社區、農民、青年、各級學校等優秀成果，持續更新於食農教育資訊整合平臺，俾利各界看見連江縣食農教育推動之成果，打造連江縣農村產業與生態農遊、食農體驗的新價值。

第二節 工作項目與內容

一、召開 2 次推動會議：

成立連江縣食農教育推動會，並辦理 2 次食農教育推動會議（環境資源局、衛生局、交通旅遊局、民政社會處、教育處及文化處等），需依照食農教育法規定辦理。

二、整合亮點成果：

（一）整合連江縣縣食農教育亮點成果。

（二）設置連江縣「食農教育資訊整合平臺」，更新及整合中央或連江縣食農教育相關資訊至連江縣政府「食農教育資訊整合平臺」以及農業部「食農教育資訊整合平臺」。

三、協調在地資源 1 式：

（一）協調連江縣轄內各單位辦理食農教育。

（二）與轄內農漁民團體、社區或農漁民辦理 2 場次食農教育〔農業、畜牧（漁業）各 1 場〕。

（三）辦理「小農市集」1 場次。

（四）協助社區或農漁民團體研提「食農教育計畫」。

四、研擬本縣食農教育推動方針：

（一）訂定 114 年食農教育推動計畫並協助修正第一期食農教育推動計畫（112-116 年）。

五、協助訂定連江縣縣食農教育相關作業要點。

六、臨時交辦事項：

（一）製作並出席期中及期末簡報，依連江縣政府府需求定期召開相關工作及討論會議，以了解相關工作情形並做必要溝通。

（二）應隨時配合連江縣政府為辦理本計畫進行所需之必要協助，提供至本計畫全部驗收合格為止。

第二章、政策分析與推動策略

食農教育自土地而起，深入到文化底蘊和生活型態中，作為農業發展的根基，連結農食和食育，著眼於建立在人與食物、人與土地、人與文化的關係，也扮演了傳遞農業多功能性、農村價值的角色，故其工作涉及範疇面廣，包含：飲食教育、環境教育與農業教育領域等，有必要先就政策發展或相關論述加以爬梳後，掌握各機關之推動工作，據以提出本計畫之推動策略。

第一節 食農教育法

過去食農教育推動多由農政、環保、衛生與教育等單位，依其職權範圍各別推行，實施方法各有主張，對於食農教育之解讀也不盡相同，無論是食育、飲食教育、營養教育、環境教育等名稱看似相關，卻各有不同側重，欠缺系統性的整合與推動機制；爰此，本法於 2022 年 4 月正式公布施行，賦予推動食農教育之經費及法源依據，提升國人對農業及農產品的價值與認識，以實質行動力支持國產農產品，提升農業社會價值。該法共計 20 條，其立法重點在於 5 大部分：

- (一)發展系統性食農教育體系，推動全民食農教育運動，強化國人對我國農業及農產品的認同與信賴支持。
- (二)培養國民食農素養，建立正確飲食消費觀念及習慣，落實健康飲食生活，並減少食物的浪費。
- (三)鼓勵國民參與農林漁牧業生產至飲食消費過程之各種教育活動，實質瞭解農業生產方法、農業科學、農業技術、農業知識、農具製作工法與操作技術，以及農業生態環境及研發的基本知識。
- (四)鼓勵在地飲食文化傳承與創新，創造生產者與消費者交流的環境，促進國人理解農村特色及文化，維護農村永續發展，實質實踐國產農產品的消費以及飲食健康生活。
- (五)推動地產地銷，結合農產品和農產品加工，進入在地消費、在地生產，更大效益帶動農漁村地方產業發展，促進就業機會。

食農教育法讓飲食、農業、環境三大領域在政府及民間單位推廣時擁有整合性的法源依據，不只是臺灣推動食農教育之基本法，更有可具體實踐之作用法功能。本法相關內容說明如下：

表 1 食農教育法內容說明表

條文	說明
第一條 為推動全民食農教育，強化飲食、環境與農業之連結，以增進國民健康，傳承與發揚飲食及農業文化，促進農漁村、農業及環境之永續發展，健全國家食農教育體系及人才培育，特制定本法。	本法之立法目的
第二條 本法所稱主管機關：在中央為行政院農業委員會；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。	本法之主管機關
第三條 本法用詞，定義如下： 1、食農教育：指運用教育方法，培育國民瞭解國民基本農業生產、農產加工、友善環境、友善生產育養及畜牧、動物福利、食物選擇、餐飲製備知能及實踐、剩食處理，增進飲食、環境與農業連結，促使國民重視自身健康與農漁村、農業及環境之永續發展，並採取行動之教育過程。 2、地產地消：指優先消費當地當令生產之農產品。 3、飲食文化：指各地區各族群對飲食方面之技術、習慣、禮儀及儀式活動，包括食材之選擇、獲得、調理、處理、保存及食物取用方式等。 4、食農素養：指為使國民在充分食農相關知識及資訊支持下，選擇合乎個人需求並有助農業及食安環境永續發展之國民素養。 5、食農教育專業人員：指從事食農教育相關之教學、推廣、服務或諮詢	本法之用詞定義

條文	說明
之人員。 6、食農教育體系：為推動食農教育至個人、家庭及社會，以學校、社區、各類團體及政府各級機關（單位）等，共同推動食農教育所擬具系統化之各項措施。	
第四條 食農教育之推動方針如下： 1、支持認同在地農業：發展食農教育體系，推動全民食農教育運動，強化國民對於我國農業及農產品之認同、信賴及支持。 2、培養均衡飲食觀念：培養國民食農素養，建立均衡飲食消費觀念及習慣，落實健康、符合生態永續的飲食生活，增進國民健康。 3、珍惜食物減少浪費：實踐在地農產品消費、減少食物浪費、食材減量及減少剩食；並確保食品安全、糧食安全，促進農地、農業用水與其他資源合理及循環利用，致力於國民穩定取得糧食。 4、傳承與創新飲食文化：鼓勵在地飲食文化的傳承與創新，創造生產者與消費者交流環境，促使國民理解在地飲食文化、農漁村特色及農業文化、維護農漁村永續發展，推行健康、符合生態永續的飲食生活。 5、深化飲食連結農業：鼓勵國民參與農林漁牧業生產至飲食消費過程之各種食農教育活動，瞭解農業生產方法、農業科技與研發、農業知識、農業生態環境、友善生產育養及畜牧等農法基本知識，及慣行農業與友善生產方式之差異。 6、地產地消永續農業：結合農產品、農產加工品之生產、加工與交易等過程，有益於在地生產、在地消	第一項各款明定本法之推動方針；第二項由中央主管機關依據前項推動方針定食農教育推動計畫，再由地方主管機關因地制宜擬定直轄市、縣(市)食農教育推動計畫報中央主管機關核定。

條文	說明
費、整體經濟發展及促進就業，強化農產品生產安全之管理，增加農漁村就業機會，促進農業永續發展。 主管機關應依前項推動方針訂定食農教育推動計畫，直轄市、縣（市）主管機關並應將該計畫報中央主管機關核定。	
第五條 中央主管機關應考量國家發展方向與社會需求，依前條第一項所定推動方針訂定具體執行指標，並每五年檢討食農教育推動計畫之執行成果；其掌理事項如下： 1、食農教育政策、法規之擬訂及督導。 2、食農教育工作之研究及推展。 3、全國性食農教育之策劃及督導。 4、食農教育專業人員之培訓及在職訓練。 5、國際食農教育業務之聯繫、交流及合作事項。 6、其他有關全國性食農教育推展之事項。 前項第四款食農教育專業人員應具備之資格與其認可、廢止、遴聘、培訓、在職訓練及其他相關事項之辦法，由中央主管機關定之。	第一項明定中央主管機關應依推動方針，訂定具體執行指標、定期檢討其執行成果及其掌理事項，並於第二項規定授權由中央主管機關訂定辦法之依據。
第六條 直轄市、縣（市）主管機關掌理事項如下： 1、地方性食農教育之策劃、辦理及督導。 2、所屬食農教育專業人員之在職訓練。 3、地方性食農教育之宣導及推展。 4、地方性食農教育資料之統整及交流。 5、其他有關地方性食農教育推展之事項。	地方主管機關之掌理事項

條文	說明
第七條 本法所定事項，涉及中央各目的事業主管機關職掌者，其權責劃分如下： 1、衛生及社會福利主管機關：營養與均衡飲食、食品安全衛生之規劃、推動及監督事項。 2、教育主管機關：學校與幼兒園食農教育之規劃、推動及監督事項。 3、環境主管機關：廚餘再利用之規劃、推動及監督事項。 4、文化主管機關：各族群、不同社群飲食文化之研究及推廣事項。 5、原住民族主管機關：原住民族之營養、均衡飲食、傳統農作及飲食文化之推廣事項及原住民族籍食農教育專業人員培訓規劃。 6、科技研究事務主管機關：農業輔助科技研發、技術研究移轉與應用等相關事項之規劃及推動。 7、其他食農教育相關事項，由相關中央目的事業主管機關依職權辦理。中央主管機關為推動食農教育整體政策、方案、分工及預算，應會商中央目的事業主管機關辦理。	第一項明定各目的事業主管機關之權責，第二項明定中央主管機關召集各目的事業主管機關推動食農教育之法源依據。
第八條 主管機關為推動食農教育，應邀集相關機關代表、專家、學者及團體代表組成食農教育推動會，每年至少召開二次會議，必要時得召開臨時會議，其任務如下： 1、監督與檢討食農教育政策及計畫。 2、提供有關食農教育政策、法規及計畫興革之意見。 3、提供有關機關、團體推展食農教育督導及考核之意見。 4、研訂實施食農教育措施之發展方向。	明定主管機關推動食農教育應組成諮詢會，以及諮詢會組成之任務與成員。

條文	說明
5、研訂公民參與之具體方向及措施。 6、提供食農教育課程、教材、活動之規劃、研發等事項之意見。 7、其他有關推展食農教育之諮詢事項。 前項推動會之專家、學者及團體代表應包含食品、營養、農業、教育、環境、動物福利、文化及觀光領域，其人數不得少於總人數二分之一。任一性別委員人數不得少於委員總人數三分之一。	
第九條 主管機關與目的事業主管機關應配合國民飲食生活多樣化需求，推動友善農業及食品產業，致力於全體國民取得價格穩定、安全、營養且足夠之糧食。	為符合聯合國永續發展消除飢餓之目標，致力於國民於任何時刻取得價格穩定、安全、營養且足夠之糧食，爰為本條規定。
第十條 中央主管機關與中央目的事業主管機關應依中央衛生及社會福利主管機關所定依國民各年齡層與不同宗教、區域、族群、文化飲食習慣之營養及飲食建議攝取基準，推廣食農教育。	中央主管機關與中央目的事業主管機關應依中央衛生及社會福利主管機關所定依各年齡層之營養及飲食建議攝取基準，考量各年齡層實際所需營養攝取及我國糧食供需現況，推廣食農教育，並配合前開基準之修正調整，以利人民在維護自身健康飲食方式上有所遵循。
第十一條 政府機關（構）、公營事業機構、行政法人、學校、幼兒園及政府捐助之財團法人應優先採用在地生產之農產品或以其為主要原料之食品。	政府機關（構）、公營事業機構、行政法人、學校、幼兒園及政府捐助之財團法人等辦理各類會議及活動等，應優先使用在地生產之農產品或以其為主要原料之食品。至政府捐助之財團法人指財團法人法第二條第二項所稱之財團法人。
第十二條 主管機關及目的事業主管機關應輔導相關機關（構）、法人、團體或自然人辦理下列事項： 研發、製造、銷售以在地生產之農產品為主要原料之食品。	為促進國內糧食消費、食品安全及食物里程等環保觀念，應輔導相關機關（構）、法人、團體或自然人（包括食品業者、餐飲業者）研發、製造、銷售有益國民健康及以在地生產之農

條文	說明
鼓勵標示原產地至直轄市、縣（市）或鄉（鎮、市）名稱。 實踐在地農產品消費、減少食物浪費、食材減量及減少剩食。 前項第三款輔導對象以食品業者及餐飲業者為優先。	產品為主要原料之食品，並加強地產地消之標示、減少食物浪費、食材減量及減少剩食，強化國民對於我國農業及農產品之認同、信賴及支持。
第十三條 主管機關與目的事業主管機關應推行下列事項，並鼓勵相關機關（構）、法人及團體共同推行： 1、透過在地食材供應團體膳食，同時推動食農教育。 2、提供相關營養資訊及健康飲食行為之學習機會。 3、提供農業生產及國產農產品相關消費資訊。 4、依地區農業特色，辦理食農教育課程及體驗活動。 5、辦理所屬人員食農教育訓練。 6、製作食農教育宣導資料。 7、其他促進食農教育推廣工作。	主管機關與目的事業主管機關應針對個人不同生命發展階段（包括：兒童、青少年、成人及老人）及家庭需求，協助個人及家庭提供學習良好飲食習慣之機會，以及農業生產及國產農產品之資訊；主管機關並應與教育、衛生及社會福利等機關鼓勵相關機關、機構、法人及團體利用在地食材辦理團體膳食供應，辦理食農教育課程及體驗活動、教育訓練、製作宣導資料，相關內容應著重於理解飲食及農業知識，爰為本條規定。
第十四條 主管機關與目的事業主管機關應協助社區推行下列事項： 1、設置在地農產品推廣據點。 2、依地區農業特色、景觀資源、農漁村發展特色、生態及文化資產，辦理食農教育課程及體驗活動。 3、其他社區營造等促進食農教育相關工作。	主管機關與目的事業主管機關應協助提供相關資訊、鼓勵都市及農漁村社區推動農產品地產地消，減少中間成本，縮短食物里程，如行政院農業委員會輔導農民團體設置農民直銷站、交通部於其主管之國道休息站設置在地農產品推廣據點。另協助社區依據在地文化特色辦理食農教育課程及體驗活動等促進食農教育相關工作。
第十五條 主管機關與目的事業主管機關應協助各級學校及幼兒園推行下列事項： 1、辦理所屬人員食農教育訓練。 2、鼓勵學校、幼兒園透過課程、膳食供應及相關宣導，進行食農教育相關之學習體驗及實作活動，落實健康飲食生活實踐，並培養學生飲食相關	食農教育除旨在推動農業生產及與營養科學相關之知能外，尚須結合現行相關法規（如：學校衛生法、環境教育法等）透過鼓勵參加訓練，強化各級學校及幼兒園所屬人員飲食及農業相關知能。 鼓勵學校、幼兒園食農教育融入相關課程及學習活動，並透過膳食供應，

條文	說明
知能，提升對於飲食及農業之理解，強化對在地農業之支持。 3、優先參與主管機關與目的事業主管機關所輔導之相關機關（構）、法人、團體辦理之食農教育課程及體驗活動。	配合提供農業生產至飲食調理、消費過程之各種體驗及實作活動，提升學生對於飲食與農業之理解，強化對在地農業之支持，以增加學生對於餐飲製備知能，落實健康飲食生活實踐。另鼓勵學校及幼兒園優先參與主管機關及目的事業主管機關所輔導之機關（構）、法人及團體（如農會及休閒農場所）辦理之食農教育活動。
第十六條 中央主管機關應設置食農教育資訊整合平臺，強化消費通路資訊，推廣在地農產品及標章，整合食農教育教材、教案、專業人員、師資及志工人才庫、宣導資料等相關資訊，供公開查詢。	依全國農業會議第六次會議結論：「建立食農教育資訊整合平臺，強化消費通路標示在地農產品，提升消費者對在地農產品之認知、信任及支持。」，爰明定中央主管機關應整合食農教育相關資訊，設置易於使用之資訊整合平臺，推廣在地農產品，同時減少食農教育推動單位之摸索期，並透過網路平臺來拉近消費者與生產者之距離。
第十七條 中央主管機關應會商中央目的事業主管機關，推動食農教育之相關研究，以健全食農教育體系。	政府應加強推動食農教育研究，以期健全食農教育系統，爰為本條規定。
第十八條 主管機關及目的事業主管機關應寬列預算，推行食農教育相關事項。	為推動各項食農教育政策，中央及地方政府應寬列預算推動食農教育。
第十九條 主管機關對實施食農教育工作具有傑出貢獻之機關（構）、法人、團體或自然人，應給予適當獎勵。 前項獎勵之對象、條件、適用範圍、審查程序、審查基準、獎勵方式及其他相關事項之辦法，由主管機關定之。	對實施食農教育具有傑出貢獻者，予以獎勵，並明定授權主管機關訂定相關辦法之依據。
第二十條 本法自公布日施行。	本法之施行日期。

第二節 食農教育相關政策

根據第 6 次全國農業會議「安全—健全農產品安全體系，促進優質農業生產與消費」之軸向中，與食農教育相關之議題與收斂之結論觀之，學校場域、消費場域、全民生活場域是當前發展系統性食農教育體系及推動全民食農教育運動之切入關鍵，如何將食農教育的精神，透過重塑、理解，以多元場域的食農教育推動，讓農業永續、糧食安全等攸關食農素養之概念深入全民生活，如：注重個人健康飲食、支持國產農產品、珍惜食物等，能成為促進在地經濟及農業發展之動力，這有賴產、官、學、民各領域間之跨域合作共同促成；因此，農業部也積極鼓勵各級學校、公益性法人團體、農民團體、社區及農企業公司等，能依據各地的風土民情發展食農教育，透過多元的推廣計畫、展覽、體驗活動及製作教案及教材等工作，讓食農教育在全臺各地開枝散葉。

一、建置食農教育資訊整合平臺，整合食農教育相關資訊

食農教育的推動方法相當多元，不論是第一線現場的教學者、對農務具有深厚經驗的農民以及滿懷熱情的民間團體等，在食農教育推動中，都扮演著重要的角色。農業部為提供各方推動者便利取得食農教育資源的管道，自 106 年起著手建置食農教育資訊整合平臺，將食農教育相關教案、知識、教材、場域、師資等資料進行系統性的彙整，幫助各方使用者可以有效地搜尋到所需要的教學資源，另一方面亦特別設計對應食農教育內涵的分類快速鍵，以及可運用關鍵字進行交叉搜尋，規劃直覺操作介面，提升資訊查詢的效率。

二、推動學校午餐、國軍副食採用國產溯源食材

自 110 年起，學校午餐採用國產可溯源食材政策補助，提供學童優質蛋白質及安全國產食材，一般學校（含非山非市學校）每人每餐補助提高至 10 元；偏鄉學校由每人每餐補助由新臺幣提高至 14 元；在提升國軍餐飲品質及安全方面，106 年由農業部與國防部共同推動，副食採用具有機（含轉型期）、產銷履歷及溯源農產品追溯條碼（QR Code）標章（示）之可溯源蔬菜，截至當年度年底，供應國產可溯源蔬菜之比例已達國軍副食蔬菜採購量 23%，供應量達 1,014 公噸，截至民國 111 年供應

國產可溯源蔬菜之比例已達國軍副食蔬菜採購量 48.2%（產銷履歷 36.5%、有機且含轉型期 11.7%）。未來每年約可增加國產可溯源農產品需求量近 10 萬公噸(蔬菜 79,250 公噸、水產品 3,100~6,200 公噸、豬雞肉 14,000 公噸)，提升國產食材自給率。

三、「三章一 Q」國產生鮮食材穩定安全供應

為鼓勵校園午餐優先採購國產優質農產品，農業部農糧署推動臺灣有機農產品標章、產銷履歷農產品標章、臺灣優良農產品標章(CAS)以及溯源農產品追溯條碼（QR Code）認證，截至 112 年度 9 月底，學校午餐使用三章一 Q 標章示)食材覆蓋率達 98.16%。在生產端方面，為使國產生鮮食材穩定安全供應，農業部採用三種方法輔導農民持續生產優質農、漁、畜國產可溯源食材，包括：(1) 輔導市場供應商對應生產者或團膳業者合作農戶導入各項驗證及溯源制度，建立個人品牌，解決溯源蔬果供應問題；(2) 持續輔導各批發市場於現有交易場所，設立溯源蔬果專區，提供採買單位現貨或預約採購，並監測田間農藥，為國產生鮮食材做品質把關；(3) 輔導農民團體成立供應平臺，確保供貨順暢，利用契作方式與農友配合，建立永續合作夥伴關係。

四、擴大推行有機及友善農業

截至民國 110 年止，全臺有機農戶為 4,436 戶，有機耕種面積達 11,765 公頃。為推廣有機農業，當前相關補助包括：(1)有機轉型期驗證土地得申請維護生態保育獎勵及有機農業生產補貼，同一土地獎勵及補貼最長三年；(2)有機驗證土地得申請維護生態保育獎勵；(3)友善環境耕作土地得申請維護生態保育獎勵，每年每公頃新臺幣 3 萬元，同一土地獎勵期間最長 3 年；(4)農產品經營者租金優惠之公有土地管理機關或國營事業，得於每年 3 月至 4 月，檢附土地清冊，向中央主管機關申請前一年度之租金優惠獎勵；(5)外銷市場上，目前臺灣與紐西蘭、澳洲、日本、美國、加拿大及印度等國家完成簽署有機同等性協議，意旨有標示臺灣有機農產品標章的產品，可以以有機名義在該國市場中販售。

同時為呼應國際「有機農業 3.0」倡議—朝向農業生態永續經營的多元包容精神，提高營養食物的消費習慣，鼓勵農民逐步轉型耕作方式，

進一步推廣友善環境農業，在促進國內有機農業持續成長的基礎上，帶動其他符合友善環境的耕作產業。當前友善耕作相關補助包括：(1) 獎勵補貼農業設施、貸款利息等，提升農民轉型友善耕作意願，同一土地獎勵及補貼最長三年；(2) 農地採用友善耕作並通過驗證，不分作物都可獲得「生態獎勵給付」每年每公頃三萬元；(3) 提供技術支援、產銷輔導等。至 110 年底止，我國友善農戶為 466 戶，友善耕種面積達 5,162 公頃。

五、促進國民營養及健康飲食，傳承飲食文化

隨著經濟發展、社會結構改變、疾病型態的變化、人口老化的加速、社會安全的保障及長照服務需求的提升，由衛生福利部主責公共衛生醫療及社會福利。為推動國民營養各項業務，衛福部國民健康署成立「營養及健康飲食促進諮詢會」、辦理「國民營養健康狀況變遷調查」、修訂「國人營養基準及標準」，透過學校、社區、職場等場域及跨部門之合作，推動提升國人營養之政策，利用多元傳播管道分眾宣傳健康飲食，推廣當令在地食材，並融入不同文化習慣。107 年起補助地方政府成立「社區營養推廣中心」，讓營養師走入社區，推動具地方特色的營養照護服務。截至 111 年底，全國共計設有 40 處之社區營養推廣中心及分中心，積極擴充整合各項營養照護服務量能，共計輔導 1,300 處長者共餐據點及社區餐飲業者，辦理社區長者團體營養教育近 2,500 場，服務人數達 7 萬人次。

六、跨域整合推展食農教育

依據食農教育法第四條明定「支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業、產地消永續農業」等六大推動方針，以及同法第七條規定中央各目的事業主管機關職掌權責劃分，研擬各部會分工及整合策略：

(一)成立行政院食品安全辦公室：主辦機關：行政院；協辦機關：教育部

103 年成立「行政院食品安全辦公室」，並推動食品雲之建置，以保障國民健康。教育部配合行政院「食品雲計畫」協助開發與建置「校

園食材登錄平臺」，推動各級學校午餐食材管理電子化，落實校園午餐食材履歷追蹤與食安問題溯源。

(二)學校午餐三章一 Q 政策：主辦機關：農業部；協辦機關：教育部

105 年由農業部與教育部共同推動「學校午餐四章一 Q（現為三章一 Q）」政策，鼓勵學校使用具農產品標章及生產追溯標示之食材，提升學校午餐品質和食品安全信心度，策略包括：(1)推動學校午餐使用國產可溯源食材；(2)整合強化學校午餐衛生安全自主管理；(3)落實源頭把關，確保三章一 Q 國產食材穩定安全供應；(4)推動分階段試辦，結合稽查及獎勵機制，建立標竿典範。

(三)食農教育推廣計畫：主辦機關：農業部；協辦機關：教育部、衛福部

農委會與教育部於民國 106 起共同推動多項計畫以強化食農教育的推動能量，包括「食農教育推廣計畫」、「農業生產與環境」、「結合學校教師及推廣教育人力，提供多元食農教育教材」、「融入在地生活的素材及議題」、「發展科普化教材、鼓勵多元創新提案」、「提升食農教育傳遞豐富且正確的農業資訊」，將食農教育深入家庭、學校及社區，幫助國民實踐健康生活。

此外，農業部與衛福部製作「國產農漁畜產品教材」及「食民曆」，推廣食農教育正確知識及當令食材，在國產農漁畜產品教材中，介紹了稻米及雜糧、漁畜產、果品、蔬菜、特用作物等五大類、53 個品項的作物；在食民曆中，針對民眾維持健康的重要營養素，融合 24 節氣推出「每月一星」當令食材，讓民眾可以輕鬆製備符合當令在地又營養豐富的料理。

在本法之架構下，持續整合各部會及各直轄市、縣(市)政府推動食農教育之相關資源，共同推動全民食育，強化飲食、環境與農業之連結，以增進國民健康，促進農村、農業及環境之永續發展，並具體提出四大主軸目標及行動策略，如下圖所示：

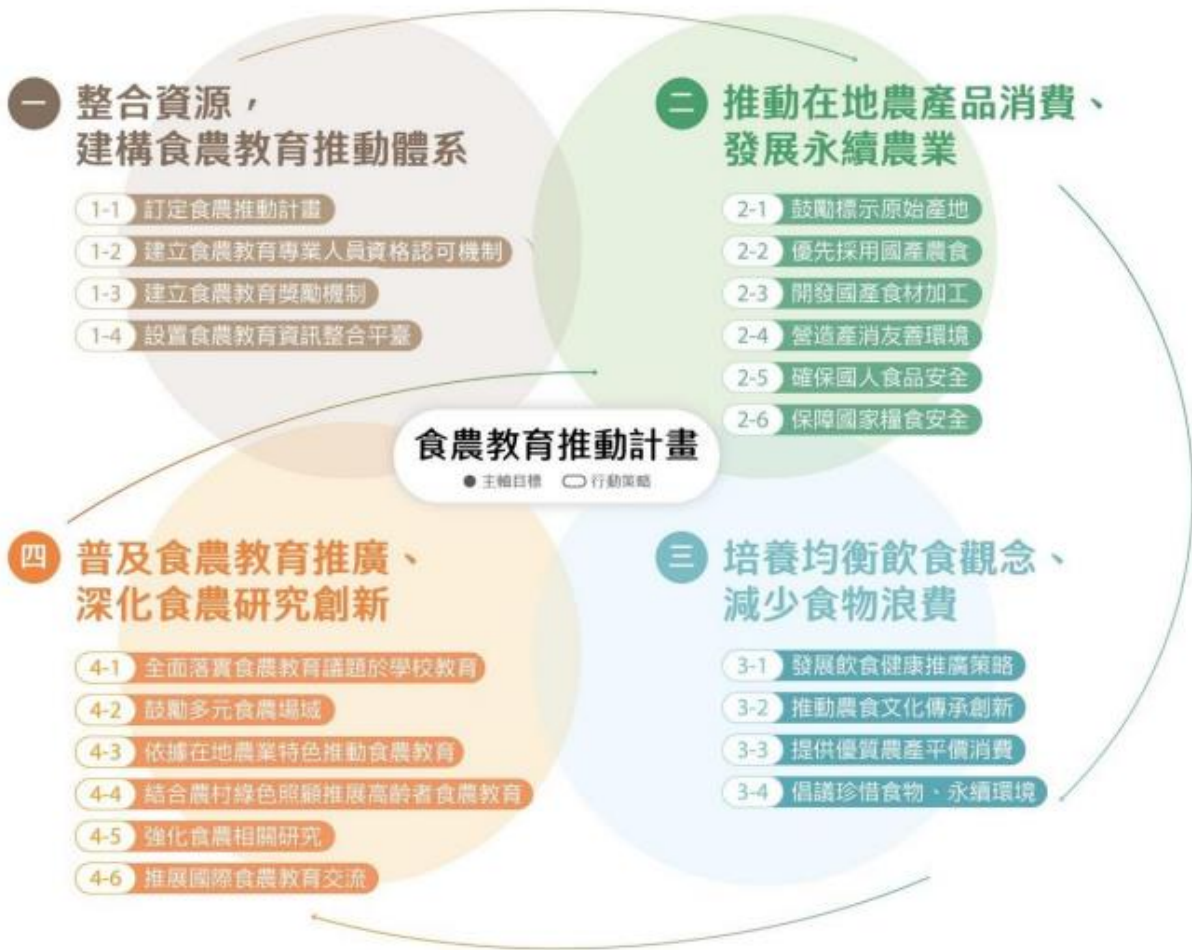


圖 1 食農教育四大主軸目標及行動策略

資料來源：農業部(2023)

依據上開主軸推展出各行動策略及計畫，由各部會按權責全面推動，並擬訂關鍵指標，俾利五年一期之滾動檢討，以期透過相關單位努力推動，以及全體國民共同參與實踐，打造出永續的農業與飲食環境，如下表所示：

表 2 推動食農教育關鍵指標

主軸目標	行動策略	關鍵指標
一、整合資源，建構食農教育推動體系	1-1 訂定食農教育推動計畫	1.中央組成食農教育推動會，提出全國性食農教育推動計畫 2.各直轄市、縣(市)政府組成食農教育推動會，依據地方特色，提出食農教育推動計畫
	1-2 建立食農教育專業人員資格認可機制	1.辦理食農教育專業人員培訓及在職訓練 2.辦理食農教育專業人員及師資之資格認可
	1-3 建立食農教育獎勵機制	辦理食農教育獎勵，鼓勵食農教育工作具有傑出貢獻之機關（構）、法人、團體或自然人。
	1-4 設置食農教育資訊整合平臺	設置食農教育資訊整合平臺，整合食農教育教材、教案、宣導資料及相關人才資源等資訊，提供公開查詢
二、推動在地農產品消費、發展永續農業	2-1 鼓勵標示原始產地	1.提升水產品溯源及標示制度戶數 2.提升禽肉生產追溯覆蓋率 3.推動有機及友善耕作面積
	2-2 優先採用國產農食	1.鼓勵政府機關(構)採用在地生產之農產品 2.提升政府機關(構)參用採購國產可溯源農產品品項數量
	2-3 開發國產食材加工	鼓勵投入農產加工品創新研發
	2-4 營造產消友善環境	成立並維運定期定點市集
	2-5 確保國人食品安全	1.提升生物農藥使用量比例 2.提升畜牧場動物用藥監測合格率
	2-6 保障國家糧食安全	盤點我國重要農業生產資材及糧食供需情形
三、培養均衡飲食觀念、減少食物浪費	3-1 發展飲食健康推廣策略	辦理社區營養教育，建立均衡飲食消費觀念及習慣，落實健康、符合生態永續的飲食生活 依據「每日飲食指南」發展健康飲食教案教材（如：全穀及未精製雜糧等）
	3-2 推動農食文化傳	1.推廣傳承與創新飲食文化相關計畫

主軸目標	行動策略	關鍵指標
	承創新	2.推動原住民重點學校飲食文化
	3-3 提供優質農產平價消費	輔導設立平價/惜食專區，協助國民穩定取得糧食
	3-4 倡議珍惜食物、永續環境	1.輔導連鎖品牌業者以蔬果裸賣或包裝減量 2.輔導餐飲業者導入食材全食物有效利用
四、普及食農教育推廣、深化食農研究創新	4-1 全面落實食農教育議題於學校教育	1.推動幼兒園與各級學校之食農教育教學、課程及教材研發，落實食農教育議題於學校教育 2.鼓勵大專校院開設食農教育相關課程及提供學生學習體驗活動 3.提供各級學校教師食農教育相關研習增能活動，提升食農教育教學知能
	4-2 鼓勵多元食農場域	1.培力建置多元食農教育體驗場域 2.結合食農教育體驗場域、鼓勵多元學習及體驗活動方案 3.鼓勵學校運用食農教育體驗場域，進行戶外教育
	4-3 依據在地農業特色推動食農教育	1.依地區農業特色，鼓勵農業相關團體辦理食農教育課程及體驗活動 2.依農漁村發展特色、生態及文化資產，鼓勵社區辦理食農教育課程及體驗活動 3.推廣畜禽友善飼養與動物福祉相關議題之食農教育活動 4.辦理多元族群飲食文化推廣
	4-4 結合農村綠色照顧推展高齡者食農教育	結合農民團體及農村資源，於綠色照顧站推展高齡者食農教育，落實全齡食農教育
	4-5 強化食農相關研究	1.補助學術團體進行食農相關研究 2.試驗改良場所進行食農教育相關研究
	4-6 推展國際食農教育交流	推動國際食農教育業務之聯繫、交流及合作

第三節 計畫推動課題與對策

中央主管機關負責全國性食農教育政策、法規之擬訂及督導，並每五年檢討食農教育推動計畫之執行成果，然而食農教育之推動目標最終在於落實產地銷售，增加農漁村就業機會，促進農業永續發展，勢必需具備高度的地方獨特性，在中央法令的制約下，地方性事務如何規劃設計以求周延完善，取決如何建立中央與地方府際合作、以及地方政府與相關團體合作協調機制。爰此，本計畫就相關工作之推動旨趣，初步提出後續計畫推動對策：

一、明確目標、訂定連江縣食農教育推動計畫之短、中、長程目標

食農教育目的為讓民眾，連結食物、產地與生產模式，故可思考從「生產」、「教育」及「消費」三大面向，結合連江縣政府「健康島嶼·幸福馬祖」永續施政計畫，以食農教育法作為準據，整合臺中市食農教育層面資源及推動方向，研修連江縣食農教育推動計畫，以及各項政策之對應目標；完善連江縣食農教育法之自治規章與行政命令，使各機關(構)未來推動時能有所遵循，從法規面與執行面建立事權統一，更有助於建立地方性食農教育體系。

二、整合資源，建構連江縣食農教育推動體系

食農教育的推動除了仰賴各機關間的橫向溝通外，外部單位的資源與合作也是不可或缺的。近年來連江縣農村產業在農村再生計畫及相關資源輔導下，逐步發展出-「鹿兒紅褐」、「老酒橙」、「金銀黃」、「原生綠」、「眼淚藍」、「洛神紫」、「淡菜墨」等具地方專屬性的七彩產業色盤，也開始循序漸進地串聯社區體驗與特色遊程，加強自身發展與觀光旅遊之連結，整體性帶動農遊產業服務質量、行銷及通路增值經營，得透過專案、工作坊或共建平台等促進資源共享與合作；另一方面，善用由下而上研提構想之機制推動食農教育，例如：農村再生執行計畫、農村總合發展計畫、島上好、社區營造點等，輔導建構出具連江縣特色的食農教育推動體系，實踐全民食農素養未來。

三、研擬連江縣食農教育從業人員培育方式

以增能培訓建立食農教育推動的專業支持體系，鼓勵農民、學校教師、農業推廣人員及食農教育專業人員積極食農教育專業職能，掌握推動方向及實務解析，例如：生產面：生產環境、生產技術的提升，兼顧環境永續；教育面：食農教育教案研擬推動，辦理食農系列講座、論壇及人員培訓課程；消費面：食農教育導入農產通路及品牌，讓消費者認識從產地到餐桌、從生產端到消費端等相關知識，使其能具備食農教育之素養與配合各地特色編寫教材和教學工作，從而設計出具有在地特色，更豐富有趣的食農教案課程

四、越在地、越國際，推動結合在地文化特色體驗

馬祖地區四鄉五島各有明確的競爭優勢與獨樹一幟的地區特色，不同的地理環境可體現出其獨特的魅力亮點，可就各地區特色和內涵提出策略，將飲食從農業的層次，連結到當地歷史與生活文化，持續性深化在地獨特的價值，強化體驗活動融入食農教育的知識性，凸顯各區域魅力食材之特色與文化，使國人可以透過深度的食農體驗，認識連江縣農業的風土文化，進而認同在地農業之價值。

五、以食農教育為手段，引導青年人力為農村發展注入活水

近年來，在地方創生與青年從農的影響下，越來越多青年選擇返鄉、留鄉、移鄉從事農業工作。為了提升在地青年能力並擴展其影響力，需要建立農村青年夥伴和農村社區的長期合作，以推動食農教育和友善場域的發展。通過這些努力，加深對當地農產地景和社區友善場域的推廣，同時促成青年團隊和農村再生社區之間的串聯，提高共同行銷的效果。這些舉措將有助於持續拓展地方農產業和青創亮點，為地方的發展注入新活力。

第三章、執行成果說明

本計畫工作期程自決標日次日起至 113 年 12 月 5 日前完成，各項工作進度表如下表所示：

項次	工作項目	預定期程	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	議價及簽約-取得優先議價權		◎							
I	第一階段-通知日起 10 日內依委員意見修改服務建議書		◎							
II	第二階段-7 月 31 日前繳交期中報告書				◎					
III	第三階段-11 月 15 日前繳交期末報告書								◎	
IV	第四階段-12 月 5 日前繳交成果報告書									◎
一、召開 2 次推動會議										
二、整合亮點成果										
(一)	整合本縣食農教育亮點成果									
(二)	設置連江縣「食農教育資訊整合平臺」，更新及整合中央或本縣食農教育相關資訊至連江縣政府「食農教育資訊整合平臺」以及農業部「食農教育資訊整合平臺」。									
三、協調在地資源 1 式										
(一)	協調本縣各單位辦理食農教育。									
(二)	與轄區農漁民團體、社區或農漁民辦理 2 場次食農教育〔農業、畜牧（漁業）各 1 場〕									
(三)	辦理「小農市集」1 場次									
(四)	協助社區或農漁民團體研提「食農教育計畫」									
四、研擬連江縣食農教育推動方針										
(一)	訂定 114 年食農教育推動計畫並協助修正第一期食農教育推動計畫									
(二)	協助訂定連江縣食農教育相關作業要點									

第一節 召開連江縣政府食農教育推動會議

主管機關為推動食農教育，應邀集相關機關代表、專家、學者及團體代表組成食農教育推動會，每年至少召開二次會議，必要時得召開臨時會議，任務包含：監督與檢討食農教育政策及計畫、提供有關食農教育政策、法規及計畫興革之意見、提供有關機關、團體推展食農教育督導及考核之意見、研訂實施食農教育措施之發展方向、研訂公民參與之具體方向及措施、提供食農教育課程、教材、活動之規劃、研發等事項之意見以及其他有關推展食農教育之諮詢事項。

本計畫為協助連江縣政府完善所轄食農教育之策劃、辦理及督導，將協助邀集相關局處單位，以及具食品、營養、農業、教育、環境、動物福利、文化及觀光領域之專家、學者及團體代表，共同辦理 2 場次連江縣政府食農教育推動會議，提升國人對農業及糧食生產系統之知識、深耕馬祖地區食農教育發展，具體辦理成果如下所示：

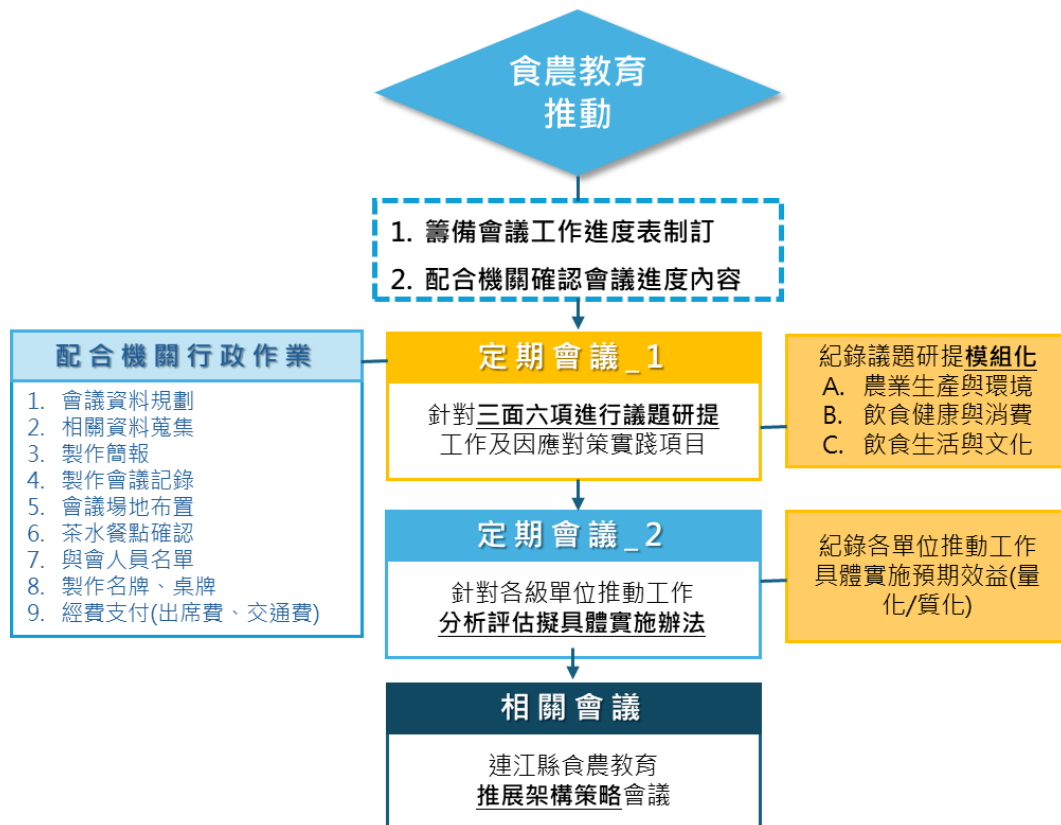


圖 2 協助連江縣政府召開食農教育推動會議工作流程圖

表 3 連江縣政府 114 年度食農教育推動會議主題彙整表

項目	會議主題	辦理日期	討論事項
第一次 食農教育 推動會議	連江縣政府辦理第一期食農教育推動計畫(112-116 年)執行內容及其關鍵績效指標	8/13	(一)案由一：頒發本縣食農教育推動會委員聘書。 說明：依據食農教育法第 8 條規定，為推動本縣食農教育，爰聘（派）相關機關（單位）代表，專家、學者或產業團體代表為本縣食農教育推動會委員，並因應縣府組織改制及人員調動，更新聘書。 (二)第一期食農教育推動計畫(112-116 年)推動內容與績效指標討論 說明：由各相關局處單位依據農業部核定本縣第一期食農教育推動計畫(112-116 年)內容，依其工作業務提出相對應之內容與績效指標，作為連江縣政府修正第一期食農教育推動計畫(112-116 年)之準據。
第二次 食農教育 推動會議	113 年度食農教育推動計畫執行內容與績效指標	11/8	檢視連江縣「113 年度連江縣食農教育推動計畫」之執行內容與績效指標 說明：由各相關局處單位依據 113 年度連江縣食農教育推動計畫之執行內容與績效指標，就年度工作業務進行說明與檢討，作為連江縣政府訂定本縣 114 食農教育推動計畫之準據。

一、第一次食農教育推動會議

連江縣第一期食農教育推動計畫(112-116 年) 結合連江縣政府「健康島嶼・幸福馬祖」施政願景，整合轄內食農教育層面資源以及各項政策之對應目標，訂定食農體驗、食品安全、友善環境、低碳飲食、飲食文化、均衡飲食、環境調節、產區產業等八大推動目標，使各機關(構)未來推動時能有所遵循，從法規面與執行面建立事權統一，更有助於建立地方性食農教育體系：

(一)會議日期：

113/8/13(二)上午 11：00-12：00

(二)會議地點：

連江縣政府 3 樓會議室

(三)辦理成果

第一次食農教育推動會辦理成果如下所示：

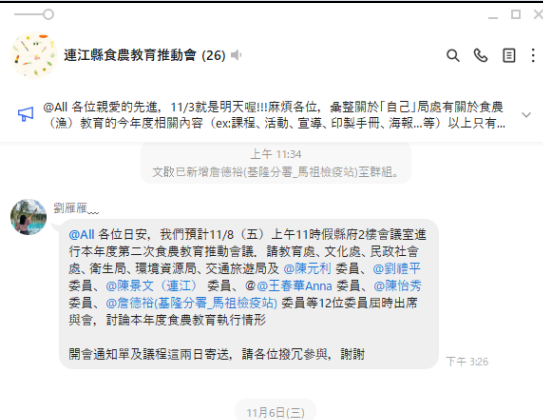
	
針對執行之指標內容進行討論	頒發食農教育推動會委員聘書
	
討論年度各局處配合事項	建立府內食農 line 群組

圖 3 連江縣第一次食農教育推動會辦理成果

根據連江縣政府 113 年度第一次食農教育推動委員會建議，主要以食農教育的推動應整合在地特色資源，結合健康飲食、永續發展與農業文化傳承，建立多元化的教育模式。透過借鑑其他績優縣市的經驗，將食農教育融入學校、社區和體驗觀光活動，打造健全的食農教育生態系統。

此外，結合在地食材與傳統烹飪技藝，有助於提升民眾對飲食文化的認識，並支持其創新與永續發展。各相關單位儘快提交執行指標資料，以便統整納入本縣食農教育第一期計畫。為項目推進奠定了堅實的基礎，確保所有各局處對年度的工作方向及食農教育業務有清晰認識。

二、第二次食農教育推動會

依據食農教育法第 6 條規定，「直轄市、縣（市）主管機關掌理事項如下：一、連江縣食農教育之策劃、辦理及督導。二、食農教育專業人員之在職訓練。三、連江縣食農教育之宣導及推展。四、連江縣食農教育資料之統整及交流。五、其他有關連江縣食農教育推展之事項。」

為定期追蹤本縣食農教育推動情形，每年度各相關局處單位應依連江縣第一期食農教育推動計畫(112-116 年)所訂定之績效指標，依當年度業務執行況狀與連江縣政府施政需求進行滾動式檢討，俾利擬定明年度重要工作項目：

(一)會議日期：

113/11/8(五)上午 11：00-12：00

(二)會議地點：

連江縣政府 2 樓會議室

(三)辦理成果

第二次食農教育推動會辦理成果如下所示：



本(113)年度工作辦理情形說明

研議明(114)年度重要工作項目

圖 4 連江縣第二次食農教育推動會辦理成果

第二次推動委員會辦理重點之一在於 112 至 113 年度執行成果檢討，各相關局處單位應依據指標與績效執行內容，盤點轄內相關資源與推動成果，對應填報年度績效指標，俾利呈現連江縣政府推動食農教育亮點成果。另一方面，有關連江縣政府第一期食農教育推動計畫(112-116 年)之修正準據，建議得參照農業部第一期食農教育推動計畫(112-116 年)之食農教育推動計畫分工表，對應馬祖地區四鄉五島資源與縣府所屬各局處單位業務職掌，就現階段計畫中各項指標分析是否需進行修訂或調整；就明(114)年度食農教育相關活動辦理上，可預先規劃配合連江縣相關節慶或行銷活動期程，彼此相互搭配提昇推廣效益，同時更能聚焦欲深化之議題內容。

三、小結

本計畫依據前開兩次食農教育推動會會議結論與建議，為協助連江縣政府落實食農教育法規定，後續依據四鄉五島地理條件及資源與各相關局處單位業務職掌與年度執行狀況，針對連江縣政府第一期食農教育推動計畫(112-116 年)關鍵績效指標提出修正建議，同時能對接農業部第一期食農教育推動計畫分工表，以期強化、協同與中央主管機關之府際合作，整合學校、社區、專家學者及民間團體，訂定系統化的行動策略，引領縣民共同推動食農生活，使食農教育能於連江縣深耕發展，逐步推展至個人、家庭及社會，從而增加農村就業機會、促進農業及環境永續發展。

第二節 整合連江縣食農教育亮點成果至指定平臺

推動食農教育的方法相當多元，不論是在教育現場的教學者，對農務具有深厚經驗的農民，以及滿懷熱情的民間團體等，在食農教育推動中，都扮演著重要的角色。為降低食農教育資訊成本，拉近生產者與消費者之距離，農業部依全國農業會議第六次會議結論，整合食農教育教材、教案、專業人員、師資及志工人才庫、宣導資料等相關資訊後，建置食農教育資訊整合平臺，幫助各方使用者快速有效地搜尋到所需要的教學資源。

連江縣政府掌理地方性食農教育資料之統整及交流，透過食農教育諮詢整合平台資訊更新，能幫助強化消費通路標示在地農產品，提升消費者對在地農產品之認知、信任及支持。爰此，本計畫相關工作成果如下所示：

- 一、**資料蒐集：**本計畫將協助彙整連江縣政府所屬各機關(構)單位、農村社區、農民等辦理食農教育之亮點成果、專業人員、宣導資料及在地特色農產品，上傳更新平台系統，提供使用者與消費者多元獲取資訊之管道，推廣連江縣在地農畜牧漁產品，達成地產地銷之目標。

表 4 連江縣食農教育相關教案彙整表

食農教育	食魚教育	飲食文化
金銀花是馬祖原生植物(南北竿皆有種植)金銀花又稱忍冬花。	馬祖列島屬於典型花崗岩錐狀島嶼，地勢起伏極大而陡峭，是貝類和甲殼類海洋動物的天堂	老酒-過去馬祖人家家釀老酒，漁夫出海捕魚前用來溫熱身體，當地女人也拿來坐月子，滋補身體。
東莒社協多元夥伴創造產業契機-高經濟作物洛神花	● 貝類種類-淡菜、佛手、花蛤 ● 魚類-黃魚、鯧魚 ● 海洋生態環境保育	紅糟-老酒的酒渣「紅糟」是福州菜的主要佐料之一，當作紅糟雞與紅糟肉等配料之用。

- 二、**建置連江縣食農教育諮詢整合平台：**說明食農教育目的、意義及相關政策方針，佈達各局處及在地組織辦理相關食農教育政策及活動訊息，彙整連江縣在地食農教育推動教案與窗口，提供民眾查詢及使用。

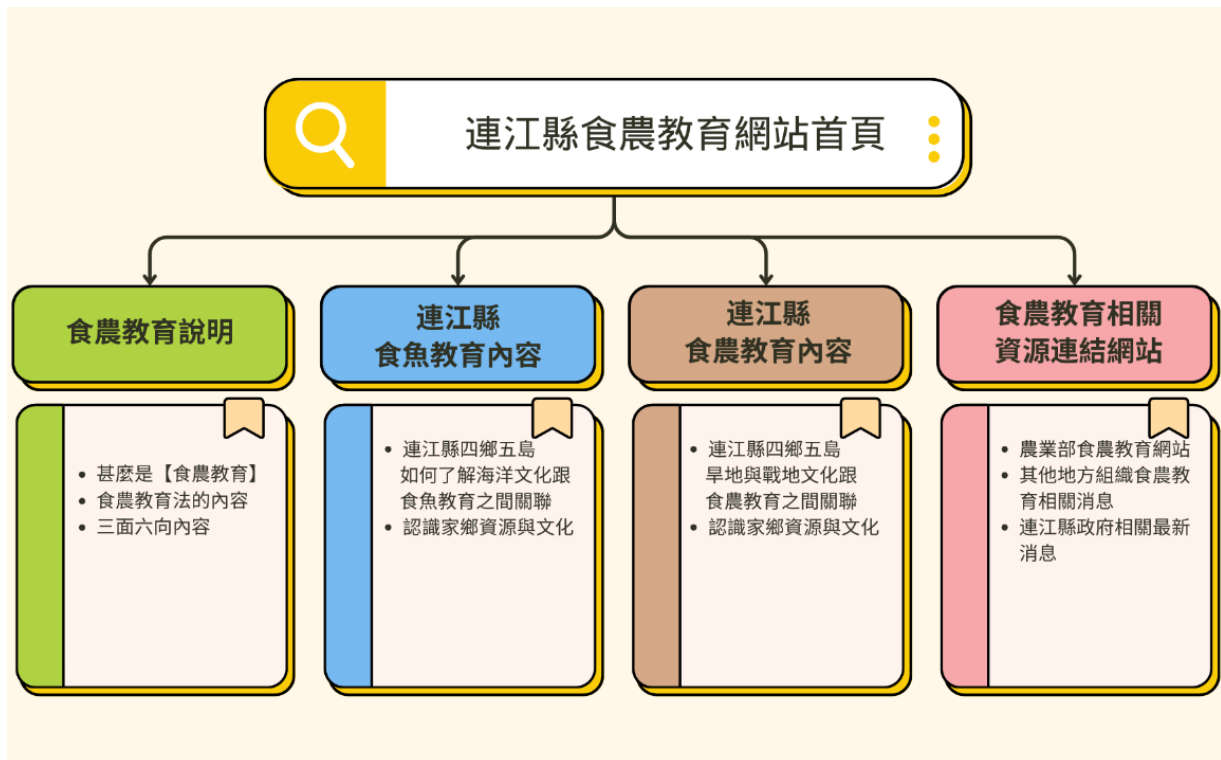


圖 5 食農教育資訊整合平台架構圖





圖 6 食農教育資訊整合平台設計圖

三、更新農業部食農教育資訊整合平台：

農業部為強化食農教育推動能量，強化消費通路資訊，推廣在地農產品及標章，整合食農教育教材、教案、專業人員、師資及志工人才庫、宣導資料等相關資訊公開閱覽，建置「食農教育資訊整合平台」，整合食農教育推動資源網絡；故除前開網站建置外，本計畫同步協助彙整更新相關資料至該平台，增加消費者多元獲取資訊之管道並提升推廣效益。



圖 7 食農教育資訊整合平台

第三節 整合在地資源

綜觀臺灣食農教育的發展，約略可分為 4 個階段。首先是政府部門的系統性計畫，自 106 年開始，由行政院農業委員會(現改制為農業部)啟動食農教育推廣計畫。第 2 階段為中華民國四健會協會、各地農村社區、休閒農業組織與農民市集，以綠色旅遊、地方農業打工換宿及觀光工廠等多元型態，積極推動食農教育。第 3 階段則受到全球食農產業創新趨勢影響，支持友善環境耕作農民的新創產業增加，其事業性質涵蓋食品及農產品通路業、食品製造業、餐飲業、教育服務業等，而這些食農新創產業也有別於傳統以營利為單一目的之產業。第 4 階段即為食農教育法正式公布施行，建立法源基礎，以期提升全民對國產農產品的認同與支持，賦予推動食農教育之經費及法源依據。

食農教育之推動，強調多元參與和多元場域，尤其是利害關係人與行動者之共同參與。政府單位、幼兒園與各級學校、農漁民、社區、食品餐飲業者、市場、消費者等各方，當攜手合作共同建立一個食農教育之環境，其內容包括農業生產、加工、銷售、食品安全、健康教育、環境教育、休閒遊憩、動物福利等，自上游生產者、中遊運銷體系、下游選購、烹飪、飲食，直至剩食處理之整體產業鏈，透過橫向串聯與垂直整合的多元合作，才能建立地方特色性食農教育體系。

一、協調連江縣各單位辦理食農教育

食農教育法從農業農事生活體驗深化為連結與治理，當中不但涉及中央及地方權責分工，強化與中央主管機關與各該目的事業主關機關府際合作，更有縣府內部各局處單位之業務整合，必須突破業務本位，找出更多利害關係人，真正落實推動具連江縣特色的食農教育，形成一個同心圓式的價值與資源整合關係。

爰此，本計畫對應江縣第一期食農教育推動計畫(112-116 年)之八大目標，對應連江縣政府府內各單位之業務職掌，包括：產業發展處、環境資源局、衛生局、交通旅遊局、民政社會處、教育處及文化處等，作為後續研修連江縣第一期食農教育推動計畫(112-116 年)以及年度食農教育推動計畫之重要準據，如下表所示：

表 5 連江縣政府各局處單位推動食農教育分工表

局處單位	推動項目概述
產業發展處 (主政單位)	● 訂定連江縣食農教育推動計畫 ● 成立連江縣食農教育推動會 ● 盤點連江縣食農教育資源，建立本縣食農教育專業人員網絡 ● 連江縣食農教育之宣導及推展 ● 辦理食農教育相關人員之訓練 ● 辦理農村社區人才培育相關課程或工作坊，提升食農教育相關知能。 ● 連江縣食農教育資料之統整及交流，以提供各局處單位評估使用，強化連江縣四鄉五島資源連結 ● 推動友善農、漁、牧業 ● 輔導研發、製造、銷售以在地生產之農產品為主要原料之食品 ● 提供農業生產及在地農產品相關消費資訊 ● 依地區農業特色，辦理食農教育課程及食米教育體驗活動 ● 製作食農教育宣導資料 ● 輔導農漁村、社區設置在地農產品行銷推廣據點，或透過展售行銷推廣活動，輔導發展在地特色農產品牌 ● 依地區農業特色、景觀資源、農漁村發展特色、生態及文化資產，辦理食農教育課程及體驗活動 ● 依據連江縣特色製作食農教育教案或推廣手冊 ● 訂定連江縣食農教育相關作業要點 ● 訂定相關獎勵制度，提升本縣食農教育推動量能 ● 其他有關食農教育推展之事項
環境資源局	● 連結食物與環境之關係，整合環境教育與食農教育，將食農教育納入環境保護政策 ● 廚餘再利用之規劃、推動及監督事項 ● 輔導相關單位或個人實踐在地農產品消費、減少食物浪費、食材減量及減少剩食 ● 製作食農教育宣導資料
衛生局	● 營養與均衡飲食、食品及餐飲安全衛生之規劃、推動及監督事項 ● 提供相關營養資訊及健康飲食行為之學習機會 ● 連結食安五環，深化食農教育 ● 針對食品業者辦理衛生講習課程，以提升食品業者法規知能及自主管理能力 ● 製作食農教育宣導資料

局處單位	推動項目概述
交通旅遊局	● 將食農教育理念融入觀光節慶活動、遊程開發，觀光特區、觀光遊憩、觀光活動行銷等 ● 依地區農業特色、景觀資源、農漁村發展特色、生態及文化資產，辦理食農教育課程及體驗活動 ● 製作食農教育宣導資料
民政社會處	● 鼓勵非營利性人民團體或社團法人運用經費、物力、人力、空間等資源發展社區食農教育 ● 製作食農教育宣導資料 ● 鼓勵宗教祭祀及婚喪喜慶等禮儀場合優先採用在地生產之農產品或以其為主要原料之食品 ● 製作食農教育宣導資料
教育處	● 發展學校食農教育課程，協助各級學校及幼兒園制定食農教育推動計畫 ● 鼓勵學校結合食農教育體驗相關單位，進行農事教育，實踐做中學的學習體驗，並認識了解在地特色農漁畜產 ● 鼓勵學校教師發展食農教育教案，確實融入課程中或進行食農主題教學，發揮教學專業知能與創意，讓學生於生活中具體展現食農行動 ● 辦理所屬人員(學校人員等)食農教育訓練 ● 學校與幼兒園食農教育之規劃、推動及監督事項 ● 透過在地食材供應團體膳食，同時推動食農教育 ● 提供相關營養資訊及健康飲食行為之學習機會 ● 鼓勵學校、幼兒園透過課程、膳食供應及食米教育相關宣導，進行食農教育相關之學習體驗及實作活動 ● 鼓勵各級學校及幼兒園優先參與受輔導之相關單位辦理之食農教育課程及體驗活動 ● 依地區農業特色、景觀資源、農漁村發展特色、生態及文化資產，辦理食農教育課程及體驗活動 ● 製作食農教育宣導資料
文化處	● 將食農教育理念融入相關文宣出版物及節慶文化活動，並鼓勵推動社區食農教育 ● 各族群、不同社群飲食文化之研究及推廣事項(原住民、新住民、國軍、中央駐馬單位、來馬工作者) ● 依地區農業特色、景觀資源、農漁村發展特色、生態及文化資產，辦理食農教育課程及體驗活動 ● 社區營造融入食農教育工作 ● 製作食農教育宣導資料

二、與連江縣內農漁民團體、社區或農漁民辦理食農教育活動

食農教育係指運用教育方法，培育國民瞭解國民基本農業生產、農產加工、友善環境、友善生產育養及畜牧、動物福利、食物選擇、餐飲製備知能及實踐、剩食處理，增進飲食、環境與農業連結，促使國民重視自身健康與農漁村、農業及環境之永續發展，並採取行動之教育過程。



圖 8 食農教育與 SDGs 之關聯

食農教育的推廣工作概略分成學校教育及社會教育等 2 個部分；前者是以未來世代的中小學生為對象的紮根工作，強調基本知識的學習，透過學校教育種下食育種子，進而將其觀念帶入家庭；後者是針對社會大眾的推廣工作，強調實際生活的體驗，自然而然養成新的價值觀與責任感，進而引導同儕、親友，讓惜食、愛食、零剩食的信念不斷擴散。

相較於臺灣本島而言，馬祖地區農業一級生產雖不具備競爭優勢，但在地方創生、農村再生與連江縣政府的輔導下，以地域生態、戰地聚落史蹟、七彩產業風土物產等共構而成農旅服務能量卻相當豐沛。爰此，本計畫依據不同議題與內容，透過運用在地農漁村、社區所的農業、自然生態及文化資源結合食農教育，辦理 3 場次教學體驗活動(工作項目要求 2 場次，本團隊加碼辦理 1 場次)，讓參與者能在學中作、作中學，進而於生活中展現具體的食農行動。

透過本計畫活動之辦理，一方面讓從業人員據以加強農村產業推動食農教育促動元素與解說技巧，同時透過計畫相關資源配合行銷，不但

精進活動辦理之實務經驗，同時達農村社區食農教育場域行銷推廣目標；另一方面，讓參與者更加認識瞭解在地的農、漁業生產、加工、友善生產育養等，進而願意支持在地的農產品，為在地農業賦予更高的經濟與社會價值。

本計畫相關辦理成果如下所示：

表 6 本計畫辦理食農教育活動彙整表

日期	主題	內容
113/10/13(日)	食魚教育與海廢藝術	以食魚教育與海廢議題為，透過海廢藝術創作能引發參與者對海洋生態系統保護的關注，促使其理解海洋廢棄物對魚類和整個食物鏈的危害，進一步思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性
113/11/10(日)	食魚教育：健康生活與海洋永續	1. 瞭解馬祖常見的漁業資源，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響 2. 食魚教育兼顧營養、環境永續
113/11/10(日)	食農教育：馬祖金銀花生產與加工體驗學習	透過現地農田觀察解說，近距離了解金銀花特性與加工運用方式，並結合 DIY 手作體驗，學習馬祖農業與飲食文化。期能藉由食農教育希望夠達到保障食安、提升國人對國產農產品認同、更促進農業文化傳承及永續發展的功用。

(一)食魚教育與海廢藝術

以海廢議題為主軸辦理一場次食魚教育活動，透過海廢藝術創作能引發參與者對海洋生態系統保護的關注，促使其理解海洋廢棄物對魚類和整個食物鏈的危害，進一步思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性，以及漁業生態、漁村生活、海鮮營養、永續漁業，從而形塑優質海洋文化。

1.辦理時間與地點：

辦理時間：113 年 10 月 13 日(星期日)下午 16：30 開始

辦理地點：連江縣南竿鄉福澳運動場草坪

2.活動內容：

本次活動係以漁業環境與海洋廢棄物為核心的藝術創作課程，使用淨灘蒐集而來垃圾作為材料之一，並搭配黏土、顏料、貝殼等，製作出屬於自己獨一無二的馬祖戰地杯墊，期望讓學員發揮自己的藝術力、想像力與創造力的同時，也可以建立在地漁業資源、海洋保育及永續生態的觀念，更創造海廢的另一種價值。

時間	活動內容	備註
16：30-17：00	活動報到	報名活動者至攤位處報到
17：00-17：20	簡述馬祖地區的漁業資源，以及海廢對海洋環境產生的影響	瞭解馬祖餐桌上常見的魚類，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響
17：20-18：00	海廢戰地風杯墊 DIY	
18：00-18：10	成果發表	展現製作成果並說明創作發想理念

3.辦理成果

本場次共計 30 人次參與，相關辦理成果如下所示：



講師說明杯墊 DIY 方式與設計構想



活動實況

(二)食魚教育：健康生活與海洋永續

致力於國民取得安全、營養的均衡飲食是推動食農教育的重中之重，而蛋白質是維持人體運作不可缺少的重要營養素，根據飲食指南中六大類食物分類，優質蛋白質食物來源是「豆魚蛋肉類」，建議食用的先後，如同字面上的順序，因為相較於肉類而言，魚類更能獲得豐富且多元的營養素，是日常生活中不可或缺的重要飲食。

本場次活動核心議題在於能使瞭解馬祖常見的漁業資源，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響；以及如何吃魚與吃哪種魚才能兼顧營養、環境永續。

1.辦理時間與地點

辦理時間：113 年 11 月 9 日(六)上午 10：00 至 12：00

辦理地點：清水社區發展協會(連江縣南竿鄉清水村 127 號旁 2 樓教室)

2.活動內容

講師以自身漁業經營與從事休閒漁業活動為基礎，分享在地漁業興革，以及選擇吃何種魚才能吃得健康、吃得聰明；選擇對環境友善的魚種，鼓勵學員們關注食材的來源，思考飲食對健康、環境和漁業的影響，並了解海洋環保的重要性，共同守護連江縣得天獨厚的海洋資源。

時間	活動內容	備註
09：30-10：00	報到	地點：清水境白馬尊王廟旁 2 樓空間(連江縣南竿鄉清水村 127 號)
10：00-11：00	1. 馬祖地區漁業資源與常見魚類簡介 2. 海廢對海洋環境以及人體健康產生的影響	瞭解馬祖餐桌上常見的魚類，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響
11：00-11：50	海廢手作 DIY 體驗	透過海洋廢棄物(浮標、浮球)思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性，以及漁業生態、漁村生活、海鮮營養、永續漁業。

3.辦理成果

本場次共計 24 人次參與，相關辦理成果如下所示：



講師分享國際慢魚運動案例



連江縣常見魚種介紹



海廢垃圾對漁業環境的影響



選擇食用環境永續有益的魚種



常見的漁業廢棄物介紹



海廢彩繪體驗



海廢彩繪體驗

(三)食農教育：馬祖金銀花體驗學習

馬祖地區因幅員狹小，在農業一級生產上雖不特別具有競爭力，但獨特的生態環境孕育出諸多具高經濟與保健價值的原生植物可供開發，其中金銀花係具有代表性的物種之一。

金銀花別名忍冬，意味著忍受過寒冷的冬天而綻放美麗香氣，不但適於馬祖氣候，易於栽種，更是有解毒、退火、消炎的中藥材、可製成消暑解渴的茶飲、嫩葉、花冠也可當野菜食用，也開發出養生茶、保健食品和具有在地特色的伴手禮。歷年來連江縣政府也持續輔導農村社區、農會、在地農民與教育單位辦理食農教育活動，以發展地方農業及相關產業，並維護在地飲食文化。

1.辦理時間與地點

辦理時間：113 年 11 月 10 日(日)下午 15：30 至 17：30

辦理地點：珠螺國小(連江縣南竿鄉珠螺村 25 號)

2.活動內容

珠螺村雖曾被指定為農業示範區，然過去因人口外移與老化，已成為雜草叢生的荒地。近年來，隨著珠螺社區發展協會結合地方青農開始活化村內閒置農田，幫助社區金銀花產業已見雛型，成為馬祖原生生物種植示範區域，起到鼓勵在地農友或農業組織，投入在地農業產業鏈之作用，提高小農量能。

金銀花不但具景觀價值，更是具備馬祖特色的藥用植物，為讓民眾能更加認識原生植物，繼續支持在地農業，本計畫針對金銀花辦理一場次食農教育活動，透過走訪金銀花生產園區，近距離了解金銀花特性與加工運用方式，認識在地原生植物特性並推廣友善種植觀念，結合 DIY 手作體驗，了解金銀花多元應用方式。期能藉由食農教育達到保障食安、提升國人對國產農產品認同、更促進農業文化傳承及永續發展的功用。

時間	活動內容	備註
15：10-15：30	報到	珠螺國小
15：30-16：30	1. 金銀花生產園區之有機(友善)導覽與理念推廣 2. 認識原生金銀花生長、復育、加工等科普知識	1. 金銀花生產園區導覽解說 2. 了解金銀花田間管理知識與相關產品開發
16：30-17：30	金花餃 DIY 手作體驗	馬祖傳統點心地瓜餃結合金銀花的手作體驗，讓 Q 彈的地瓜餃結合金銀花的養生與香氣，學習體驗馬祖傳統飲食文化。

3.辦理成果

本場次共計 28 人次參與，相關辦理成果如下所示：





解說金銀花生長習性與友善種植觀念推廣



金花餃 DIY 手作體驗

三、辦理小農市集一場次

食農教育與全民的飲食、營養和健康，以及在地農業發展和環境永續都有著緊密關聯，引導國民從關心個人飲食，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。

食農教育之推動，強調多元參與和多元場域，尤其是利害關係人與行動者之共同參與，攜手合作共同建立一個食農教育之環境，其內容包括農業生產、加工、銷售、食品安全、健康教育、環境教育、休閒遊憩、動物福利等，自上游生產者、中遊運銷體系、下游選購、烹飪、飲食，直至剩食處理之整體產業鏈，透過橫向串聯與垂直整合的多元合作，才能建立地方特色性食農教育體系。

本計畫透過小農市集的辦理，提供安心食材好物、伴手禮、食農整合服務。而市集活動不僅鼓勵消費者支持本地農業、促進當地經濟，還能增強成員之間的互動，包括農村社區、青年業者、農漁民團體或地方餐飲業者等，搭建生產者與消費者之間的橋樑，傳達地產地消、縮短食物里程及普及食農教育理念，讓大家對食物來源有更深的認識和關注，以促進更健康的飲食習慣和對農業的理解。

(一)辦理時間與地點

113 年 10 月 5 日(六)15：30~18：30

連江縣南竿鄉福澳運動場草坪

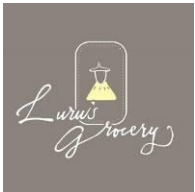
(二)參展攤商

本(113)年度參與小農市集之單位，以農村社區、農漁民團體、在地餐飲業者、地方農友與青年團隊為主軸，集結農村社區產業、農村好物、原生生物產品應用開發、農村再生、食農教育等成果為「島嶼之市」。參展攤位如下所示：

項次	名稱	說明
1	 西尾半島物產店	主要販售類別：餐飲 位處芙蓉澳，建物前身為林義和勢力的公館，現由青創團隊經營，除了開發結合海島物產的風味餐點外，店內二樓的牆面、欄杆作為延伸小展區，展有林義和相關介紹，與西尾活動精華。而物產店前方的芙蓉海屋亦轉身成為特展空間，不定期辦理展覽、活動，讓人能身歷其境的感受南竿的海洋產業氣息，現也推動馬祖老酒、飲食文化。
2	 阿容的店 Natalie's Bar	主要販售類別：餐飲 青年移居馬祖創業，因旅遊而愛上馬祖古樸而神祕的氣息，運用料理專才，以馬祖在地食材為基底，運用日式料理手法在介壽市場旁開設了一間帶有戰地風情的日式居酒屋。放鬆的氛圍及香醇美酒外，這裡的特色料理更是不少人是下班或聚會的首選。
3	 芹沃咖啡烘焙館	主要販售類別：飲料、甜點 位於北竿鄉芹壁聚落。曾美子與李韋勳母子檔從都市生活出走，從家麵包店出發，聯手打造芹沃咖啡烘焙館。這家結合咖啡、餐廳、烘焙坊的小店，以麵包為載體端上地方風味，為老聚落注入創新的靈魂和迷人的新滋味。在傳統石頭屋裡，讓馬祖的溫暖好味道繼續飄香。
4	 海島波波工作室	主要販售類別：餐飲、飲料 海島波波工作室將馬祖南竿鄉仁愛村的廢棄營舍承租後，晚上化身小酒館，運用馬祖高粱、老酒、金銀花等馬祖特色食材調配專屬的海島調酒，藉由小酒館的空間進一步吸引更多人到訪馬祖、駐足馬祖、了解馬祖。
5	 津寮·創生基地	主要販售類別：飲料、文創商品 由科技人跳島移居津沙聚落所創辦，以海洋、環境、行動、數位為倡議，辦理津點小聚、海洋淨灘、海廢藝創和數位創生。老屋活化後的津寮空間提供旅人一個認識閩東文化、食材、故事的空間。澳口食驗室提供風土食材創意餐飲服務。海廢旅人淨灘計畫讓

項次	名稱	說明
		旅人變成在地家人。讓亞洲認識馬祖的地方，讓馬祖被亞洲看見的場所
6	 依蝶歌 IdeaGo	主要販售類別：飲料、甜點 馬祖，四鄉五島的蝴蝶分佈密集，尤以南竿種類最多，蝴蝶翩翩。依蝶哥主理人回到馬祖創業，想讓旅客們在這短短休憩時光中，能輕鬆愜意品嚐結合在地食材的精品咖啡，就像小時候回家路上，走在四季變換的小徑，伴著蝴蝶飛舞，輕鬆哼著小曲，全然回到簡單幸福。
7	Jeff 廚房	主要販售類別：餐飲 Jeff 為龍福山莊主廚，擅長開發創意料理。招牌菜泡椒鳳爪在其細心調製下，每隻鳳爪宛如做過 SPA 般通體舒暢，並細心將每隻指甲都清理乾淨！
8	 黑冰冰 O Bin Bin	主要販售類別：餐飲 疫情衝擊馬祖旅遊，導遊林愛蘭（黑冰冰）兼差改賣自行研發的冰冰糖沁蛋意外大熱賣，純手工加上自釀老酒為基底，讓一顆小小的蛋有了豐富的口感和特殊酒香。優質雞蛋加入馬祖自釀老酒，還有一些不能公開的獨家配方，不管是色澤與香氣都很獨特。
9	 微古麗 Wigoolee	主要販售類別：文創商品 青年創業運用文化轉譯及藝術美感的轉換，設計古著服飾、提袋、手作耳環等時尚產品，為馬祖戰地風情，注入時尚、潮流的元素。
10	小萍文創	主要販售類別：餐飲、文創商品 號稱大坵公主的春萍姐，販售許多充滿巧思的商品，也在大坵島上經營著唯一一家餐廳，為了讓遊客體驗馬祖的美食，堅持選用當地農作製成，如：馬蔥餅、手工地瓜年糕、大坵燕窩及大坵紫菜泡麵等，都是獨特且深獲遊客喜愛的產品。

項次	名稱	說明
11	 農村好物	主要販售商品：伴手禮 彙整連江縣政府輔導業者獲取農村好物認證的成果，為農村商品認證加值；每一項農村好物都代表了一個農村背後的努力成果，也是創造農村經濟發展的種子。
12	 好農創工作室	主要販售商品：伴手禮 移居青年的好農創工作室創辦人蘇建源推動金銀花六級化生產，並導入智慧科技運用，榮獲 112 年度數位發展部創業歸故里競賽-最佳築夢獎認證，也開發出金銀花拌麵、茶包等多項商品。
13	 海島不廢	主要販售商品：文創商品 晚上是特色餐酒館，白天辦理課程，致力推動於海洋永續與食魚教育，凡舉淨灘，海廢活化裝飾課程、多肉組盆、戰地文化杯墊體驗等，與在地機關學校結合在地志工與學生教程。也與旅行社結合遊程體驗，引導遊客到場域進行活化介紹及大北海遊憩區解說。
14	 津沙社區發展協會	主要販售商品：甜點 第三屆金牌農村縣市初賽獲獎社區，以社區營造、文化產業發展人才培訓研習、文化產業實發展、聚落文化產業形塑與推廣、聚落傳統古厝再利用、推廣文化產業等為發展目標，逐漸串聯周邊聚落共好發展。
15	 清水社區發展協會	主要販售商品：甜點、飲料 第三屆金牌農村縣市初賽獲獎社區，以在地中、壯世代為主，致力打造社區成為一個不分長幼，同心支持，青銀共融、親子共食，串聯社區人才庫多功能的學堂。
16	 東莒社區發展協會	主要販售商品：伴手禮 以照顧弱勢創造自給自足，能夠藉由專長技藝學習，販售地方手作產品，微型地方農作產業，可以長期時序的商業實體為目標；目前主要產品有自產自銷的洛神花蜜餞、果乾、茶乾等。

項次	名稱	說明
17		主要販售商品：伴手禮 馬祖林義和工場是一間創造故事、傳承文化、用心推廣的誠信店家，在其後代整理下，今日外觀仍保留馬祖傳統民居建築樣式。內部展示馬祖老酒和紅糟文化，1 樓同時作為展示、賣店、餐廳與預約制釀酒手作體驗等空間，嚴選食材、手工製造，用時間讓其自然熟成，換取最天然香醇的滋味。
18		主要販售商品：地方農特產、伴手禮 連江縣農會致力於推動在地農業推廣事務，供應種籽、農畜藥品、農器具、化學肥料、飼料等，以維地區農民生產收益，服務農民，也積極輔導農民轉作具經濟效益的作物，並將之加工運用成多元產品，與在地農民間的關係十分密切。
19		主要販售商品：伴手禮、文創商品 台馬人於馬祖南竿營運的選品兼飲品小店，老闆娘林晏如憑藉一股衝動將老屋翻修成溫馨的風格小店，在偏遠的南竿四維村販售飲品、簡餐、二手衣物。
20		主要販售商品：地瓜釀 志在百年燒酒文化傳承與革新。於是以北竿島家鄉古稱「長岐山」為品牌名稱，向祖輩致敬外，更期許能承先啟後，讓祖輩曾經璀璨的燒酒文化得以存續。其出品的精釀地瓜燒酒，讓馬祖燒酒正式站上國際舞台。首次參賽即榮獲「2024 美國舊金山世界烈酒大賽」的「銀牌獎」，以甘醇香的風味，征服諸多國際評審，擠身世界好酒之列。

(三)現場佈置

現場佈置由本計畫負責提供帳篷、攤位牌等，餘由各單位自行設計陳列：



島嶼之市背板設計圖



現場配置圖



攤位牌設計圖

本計畫結合 113 年度農村再生成果展共同辦理，以擴大推廣效益，
相關辦理成果如下所示：





圖 9 小農市集辦理成果圖

四、協助社區或農漁民團體研提食農教育相關計畫

(一)協助研提國家食農教育傑出貢獻獎工作

食農教育法第 19 條規定：「主管機關對實施食農教育工作具有傑出貢獻之機關（構）、法人、團體或自然人，應給予適當獎勵。前項獎勵之對象、條件、適用範圍、審查程序、審查基準、獎勵方式及其他相關事項之辦法，由主管機關定之。」

為落實食農教育法及獎勵從事食農教育工作具有傑出貢獻者，農業部將於 113 年度舉辦「第一屆國家食農教育傑出貢獻獎」。該獎項自 5 月 20 日至 7 月 22 日受理報名，將評選出 15 名對我國食農教育推動具有傑出貢獻的個人或團體，公開頒獎給予表揚，其中獲選為特優獎者，更將頒發獎金 30 萬元，相關規定如下表所示：

第一屆國家食農教育傑出貢獻獎-選拔活動說明

農業部

MINISTRY OF AGRICULTURE

報名對象

獎勵每2年辦理一次，參選者就報名日之前2年期間，提供所列獎勵事蹟參選

報名類別

個人組

中華民國國民

團體組

法人團體

財團法人(含政府捐助基金累計超過百分之五十之財團法人、醫療財團法人)、非營利性社團法人(如合作社、公會、工會、協會、業進會、促進會、學會等)、農民團體(農業合作社、農會、漁會)、產銷班、依法成立之社區大學、其他非政府組織

學校及幼兒園

各級學校及公私立幼兒園

民營事業

公司及其他以營利為目的之私營事業(商號、醫療社團法人)

機關(構)及公營事業機構

各級政府機關(構)及公營事業機構(不包括公立學校)

社區

村里辦公處、社區發展協會、公寓大廈管理委員會、農村再生社區

第一屆國家食農教育傑出貢獻獎-選拔活動說明

農業部

MINISTRY OF AGRICULTURE

報名期間

113年5月20日(一)至113年7月22日(一)止

報名簡章

報名簡章放置於農業部食農教育資訊整合平臺(<https://fae.moa.gov.tw/>)下載報名簡章並至報名專區填寫及檢具資料

檢具資料

- 國家食農教育傑出貢獻獎報名表
- 推動食農教育績效優良事蹟表，並請附相關證明文件影本
- 個人資料提供同意書、切結書
- 個人組參選者，得視需要提供國家食農教育傑出貢獻獎(個人組)推薦表，推薦單位負責人不得為參選者本人或與參選者有二等親內之親屬關係
- 團體組參選者，除政府機關(構)及公營事業機構外，應附設立二年以上證明文件影本

※檢具資料請以PDF檔為主，報名簡章請全名、個別存檔

※報名資料概不退件，並依個人資料保護法辦理

※團體組同一單位不得重複報名，錄取發現即取消參選資格

國家食農教育傑出貢獻獎報名對象

報名期間與檢具資料

第一屆國家食農教育傑出貢獻獎-選拔活動說明

農業部

MINISTRY OF AGRICULTURE

評審作業

公告

資格審查

初審階段

複審階段

決審階段

頒獎典禮

進行線上報名

選拔活動座談會

依據報名地點由農業部、直轄市、縣(市)政府進行初審評選

實地訪查

第一屆國家食農教育傑出貢獻獎-選拔活動說明

農業部

MINISTRY OF AGRICULTURE

評分項目及基準

國家食農教育傑出貢獻獎初審及複審評分項目

決審評分

個人組

團體組

項目

食農教育具體作為 (35%)

推動食農教育成果及效益(35%)

其他特殊績優事蹟 (15%)

未來展望 (15%)

食農教育資源整合與運用 (10%)

食農教育具體作為 (35%)

推動食農教育成果及效益 (35%)

其他特殊績優事蹟 (10%)

未來展望 (10%)

綜合評估 (70%)

合作經驗分享 (20%)

簡報 (10%)

※各直轄市、縣(市)政府辦理初審，如為因應地方食農教育傑出貢獻獎之實際需要，農部予調整評分項目與配比，至遲應於報名起點日前對外公告評分項目與配比

評審作業流程表

評分項目與基準

 線上報名流程：系統頁面介紹 ➢ 國家食農教育傑出貢獻獎報名網頁 (https://academy.moe.gov.tw/faec/) 網站QR code	 線上報名流程：系統頁面介紹 ➢ 系統頁面功能： 報名專區：提供本選拔活動個人組及團體組進行報名 檔案下載：提供本選拔活動申請簡章及其他相關資料下載 活動簡章：提供本選拔活動報名對象、表揚名額、報名流程、其他相關規定及常見問題之簡章說明 登入/註冊：線上報名請先註冊會員帳號，並於會員系統完成報名與後續審查等相關事宜 ➢ 系統報名流程： 01 線上申請會員帳號及密碼 02 填寫報名表 03 填寫優良事蹟表 04 下載簡章、及切結書詳細規定及簽名後上傳 05 提交報名
線上報名流程與網頁圖示	線上報名流程說明圖

本計畫評估連江縣政府轄內從事食農教育之相關單位且已有推動實績者後，協助「海島帆旅創生股份有限公司」辦理報名作業與內容撰寫輔導，以符合國家食農教育傑出貢獻獎獎勵辦法之規定，期能藉此激發其他從事食農教育優秀工作者榮譽感，促進在地食農教育永續發展，辦理成果如附件三所示：



國家食農教育傑出貢獻獎

會員專區 退出

報名專區 檔案下載 活動簡章

報名專區

團體組基本資料

*參選組別 ☐ 法人團體 ☒ 民營企業 ☐ 學校及幼兒園 ☐ 機關(構)及公營事業機構

☐ 社區

*直轄市、縣(市)別 連江縣

應向登記地或主要所在地之直轄市、縣(市)政府報名

之後由該直轄市、縣(市)政府進行初審，並請至檔案下載專區查詢該直轄市、縣(市)政府是否有另公布評分標準

*參選單位 海島帆旅創生股份有限公司

立案(登記)字號 90428758

登記或成立日期 2021/10/15

團體組參選單位，除政府機關(構)外，應繳立證立二年以上證明文件影本。

相關證明文件 1. 商工登記公示資料查詢服務.pdf

啟用 Windows
移至 [設定] 以啟用 Windows

圖 10 輔導海島帆旅創生股份有限公司參與國家級食農教育貢獻獎

(二)協助社區研提食農教育推廣計畫

1. 依據食農教育 ABC 模式設計教學教案

食農教育具有介接農民、學校教育與活動參與者的功能，對於第一線農民而言，雖具有專業農業知識，但可能缺乏教學與評量技巧，致活動成效難以追蹤；對於學校教師而言，雖具備教學專業，卻又受限於農業知識不足，不利於食農教育於學校體系中的深化發展。於此，透過食農教育教案設計，衡平農民與學校教師間的知識落差，才能帶給參與者更好的活動品質；而觀察現行食農教育相關推廣計畫，均係以具備食農教育教案為申請之前提要件，由此可知，食農教育教案的完善，實是推動的重要因素，如下圖所示：



圖 11 食農教育概念架構及學習內容

本計畫首先盤點食農教育相關計畫後，以農業部推動食農教育之三面六項為基礎，協助進行教案開發；透過食農教育了解時令風土、生活與文化滋味，更能串連在地農業物產與社區人力資源整合等，促進地方農業發展。

表 7 農業部推動全民參與食農教育項下子計畫彙整表

主辦單位	計畫名稱	政策目的	補助項目
農業部	食農教育推廣計畫	為提升食農教育輔導量能，串聯在地食農教育網絡，結合學校教師及推廣教育人力，鼓勵運用國產農漁畜產品教材、食農教育教學知能手冊、食農教育三面六項等進行教育推廣。	1. 申請資格：各級學校、公益性社團法人、財團法人、農民團體及社區、農業相關企業均得申請 2. 單一案補助上限為新臺幣 15 萬元 3. 依食農教育 ABC 三面六項設計教學素材、辦理教學實作、作物種植、場育實施等
	食農教育創新整合計畫	依地區農業特色、連結與在地資源連結（包含青農、農業相關合作社、商家、企業等產製儲銷各面向成員），提供農業生產及國產農產品相關消費資訊及辦理食農教育課程及體驗活動，落實全民食農教育、達農村永續發展。	1. 申請資格：各級農會 (1). 縣級農會：以整合縣市資源辦理為原則 (2). 以鄉、鎮、區資源辦理為原則 2. 依食農教育 ABC 三面六項為基礎，每一類別補助上限 30 萬，至多 90 萬 (1). A 模組：結合產地體驗推展食農教育（農業生產與環境） (2). B 模組：結合銷售及餐飲推展食農教育（飲食健康與消費） (3). C 模組：結合學校午餐推展食農教育（飲食生活與文化）
漁業署	食魚教育推廣計畫	鼓勵推行食魚教育工作並逐步確立推廣主軸，培養國人認識漁業及關心生態環境、結合文化與生活支持在地漁業，促進有效漁業管理及資源永續	1. 申請資格：地方政府、公私立各級學、校、社團法人、財團法人、農漁業(民)團體、社區、公司等 2. 單一案補助上限為新臺幣 15 萬元 3. 依食農教育 ABC 三面六項： (1). 結合漁業歷史、飲食文化、在地漁具漁法、海洋永續、魚類

主辦單位	計畫名稱	政策目的	補助項目
		利用，提升漁產加工與運輸衛生安全管理品質，維護消費者營養與健康權益	生態、營養與健康等內容。 (2). 結合具政策性發展之養殖、捕撈、漁獲加工處理方式 (3). 結合十二年國民基本教育課程綱要總綱內容之校園教案

2.輔導社區研提 114 年度食農教育推廣計畫

本計畫盤點連江縣政府轄內具備食農教育發展潛力的農村社區及農漁民團體，評估其教學設計、執行能力與推廣效益後，本(113)年度選定莒光鄉東莒社區(洛神花)協助其進行教案開發，並持續輔導社區得依計畫申請期程輔導其提報食農教育相關計畫；未來得透過食農教育之推動建立一個更加緊密的社區網絡，促進在地農產品的消費，並激勵更多人參與到食農教育中來。隨著食農教育的推廣，社區將能夠在經濟上受益，同時也能促進環境保護和文化傳承。這些教案將成為未來產地與社區發展的重要資源，並為實現永續農業和食品安全目標奠定基礎，如下圖所示：

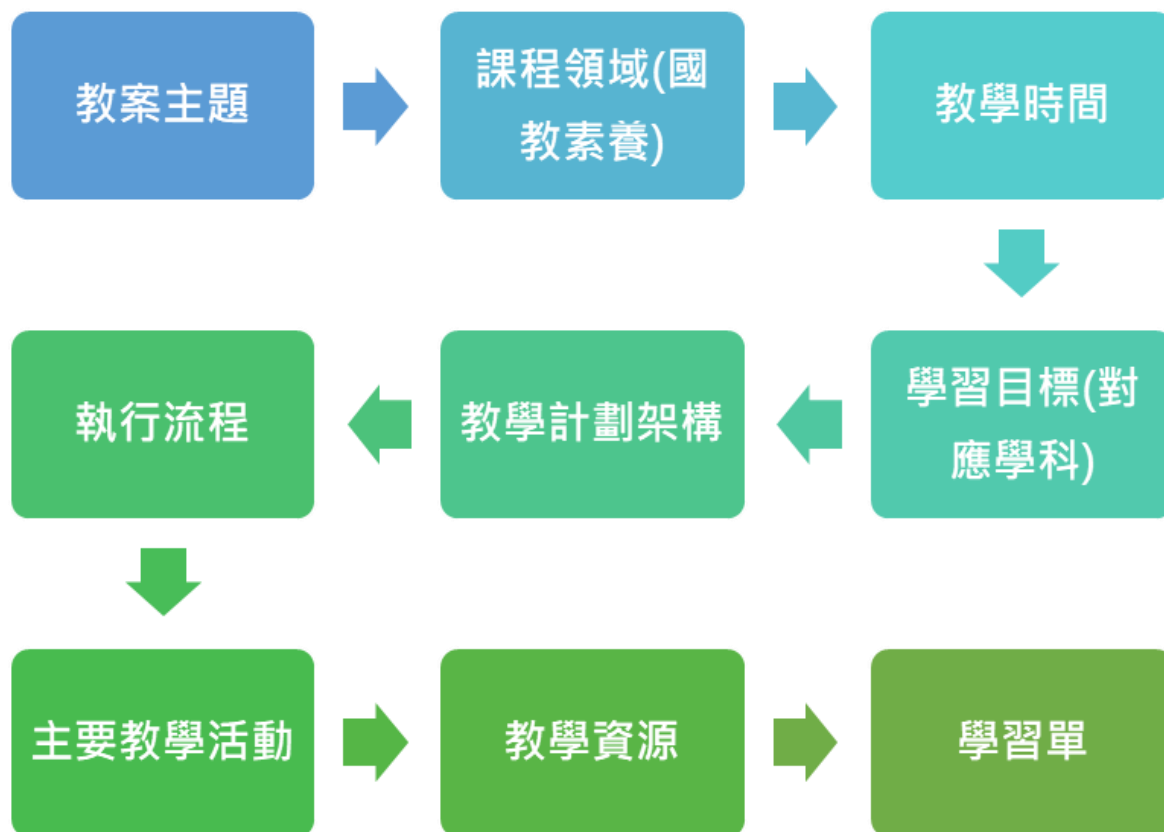


圖 12 輔導研提食農教育教學教案工作架構圖

另一方面，如何將食農教育融入學校教學深耕發展，結合其部定與校本課程，更是推動食農教育的重中之重，亦更重視如何統整不同的學習領域或議題實施，重視跨學科、系統性的食農知識建構。爰此，本計畫教案內容應先清楚說明食農教育的基本理念、學習目標、學習主題與實質內涵，以作為課程設計與教學實施的基礎，並提不同學習階段的課程對象，綜整學校教育與食農教育相關學習內容，依據各學習主題對應各領域課程綱要之學習重點，說明 108 課綱各學習領域融入食農教育相關內涵的建議對照，辦理成果如下所示：

東莒紅寶石-洛神 食農教育課程教案			
場域名稱	連江東莒	場域地址	
交通方式			
聯絡方式	東莒社區發展協會-陳丹雲 專案經理083-688024		
場域網址與網頁	https://www.facebook.com/jiansong66/?v=about 、TW		
場域特色與教育價值	1.東莒島的洛神花不僅是自然景觀的一部分，也是地產的重要產物，花、樹、種子都可以當成藥用，洛神花收成後可手工製作成茶包、果醬、糖漿、洛神花食品罐頭、果汁等或受自製成食品及餐飲文化。 2.透過種植洛神花，了解洛神花成長的過程，並基本了解洛神花的用途與自給自足與飲食文化。 3.透過學生親手種植洛神花，也讓學生更了解洛神花如何應用正確的飲食觀念。 4.洛神花產自於熱帶和亞熱帶地區，每年秋天(中秋節前後)洛神果實成熟之際，一瓣瓣紅鮮果，形成美麗景觀，摘採之際，空氣中散發出人工採收、洗淨、再將採收後果實收成罐頭、果醬、糖漿、將花等清洗過後放入切塊，包裝成罐頭包裝。		
教學名稱	東莒chili紅寶石-洛神		
設計理念	1.藉由影片與圖片讓學生了解洛神花的生長與食品加工產業發展，了解食農的營養與健康。 2.透過影片與圖片讓學生了解洛神花的用途與自給自足與飲食文化。 3.了解洛神花天然土地環境與洛神花產業發展與健康，對於生態的影響。 4.學習可以吃的不同洛神花產品，認識洛神花、洛神果、即向農民的營養來源及創產料理的製作。		
學習目標	1.認識洛神花的多種用途，洛神花全身上下都可食用的地方。 2.認識洛神花的營養價值(食用用途、中藥用途、農藥用途、天然化妝品)。 3.學習認識洛神花的用途與自給自足與飲食文化，減少食物浪費及物盡其用的觀念。 4.藉由食用洛神花食品，降低碳排的食物選擇概念，並認識食物與環境。		
學習階段	國小低、中、高年級	適用人數	20人/1場(可安排多人動調整)
課程時間	120分鐘，3節課(可隔行調整)	每天可課後導讀	1場
場域資源	田	收費方式	
十二年級教學內容	A 自主行動		B 溝通互動
	●A1身心素質與自我精進 ●A2社會參與與解決問題 ●A3規劃執行與創新應變	●B1科技應用與溝通表達 ●B2科技資訊與媒體素養 ●B3藝術涵養與美感素養	●C1道德實踐與公民素養 ●C2人際關係與團隊合作 ●C3多元文化與國際理解
國小科目學習領域	1.綜合(2-1)之發現生活中的農業元素，並與自己的感受。 綜合(2d-1)-1.體驗並感知生活中農業的豐富性與多樣性。 綜合(3d-1)-1.觀察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。 綜合(3d-1)-1.能從日常活動、學習活動、自然環境、進行觀察，進而觀察問題。 生活(3d-1)-2.在生活環境中，觀察農事的存在。		
教學策略	C2社會參與與解決問題		
實施教學三大重點	●農業生產與安全		
實施教學學習內容	A-1-1.在地農業生產與特色 A-1-2.農業生產方法	B-1-1.認識食物 B-2-3.加工食品的制作與選購 B-2-4.認識食品	C-1-3.分享與感恩 C-2-2.飲食與文化的傳承 A/B/C-P-1.農業製作

教學計畫各節執行流程			
教學單元	時間	教學流程及內容	教學資源
藉由影片與圖片讓學生了解	25分鐘	【引起動機】 1.播放農民採收洛神花圖片，詢問小朋友在什麼地方看過農人在採收洛神花？引起小朋友發表及討論曾在自家的田裡或親戚的田裡看過。 2.提問 校園洛神花種在那裡？ 3.提問 種洛神花是為什麼？ 4.提問 有吃過用洛神花做的哪種食品？	1.洛神花 圖解、影片 2.電腦、相機或平板電腦
	25分鐘	【花&花】 (一)觀察洛神果與洛神花 1.讓學生發表觀察結果 (二)介紹洛神花 1.介紹洛神花生長環境、特色、營養成分等。 2.由資格農夫講解的現身說法，觀察並介紹洛神花原本的花及生活與食用的「花」二者的意義。 3.當地觀察學校園中所種植的洛神花，原來我們吃的不只是花 雖然我們稱之為「洛神花」，但其實我們食用的部分並不是真正的花，而是包裹著厚厚綠葉的花萼，真正的花萼是綠色的，花心則是黃色的深紅，單季時會陸續開花，由於洛神花萼的結構很厚，所以會隨著洛神花萼的成熟，從清晨開花到大約上午十點鐘後就會枯萎，凋謝後，隨著裡頭的種子慢慢長大，花萼也會漸漸膨脹，大約一個月，這些膨脹的果實便可以採收了。農民會用鋤頭將裡頭的果實取出並曬乾，收取果實內的種子，將明年的五月播種，而留下來的花萼，便是我們食用的部分。	乾燥洛神花、新鮮洛神花
活動照片	  		
照片說明	洛神花的生長環境/植物		
教學單元	教室裡的果醬		
學習目標	時間	教學流程及內容	教學資源

教學版洛神花教案內容		教學版洛神花教案體驗內容	
認識洛神花小知識 1 洛神葉 於繡甸文中稱作「酸豆」，因為很酸，綠色下水川湯後，逐漸轉為黑則啡色。 2 洛神花 洛神真正的花朵，在夏季洛神會由枝幹由下往上陸續開花，每天清晨開出的花朵到了傍晚後就會凋謝。 3 洛神莢 「花萼」，含有豐富的營養成分，維生素C、胡蘿蔔素、胡蘿蔔素、胡蘿蔔素、胡蘿蔔素等物質；偏寒涼性體質虛弱的人少食。 4 洛神籽 洛神花從底部切除約0.5公分，裝罐時和作等分攪拌，清洗時要特別注意殺菌或隨著紙張的花萼。		製作洛神花果醬流程  - 洛神花150支 洗淨去籽 - 細砂糖200g - 倒入水400ml - 中大火煮滾後 小火煮濃稠 - 檸檬汁2湯匙 煮至更濃稠 - 趁熱裝罐倒扣 直到完全冷卻 洛神花的營養價值 - 調節身體機能 - 促進新陳代謝 - 抗氧化 - 養顏美容 - 多酚 - 類黃酮 - 花青素 - 調整體質	
農遊版洛神花食農教育		洛神花食農教育體驗 DIY	

教學版洛神花教案內容



認識洛神花小知識

- 洛神葉**
於植物文中稱作「酸漿」，因為很酸，綠色下水川燙後，逐漸轉為黑加啡色。
- 洛神花**
洛神真正的花朵，在夏季洛神會由枝幹由下往上陸續開花，每天清晨開出的花朵到了傍晚至夜裡就會凋謝。
- 洛神莢**
「花萼」，含有豐富的營養成分，維生素C、B-胡萝卜素、膳食纖維、膳食纖維、花青素、多酚類，能降低慢性代謝疾病的人也會。
- 洛神籽**
洛神花從底部切掉約0.5公分，將籽和花萼分離了，清洗時要特別注意發霉或藏著細菌的花萼。

農遊版洛神花食農教育

教學版洛神花教案體驗內容



製作洛神花果醬流程

- 洛神花150克 洗淨去籽
- 細砂糖200g
- 倒入水400ml
- 中大火煮滾後 小火煮滾
- 檸檬汁2滴 煮至更濃稠
- 趁熱裝罐 倒置 封蓋至冷卻

洛神花的營養價值

- 調節身體機能
- 促進新陳代謝
- 抗氧化
- 多酚
- 類黃酮
- 花青素
- 養顏美容
- 調整體質

洛神花食農教育體驗 DIY

圖 13 本計畫協助東莒社區編撰洛神花食農教育教案

第四節 研擬連江縣食農教育推動方針

「國以農為本，民以食為天」，不論糧食、經濟、教育、文化、觀光旅遊等均與農業息息相關，農業是一種產業也是生活的根本，因此農林漁牧產業之發展、農漁民福祉之增進、消費者權益之保障，以及生態環境之維護等，都是農政相關單位施政重點與努力的目標

以往食農教育的推動多由農政、環保、衛生及教育等單位，依其職權範圍各別推行，實施方法各有主張，對於食農教育之解讀也不盡相同，各有側重，欠缺系統性的整合與推動機制。綜觀臺灣食農教育的發展，約略可分為 4 個階段。首先是政府部門的系統性計畫，自 106 年開始，由行政院農業委員會(現改制為農業部)啟動食農教育推廣計畫；第 2 階段為中華民國四健會協會、各地農村社區、休閒農業組織與農民市集，以綠色旅遊、地方農業打工換宿及觀光工廠等多元型態，積極推動食農教育；第 3 階段則受到全球食農產業創新趨勢影響，支持友善環境耕作農民的新創產業增加，其事業性質涵蓋食品及農產品通路業、食品製造業、餐飲業、教育服務業等，而這些食農新創產業也有別於傳統以營利為單一目的之產業；第 4 階段即為食農教育法正式公布施行，建立法源基礎，賦與推動食農教育之經費及法源依據，透過深化家庭、學校、社區等不同年齡層的國民對食農教育之理解，重新連結人與農業、飲食及環境的關係。

食農教育法第 4 條明訂推動食農教育之六大方針，同條第 2 項規定：「主管機關應依前項推動方針訂定食農教育推動計畫，直轄市、縣（市）主管機關並應將該計畫報中央主管機關核定。」。

據此，為落實本法規定，強化馬祖地區飲食、環境與農業之連結，增進民眾健康，傳承與發揚在地飲食及農業文化，促進農漁村、農業及環境之永續發展，健全食農教育體系及人才培育，連江縣政府依據四鄉五島地理環境與資源條件，擘劃「連江縣第一期食農教育推動計畫(112-116 年)」，強化、協同與中央主管機關之府際合作，整合在地教育單位、農村社區、農漁民團體、在地農友與專家學者及民間團體，訂定系統化的行動策略，使食農教育能於馬祖地區深耕發展，推展至個人、家庭及社會，讓民眾理解農業及糧食生產過程、認同與支持農業政策議題，並增加農村就

業機會、促進農業及環境永續發展。

一、協助修正第一期食農教育推動計畫(112-116 年)

「食當季、買在地」為連江縣政府推動轄內食農教育的主要脈絡，透過課程、工作坊與體驗學習活動，引導民眾從關心個人的飲食，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。

連江縣政府推動食農教育推動食農教育共分為八個面向，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、食品安全等，如下圖所示：



圖 14 連江縣政府推動食農教育之八大面向

食農教育推動計畫有助於建構地方性食農教育體系，使連江縣政府及所屬機關(構)有明確遵循，推動因地制宜、彰顯文化特色的食農教育工作，落實本法所定六大方針，本計畫依據「農業生產與環境、飲食健康與消費、飲食生活與文化」三主軸、八大面向為架構推動主軸，結合馬祖地區特色，與各團體共同推動此計畫為目標，展開食農教育的發展細項，

協助修訂連江縣政府第一期食農教育推動計畫(112-116 年)執行內容與績效指標，如下所示：

表 8 連江縣政府推動食農教育行動策略與執行內容(本計畫建議)

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
目標一 【深培在地】 整合地方資源，建構連江縣食農教育支持體系	1-1 訂定連江縣食農教育推動計畫	1-1-1 成立連江縣食農教育推動會	產發處	各局處
		1-1-2 訂定連江縣食農教育推動計畫，並每年滾動式檢討修正	產發處	各局處
	1-2 培育食農教育專業人才	1-2-1 整合連江縣食農教育專業人力網絡	產發處	各局處
		1-2-2 辦理食農教育相關領域人員、教師、營養師、團體、業者、社區等教育訓練，提升農育、食育知能	產業發展處 教育處 衛生局	
		1-2-3 依據連江縣四鄉五島及各單位業務屬性，建立多元食農教育教材編撰、教案設計或推廣資料	產業發展處 教育處 文化處 衛生局 環境資源局	

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
	1-3 設置連江縣推動食農教育獎勵制度	1-3-1 訂定相關獎勵制度，提升本縣食農教育推動量能	產業發展處	
	1-4 整合連江縣食農教育資源	1-4-1 設置食農教育資訊整合平臺，持續更新及整合資訊，並充實多元內容	產業發展處	各局處
目標二 【社區產業】 幫助農村自給自足，發展在地經濟	2-1 營造產消友善環境	2-1-1 輔導農漁村、社區設置在地農產品行銷推廣據點，或透過展售行銷推廣活動，輔導發展在地特色農產品牌	產業發展處	
目標三 【食品安全】 確保縣民飲食安全	3-1 確保縣民飲食安全	3-1-1 連結食安五環，深化食農教育	衛生局	各局處
		3-1-2 農漁畜安全生產把關	衛生局	
目標四 【低碳飲食】 縮短食物里程，推動產地消	4-1 推動農產業多元加值發展	4-1-1 鼓勵以具在地特色之物產開發連江縣好物或伴手禮	產業發展處	

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
		4-1-2 輔導在地特色農漁畜產進行加工品調理與研發，強化加工技術，增加產品多元性	產業發展處	
	4-2 優先採用國產食材	4-2-1 辦理各項活動時，優先納入規劃採用在地或國產食材	各局處	
		4-2-2 辦理社區照護及飲食療育活動，推廣優先採用在地食材	衛生局	
目標五 【飲食文化】 明白在地傳統食物的文化價值，維護在地的飲食文化	5-1 傳承及創新多元農食文化	5-1-1 輔導在地傳統飲食文化、料理傳承或創新活動推行	產業發展處 文化處	
目標六 【均衡飲食】 認識營養素與需求、健康飲食原則、餐點製作及食物組合，提升飲食知識的正確認知	6-1 建立縣民健康飲食觀念	6-1-1 辦理全民營養教育，建立均衡飲食、食品安全觀念，落實健康生活、永續飲食	衛生局 環境資源局	

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
		6-1-2 根據飲食健康指南發展健康飲食、營養均衡攝取、雜糧作物認識等衛教宣傳、教案或教材徵選活動	衛生局	
目標七 【友善環境】 以農業促進環境自然的循環與永續發展，人、環境、動植物共存共榮	7-1 友善耕作、養殖技術宣導及輔導	7-1-1 友善耕作、養殖技術宣導及輔導	產業發展處	
	7-2 友善飼養、動物福祉	7-2-1 辦理課程或活動，推廣國民認識動物福利、友善飼養、放牧、環境豐富化及低密度飼養	產業發展處	
	7-3 提倡惜食、實踐食物零浪費	7-3-1 認識惜食、剩食議題、廚餘多元再利用方案	環境資源局 教育處	
目標八 【食農教育】 觀察及認識生態環境與農村樣貌，提升民眾對土地情	8-1 落實校園食農教育	8-1-1 推動學校食農教學課程研發、教案操作，讓食農教育向下扎根	教育處	

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
感、瞭解環境與農業的關聯及重要性		8-1-2 透過鼓勵學校及教師發展食農教育教學策略，營造校園食農教育素養學習環境	教育處	
		8-2-1 結合農漁村綠色照顧、社區照顧等，強化長者飲食營養、社區參與，發展高齡農育、食育學習活動。	產業發展處 衛生局 民政社會處	
	8-2 推展高齡友善食農教育	8-2-2 透過農漁村、社區供送餐或老人共餐等，介紹國產糧食、發展在地特色飲食，傳達健康及營養觀念，協助弱勢及高齡者，提供優質食物來源	產業發展處 衛生局 民政社會處	
	8-3 推動全民參與食農體驗，帶動農產業文化發展，提升對國產品認同及支持	8-3-1 運用在地農漁村、社區所特有的農業、自然生態及文化資源結合食農教育，規劃特	產業發展處 交通旅遊局 文化處	

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
		色遊程體驗，提供多元及終身學習之食農教育場域及體驗活動，進而帶動多元農產業發展，促進農村社區活化再生，同時提升民眾對國產品認同及支持		

二、訂定 114 年食農教育推動計畫重要工作項目

完成前開連江縣政府第一期食農教育推動計畫(112-116 年)各項指標與推動內容後，本計畫依據本(113)年度食農教育推動會會議內容與各局處業務，研擬 114 年度連江縣政府推動食農教育重要工作內容如下：

表 9 連江縣政府 114 年食農教育計畫執行項目(本計畫建議)

項次	工作項目	執行方式	量化指標
1	召開食農教育推動會議	設置本轄食農教育推動會，每半年至少召開 1 次推動會。	2 次
2	更新食農教育資訊整合平台	更新連江縣食農教育資訊整合平臺，持續更新及整合中央與連江縣食農教育相關資訊	1 式
3	定期定點辦理友善農民市集	結合農村社區、農漁民相關團體、在地農友與相關業者辦理小農市集	1 場
4	連結食安五環、深化食農教育	辦理食安五環計畫有關食農教育之指標	1 式
5	透過鼓勵學校及教師發展食農教育教學策略	鼓勵本縣各級學校自行辦理校內食農教育課程並請教師積極參加中央、各縣市政府及食農教育機構舉辦與食農教育相關活動(如食米教育)，並藉由	1 式

項次	工作項目	執行方式	量化指標
		農村再生計畫-農村社區活動或在地營養午餐食材採購商與轄內各級學校結合在地小農合作。	
6	辦理食農教育推廣活動	運用在地農漁村、社區所特有的農業、自然生態及文化資源等，辦理具連江縣特色的食農教育推廣活動	2 場
7	訂定食農教育推動計畫	每年滾動式檢討連江縣第一期食農教育推動計畫(112-116 年)，並研擬 115 年食農教育推動計畫	1 式

三、協助訂定連江縣食農教育相關作業要點

多年來食農教育經由民間各團體自主推動，如非營利組織、農會、社區組織、農業生產者團體，或是與學校合作，在台灣早已遍地開花；而食農教育法雖已通過，教育的推動未來還需要各單位共同合作，如各地方政府可適地制定自治條例，有效整合各局處與民間團體，共同推動具在地特色的食農教育，真正突破業務本位，形成一個同心圓式的價值與資源整合關係，才能將食農教育的價值融合法規範，嵌入民眾的生活中。

本計畫協助連江縣政府推動食農教育完善相關子法規及行政規則，提出以下建議：

(一)訂定連江縣食農教育傑出貢獻獎勵辦法

食農教育法第 19 條規定，主管機關對實施食農教育工作具有傑出貢獻之機關（構）、法人、團體或自然人，應給予適當獎勵；獎勵之對象、條件、適用範圍、審查程序、審查基準、獎勵方式及其他相關事項之辦法，由主管機關定之。

食農教育傑出貢獻獎之設置目的在於推動全民食農教育運動，藉此集結食農教育多元推動之優良典範模式。連江縣政府業已訂定「連江縣政府推動食農教育有功人士及團體選拔作業要點」，惟隨著第一屆國家食農教育傑出貢獻獎選拔作業正式啟動，本計畫建議得參照農業部訂頒之「國家食農教育傑出貢獻獎獎勵辦法」修訂既有作業要點，俾利中央、地方之接軌機制。

表 10 連江縣食農教育傑出貢獻獎獎勵辦法(本計畫建議之草案)

要點說明	條文	說明
法源依據	第一條 連江縣政府(以下簡稱本府)依據食農教育法第十九條第二項規定，特訂定本辦法	本辦法之授權依據
獎勵對象、事蹟及項目	第二條 為獎勵從事食農教育工作具有貢獻者，依本辦法擇優頒發嘉義縣食農教育傑出貢獻獎，其獎勵對象及事蹟如下： 一、個人組：國民從事食農教育之規劃、宣傳推廣及輔導陪伴等相關實務，績效卓著。 團體組： (一)法人團體：從事食農教育之規劃、宣導及推廣等相關實務，績效卓著。 (二)民營事業：對其員工、鄰近居民、參訪者及消費者等，進行食農教育或訓練，績效卓著。 (三)學校：運用課程教學及校園空間，研訂食農學習課程或教材，並實施多元教學活動，從事食農教育，績效卓著。 (四)機關(構)及公營事業機構：本府所屬並從事食農教育之規劃、宣導及推廣等相關實務，績效卓著。 (五)社區：從事食農教育之規劃、宣導及推廣等相關實務，績效卓著。 前項第二款團體組，除政府機關(構)外，應依法設立二年以上。	一、適用對象、獎勵事蹟及項目，分為個人組及團體組，團體組包括法人團體、民營事業、學校、機關(構)及公營事業機構、社區等五個項目。 二、個人：自然人。 三、法人團體：包括財團法人(含政府捐助基金累計超過百分之五十之財團法人)、非營利性社團法人(如公會、工會、協會、策進會、促進會、學會)、農民團體(農會、漁會、農業合作社)、產銷班、依法成立之社區大學、其他非政府組織等。 四、民營事業：包括公司及其他以營利為目的之私營事業。 五、學校：各級學校。 六、機關(構)及公營事業機構：包括本府所屬各級機關(構)及公營事業機構，但不包括公立學校。 七、社區：包括村里辦公處、社區發展協會、公寓大廈管理委員會、農村再生社區。
辦理期間	第三條 本辦法獎勵每二年辦理一次為原則，參選者具有前條所列獎勵事蹟，得於本府公告之受理報名時間報名參加	獎勵辦理期間
參選者應檢	第四條 參選者應檢具下列報名	報名應檢具文件

要點說明	條文	說明
具報名文件及審查程序	文件 一、報名表 二、相關績效優良事蹟表、證明文件及切結書。 三、團體組參選者符合第二條第二項之證明文件影本。 四、其他經本府指定之文件。	
	第五條 審查程序如下： 一、分二階段審查： (一)第一階段：由本府依前條規定進行書面審查，擇優者進入第二階段審查 (二)第二階段：由本府針對進入第二階段之名單辦理簡報及現場詢答 二、前項各款入選名額與獎勵由本府另行公告	一、本辦法之審查程序 二、各階段入選名單與敘獎方式由本府另行公告之
評審團組成及評審委員應迴避事項	第六條 本府辦理前條所定之審查程序，應邀集相關機關代表、專家、學者及團體代表組成評審團。 前項評審團委員就下列人員聘(派)任之： 一、本府或所屬各機關代表 二、具食農教育實務工作經驗者 三、專家學者	評審團組成方式。
	第七條 評審委員有下列情形之一者，應自行迴避： 一、有行政程序法第三十二條各款情形之一。 二、與參選者有利害關係。	評審委員應自行迴避事由。
	第八條 有下列情形之一者，利害關係人得向主管機關申請評審委員迴避： 一、評審委員有前條所定之情形而不自行迴避。 二、有具體事實，足認評審委員	利害關係人向本府申請評審委員迴避事由。

要點說明	條文	說明
	進行審查有偏頗之虞。	
獲獎者應配合事項	第九條 獲獎者應配合本府辦理下列事項： 一、實地訪視有關事項及媒體採訪宣傳。 二、無償提供必要公開資訊，供本府推廣使用。 三、得獎名單公布後三年內之相關推廣活動。	獲獎者應配合本府辦理事項
獲獎者再報名限制	第十條 依本辦法曾獲頒獎勵者，不得再以同一事蹟重複提出申請。	獲獎者再次報名之限制
獲獎者獎勵撤銷事由	第十一條 獲獎者之獲獎事蹟如經查證有虛偽不實或經詢問有惡意隱匿者，本府應撤銷其獎勵；其已發給之獎勵應予追回。	獲獎者之獎勵撤銷事由
本辦法實施日期	第十二條 本辦法自發布日施行	本辦法之施行日期

第四章、結論與建議

第一節 結論

一、協助連江縣政府落實食農教育法相關規定

連江縣政府作為食農教育法地方主管機關，綜理轄內食農教育之策劃、辦理及督導。惟食農教育之工作推動範疇面廣，許多複雜性地方事務之解決尚需其他不同單位配合，高度涉及連江縣政府所屬各業務機關權責分工、整合以及與中央政府之對接機制，而本計畫作為連江縣政府推動食農教育之專案平台，以食農教育法作為準據，整合連江縣食農教育層面資源及推動方向，協助修訂連江政府第一期食農教育推動計畫(112-116 年)，以及各項政策之對應目標；完善嘉義縣食農教育法之自治規章與行政命令，使各機關(構)未來推動時能有所遵循，希冀未來能從法規面與執行面建立事權統一，更有助於建立地方性食農教育體系。

二、依據地方資源辦理具在地特色的食農教育推廣活動

食農教育自土地而起，深入到文化底蘊和生活型態中，作為農業發展的根基，連結農食和食育，著眼於建立在人與食物、人與土地、人與文化的關係，也扮演了傳遞農業多功能性、農村價值的角色。本(113)年度共辦理 3 場次食農教育推廣活動，結合 DIY 手作體驗活動，提升本縣民眾對農業及農產品的價值與認識，未來能以實質行動力支持國產農產品，提升農業社會價值；另一方面，藉由五感深入場域實作，也能讓第一線推動人員據以加強農村產業推動食農教育促動元素與解說技巧，同時透過計畫相關資源配合行銷，不但精進活動辦理之實務經驗，同時達農村社區食農教育場域行銷推廣目標。

三、辦理在地小農市集，傳達地產地消價值與在地飲食文化推廣

透過小農市集的辦理，提供安心食材好物、伴手禮、食農整合服務。而市集活動不僅鼓勵消費者支持本地農業、促進當地經濟，還能增強成員之間的互動，包括農村社區、青年業者、農漁民團體或地方餐飲業者等，搭建生產者與消費者之間的橋樑，傳達地產地消、縮短食物里程及普及食農教育理念，讓大家對食物來源有更深的認識和關注，以促進更健康的飲食習慣和對農業的理解。

第二節 後續推動建議

食農教育之推動目標最終在於落實地產地銷，增加農漁村就業機會，促進農業永續發展，勢必需具備高度的地方獨特性，而不同的推動者所關注的面向又各有不同。爰此，本計畫就相關工作之推動旨趣，初步提出後續辦理重點，希冀從政策面、執行面多元並進，為連江縣推動食農教育建立穩固的支持基礎。：

- 一、以計畫為導向，結合中央農村再生相關資源，有效整合各局處與民間團體，跨域合作，共同推動具在地特色的食農教育。
- 二、以食農教育法及相關法規(例如：環境教育法、學校衛生法、有機促進法等)為準據，落實各項程序上與實體上之規定。
- 三、持續盤點連江縣食農教育政策資源與需求後，訂明階段性工作指標及執行期程，確保未來各業務機關推動食農教育計畫品質與監督工作。
- 四、強化連江縣食農教育推動委員會與轄內學校、社區或相關團體之溝通管道，建議定期召開平台會議，或提供由下而上計畫構想研提機制。
- 五、介接農業部推動食農教育之食農教育 ABC 模式，持續輔導在地教育單位或相關團體發展具地方特色的食農教育教學教案或教具，同時對應各領域課程綱要之學習重點，介接農民、學校教育與活動參與者，使食農教育於後續實務操作時能有明確指引，更為於學校內深化發展奠定良好基礎。
- 六、建立食農教育專業人員認可制度，針對不同階段、不同對象所需，製作國產農漁畜教材，完善我國食農教育推動體系，充實連江縣食農教育相關人員專業知能，成為有豐富多元的教案、師資及場域之食農教育典範城市。

附件一、計畫經費推動分析表

本計畫依據工作項目與採購預算金額，規劃經費科目表分析單價及金額如下表所示：

項次	內容	單位	數量	單價	總價	說明
1	召開 2 次推動會議	次	2	25,000	50,000	成立本縣食農教育推動會，並辦理 2 次食農教育推動會議(含 2 次會前會議)(環境資源局、衛生局、交通旅遊局、民政社會處、教育處及文化處等)，依照食農教育法規定辦理。
2	整合食農教育亮點成果	式	1	50,000	50,000	整合連江縣食農教育亮點成果，並新及整合中央或連江縣「食農教育資訊整合平臺」。
3	協調在地資源	式	1	300,000	300,000	1. 協調本縣各單位辦理食農教育。 2. 與轄區農漁民團體、社區或農漁民辦理 2 場次食農教育〔農業、畜牧(漁業)各 1 場〕。 3. 辦理「小農市集」1 場次。 4. 協助社區或農漁民團體研提「食農教育計畫」。
4	研擬食農教育推動方針	式	1	25,000	25,000	1. 訂定 114 年食農教育推動計畫並協助修正第一期食農教育推動計畫(112-116 年)。 2. 協助訂定本縣食農教育相關作業要點
5	其他臨時交辦事項	式	1	25,000	25,000	其他與本案相關之會議與交辦工作
6	稅金、行政管理及雜支	式	1	50,000	50,000	依總經費 10% 計算
總計					500,000	
投標價總額新台幣				伍拾萬		元整

附件二、各期審查會議委員意見回覆

113 年連江縣推行食農教育計畫期中報告書會議紀錄

編號	委員提問	廠商回答
1	簡報第 12 頁，辦理食農教育活動，因集中至 10 月，是否有與各社區協調？	感謝委員詢問，將再與各社協確認後辦理。
2	辦理小農市集，建議請參考以往小島野餐內市集辦理模式。	感謝委員建議，遵示辦理。
3	報告書第 32 頁，無提案單位，請更新。	感謝委員建議，遵示辦理。
4	食農教育教案是否僅提供東莒洛神花？	珠螺社區之金銀花防蚊包及津沙社區海廢創造均會提供教學方案。
5	小農市集結合小島野餐，建請須分工明確。	感謝委員建議，遵示辦理。
6	食農教育建請與學校結合。	感謝委員建議，遵示辦理。
7	小農市集請再說明。	感謝委員詢問，本次小農市集除邀請地方農友、青農設攤展售外，亦將同步規劃食農教育體驗專區，透過動手做、親身體驗的方式，培育食農素養。
8	對此計畫預計成效為何？	感謝委員詢問，本計畫除協助連江縣政府落實食農教育法規定外，亦將輔導合適團體研提食農教育推廣計畫，建立起地方性食農教育體系。

113 年連江縣推行食農教育計畫期末報告書會議紀錄

編號	委員提問	廠商回答
1	計畫經費支用及甘特圖須納入報告書。	感謝委員建議，遵示辦理，並納入成果報告書呈現。
2	農會常年辦理食農教育活動，於本案中，農會與本案的合作為何？	謝謝委員提問，本計畫業已洽詢農會參與國家級食農教育貢獻獎，惟本(113)年度並無意願參與，故另洽談小農市集攤位架設，來年計畫可多增加與農會辦理食農教育相關計畫。
3	活動時間規劃建議一年四季。	感謝委員建議，團隊未來將納入規畫辦理。
4	食農教育未來可將馬祖冬季三寶納入，並輔導農會？	感謝委員建議，未來食農教育活動可結合馬祖冬季三寶，並協助輔導農會擴大辦理。
5	食農教育提案之可行性。	感謝委員建議，團隊將積極輔導具潛力的社區及農會進行年度食農教育提案的內容發想。
6	期末報告書第 93-122 頁為國家級食農教育貢獻獎附件資料，請每頁抬頭均描述。	感謝委員建議，遵示辦理，並納入成果報告書呈現。
7	食農教育教案及各局處資料應納入報告書。	感謝委員建議，遵示辦理，並納入成果報告書呈現。
8	國家級食農教育貢獻獎未得獎原因為何？改善建議請納入報告書。	感謝委員建議，遵示辦理。另有關於國家級食農教育貢獻獎未獲獎原因，基於評審過程保密原則，農業部未說明原因，惟分析其他晉級決選之民營事業名單可知，均是能整合學校、企業、行政機關與相關團體、業者等資源，具有一定規模並落實於食農教育六大方針中有傑出成績者。海島幌旅創生股份有限公司投入食農教育成果尚需時間累積，建議未來除持續輔導發展相關教具、教案外，建立具知識內涵與

編號	委員提問	廠商回答
		在地特色的食農教育方案外，更應擴及四鄉五島建立合作機制，輔導其扮演更多承上啟下的角色，才能為連江縣政府爭取榮耀，展現推動亮點。

附件三、小農市集活動企劃書

113 年連江縣推行食農教育計畫 《小農市集》 活動企劃書

計畫名稱：113 年連江縣推行食農教育計畫

對應工項：辦理「小農市集」1 場次(旨揭計畫工作說明書第四點第三項第三款)

指導單位：連江縣政府

主辦單位：連江縣政府產業發展處

執行單位：嘉澄股份有限公司

中 華 民 國 1 1 3 年 9 月

壹、活動目的

食農教育與全民的飲食、營養和健康，以及在地農業發展和環境永續都有著緊密關聯，引導國民從關心個人飲食，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。

食農教育之推動，強調多元參與和多元場域，尤其是利害關係人與行動者之共同參與，攜手合作共同建立一個食農教育之環境，其內容包括農業生產、加工、銷售、食品安全、食農教育等，透過橫向串聯與垂直整合的多元合作，才能建立地方特色性食農教育體系。

本計畫擬透過小農市集的辦理，提供安心食材好物、伴手禮、食農整合服務。而市集活動不僅鼓勵消費者支持本地農業、促進當地經濟，還能增強成員之間的互動，包括農村社區、青年業者、農漁民團體或地方餐飲業者等，搭建生產者與消費者之間的橋樑，傳達地產地消、縮短食物里程及普及食農教育理念，讓大家對食物來源有更深的認識和關注，以促進更健康的飲食習慣和對農業的理解。

貳、活動時間

113 年 10 月 5 日(六)15：30~18：30

參、活動地點

連江縣南竿鄉福澳運動場草坪；

雨備方案：若活動當日因天氣影響，將移至連江縣南竿鄉體育館(209 連江縣南竿鄉 374-2 號)辦理。

肆、活動設計

一、參展攤位

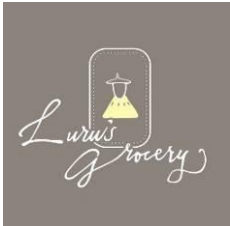
本(113)年度小農市集，結合農村再生成果展共同辦理，以農村社區、

青年團隊、相關業者與團體為主軸，集結農村社區產業、農村好物、原生生物產品應用開發、農村再生、食農教育等成果為「島嶼之市」。參展攤位如下所示：

項次	名稱	說明
1	 西尾半島物產店	主要販售類別：餐飲 位處芙蓉澳，建物前身為林義和勢力的公館，現由青創團隊經營，除了開發結合海島物產的風味餐點外，店內二樓的牆面、欄杆作為延伸小展區，展有林義和相關介紹，與西尾活動精華。而物產店前方的芙蓉海屋亦轉身成為特展空間，不定期辦理展覽、活動，讓人能身歷其境的感受南竿的海洋產業氣息，現也推動馬祖老酒、飲食文化。
2	 阿容的店 Natalie's Bar	主要販售類別：餐飲 青年移居馬祖創業，因旅遊而愛上馬祖古樸而神祕的氣息，運用料理專才，以馬祖在地食材為基底，運用日式料理手法在介壽市場旁開設了一間帶有戰地風情的日式居酒屋。放鬆的氛圍及香醇美酒外，這裡的特色料理更是不少人是下班或聚會的首選。
3	 芹沃咖啡烘焙館	主要販售類別：飲料、甜點 位於北竿鄉芹壁聚落。曾美子與李韋勳母子檔從都市生活出走，從家麵包店出發，聯手打造芹沃咖啡烘焙館。這家結合咖啡、餐廳、烘焙坊的小店，以麵包為載體端上地方風味，為老聚落注入創新的靈魂和迷人的新滋味。在傳統石頭屋裡，讓馬祖的溫暖好味道繼續飄香。
4	 海島波波工作室	主要販售類別：餐飲、飲料 海島波波工作室將馬祖南竿鄉仁愛村的廢棄營舍承租後，晚上化身小酒館，運用馬祖高粱、老酒、金銀花等馬祖特色食材調配專屬的海島調酒，藉由小酒館的空間進一步吸引更多人到訪馬祖、駐足馬祖、了解馬祖。

項次	名稱	說明
5	 津寮.創生基地	主要販售類別：飲料、文創商品 由科技人跳島移居津沙聚落所創辦，以海洋、環境、行動、數位為倡議，辦理津點小聚、海洋淨灘、海廢藝創和數位創生。老屋活化後的津寮空間提供旅人一個認識閩東文化、食材、故事的空間。澳口食驗室提供風土食材創意餐飲服務。海廢旅人淨灘計畫讓旅人變成在地家人。讓亞洲認識馬祖的地方，讓馬祖被亞洲看見的場所
6	 依蝶歌 IdeaGo	主要販售類別：飲料、甜點 馬祖，四鄉五島的蝴蝶分佈密集，尤以南竿種類最多，蝴蝶翩翩。依蝶哥主理人回到馬祖創業，想讓旅客們在這短短休憩時光中，能輕鬆愜意品嚐結合在地食材的精品咖啡，就像小時候回家路上，走在四季變換的小徑，伴著蝴蝶飛舞，輕鬆哼著小曲，全然回到簡單幸福。
7	Jeff 廚房	主要販售類別：餐飲 Jeff 為龍福山莊主廚，擅長開發創意料理。招牌菜泡椒鳳爪在其細心調製下，每隻鳳爪宛如做過 SPA 般通體舒暢，並細心將每隻指甲都清理乾淨！
8	 黑冰冰 O Bin Bin	主要販售類別：餐飲 疫情衝擊馬祖旅遊，導遊林愛蘭（黑冰冰）兼差改賣自行研發的冰冰糖沁蛋意外大熱賣，純手工加上自釀老酒為基底，讓一顆小小的蛋有了豐富的口感和特殊酒香。優質雞蛋加入馬祖自釀老酒，還有一些不能公開的獨家配方，不管是色澤與香氣都很獨特。
9	 微古麗 Wigoolee	主要販售類別：文創商品 青年創業運用文化轉譯及藝術美感的轉換，設計古著服飾、提袋、手作耳環等時尚產品，為馬祖戰地風情，注入時尚、潮流的元素。
10	小萍文創	主要販售類別：餐飲、文創商品 號稱大坵公主的春萍姐，販售許多充滿巧思

項次	名稱	說明
		的商品，也在大坵島上經營著唯一一家餐廳，為了讓遊客體驗馬祖的美食，堅持選用當地農作製成，如：馬蔥餅、手工地瓜年糕、大坵燕窩及大坵紫菜泡麵等，都是獨特且深獲遊客喜愛的產品。
11	 農村好物	主要販售商品：伴手禮 彙整連江縣政府輔導業者獲取農村好物認證的成果，為農村商品認證加值；每一項農村好物都代表了一個農村背後的努力成果，也是創造農村經濟發展的種子。
12	 好農創工作室	主要販售商品：伴手禮 移居青年的好農創工作室創辦人蘇建源推動金銀花六級化生產，並導入智慧科技運用，榮獲 112 年度數位發展部創業歸故里競賽-最佳築夢獎認證，也開發出金銀花拌麵、茶包等多項商品。
13	 海島不廢	主要販售商品：文創商品 晚上是特色餐酒館，白天辦理課程，致力推動於海洋永續與食魚教育，凡舉淨灘，海廢活化裝飾課程、多肉組盆、戰地文化杯墊體驗等，與在地機關學校結合在地志工與學生教程。也與旅行社結合遊程體驗，引導遊客到場域進行活化介紹及大北海遊憩區解說。
14	 津沙社區發展協會	主要販售商品：甜點 第三屆金牌農村縣市初賽獲獎社區，以社區營造、文化產業發展人才培訓研習、文化產業實發展、聚落文化產業形塑與推廣、聚落傳統古厝再利用、推廣文化產業等為發展目標，逐漸串聯周邊聚落共好發展。
15	 清水社區發展協會	主要販售商品：甜點、飲料 第三屆金牌農村縣市初賽獲獎社區，以在地中、壯世代為主，致力打造社區成為一個不分長幼，同心支持，青銀共融、親子共食，串聯社區人才庫多功能的學堂。

項次	名稱	說明
16	 東莒社區發展協會	主要販售商品：伴手禮 以照顧弱勢創造自給自足，能夠藉由專長技藝學習，販售地方手作產品，微型地方農作產業，可以長期時序的商業實體為目標；目前主要產品有自產自銷的洛神花蜜餞、果乾、茶乾等。
17	 林義和工坊	主要販售商品：伴手禮 馬祖林義和工坊是一間創造故事、傳承文化、用心推廣的誠信店家，在其後代整理下，今日外觀仍保留馬祖傳統民居建築樣式。內部展示馬祖老酒和紅糟文化，1樓同時作為展示、賣店、餐廳與預約制釀酒手作體驗等空間，嚴選食材、手工製造，用時間讓其自然熟成，換取最天然香醇的滋味。
18	 連江縣農會 連江縣農會	主要販售商品：地方農特產、伴手禮 連江縣農會致力於推動在地農業推廣事務，供應種籽、農畜藥品、農器具、化學肥料、飼料等，以維地區農民生產收益，服務農民，也積極輔導農民轉作具經濟效益的作物，並將之加工運用成多元產品，與在地農民間的關係十分密切。
19	 露露百貨行	主要販售商品：伴手禮、文創商品 台馬人於馬祖南竿營運的選品兼飲品小店，老闆娘林晏如憑藉一股衝動將老屋翻修成溫馨的风格小店，在偏遠的南竿四維村販售飲品、簡餐、二手衣物。
20	 王家酒業-長岐山燒酒	主要販售商品：地瓜釀 王詩傑志在百年燒酒文化傳承與革新。於是以北竿島家鄉古稱「長岐山」為品牌名稱，向祖輩致敬外，更期許能承先啟後，讓祖輩曾經璀璨的燒酒文化得以存續。其出品的精釀地瓜燒酒，讓馬祖燒酒正式站上國際舞台。首次參賽即榮獲「2024 美國舊金山世界烈酒大賽」的「銀牌獎」，以甘醇香的風

項次	名稱	說明
		味，征服諸多國際評審，擠身世界好酒之列，替馬祖燒酒爭了口氣。
21	 馬祖卡蹯杯 (連江縣政府環資局)	連江縣環境資源局因應國際減塑發展趨勢以及推動階段性減塑政策，推出使用完畢不需清洗，直接歸還至有張貼活動海報之店家即可，亦可甲地乙還的馬祖卡蹯杯，推動馬祖成為「不塑之島」
22	政令宣導	連江縣衛生局：健康行動好、心守護 OK

二、現場布置

本計畫結合 113 年度農村再生成果展共同辦理，以擴大推廣效益；現場佈置由本計畫負責提供帳篷、攤位牌等，餘軟體內裝則由各出攤單位自行設計陳列。

活動主視覺



攤位佈置圖



攤位牌



三、經費規劃

單位：仟元

預算科目 代號	預算 科目	連江縣政府			其他配 合款	合計	說明
		經常門	資本門	小計			
23-00	按日按 件計資 酬金	72	0	72	0	72	1. 出攤費 3,000 元*20 家 =60,000 元 2. 設計費(背板、攤位 牌)12,000 元 *1 式 =12,000 元
25-00	物品	13	0	13	0	13	1. 背板輸出費 8,000 元*1 式=8,000 元 2. 攤位牌輸出費 250 元 *20 張=5,000 元
合計		85	0	85	0	85	

附件四、食農教育推廣活動企劃書

113 年連江縣政府推行食農教育計畫 《食農教育》活動企劃書 食魚環境與海廢議題

計畫名稱：113 年連江縣推行食農教育計畫

對應工項：與轄區農漁民團體、社區或農漁民辦理 3 場次食農教育〔農業、畜牧（漁業）各 1 場〕（旨揭計畫工作說明書第四點第三項第二款）。

指導單位：連江縣政府

主辦單位：連江縣政府產業發展處

執行單位：嘉澄股份有限公司

中 華 民 國 1 1 3 年 9 月

壹、計畫緣起

食農教育自土地而起，深入到文化底蘊和生活型態中，作為農業發展的根基，連結農食和食育，著眼於建立在人與食物、人與土地、人與文化的關係，也扮演了傳遞農業多功能性、農村價值的角色。透過體驗學習、參與農林漁牧業生產至飲食消費之各種活動，瞭解農業生產方法、加工研發技術、以及農業生態環境的基本知識。歷年來連江縣政府也持續輔導農村社區、農會、在地農民與教育單位辦理食農(漁)教育活動，以推廣在地物產與飲食文化與創新。

連江縣豐富的漁業資源與美麗的海岸線是得天獨厚的自然資源，惟海漂垃圾的侵襲卻一直是馬祖各島揮之不去的夢魘；其來源大多由於颱風豪雨後將陸域廢棄物沿著溪流沖刷至出海口，再因潮汐作用將近海垃圾散布至海岸上，更有船舶海拋廢棄物、民眾旅遊棄置垃圾、或是來自其他國家的海漂垃圾，這些海廢進入食物鏈中，使得生物發育不良、影響繁殖，且人類在吃魚的同時也會將這些海廢吃下肚裡嚴重影響身體健康，又再繼續製造塑膠廢棄物到海洋，形成惡性循環。

爰此，本計畫擬以海廢議題為主軸辦理一場次食農(魚)教育，透過海廢藝術創作能引發參與者對海洋生態系統保護的關注，促使其理解海洋廢棄物對魚類和整個食物鏈的危害，進一步思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性，以及漁業生態、漁村生活、海鮮營養、永續漁業，從而形塑優質海洋文化。

貳、辦理時間與地點

辦理時間：113 年 10 月 5 日(六)下午 16：30 開始

辦理地點：連江縣南竿鄉福澳運動場草坪。雨備方案：若活動當日因天氣影響，將移至連江縣南竿鄉體育館(209 連江縣南竿鄉 374-2 號)辦理。

參、報名方式

本次食農教育活動結合本(113)年度農村再生成果展與小農市集共同辦理，採現場自由報名。

肆、辦理方式

一、講師簡介

姓名	介紹
 海島波波工作室	承租馬祖南竿鄉仁愛村的廢棄營舍後，親手進行內外部環境改造，活化該場域，致力於推動地方創生、永續海洋、食魚教育等。現白天辦理各式課程與活動，凡舉淨灘，海廢活化藝術課程、多肉組盆、戰地文化杯墊體驗等，與在地機關學校結合在地志工與學生教程共同推動綠色旅遊；晚上化身小酒館，運用馬祖高粱、老酒、金銀花等馬祖特色食材調配專屬的海島調酒，藉由小酒館的空間進一步吸引更多人到訪馬祖駐足馬祖了解馬祖。

二、曾辦理食農教育相關活動

獲 112 年「獎勵青年投入地方創生-地域復興組」獎勵補助與 112 年度國際藝術島合作店家，投入海洋環境教育與食魚教育的推動，也與旅行社結合遊程體驗，引導遊客到場域進行活化介紹及大北海遊憩區解說，利用難以被回收的海洋廢棄物，做成一件件藝術品，用藝術傳達環境保育理念。



與馬祖高中推廣海洋與環境教育



加入綠食宣言，共同推廣地碳飲食



協助連江縣政府共同推動食農教育與環境教育



開辦在地體驗手作課程，活絡社區、拉近人與人之間的距離

三、活動內容

本次活動係以海洋廢棄物為核心的藝術創作課程，使用淨灘蒐集而來垃圾作為材料之一，並搭配硅土、顏料、貝殼等，製作出屬於自己獨一無二的馬祖戰地杯墊，期望讓學員發揮自己的藝術力、想像力與創造力的同

時，也可以建立在地漁業資源、海洋保育及永續生態的觀念，更創造海廢的另一種價值。



海廢戰地風杯墊 DIY 活動與成品示意圖

四、活動流程

時間	活動內容	備註
16：30-17：00	活動報到	報名活動者至攤位處報到
17：00-17：20	簡述馬祖地區的漁業資源，以及海廢對海洋環境產生的影響	瞭解馬祖餐桌上常見的魚類，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響
17：20-18：00	海廢戰地風杯墊 DIY	
18：00-18：10	成果發表	展現製作成果並說明創作發想理念

伍、經費規劃

單位：仟元

預算科目 代號	預算 科目	連江縣政府			其他 配合 款	合計	說明
		經常門	資本門	小計			
25-00	物品	6	0	6	0	6	材料費 200 元 *30 人(預估 30 人)=6,000 元
合計		6	0	6	0	6	

連江縣政府推行食農教育計畫

《金銀花食農教育》活動企劃書

計畫名稱：113 年連江縣推行食農教育計畫

對應工項：與轄區農漁民團體、社區或農漁民辦理 3 場次食農教育〔農業、畜牧（漁業）各 1 場〕（旨揭計畫工作說明書第四點第三項第二款）。

指導單位：農業部農村發展及水土保持署

主辦單位：連江縣政府

執行單位：嘉澄股份有限公司

中 華 民 國 1 1 3 年 1 0 月

壹、計畫緣起

食農教育自土地而起，深入到文化底蘊和生活型態中，作為農業發展的根基，連結農食和食育，著眼於建立在人與食物、人與土地、人與文化的關係，也扮演了傳遞農業多功能性、農村價值的角色。透過體驗學習、參與農林漁牧業生產至飲食消費之各種活動，瞭解農業生產方法、加工研發技術、以及農業生態環境的基本知識。

馬祖地區因幅員狹小，在農業一級生產上雖不特別具有競爭力，但獨特的生態環境孕育出諸多具高經濟與保健價值的原生植物可供開發，其中金銀花係具有代表性的物種之一。金銀花別名忍冬，意味著忍受過寒冷的冬天而綻放美麗香氣，不但具景觀價值，更是具備馬祖特色的藥用植物，也開發出養生茶、保健食品和具有在地特色的伴手禮。歷年來連江縣政府也持續輔導農村社區、農會、在地農民與教育單位辦理食農教育活動，以推廣在地物產與飲食文化與創新。

為讓民眾能更加認識原生植物，繼續支持在地農業，本計畫擬針對金銀花辦理一場次食農教育活動，透過現地農田觀察解說，近距離了解金銀花特性與加工運用方式，並結合 DIY 手作體驗，學習馬祖農業與飲食文化。期能藉由食農教育希望夠達到保障食安、提升國人對國產農產品認同、更促進農業文化傳承及永續發展的功用。

貳、辦理時間與地點

辦理時間：113 年 11 月 10 日(日)下午 15：30 開始

辦理地點：珠螺國小(連江縣南竿鄉珠螺村 25 號)。雨備方案：備有輕便雨衣供參與活動民眾使用；惟因雨勢過大，將移至珠螺村活動中心(珠螺境玄天上帝廟旁)辦理。

參、報名方式

有意願參加者應統一線上填寫 Google 報名表單，活動人數以 20 人為原則，以表單填寫順序為報名優先順序，額滿為止。

肆、辦理方式

一、講師簡介

姓名	介紹
 蘇建源	怡芯源實業社創辦人，也是在地農友，以馬祖原生植物-銀花作為發展項目，推動以智慧農業出發的六級產業解決方案，透過創能、節能、節水、監測等方式，精準施肥和大數據分析，解決馬祖耕地破碎、人力缺乏等問題。配合二級加工和三級品牌行銷策略，降低栽種金銀花的風險，提升產值、產量和產能。另外在一級農業上，於 112 年取得種植地的有機認證，成為馬祖第一家取得有機金銀花一級作物認證
 陳季家	在地農村社區地瓜餃 DIY 解說師傅，擁有豐富解說與活動操作經驗

二、曾辦理食農教育相關活動

曾獲數位發展部創業歸故里提案「馬祖 YaBa-金銀花智慧農業導入」最佳築夢獎肯定，致力推廣友善農法的觀念推廣與實作，也協助社區與連江縣政府共同推動食農教育相關活動，讓馬祖有越來越多人重視在地農業，進而願意加入務農行列，發展馬祖的農業新商機。





三、活動內容

時間	活動內容	備註
15：10-15：30	報到	地點：珠螺國小
15：30-16：30	3. 金銀花生產園區之有機(友善)導覽與理念推廣 4. 認識原生金銀花生長、復育、加工等科普知識	3. 金銀花生產園區導覽解說 4. 了解金銀花田間管理知識與相關產品開發
16：30-17：30	金花餃 DIY 手作體驗	馬祖傳統點心地瓜餃結合金銀花的手作體驗，讓 Q 彈的地瓜餃結合金銀花的養生與香氣，學習體驗馬祖傳統飲食文化。

四、經費規劃

單位：仟元

預算科目代號	預算科目	連江縣政府			其他配合款	合計	說明
		經常門	資本門	小計			
23-00	按日按件計資酬金	5.6	0	5.6	0	5.6	1. 講師費 2,000 元*2 小時=4,000 元 2. DIY 講師費 1,600 元*1 小時=1,600 元
25-00	物品	5	0	5	0	5	DIY 體驗材料費 250 元*20 人=5,000 元
合計		10.6	0	10.6	0	10.6	

連江縣政府推行食農教育計畫

《食魚教育與健康生活》活動企劃書

計畫名稱：113 年連江縣推行食農教育計畫

對應工項：與轄區農漁民團體、社區或農漁民辦理 3 場次食農教育〔農業、畜牧（漁業）各 1 場〕(旨揭計畫工作說明書第四點第三項第二款)。

指導單位：農業部農村發展及水土保持署

主辦單位：連江縣政府

執行單位：嘉澄股份有限公司

中 華 民 國 1 1 3 年 1 0 月

壹、計畫緣起

食農教育自土地而起，深入到文化底蘊和生活型態中，作為農業發展的根基，連結農食和食育，著眼於建立在人與食物、人與土地、人與文化的關係，也扮演了傳遞農業多功能性、農村價值的角色。透過體驗學習、參與農林漁牧業生產至飲食消費之各種活動，瞭解農業生產方法、加工研發技術、以及農業生態環境的基本知識。

致力於國民取得安全、營養的均衡飲食是推動食農教育的重中之重，而蛋白質是維持人體運作不可缺少的重要營養素，根據飲食指南中六大類食物分類，優質蛋白質食物來源是「豆魚蛋肉類」，建議食用的先後，如同字面上的順序，因為相較於肉類而言，魚類更能獲得豐富且多元的營養素，是日常生活中不可或缺的重要飲食。

連江縣豐富的漁業資源與美麗的海岸線是得天獨厚的自然資源，惟海漂垃圾的侵襲卻一直是馬祖各島揮之不去的夢魘；其來源大多由於颱風豪雨後將陸域廢棄物沿著溪流沖刷至出海口，再因潮汐作用將近海垃圾散布至海岸上，更有船舶海拋廢棄物、民眾旅遊棄置垃圾、或是來自其他國家的海漂垃圾，這些海廢進入食物鏈中，使得生物發育不良、影響繁殖，且人類在吃魚的同時也會將這些海廢吃下肚裡嚴重影響身體健康，又再繼續製造塑膠廢棄物到海洋，形成惡性循環。

爰此，本計畫擬以飲食健康與生活以及海廢議題為內涵，辦理 1 場次食魚教育活動，結合海廢藝術 DIY 創作，引導民眾認識漁業及關心生態環境、結合文化與生活支持在地漁業，促進有效漁業管理及資源永續利用，從而形塑優質海洋文化。

貳、辦理時間與地點

辦理時間：113 年 11 月 9 日(六)上午 09：00 開始

辦理地點：清水社區發展協會(連江縣南竿鄉清水村 127 號旁 2 樓教室)

參、報名方式

有意願參加者應統一線上填寫 Google 報名表單，活動人數以 20 人為原則，以表單填寫順序為報名優先順序，額滿為止。

肆、辦理方式

一、講師簡介

姓名	介紹
 陳瑋鈞	任清水社區發展協會理事長，長期關注海洋生態、友善農法以及清水濕地的保育與調查行動，透過公民參與式科學，逐步建立地方生態資料庫；也成立「清聚」與「清水大庭學學坊」，提供一個輕食/地方生態體驗/濕地導覽/環境教育/農產分享，共同打造出一個青銀共融、親子共食，串聯社區人才庫多功能的學堂。

二、曾辦理食農教育相關活動

開辦食農(漁)教育講座，推廣風土飲食；也成立地方生態志工團隊，關注海洋保育，將海廢、漂流木化為美麗實用的生活藝術用品，讓遊客重視地方環境保護，為永續海洋共盡心力。





本次體驗活動係以海洋廢棄物為核心的藝術創作課程，使用海邊常見的廢棄物(如浮球、浮標等)，提供畫筆顏料讓學員發揮自己的藝術力、想像力與創造力的同時，也可以建立在地漁業資源、海洋保育及永續生態的觀念，更創造海廢的另一種價值。



海廢彩繪 DIY 活動與成品示意圖

三、活動內容

時間	活動內容	備註
09：30-10：00	報到	地點：清水境白馬尊王廟旁 2 樓空間(連江縣南竿鄉清水村 127 號)
10：00-11：00	1. 馬祖地區漁業資源與常見魚類簡介 2. 海廢對海洋環境以及人體健康產生的影響	瞭解馬祖餐桌上常見的魚類，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響
11：00-11：50	海廢手作 DIY 體驗	透過海洋廢棄物(浮標、浮球)思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性，以及漁業生態、漁村生活、海鮮營養、永續漁業。

四、經費規劃

預算科目代號	預算科目	連江縣政府			其他配合款	合計	說明
		經常門	資本門	小計			
23-00	按日按件計資酬金	4	0	4	0	4	講師費 2,000 元 *2 小時 =4,000 元
25-00	物品	5	0	5	0	5	DIY 體驗材料費 250 元 *20 人=5,000 元
合計		9	0	9	0	9	

五、課程講義



慢魚

經驗分享人：陳瑋鈞

爭鮮三寶

什麼叫吃過鮭魚
不知鮭魚長甚麼
樣子??!!



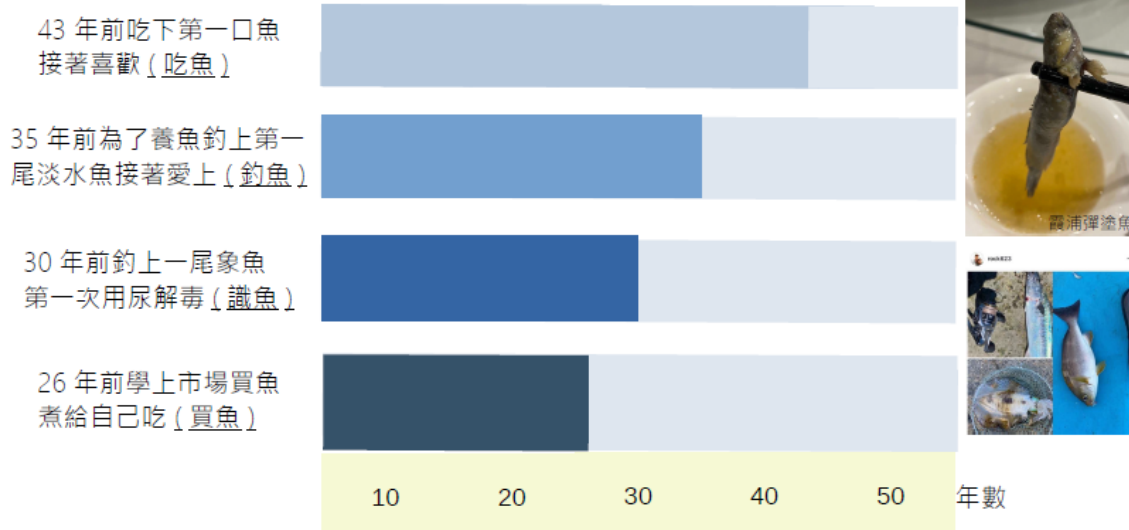
「慢魚」運動

一堂大眾都該學的食魚教育課！



慢魚（Slow Fish）運動是教人們懂魚、知魚、吃在地、吃當季、會說魚的（文化）故事、學會慢慢品嚐魚。
運動起源於海鮮王國義大利，並且擴散到歐洲、美國、加拿大、北非及加勒比海諸國，希望人們能品嚐海鮮，又能共同保護全球海洋生物及生態。

我與魚有關的人生經歷年數



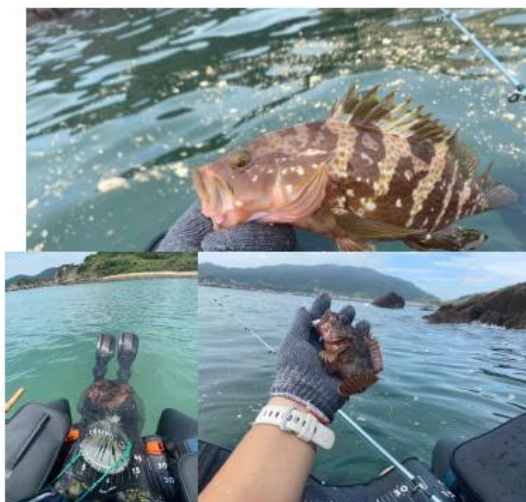
磯釣 1996- 迄今



【作釣裝備】- 磯釣竿 / 手煞捲線器 / 誘餌桶 / 餌勺 / 竿袋 / 阿波或長標 / 磯釣鉤 / 救生衣 / 毛氈加釘鞋 / 磯玉柄，以上最基本的裝備對於磯釣客來說缺一不可。



船釣 2016- 迄今



識魚

台灣毒魚排行榜：一魷、二虎、三沙毛、四臭肚、五變身苦



最近的某天...

我可愛的女兒：爸爸，
我志願想當法醫，現在
想解剖東西...

我：那正好...幫阿公釣的
魚殺一殺

女兒：...



海洋的食物鏈

高層生物

吃肉的大型魚，例如：鯊魚、黑鰹魚、旗魚等，生長時間長，數量少。

中層生物

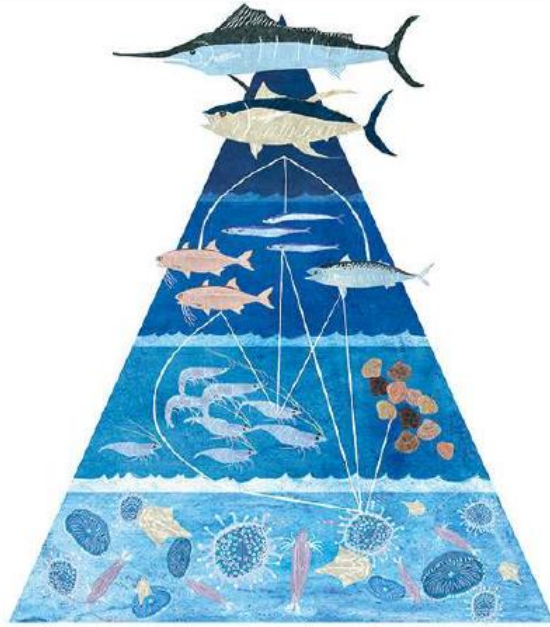
吃肉的中型魚，例如：石斑、黑鯛、鱸魚，以小魚、小蝦為食。

低層生物

吃素的魚，例如：臭肚魚、蝦、貝類等，生長快速，種類數量多。

最底層的生物

例如：藻類、浮游生物等。



食在地 識在地 漁獲

如何挑好魚？

1. 魚眼睛要明亮。
2. 魚鰓整齊完整。
3. 魚鱗整齊沒有脫落。
4. 沒有腥臭，表面沒有黏濁液體。

食春季 - 時魚

• 鱸



食夏季 - 時魚

鯾、軟、雞、鰻、魴、鯧
么



食秋季 - 時魚

鯛、毛 (瓜子鱗)



食冬季 - 時魚

鮠、鰻、鰻



避免食用
已過度捕撈
成長速度慢
食物鏈高層生物

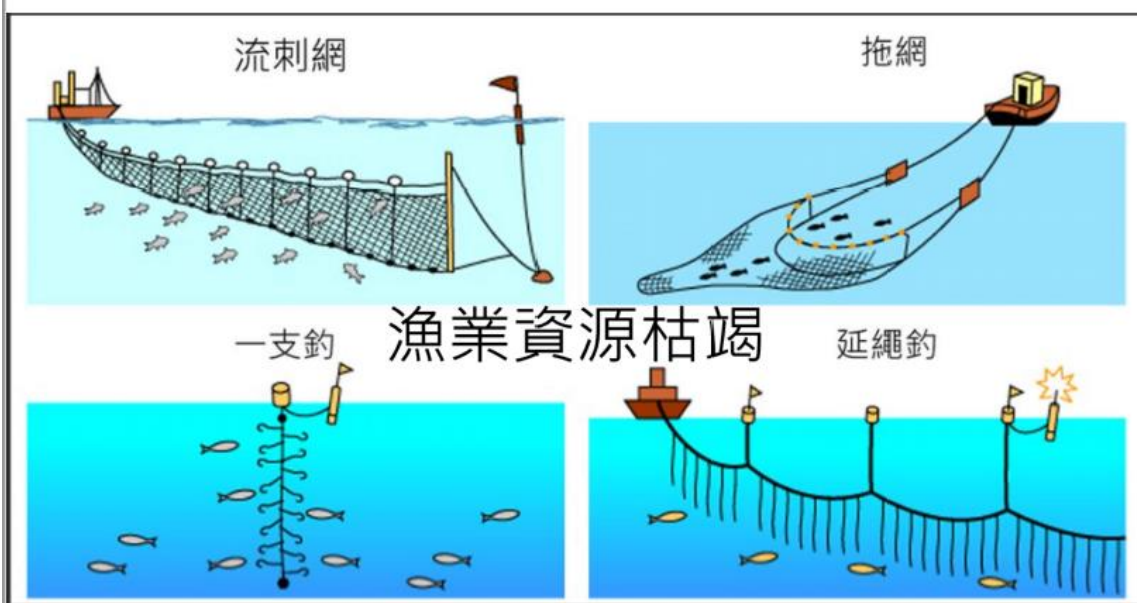


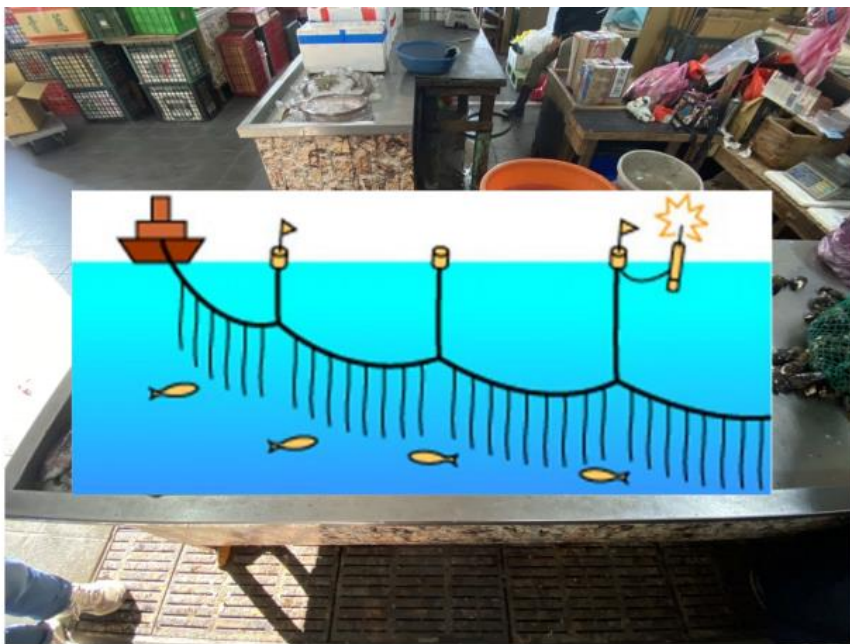
選擇食



可以多吃

種類數量多：例
如白帶魚、鯷
央、花飛、鎖管
食物鏈中、低層
生物：例如臭
肚、黑鯛、白帶
魚、鯷央





拖網

供過於求 漁民捕獲大量白帶魚 被迫倒回大海
 ~2014-08-15 馬田日報
 澎湖過熱求 漁民捕獲大量白帶魚 被迫倒回大海 圖片
 北平漁民捕獲大量白帶魚，因市場需求有限，大部份漁獲被迫回大海。(圖：林玉珍提供)

【記者陳麗蓮◆北平報導】白帶魚過剩！最近北平縣府漁業定置網所捕獲大量的白帶魚，大部份體型在二至三指幅之間，除了一部份運往南北平市場販售之外，過剩的漁獲只能倒回大海，因為市場需求有限，又沒有大型冷凍設備，漁民難免大量漁獲也只能無奈以回。

夏天秋初是白帶魚的季節，最近馬田海灣出現大量的白帶魚，北平縣府漁業定置網大豐收，一區網水漁人上千斤白帶魚，漁民現大獲的直往上市場販售，有時收獲量多運往南平銷售，因為量太多，到最後都堆半賣半送，但漁民表示，大部份的漁獲其實還是回大海裡，因為市場需求消化不了，再便宜也沒人買。

地區漁民無奈的表示，沒魚的時候是一魚難求，等到大量收獲時又吃不下，尤其是季節性的銀魚魚網經常如此，像是白帶魚及銀魚等。

發布單位：北平縣公所
 最後更新時間：103/08/15

蝦皮蝦姑的故事



思考 - 永續漁業

• 釣魚人，抓大放小？

改變為放大抓適當體型

慢魚並不是要大家不要捕魚，而是要適量吃魚、吃當地的魚、知道魚從哪來，多食用數量多或養殖的草食性魚類等，避過度捕撈而造成海洋危機。

連江縣政府公告所轄沿海漁業作業管制相關規定				思考 - 永續漁業		
公告日期	公告文號	公告主旨	管制	1.水產動物採捕體長限制種類如下：	2.漁業法第65條第1項第5款	3.漁業法第65條第1項第6款
95.7.11	連建漁字第0950019185號	公告本縣沿岸海濱禁漁區位置及相關限制事宜	沿岸禁漁	(1)瓜子鱸(黑毛)以體長15公分(含)以下限捕。 (2)赤點石斑以體長15公分(含)以下限捕。 (3)中國鱖大小一律禁捕。 (4)章魚以該科種類的體重200公克(含)以下限捕。 (5)文蛤以殼長4公分(含)以下限捕 (6)菲律賓海瓜子蛤(花蛤)以殼長2公分(含)以下限捕 (7)九孔鮑(雜色鮑)殼長3公分(含)以下限捕。 (8)紫海膽以體長5公分(含)以下限捕。 (9)石狗公以體長4公分(含)以下限捕。 (10)綠線鐘螺以體長1公分(含)以下限捕。 (11)臍孔黑鐘螺以體長1公分(含)以下限捕。 (12)角螺螺以體長2公分(含)以下限捕。 (13)黑鯛以體長15公分(含)以下限捕。	第44漁業法第65條第1項第5款	第44漁業法第65條第1項第6款
105.3.24	連建漁字第1050012551A號	公告連江縣海域禁漁區內水產動物採捕體長限制	連江禁漁	2.以上水產動物或其製品依大小不得採捕；但領有漁業權登記證照合法養殖業者，販賣及持有以上人工繁殖方式培育之水產動物不在此限。	第44漁業法第65條第1項第5款	第44漁業法第65條第1項第6款
107.3.29 (107.4.16)	府產漁字第1070011227A號 (府產漁字第1070013247A項修正)	公告本縣基光鄉車基龜花蛤漁區(府產漁字第1070013247A項修正)	連江禁漁	1.本公告所稱籠具類漁具，係指蟹籠具、章魚籠等籠具類漁具。 2.禁漁區範圍內禁止使用任何方式施放籠具類漁具採捕。	第44漁業法第65條第1項第5款	第44漁業法第65條第1項第6款
108.01.31	府產漁字第1080004840號	連江縣海域禁漁區或禁捕籠具作業(連江縣及海巡署管轄漁船作業應行遵守之所有海域範圍)	連江禁漁	1.本公告所稱籠具類漁具。 2.禁漁區範圍內禁止使用	第44漁業法第65條第1項第5款	第44漁業法第65條第1項第6款

海洋垃圾跟漁業 資源枯竭



丁香魚燕鷗的故事

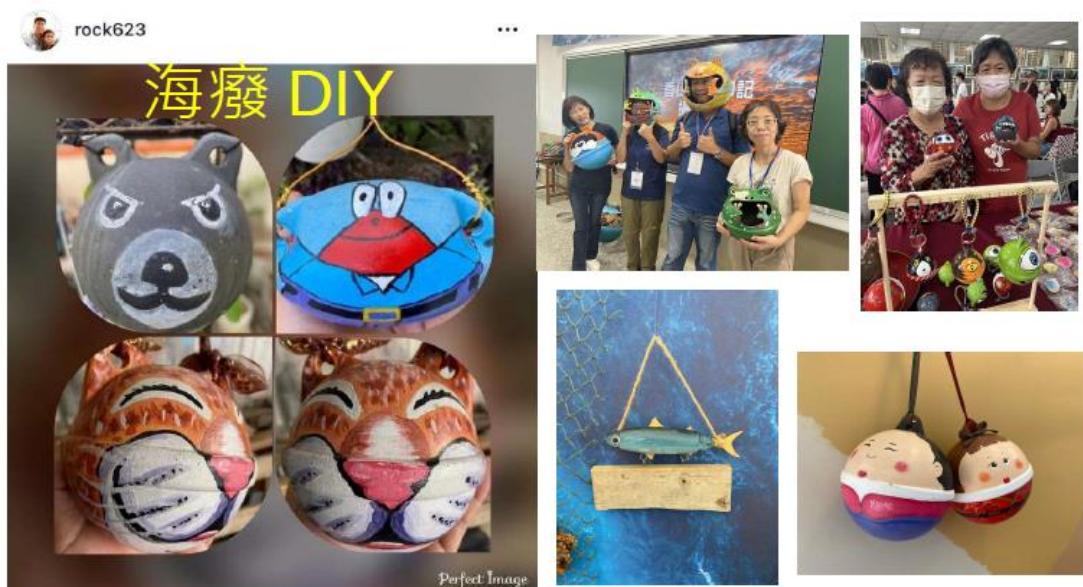
思考 - 能做點什麼



- 棲地保育
淨灘 = 護漁



<https://www.youtube.com/watch?v=pmWip62E1b0&t=9s>



附件五、國家級食農教育貢獻獎提報資料

第一屆國家食農教育傑出貢獻獎報名表(團體組)

參選組別 (請擇一勾選)	☐ 法人團體 ☒ 民營企業 ☐ 學校及幼兒園 ☐ 機關(構)及公營事業機構 ☐ 社區		
直轄市、縣(市)別	連江縣	參選單位	海島帆旅創生股份有限公司
登記或成立日期	110年10月15日	立案(登記)字號	90428758
負責人/職稱	林家瑋/創辦人	統一編號	90428758
聯絡人/職稱	林家瑋/創辦人	聯絡電話	0836-23945
行動電話	0972-511609	傳真	
電子信箱	whale5470@gmail.com		
立案(登記)地址	(209)連江縣南竿鄉津沙村50號		
聯絡(查訪)地址	(209)連江縣南竿鄉津沙村50號		
辦理食農教育推廣活動經驗			
食農教育推動起訖期間	110年10月至113年7月	主要推廣地點	連江縣
主要推廣目標對象 (可複選)	☒ 學齡前(0~6歲) ☒ 成人(19~64歲) ☒ 國小(7~12歲) ☒ 年長者(65歲以上) ☒ 國中(13~15歲) ☐ 其他_____ ☐ 高中(16~18歲)		
推動方針 (可複選)	☒ 支持認同在地農業 ☒ 傳承與創新飲食文化 ☐ 培養均衡飲食觀念 ☐ 深化飲食連結農業 ☐ 珍惜食物減少浪費 ☒ 地產地消永續農業 ☐ 其他_____		
推廣活動 (可複選)	☒ 課程及教案 ☒ 遊程規劃 ☐ 研究分析 ☒ 實作體驗 ☒ 展覽(售)活動 ☒ 行銷宣傳 ☒ 輔導及培訓 ☐ 其他_____		

備註：

1. 除政府機關(構)及公營事業機構外，應附設立二年以上證明文件影本。
2. 電子檔請掃描後以 PDF 格式回傳。
3. 檔名命名方式：設立證明文件-○○○(參選者名稱)。

團體組推動食農教育績效優良事蹟表

請以111年5月20日至113年5月19日期間之推動食農教育事蹟為填寫重點

一、推動食農教育資源整合與應用

海島悵旅創生股份有限公司座落於古樸中帶有蕭瑟美感的津沙聚落。創辦人林家緯(大山)原本從事半導體行業，109年時馬祖地區正推行寬頻建設，硬體建設亟須人才協助媒合在地產業，通曉技術與策劃的大山便被聘請來離島，執行創生數位匯流的相關工作。原本以為只是短期任務，但馬祖的風土人情卻在他心中留下了深刻的印象，過程中也確實發現不少離島亟待解決的困境；第二年，在地方社區的邀請下，與北竿芹沃咖啡烘焙館的老闆李韋勳、南竿頂好特產店的第二代劉俊頡，共同籌組了「海島悵旅股份有限公司」(以下簡稱為海島悵旅)，自此成為移居者，與馬祖結下不解之緣。

海島悵旅成立迄今，分為人才育成組、產業設計組、友善數位組、永續公關組等，用各種不同的視角和行動持續探索馬祖飲食、土地與人之間的關係，為馬祖農友創造永續經濟模式，進而累積許多優秀的人才與團隊，包含：負責一級生產的在地農業相關團體、民營企業、社區發展協會，位於台灣本島的合法二級加工廠(因馬祖無加工廠)，負責三級行銷的線上、線下通路，以及諸多餐飲、民宿等旅遊推廣業者；此外，尚有來自臺灣各地具有農村產業、食農教育、環境教育的專家學者與團隊與海島悵旅共同努力。在諸多夥伴的幫助下，海島悵旅與在地社區、學校建立起長期良好的合作關係，年齡跨足幼兒園與高齡者，更有許多來自臺灣本島優秀團隊來此見學交流，在老、中、幼三代共學下，以推廣馬祖創新飲食文化為宗旨，透過農遊串聯、農事體驗、解說走讀、綠色飲食等，使在地居民及遊客，能用多元媒介瞭解馬祖四鄉五島的前世今生，從而支持地產地消的理念。

(相關證明文件如附件所示)

二、推動食農教育具體作為

海島悵旅認為食農教育中地產地銷的概念，讓我們可以支持在地農業的同時，可以促進農村社區產業發展及維護在地飲食文化；對於環境而言，以友善環境的農業產消模式經營，不但可以讓環境永續生存，這樣的環境也會回饋健康安全的食物到我們身上，形成一個正向的循環。秉持這樣的理念，海島悵旅推動以下作為：

1. **產業**：將馬祖先民傳統生活，轉譯成寓教於樂的深度體驗遊程，透過導覽解說、設計食農教育體驗，將農事轉譯成有趣的體驗活動，讓遊客與住民共好；積極活化閒置農地，逐步打造食農教育體驗園區。
2. **環境**：復耕家戶菜園，推動長者自身的栽種知識，結合友善與自然農法，讓過去熟悉的日常生活帶動長者健康；推動海廢旅人永續行動，將過去大張旗鼓的偶發性活動，融入日常生活，讓淨灘變成自發行動的循環。

團體組推動食農教育績效優良事蹟表

請以111年5月20日至113年5月19日期間之推動食農教育事蹟為填寫重點

3. **行動**：榮獲綠色餐飲 GDG 綠食宣言認證，透過風土食材創意餐飲服務創造在地就業機會；集結在地青年、餐飲業者接軌國際綠色指標單位，以馬祖傳統食材為媒介，導入綠色餐飲，開發出多樣對環境友善的創新料理，成為對馬祖環境最友善的菜單，持續推廣促進對消費者的消費選擇。推動綠色照顧計畫，發展綠飲食、綠療育及綠照顧三大主軸，促進長者身心靈健康
4. **數位**：推動 AR 數位群聚走讀，串聯其他馬祖四鄉五島與金門、澎湖場域，搭配解謎冒險，使參與者能加深入瞭解人、土地、食物的關係；推動金銀花智慧農業，媒合地方小農契作，突破耕地破碎限制，透過創能、節能、節水、監測，提升在地農業產值、產量和產能，落實地產地消。
5. **永續**：將知識性內容可視覺化，發展食農教育教學教案，注重體驗過程中的知識性與價值性；再生利用生活廢棄物、海廢、漂流垃圾等，開發成體驗商品或裝置藝術；培育在地食農教育職人師資，創造工作機會；積極與馬祖地區與本島青年、社區、學校建立合作關係，連結更多食農社群建立網絡，形成互助互惠的食農聯盟。

(相關證明文件如附件所示)

三、推動食農教育成果及效益

地無三里平，是這座群島國度最佳的寫照，而在地農業面臨最嚴重的一個問題，就是臺灣的農產品一旦進入到馬祖，大量生產以致於以量制價，我們的農產品就喪失了競爭力，而要提升馬祖農業的競爭力，惟有提升其附加價值。透過食農教育、體驗行銷，促進消費者與農業之間的連結，進一步影響大眾對於在地農業的重視：

一、支持認同在地農業

以推動全民食農，提升食育生活素養為目的，連結青農、教育單位、社區、企業、一般民眾等，用各年齡層適合的方式發展不同的活動與體驗內容，推動全民食農教育；持續培育在地耆老成為食農教育職人，並將其技藝透過解說資料、影片等方式進行推廣。

二、培養均衡飲食觀念

加入綠色餐飲指南，鼓勵在地餐廳優先採用有機友善食材、優先採用當地當令食材、遵循永續生態及海洋原則、減少添加物使用、提供蔬食餐點選項、減少資源耗損與浪費。

三、珍惜食物減少浪費

推動綠色食材研究會，展現「吃在地」、「吃當令」、「惜食全利用」精神；也將聚落日常生活產生的廢油開發成手工皂體驗教學，帶來社會與經濟效益。

四、傳承與創新飲食文化

以馬祖在地食材為基地，透過聚落走讀、大地餐桌與美食活動，深入了解當地食材及其歷史，並開發進行創新料理，融合現代烹飪技術和不同文化元素，促進在地食材的生產與消費，從而實現文化的延續與創新。

五、深化飲食連結農業

從飲食生活視角出發，結合在地學校、大專院校、社區推動在地活動慶典與農事體驗，重現紅糟老酒、趕貓文化，重現記憶中的風土滋味。

六、地產地消永續農業

運用在地金銀花、紅糟、地瓜等開發成各式產品與體驗活動，並協助周邊小農土地利用、契作，增進在地就業機會；積極參與、推動小農市集，促進消費者與農民的直接交流；此外，媒合在地餐廳選擇在地食材，支持本地農業。

四、其他特殊績優事蹟

三、推動食農教育成果及效益

- 一、榮獲112年永豐基金會-小店永豐計畫資助，推動「海廢旅人永續行動計畫」，將過去大張旗鼓的淨灘活動，到社區自主淨灘，最後引動遊客一起淨灘；同時透過設計思考梳理地方人文地產景，開發以 LINE 為介面，讓旅客可以簡單操作、自主預約、依自己行程安排參加走讀任務的「旅島嶼-數位走讀」，並且與在地社團協會和綠色店家產生互動，成為推動 ESG 永續旅遊的好工具。此項系統也獲數位發展部-公益創新100支持，在全台900多名參賽團隊中，得到前20名的殊榮；113年，在資策會領軍下，代表台灣參加2024MWC 西班牙世界創新創業參展。
- 二、112年獲農業部農村發展及水土保持署農村好店計畫支持，辦理在地農產品推廣據點之優化與改善工作，打造具在地元素及風格之場所，成為與地方共好的農村好店，達到農產品地產地消及共同支持農村發展之目標。
- 三、110~113年教育部青年發展署-青年壯遊點，定期辦理津點小聚，邀請本島社區、青年、餐飲業者或相關團體與至馬祖辦理跨域工作坊，體驗聚落生活步調 X 認識馬祖風土人情以食農教育方式帶入體驗場域，強調建構人、土地、食物之間的關係。
- 四、導入馬祖金銀花智慧農業，獲112年度經濟部創業歸故里全國前10強，並獲得故鄉築夢獎。透過創育坊協助培育企業做永續規劃、循環經濟和小農契作等專案，推動金銀花業主怡芯源實業社投件取得創業獎金。

(相關證明文件如附件所示)

五、未來展望

海島悵旅創立至今，始終以活化聚落並串連整體發展為己任，透過文化、聚落、生態、農(漁)村旅遊、志工等類型為主題之體驗學習，也在農村再生計畫與連江縣政府的支持下，持續開發深度並具備食育素養的體驗學習內容，逐步串連地方共好共榮。當社群逐漸成長，系統化體系將更為重要，為未來奠定永續發展基礎：

一、人的串聯：

以津寮為基地擴散至四鄉五島，持續培育在地職人、耆老成為食農教育講師，除讓地方傳統產業故事能用多元方式流傳外，更為在地鄉親創造二次就業機會。

二、進修增能

培育在地食農教育講師與活動帶領者獲得食農教育專業人員資格認證，俾利能有更系統性、知識性地建構馬祖在地食農教育推動體系。

三、發展出結合108課綱及在地特色的食農教育教案

食農教育的推廣概可分為校園學生及一般民眾2大部分；前者是以未來世代的校園學生為對象的扎根工作，重視如何統整不同的學習領域或議題實施，重視跨學科、系統性的食農知識建構。透過食農教育教案為生產者與學校教師建立溝通橋梁，幫助教師發揮教學專業知能與創意落實在課堂上，讓學生學中作、作中學，進而於生活中展現具體的食農行動。

四、持續推展綠色照顧食農教育課程

海島悵旅業已協助津沙社區投入農村水保署之農村社區綠色照顧計畫，未來將持續依據在地需求，加強文化傳承、飲食營養等層面，以綠場域、綠飲食、綠療育為主軸，透過飲食設計推出符合高齡者牙口健康及營養所需之菜單，且結合農作栽種，秉持從土地到餐桌的食安理念，達到高齡者生理與心理健康促進的目標。

五、持續完善食農教育推動場域

在連江縣政府與農村再生計畫資源的支持下，海島悵旅業已協助在地農業團體完成兩處金銀花食農教育戶外基地；未來將持續完善解說牌、教具等相關資料，成為連江縣有豐富多元的教案、師資及場域之食農教育典範據點。

六、推展食農教育交流機會

持續邀請具備食品、營養、農業、教育、環境、動物福利、文化及觀光領域之專家學者，至馬祖分享他們在食農教育方面的成功案例與經驗，促進知識的交流。其次，建立與大專院校的合作平台，鼓勵學生課餘時間投入社區發展工作，親身體驗不同馬祖的農業文化與風土人情。

備註：

1. 電子檔請掃描後以 PDF 格式回傳。
2. 檔名命名方式：團體組報名表-(各子項目，如:推動食農教育具體作為)-○○○
(參選者名稱)。
3. 各附件不得超過10MB 且頁數30頁以內為限。

第一屆國家食農教育傑出貢獻獎 合作事蹟介紹

合作事蹟介紹

請以111年5月20日至113年5月19日期間之與個人或團體合作推動食農教育之事蹟為填寫重點

輔導在地青農-怡芯源實業社，共同提出智慧農業出發的六級產業解決方案，建置金銀花智慧農業生產基地，並推動珠螺村周邊的食農教育和人文地產景再現，未來期盼吸引更多的青農返鄉和農創，讓過去的農業示範區風華再現。



備註：

1. 合作事蹟介紹以500字為原則。
2. 電子檔請掃描後以 PDF 格式回傳。
3. 檔名命名方式：合作事蹟佐證資料-○○○（參選者名稱）。
4. 合作事蹟佐證資料不得超過10MB 且頁數10頁以內為限。

食農教育資源整合與應用

小設計·大創生

島嶼永續行動

津寮創生基地
林家緯 | 台灣·馬祖
海洋·環境·行動·數位





darrenlin305 darren0305 Darren Lin



農村

探索教育

經驗養分

科技

旅遊



有責任的旅行

Adventure Taiwan
103 打造一所戶外學校
體驗教育方法·戶外探索手段

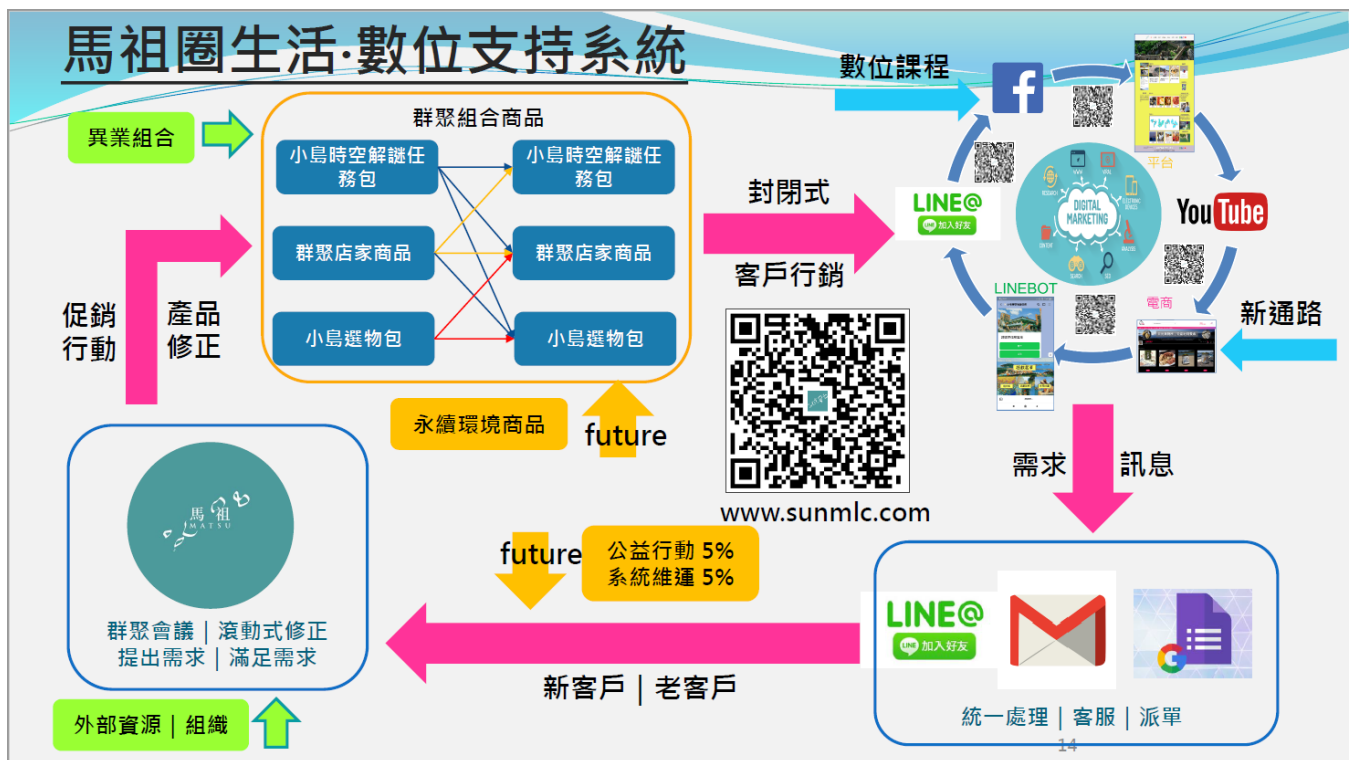
28歲吳哥窟

34歲南非

34歲馬丘比丘

34歲西藏

金字塔





5年同陪伴馬祖期間(107~112)
輔導 6位青年創業，4人完全移居
5人二地居，4人返鄉創業與就業，
8位地方實習生，整理 2 間老屋活化
，舉辦26場津點小聚、32場淨灘行動
、1場品牌市集、1場老酒節慶，建構
2000多位關係人口參與30位業師庫
，串連 20 家在地業者串聯、開發6件
文創伴手禮，讓青年走入聚落，創造老
聚落新生活。



A group of students are seated at tables in a restaurant, holding up signs that say "HAPPY BIRTHDAY". The restaurant has a warm, rustic interior with wooden walls and string lights. The students are smiling and looking towards the camera.

單位	場次	人數
[虎] 津冬酒祭	1	300
[兔] 津冬酒祭	1	800
小計	2	1100

單位	場次	人數	塑膠重量KG
聚落淨灘	19	384	7682
旅人微淨灘	0	263	332
小計	19	647	8014

(109~110) 找出地方的DNA，讓土地產生力量

淨灘活動

青年淨灘 | 在地參與
大地耕圖 | 垃圾分類



食農教育(趕貓)

食材原型 | 技藝傳承
資金數(起稿) | 傳統點心



食農教育(大地餐桌)

農事體驗 | 食材處理
美學導入 | 餐桌提案



親樹教育

親樹解說 | 安全說明
會員合照 | 農備介紹



親海教育

潮汐判斷 | SUP體驗
潮間帶體驗 | 討拓活動



津沙走讀

老屋導覽 | 巷弄穿梭
達人解說 | 聚落故事



16

津寮 MATSU | JINLIAO

海洋·環境·行動·數位
Enjoy your tea time!

2023

2024

2025



海洋·旅客

海廢旅人永續計畫
(海洋教育)

海廢旅人
美學駐村計畫

海廢旅人
國際海廢藝術祭



環境·居民

津沙生活節
(津冬酒季)

淡菜生活節
(海洋+生活)

島嶼生活節
(酒+生活+美學)



行動·島民

澳口食驗室
(地瓜餃趕貓走讀)

津安心風土食宴
(島嶼餐桌體驗)

國際永續旅遊認證
綠色餐飲指南認證



數位·青年

津點小聚
(地方實習生)

津點小聚
(大數據分析)

津點小聚
(影響力評估)





海廢旅人 永續行動計畫



教育部青年壯遊點-津沙趕貓文化走讀



津沙走讀馬祖黃金餃(趕貓)

量化數據回饋



每場次(10人份) 產生商機1,850
在地地瓜：2斤=> 25元/斤=>50元
在地珠蔥：0.5斤=> 100元/斤 =>50元
地瓜餃盒裝：250元/盒*5人=1,250元
帶動周邊商機：5人*100元=500元



場域：津沙
聚落影響店家：7家(餐飲4+民宿3)
馬祖供應商：2家(雜貨1+小農1)
台灣供應商：3家(設計1+盒子1+機器1)

場數：7場/月
參加人數 85人 (在地人41位
、台灣人44位)



預約報名



津沙社協推薦就業人員：
2位=>導覽人員(返鄉退休人員)
3位=>趕貓手作人員(二度就業婦女)
1位=>青年設計師(台灣關係人口)



津點小聚



官方



藝文團體



在地學校



國際綠色餐飲



餐飲業者



在地協會

公益創新徵案

旅島嶼數位走讀

Island Trip

金沙讀旅

測試於馬祖津沙，共有**461**人次驗證

QR CODE

遊戲規則 任務開始 我的兌換券 我的積分 了解更多

第一屆馬祖食農教育獎

9題內容設計包含SDGs和SROI的對應

請點選想前往的地點

1.防空洞
2.問答
3.SDGs 4
4.文化故事傳承

1.原生植物
2.拍照
3.SDGs 15
4.生物多樣性

1.村口
2.問答
3.SDGs 4
4.生物多樣性

1.天后宮
2.問答
3.SDGs 4
4.文化故事傳承

1.淨灘
2.秤重
3.SDGs 14
4.生物多樣性

1.石臼
2.問答
3.SDGs 4
4.文化知識傳承

1.香插
2.問答
3.SDGs 4
4.文化知識傳承

4家聚落小店鏈結，提升在地商機
永續小店換取在地好物和綠色商品

27

123

馬祖.南竿 聚落永續支持系統



林家緯 創辦人

5年間陪伴馬祖期間(107~112)
輔導 6位青年創業，4人完全移居
5人二地居，4人返鄉創業與就業，
8位地方實習生，整理 2 間老屋活化
，舉辦26場津點小聚、32場淨灘行動
、1場品牌市集、1場老酒節慶，建構
2000多位關係人口參與30位業師庫
，串連 20 家在地業者串聯、開發6件
文創伴手禮，讓青年走入聚落，創造老
聚落新生活。

農村好店-澳口雜貨店



公益創新100-數位走讀



農村再生-津冬酒祭



馬祖在地青年創育坊



綠色餐飲-綠食宣言



小店永豐-海廢旅人行動

單位	場次	人數
社企組織參訪	9	91
旅行社行程	22	177
學校參訪	3	31
台灣社協參訪	3	81
政府單位參訪	5	82
小計	42	461

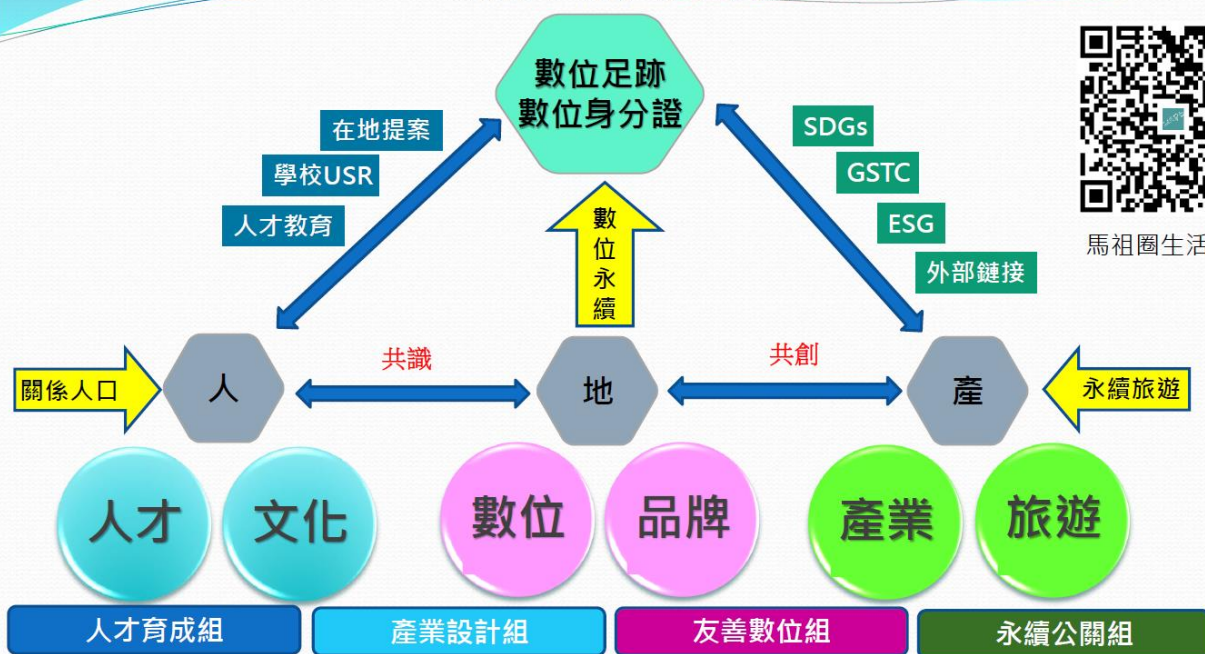
單位	場次	人數
[虎] 津冬酒祭	1	300
[兔] 津冬酒祭	1	800
小計	2	1100

單位	場次	人數	塑膠重量KG
聚落淨灘	19	384	7682
旅人微淨灘	0	263	332
小計	19	647	8014

聚落永續支持系統



馬祖圈生活平台



推動食農教育具體作為



培育在地食農教育解說師資與活動帶領人員



與教育單位合作辦理地方食農教育體驗學習

| 津沙故鄉

老酒的故鄉

津沙境天后宮建於清道光乙巳年間(1845年)，為本聚落內最早的文字記載，津沙聚落發展距今已有 178 年之久。

「津沙」原名「金沙」，聚落人口大部分為大陸連江縣道澳和曉澳村、長樂縣賢上和林森縣波岐等因漁業遷徙來台之居民，是南竿最接近大陸第一大漁村聚落，因聚落旁的澳口處有一片馬祖少見的金色沙灘，隨著夕陽西下時，陽光灑落在沙灘上閃閃動人，這也是津沙聚落的由來。後期漁源漸趨枯竭，人口不斷外流，聚落也逐漸式微，讓津沙成為島中被人遺忘的漁村。民國 45 年後因戰地政務管制嚴重漁業逐漸沒落，但閩東生活文化卻沒消失，元宵擺暎、做老酒、紅糟料理和許多地道福州菜目前依然流傳著。

津沙以「老酒的故鄉」聞名，一入村口以老酒釀所釀的老酒釀意象足以證明，老酒對津沙人的重要性。聚落內 10 戶 9 釀，家家戶戶每到冬季多少都會釀自家老酒，許多居民自小長大耳濡目染，各個都是釀酒高手，期盼透過本活動計畫活化聚落新氣象、文化共識凝聚和老酒技藝傳承，達到青銀共創聚落永續發展的目標。



| 老酒釀人，唐福全

唐福全
漁夫
20年次

少時 12 歲因戰亂由對岸輾轉來到津沙村，經唐家祖母收留，嗣為其子孫。進時局動亂生計拮据的時期，更加身體力行學習漁業，也學會靠海為生的技能。18 歲時，與在地人合股做了一艘漁船開始打漁，做個討海人，每天從 5 點出海到 17 點回來，其間的刻苦辛勞用「畢路藍縷」四字形容也不為過。

出海上船前，需先到村公所領寫有自己名字的魚牌方能出海，每當漁貨上岸就有大盤商來收購，剩下的魚拿到鹽板市場賣給阿兵哥。老唐爺疼惜勤勞耐苦的人，隨著好時機的變遷及孩子們都成年，生活的擔子如釋重負。



| 漁、漁業

漁業 — 春



鱸魚

通常會在冬天游經馬祖海域回到福建閩江口產卵，一進入 11 月，漁人們就開始準備迎接 12 月到隔年 4 月的鱸魚旺季。馬祖野生鱸魚肉質鮮美富有彈性，擁有著可以輕易被人體吸收的蛋白質，其中的鈣元素可幫助人體癒合傷口並淡化疤痕，維生素 A、B 群及 D 則可以增強體力與加強鈣質的吸收。



鰺魚

馬祖列島海域全年都可捕獲，但以四至五月產量最多。南竿地區主產白鰺，產區在鞋碼一路延伸至東莒燈塔一帶，盛產於夏季，尤以農曆三至五月撈獲的白鰺最肥美，口感極佳，南竿山腰、復興、四維村漁民曾從事鰺魚撈捕，但為時不久且後繼無人。



黃魚

農曆八月馬祖的黃魚身體肥美、鱗色金黃，最具食用價值。直到 2000 年，人工繁殖技術成熟，黃魚產業穩定後大批供應海內外市場，大黃魚才又回到民眾的餐桌上。現在台灣的菜市魚攤上一年四季都有大黃魚，物種也受到了一定程度的保育。肉質嫩如豆腐，清蒸、紅燒、煮湯皆宜。

52

| 金銀魚類、津冬酒祭

津冬酒祭

津沙，以「老酒的故鄉」而聞名，是馬祖群島的一顆瑰寶。這個聚落百年來，家家戶戶皆會釀酒。一入村口，以老酒釀起的老酒釀則成為了這片土地的代表風景。為了將這個傳統的做酒文化和故事傳承與保存，多方耆老的推動下，活動應運而生。

活動包含了「聚落食藝」、「津冬歌策」和「隔壁小市」三大策展主題，以老酒技藝傳承、聚落數位走讀體驗、馬祖器物匯聚等多重元素，讓遊客不僅能感受到津沙聚落的文化力和生命力，更串聯起馬祖四鄉五邑的在地情感！



53

編撰聚落產業故事專書，傳承地方記憶與技藝



製作食農教育解說資料



結合聚落文化，從內而外打造成令人嚮往的文創區域

以津冬酒祭為品牌，透過生活市集、聚落走讀、老酒傳承、海廢創作、漁業故事等主題認識津沙的日常生活，推廣馬祖地區紅糟與老酒體驗產業





馬祖的美帶著透明、遼闊、寂靜、朗朗的氣息，馬祖的吃，則充分展現「吃在地」、「吃當令」、「惜食全利用」精神，透過產地食材研究會，推廣綠色餐飲，開發出多樣對環境友善的創新料理，成為對馬祖環境最友善的菜單，持續推廣促進對消費者的消費選擇



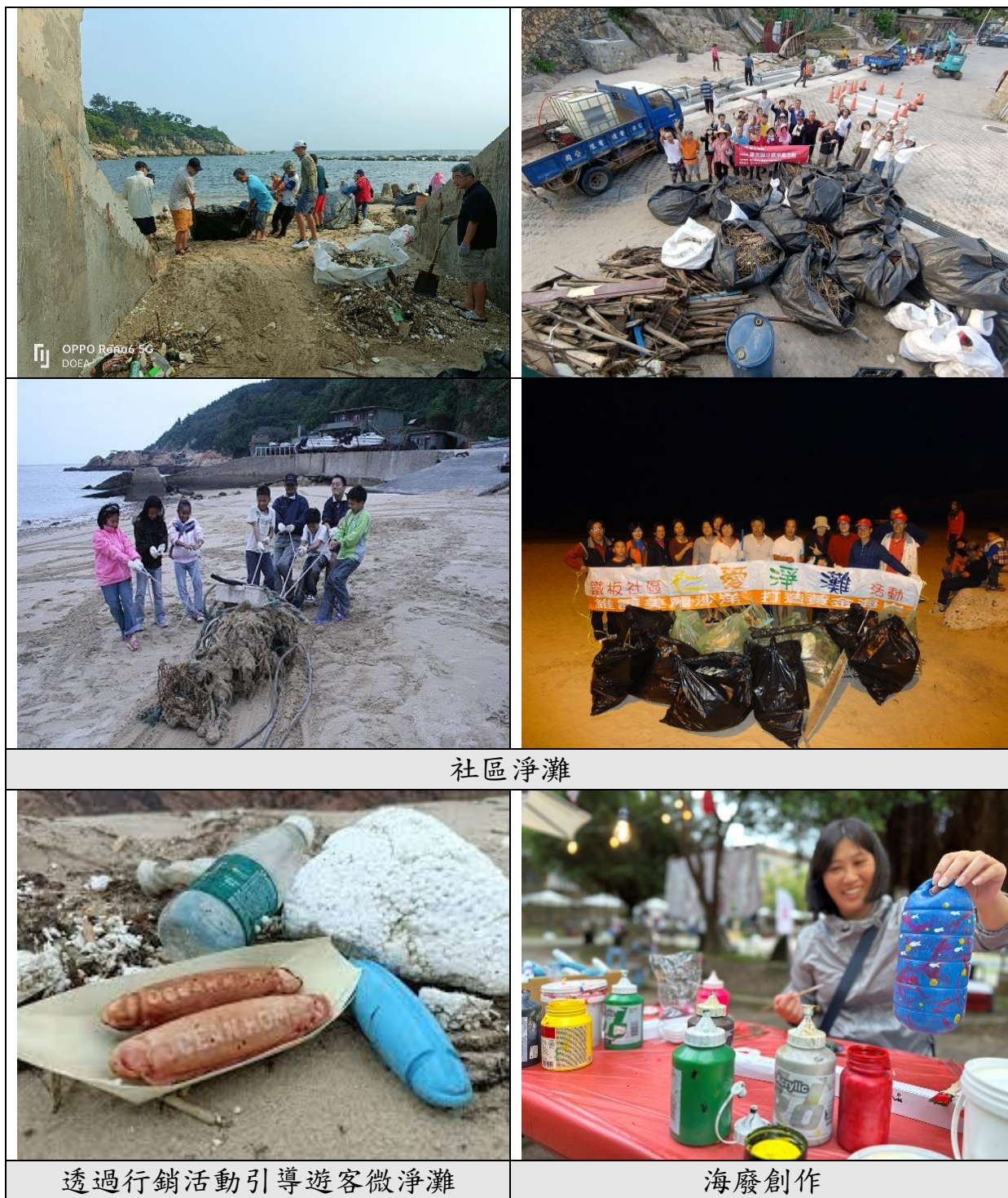
關注海洋保育，開辦食漁教育講座，將海廢化為美麗實用的生活藝術用品，也與周邊店家合作，提供誘因引動到訪聚落的遊客能自主淨灘，也進一步開發成體驗活動，讓遊客重視地方環境保護，為永續海洋共盡心力。



運用海廢藝術品創作展現聚落美學



與在地其它共好夥伴參與，透過跨域跨界合作共好，達成 ESG 優化和 CSR 解方的目標



其他特殊績優事蹟

Matsu 生態環境價值的共創與傳遞

海廢旅人永續行動獲永豐基金會支持

化被動為主動，從一個人的淨灘，變成聚落一群人的淨灘，到引動遊客一起淨灘，每年約可移除逾**25噸**的海漂垃圾



首頁 / [→ 故事牆](#) / [永豐小店](#) / [來一場責任旅遊，創造離島永續生活圈](#)

Shop

來一場責任旅遊，創造離島永續生活圈

2023/09/05

離島 / 地方發展



分享



分享

採訪、撰文/蔣淑婷

攝影/Kris Kang



「海濱為馬祖帶來旅遊、也帶來垃圾，馬祖的永續旅遊應該是什麼樣子？」

四年前，在科技業工作的林家緯開老婆：「要不要去海島休息一下？」就此展開一家三口超乎想像的離島人生。現在他在馬祖南竿津沙漁村所經營的「津寮」，不只是一家提供吃食的小店，更是設計服務、活動策展、公益創生的地方據點。他更創立「馬祖圈生活」聯盟，每週召集十多名對馬祖有熱情又有想法的行動者，推動永續經營的可能性。

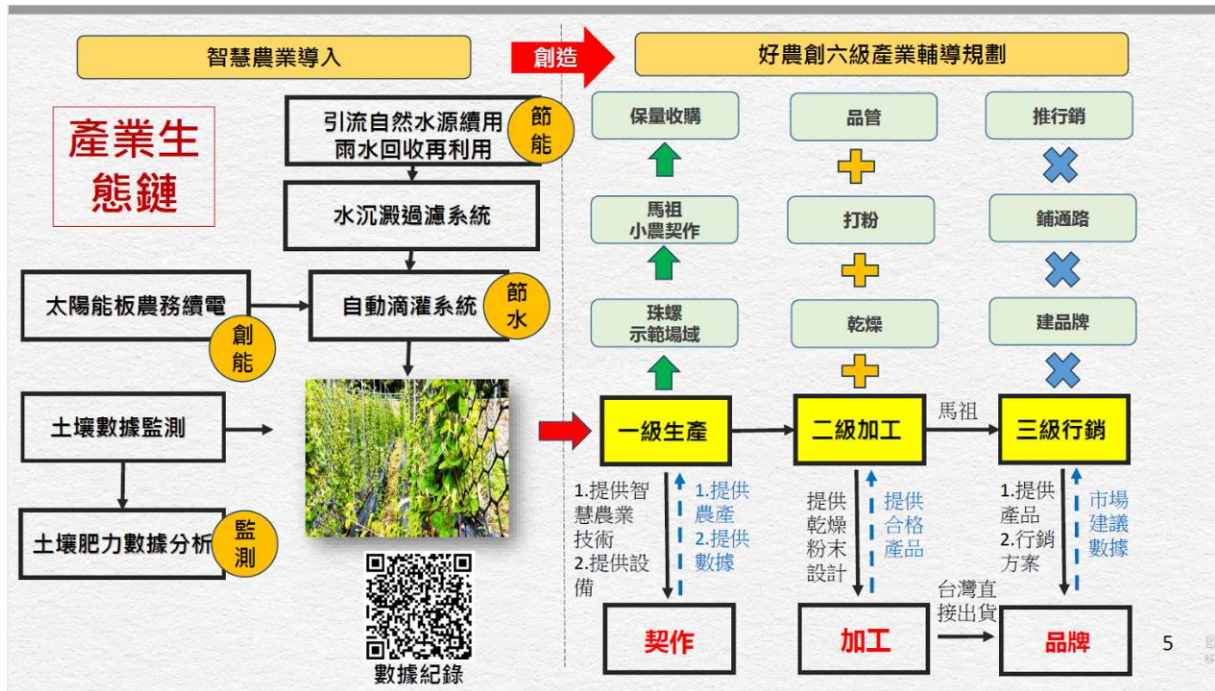
協助社區完成數位走讀系統，媒合社區特色體驗活動，並運用旅客認證、按讚和問卷的方式做社區深度旅遊的星等認定，提升社區數位走讀體驗的品質，且增加社區的退休或二度就業人員工作機會，和地方社區店家的營業收入，達到地產地銷綠色店家的目標，更間接協助在地店家往減塑減碳和綠色包裝的永續設計之路前進。



在全台 900 多名參賽團隊中，得到前 20 名的殊榮

突破馬祖地區耕地有限的限制，以創能、節水、節能的概念，推動在地金銀花六級化產業發展，並榮獲 112 年經濟部數位群聚-最佳故鄉逐夢獎。





與在地學校單位合作持續推動金銀花食農教育

112 年獲農業部農村發展及水土保持署農村好店計畫支持，辦理在地農產品推廣據點之優化與改善工作，打造具在地元素及風格之場所，成為與地方共好的農村好店，達到農產品地產地消及共同支持農村發展之目標。



附件六、連江縣政府 113 年食農教育推動會會議紀錄

「113 年本縣食農教育推動會議」會議紀錄

壹、會議時間：113 年 8 月 13 日（星期二）上午 11 時

貳、會議地點：本府 3 樓大會議室

參、主持人：本府劉參議德全

記錄：劉雁萍

肆、出席委員：詳出席人員簽名冊。

伍、討論事項：

因應農業部需各地方政府辦理第一期食農教育推動計畫執行內容及其關鍵績效指標，提請討論。

一、頒發本縣食農教育推動會委員聘書。

依據食農教育法第 8 條規定，為推動本縣食農教育，爰聘（派）相關機關（單位）代表，專家、學者或產業團體代表為本縣食農教育推動會委員，因應縣府組織改制及人員調動，更新聘書。

二、設置本轄食農教育推動會，每半年至少召開一次推動會。

本日為本年度初次召開旨揭會議，預計於 10 月上旬召開第二次會議，屆時討論（112-116 年）執行內容之指標內容為主軸。

三、設定本縣第一期(112-116 年)食農教育推動計畫，並每年特續滾動修正。

本府已經完成本轄食農教育推動計畫，倘各局處及委員如有相關食農教育資料，請於 10 月 01 日前提供予本處，進行滾動檢討。

陸、委員發言：

黃勢芳委員：可參照農業部食農教育法相關準則及其他績優縣市政府進行參考，以多元化方式將食農教育與體驗觀光共同推動政策輔導，支持各界共同參與，形成完善的食農教育生態系統。

劉禮平委員：食農教育不僅關乎農業發展，更涉及飲食文化的傳承與推廣，結合在地食材與傳統烹飪技藝，更能促進健康飲食觀念的普及，強化本縣民眾對於食物與文化之間關係的認識，進一步實現飲食文化的創新與永續發展。

柒、主席結論：

- 一、食農教育時應結合當地特色與資源，強調永續發展、健康飲食與在地農業文化的重要性。也可參考其它縣市作法，許多績優縣市政府在推行食農教育時，注重多元化的教育手段，將食農教育融入學校課程、社區活動及親子體驗中。
- 二、針對食農業務推動，請各單位機關依產發處修正後支指標提供相關食農活動資料(執行內容之指標表)，於10月01日前提供予產發處彙整，以利統整於本縣第一期計畫書。

捌：散會。

「113 年本縣食農教育推動會議」會議紀錄

壹、會議時間：113 年 11 月 8 日（星期五）上午 11 時

貳、會議地點：本府 2 樓會議室

參、主持人：本府張秘書長龍德

記錄：劉雁萍

肆、出席委員：詳出席人員簽名冊。

伍、討論事項：

案由一：檢視本縣今年度「連江縣食農教育推動計畫」之內容乙案進行討論。

說明：依據食農教育法第 6 條規定，「直轄市、縣（市）主管機關掌理事項如下：一、連江縣食農教育之策劃、辦理及督導。二、食農教育專業人員之在職訓練。三、連江縣食農教育之宣導及推展。四、連江縣食農教育資料之統整及交流。五、其他有關連江縣食農教育推展之事項。」後續若需其他配合及修正事項，請各單位協助配合。

陸、委員發言：

主席：建議未來辦理食農教育相關活動時，可規劃配合本縣相關節慶或行銷活動期程，彼此相互搭配提昇推廣效益，同時更能聚焦欲深化之議題內容。

黃勢芳委員：建議後續各單位可再參照相關指標對應填報具體內容，豐富本縣食農教育推動作為。

柒、主席結論：

請各局處單位依連江縣食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表之指標與執行內容，於指定期限前提供予產發處彙整，俾利統整本縣第一期食農教育推動計畫。

捌、散會：

附件七、連江縣政府食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表
食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表

填報機關（單位）：連江縣政府																				
填報（聯絡）人：劉雁萍																				
聯絡電話：0836-26078																				
電子郵件：yan_19910514@hotmail.com																				
行動策略	執行內容	辦理機關		工作項目說明	分年目標值						分年經費(千元)					112 年 1-12 月辦理情形 (含辦理時間、辦理成效、參與人數、執行經費)	112 年地方政府推行食農教育計畫 結案報告	符合 112 年目標值(V)	113 年 1-10 月辦理情形 (含辦理時間、辦理成效、參與人數、執行經費)	符合 113 年目標值(V)
		主辦機關	協辦機關		目標值/單位	112	113	114	115	116	112	113	114	115	116					
1-1 訂定食農推動計畫	1-1-1 成立推動會及訂定食農教育法相關子法規及行政規則	農業部、各直轄市及縣(市)政府		設置本轄食農教育推動會，每半年至少召開 1 次推動會。	召開食農教育推動會/次	2	2	2	2	2	500	500	-	-	-	已於 112 年 6 月 27 日公告「食農教育推動委員會設置要點」，已於 112 年 11 月 21 日成立「食農教育推動會」，並於當日召開第一次「食農教育推動會」，已於 112 年 12 月 12 日召開第二次「食農教育推動會」。	已於 112 年 6 月 27 日公告「食農教育推動委員會設置要點」，已於 112 年 11 月 21 日成立「食農教育推動會」，並於當日召開第一次「食農教育推動會」，已於 112 年 12 月 12 日召開第二次「食農教育推動會」。	V 2 場	1. 本府業於 113 年 8 月 13 日召開本(113)年度第 1 次「食農教育推動會」。 2. 本府訂於 113 年 11 月 8 日召開本(113)年度第 2 次「食農教育推動會」。	V 2 場
	1-1-2 訂定食農教育推動計畫	農業部、各直轄市及縣(市)政府	教育部、衛福部、文化部、經濟部、環境部、原民會、客委會、國科會	訂定本縣第一期食農教育推動計畫，並每年持續滾動修正。	訂定並修正推動計畫/式	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	以馬祖地區時間及場域的三維空間的推動策略，『食當季』的推動策略-各島搭配馬祖當季農漁產與代表性農食，『買在地』的推動策略-建立便利、信任、見學的在地消費體驗。	以馬祖地區時間及場域的三維空間的推動策略，『食當季』的推動策略-各島搭配馬祖當季農漁產與代表性農食，『買在地』的推動策略-建立便利、信任、見學的在地消費體驗。	V 1 式	業於 113 年 8 月完成本縣第一期食農教育推動計畫修正草案，並持續滾動檢討。	V 1 式

食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表																				
填報機關（單位）： 連江縣政府 填報（聯絡）人：劉雁萍																				
聯絡電話：0836-26078																			電子郵件：yan_19910514@hotmail.com	
1-3 建立食農教育獎勵機制	1-3-1 訂定相關獎勵制度，鼓勵各界推動食農教育	農業部、各直轄市及縣(市)政府		於本縣食農推動會討論訂定本縣食農教育獎勵制度，每年持續滾動修正。	訂定並修正獎勵制度/式	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	本府已研擬本轄建立食農教育獎勵。	已研擬連江縣政府推動食農教育有功人士及團體選拔要點。	V 1 式	本府業於 113 年 1 月 5 日發布連江縣政府推動食農教育有功人士及團體選拔要點。	1 式
	1-3-2 推動國家食農教育貢獻獎，表揚推動人員及團體	農業部	教育部、衛福部、文化部、經濟部、環境部、原民會、客委會各直轄市及縣(市)政府	協助農委會推動國家食農教育貢獻獎，推薦本縣推動人員及團體。	推薦本轄推動人員及團體/式	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	112 年度無國家食農教育貢獻獎。	112 年度無國家食農教育貢獻獎。	X 無國家級食農教育貢獻獎	本(113)年度推派海島幌旅創生股份有限公司參與國家級食農教育貢獻獎。	1 式
1-4 設置食農教育資訊整合平臺	1-4-1 設置食農教育資訊整合平臺，持續更新及整合資訊，並充實多元內容	農業部	教育部、衛福部、文化部、經濟部、環境部、原民會、客委會各直轄市及縣(市)政府	設置本縣食農教育資訊整合平臺，持續更新及整合中央或本縣食農教育相關資訊。	設置食農教育平台/式	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	本年度規劃於本府官網/計畫專區項下設置食農教育專區。	規劃於本府官網/計畫專區項下設置食農教育專區。	V 1 式	1. 透過本局官網、臉書粉絲專頁及地方網頁宣傳活動，招募地區餐飲業者及鼓勵長者共餐據點加入。 2. 本(113)年度已建立本府食農教育資訊整合平臺。	V 2 式
2-4 營造產消友善環境	2-4-1 定期定點辦理農民市集	農業部	各直轄市及縣(市)政府	農委會輔導本縣設置在地小農市集，或輔導農村社區農產品行銷推廣據點。	成立小農市集或農村社區農產品行銷推廣據點/式	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	本府業於 112 年 10 月 14 日辦理小島野餐，並辦理在地小農事市集活動。	業於 112 年 10 月 14 日結合農村再生成果展，辦理在地小農市集活動，共計 10 攤商參與。	V 1 場	本府業於 113 年 10 月 13 日辦理島嶼之市-小農市集，共計 20 攤攤商參與。	V 1 場
2-5 確保國人食品安全	2-5-1 連結食安五環，深化食農教育	農業部	各直轄市及縣(市)政府	辦理食安五環計畫有關食農教育之指標。	辦理食安五環之食農教育指	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	1. 本府 112 年 1 月~3 月已辦理 111 學年度學校廚工衛生營養講	1. 已於 112 年全年，進行食品抽查檢驗，至各通路抽查驗件數共計 286 件。	V1 式	1. 本府已於 113 年 1 月~10 月截止，進行食品抽查檢驗，至各通	V1 式

食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表																							
填報機關（單位）： 連江縣政府 填報（聯絡）人：劉雁萍																			聯絡電話：0836-26078		電子郵件：yan_19910514@hotmail.com		
					標/式											習。2. 本府 111 學年午餐聯合稽查訪視輔導活動，依計畫期程已於 112 年 4 至 5 月辦理完成 8 家次，學校午餐國產可溯源食材覆蓋率平均達 90%。3. 本府執行田間或學校午餐農產品農藥殘留抽檢、市售農產品農藥殘留不合格裁處、推動有機農業完成安全聯合稽查。4. 本府 112 年 3 月及 5 月份辦理縣內事業單位化工原（材）料訪查，已於 8 月份辦理食安風險疑慮化學物質食品安全宣導活動。	2. 112 年度執行 24 項食品各類型食品衛生(GHP)稽查共稽查 49 家次經複查後均符合規定。3. 辦理 1 場次食安宣導活動的宣導活動人數約 400 人。		路抽查驗件數共計 215 件。2. 本府 113 年執行年度 25 項食品各類型食品衛生(GHP)稽查。3. 辦理 1 場次食安宣導活動的宣導活動人數約 500 人。				
4-1 全面落實食農教育議題於學校教育	4-1-2 透過鼓勵學校及教師發展食農教育教學策略，營造校園食農教育素養學習環境	教育部、各直轄市及縣(市)政府		鼓勵本縣各級學校自行辦理校內食農教育課程並請教師積極參加中央、各縣市政府及食農教育機構舉辦與食農教育相關活動。	鼓勵本縣各級學校自行辦理校內食農教育課程 10 人/一場次	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	針對國小高年級及國中七年級學生預計辦理「我是科技小農夫-室內農法教學與實作(一)」，參與人數約估 30 人次，共 8 堂課，課程及其材料經費所需約新台幣(下同)2,400 元整。	已於 112 年 1 月假連江縣政府教育處辦理 112 年度食農安全講習課程，共計 41 人參與，給予民眾健康促進減輕全球慢性病威脅及增進兒童與青社年健康成效。	V 1 場	已於 113 年 6 月 15 日假連江縣政府教育處辦理 113 年度食農安全講習課程，共計 40 人參與，讓民眾體悟自身與食品安全，增加提出安全保障、安全種植、安全食用、安全食農教育及團結合作為食安等五項行動目標。	V 1 場			

食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表																							
填報機關（單位）：連江縣政府																							
填報（聯絡）人：劉雁萍																		聯絡電話：0836-26078		電子郵件：yan_19910514@hotmail.com			
4-3 依據在地農業特色推動食農教育	4-3-1 辦理食農教育推廣活動(含畜禽友善飼養與動物福祉)，鼓勵多元團體投入全民食農教育	農業部、各直轄市及縣(市)政府	教育部、衛福部、文化部、經濟部、環境部、原民會、客委會	辦理本縣地區特色食農教育推廣活動。	辦理食農教育推廣活動/場次	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	於 112 年 3 月 11 日辦理邀請轄內馬祖高中陳怡秀老師於南竿人活動心辦理「食當季、買在地」蘿蔔絲餅之製作，參加人數計 20 人，所需經費約 5 萬元整。	1. 112.10.09 在復興村老人活動中心辦理食農教育海鮮粥活動，計 30 人次參與。 2. 112.10.25 在介壽國民中小學附設幼兒園辦理食農教育-四季豆種植體驗，計 30 人次參與。 3. 112.03.11 辦理食農教育蘿蔔絲餅活動，計 20 人次參與。 4. 112.8.1 至 112.8.15 辦理「蔬菜雙寶餐食集點趣活動」，推廣營養均衡飲食。 5. 112.8.19 結合「夏夜野餐日 HAVE A 穀 DAY」大型宣導活動，與地區餐飲業者合作推出具在地特色的全穀及未精製野餐盒。 6. 112.7.29 辦理惜食料理食譜、惜食教案徵選活動，推廣惜食與低碳飲食理念。 7. 配合環境部參與「首惜廚師」全國決賽徵選活動，本縣參賽選手榮獲滿漢全惜獎與特色教案獎佳績。 8. 112.10 至 112.12 於本縣四鄉五島針對特定對象與弱勢族群，辦理共 5 場次 10 天縣內在地食材特色及烹煮課程研習與料理研發創作活動。 9. 112.7.1 與 112.8.19 輔導本縣莒光鄉田沃社區辦理 2 場次從產地到餐桌學習活動，共計 70 人次參與。	V 25 場	1. 113 年 3 月 29 日起於四鄉五島各村老人活動中心及長照 C 據點辦理課程 14 場次，共計 313 人次參與。 2. 113 年 7 月 28 日營養推廣中心舉辦「健康 LET’ S 購闖關」活動共計 156 人參與。 3. 113 年 8 月 13 日於福澳運動場辦理食農教育-海廢戰地風杯墊 DIY，計 40 人次參與。 4. 113 年 8 月 24 日辦理低碳飲食宣導活動 5. 113 年 8 月 31 日於馬港社區發展協會辦公室辦理潮農共生-馬港海洋與農業永續計畫，共計 94 人參與。 6. 113 年 9 月 1 日於南竿體育館辦理油你挑戰圈是非，共計 364 人參與。 7. 113 年 9 月 17 日中秋均衡吃減糖減鈉慶團圓 X 衛生單位人員培訓活動，邀請馬祖高中餐飲科陳怡秀老師進行自	V 33 場			

食農教育計畫(112-116 年)分年目標值與機關填報情形檢核表																								
填報機關（單位）：連江縣政府 填報（聯絡）人：劉雁萍																	聯絡電話：0836-26078				電子郵件：yan_19910514@hotmail.com			
																	10.112.9.18 至 112.10.6 輔導本縣南竿鄉鐵板社區辦理 6 場次食農教育體驗活動。11.112 年度辦理特定對象及弱勢族群技能活動，增加民眾對食材認識推廣共 5 場次，共計 354 人次參與。		製風味醬料教學，提升減鈉的料理技能，共計 36 人參與。8.113 年 11 月 10 日訂於珠螺國小辦理食農教育-金花餃 DIY 手作體驗9.113 年 11 月 10 訂於清水社區發展協會辦理食農教育-海廢手作 DIY10.113 年度連江縣農會辦理食農教育推廣體驗活動共 11 場次，共計 260 人參與。					
				每年舉辦友善飼養與動物福祉推廣活動，加強全民食農教育。	舉辦推廣活動/場次	1	1	1	1	1	500	500	-	-	-	豬場訪視數 192 場次，禽場訪視 6 場次，動物飼養犬貓絕育活動 6 場次。	豬場訪視數 192 場次，禽場訪視 6 場次，動物飼養犬貓絕育活動 6 場次。	V 6 場	1. 豬場訪視共計 160 場次，禽場訪視共計 4 場次。 2. 動物飼養食農教育活動 3 場，犬貓絕育數 157 隻。	V 3 場				
備註： 1. 請主辦機關依據食農教育計畫之行動策略及執行內容，填報該年度辦理情形；協辦機關則配合主辦機關，提供相關資料。 2. 預計每半年追蹤管考。 3. 每項執行內容，請填報該項目的執行經費，勿重複填報。另外辦理相關活動時，請填寫場次以及人次。 4. 執行內容 4-3，食農教育的「課程類型」與「推廣活動」請分別填寫，並填寫場次以及人次。																								

附件八、連江縣政府各局處推動食農教育成果資料

113 年連江縣衛生局辦理食農教育成果

壹、衛生

一、食品稽查

(一) 主題：食品抽查檢驗

執行每月各項食品抽驗(包含在地生產食材)(FDA 後市場計畫、聯合分工、本局自行規劃、輿情事件等)。



每月至各通路(攤商、超市、賣場、及網路通路及餐飲店家等)與政風室(部分場次)稽查各項食材及相關產品抽驗件數共計 215 件，4 件不合格案件皆移源頭衛生單位處辦(皆裁處 3 萬元整)，1 件產發處處辦(自產)(裁處 1 萬 5 仟元整)，保護民眾食的安全。

(二) 主題：食品衛生(GHP)稽查

執行年度 25 項食品各類型專案計畫(內容:GHP 查核、各項文件完整度、標示完整度、自主管理完整度等)。



經統計針對食品地區食品業者依循食品良好衛生規範準則(GHP)符合性稽查，常見違規為場區與環境或設備與器具之衛生不良、食材食品未離地貯放、冷凍庫不潔、出入口未設置防止病媒侵入之設施、未有健康檢查紀錄不符規定等，統計專案計畫共稽查 41 家次地區食品業者(製造、餐飲及販售

業態)，11 家次初查不符規定經限期改善後複查皆符合法規規範，並將持續追蹤避免危害之情事。

(三) 主題：食安宣導活動

隨著新世代多元化的來臨，實體集合式宣導可以打破時間與空間的限制，為有效的宣導模式。



辦理 1 場次的宣導活動人數約 500 人，與民眾面對面宣導食安(食品標示)，為讓相關宣導能強化民眾正確的「食品標示」知能。避免民眾有不必要的恐懼，並讓民眾瞭解適度食品標示對生活的助益，透過闖關模式加強食安知能宣導，讓大家都食得安心、吃得開心！

貳、營養

二、團體營養教育

(四) 主題：食物六大類 天天都吃對

食物依照的成分特性，可分為六大類：全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、乳品類、蔬菜類、水果類和油脂與堅果種子類，而每種食物的營養素不盡相同，有著不同功用，吃得均衡且力求變化，才能維持正常的身體機能，共計 8 人參與。



以馬祖常見食物圖樣分門別列介紹，釐清營養與農產定義中常容易混淆之食物類別，如：南瓜、地瓜、馬鈴薯等根莖類農產食物，因富含澱粉在營養學分類上屬於「全穀雜糧類」而非「蔬菜類」。

(五) 主題：聰明用油 油你做煮

自 113 年 3 月 29 日起於四鄉五島各村老人活動中心及長照 C 據點辦理課程 14 場次，帶領長者學習油脂的相關知識，課程最後透過「油你玩賓果」競賽遊戲，複習課程中的用油技巧，共計 313 人次參與。



(六) 主題：減糖減鹽增健康 用對油脂更加分

自 113 年 7 月 16 日起於山隴、津沙及東莒長照 C 據點辦理課程，學習添加糖、鈉及油脂的知識，最後製作堅果蝦鬆口袋餅，學習將堅果入菜，共計 40 人參與。



(七) 主題：聰明用油 油你來挑戰 / 在地 九層塔 /

結合本縣退休公教人員協會辦理為期兩日的「聰明用油 油你來挑戰」小組積分賽，其中安排營養小學堂進行有關油脂知識的快問快答活動和堅果種子入餐點的料理競賽，共計 29 人次參與。



第一天-油你來挑戰 營養小學堂：帶領學員了解油脂的特性、飲食來源，學習「油與堅果種子類」均衡攝取及採購技巧，並運用分組快問快答的方式複習課程內容，考驗上課專注度和反應。活動最後，各小組抽1道題目，將指定的「豆魚蛋肉類+堅果種子類」藉由創意發想設計入菜餚。



第二天-油你來挑戰 料理東西軍：實際將第一天設計的菜單製作出美味菜餚，再由各組試吃以互相投票方式，選出心目中最優的創意料理。各組別除了將指定的堅果入菜之外，也將當季、在地概念融入餐點中，裡面還有自家新鮮農產品(青木瓜、香茅、九層塔、檸檬等)。

三、教育訓練

(一) 主題：油脂知識佳

脂質提供必需脂肪酸和多種維生素，具提供熱量、保護器官組織、幫助脂溶性維生素運輸等功能，對於健康至關重要，聰明選用脂質有益於預防心血管疾病，然而攝取過多飽和脂肪酸和反式脂肪則不利於健康。共餐據點廚房相關人員為長者製備符合均衡飲食的餐點，課程中與據點人員分享油品在挑選、儲存、烹調及購買所需要注意的地方，共計 35 人參與。



課後利用有獎徵答或快問快答活動，增加課程趣味性，讓參與的長者據點人員加深課程所學知識，期望能學以致用於長者共餐製備流程中。

(二) 主題：中秋團圓均衡吃 減糖減鈉慶中秋

中秋佳節除了賞月活動外也被賦予家人團圓及圓滿的重要意義，有鑑於闔家團圓的日子往往會不小心落入高熱量、高油鹽及高糖分的陷阱，且中秋期間烤肉為台灣特有文化，然而烤肉所準備的食材時往往忽略到膳食纖維的攝取，導致難以落實均衡飲食，且多運用高鈉、高糖的調味醬料。為強化衛生單位一線員工營養相關識能，建立社區支持性環境，配合中秋節慶辦理「中秋團圓均衡吃 減糖減鈉慶中秋」宣導活動，藉由瞭解均衡飲食、減少添加糖及高鈉食物的概念學習聰明選、健康吃，共計 36 人參與。



課程中安排登月奪食大富翁活動，將營養宣導內容加入遊戲中，學習均衡飲食的口訣、減糖、減鈉及聰明用油的技巧。



邀請馬祖高中餐飲科陳怡秀老師進行風味醬料製作，以易取得的新鮮蔬果(蔥、蒜、洋蔥、木瓜、蘋果、梨子)及辛香料(胡椒、迷迭香)自製調味醬料，取代市售高糖、高鈉烤肉醬，增添餐點風味，提升減鈉的料理技能。

(三) 主題：怦然心動的廚房整理術



在提供營養健康餐食之前，食材採買、保存方式、環境的衛生及器材器具的清潔也尤其重要。藉由辦理本次培訓課程，強化社區長者共餐單位人員廚房衛生管理技能，並實務應用於社區據點，以提供長者食品衛生安全的餐食，共計 16 人參與。

四、餐飲輔導

連江縣衛生局
3月4日 · 公

113年連江縣社區營養推廣中心
《高齡友善《餐飲集點》、《共餐》輔導活動開跑囉~~~

為了提升馬祖四鄉五島地區高齡友善環境
推動社區餐飲業者及社區共餐據點提供「衛生、均衡、美味」的餐食，提供高齡長者更
全面且完善的友善飲食環境
誠摯邀請各餐飲業者與共餐據點一同加入輔導，共同邁向高齡營養新食代
活動辦法：<https://www.matsuhb.gov.tw/Chhtml/download/2272?webaid=10>

113年度連江縣社區營養推廣中心
**高齡友善
共餐輔導集點**

即日起至
113年10月31日(四)止

還有隱藏版
獎勵唷！

參與對象 |
提供長者共餐之社區單位

輔導內容 |
衛生安全及膳食營養

金獎
頒發價值6,000元等值禮品

銀獎
頒發價值3,000元等值禮品

113年度連江縣社區營養推廣中心
高齡友善餐飲集點輔導

連江縣衛生局
Home Page | Website | Feedback | English

本局介紹 | 最新消息 | 機關通訊錄 | 醫療衛生 | 便民服務 | 政府資訊公開

推廣專區

社區營養推廣

最新消息

社區共餐輔導活動一起集點贏獎勵！
為提升本縣四鄉五島地區高齡友善環境
誠摯邀請各社區餐飲業者及社區共餐據點提供「衛生、均衡、美味」的餐食，
以提供長者共餐新食代，共同邁向高齡營養新食代。
誠摯邀請各社區長者共餐單位一同加入輔導，共同邁向高齡營養新食代。

113年度輔導2次至3次，取成績優良的2次計算總和，總分最高的前3名單位頒發獎勵

透過本局官網、臉書粉絲專頁及地方網頁宣傳活動，招募地區餐飲業者及鼓勵長者共餐據點加入



輔導社區長者據點及餐飲業者提供衛生且均衡的餐點，以全穀及未精製雜糧取代部分精製化主食、減少使用過度加工製品與油炸食物，並能將當季(在地南瓜、秋葵)、菜餚加入菜單設計。

五、大型推廣活動

(一) 主題：2024 動園令 營養健康龍厚禮闖關活動-(恐龍特區)叢林探險營健康(減鈉宣導)

鈉為人體所需重要的電解質，然而鈉攝取量增多與許多非傳染性疾病有關，包括高血壓、冠心病和中風等，適當的鈉攝取可能降低血壓和相關非傳染性疾病的風險。然而，目前歷年國民營養健康狀況變遷調查成人每日鈉平均攝取量多高於建議量，本次減鈉宣導共計 403 位民眾完成闖關。



邀請民眾一起到恐龍特區探險，進入樂園內探訪史前恐龍足跡，體驗於叢林中被恐龍們追捕，避開冒著硫磺濃煙的活火山，在崎嶇越野小路上找尋藏匿於林中的正確答案，學習減鈉的技巧

(二) 主題：尋藻神秘之光闖關活動(減糖宣導)

以本縣特色藍眼淚為發想，將含糖飲料中的糖份轉換為發光的方糖，讓民眾尋找市售飲品中的添加糖含量，瞭解每日添加糖的上限攝取量，並宣導以無糖飲品及水取代含糖飲料攝取，共計 504 位民眾參與。



本縣秘書長出席，共同宣導減少添加糖的重要性，由於飲品中的添加糖不易察覺，透過手電筒照射瓶子所發出的藍光密度，讓民眾由視覺直接感受到糖的含量

(三) 主題：營養挑戰賽 健康 LET'S 購闖關

隨著生活型態與環境的轉變，連江縣地區經濟型態由早期的農漁及商業活動，今轉變為觀光及公務體系服務為主，另外，現代資訊產業與網路經濟帶動馬祖地區飲食習慣轉變，雖改善食物可獲性，但高糖、高鈉、高油脂商品漸漸進入社區，連帶產生出健康隱憂。為加強民眾均衡飲食、減糖及減鹽技能，本局社區營養推廣中心辦理「營養挑戰賽 健康 LET'S 購」闖關，活動中設置 4 項關卡，帶領地區民眾、公私營職場單位同仁實際走進超市，瞭解健康採購技巧，共計 156 位民眾完成闖關。



第 1 關-食物六大類我最行：運用本縣製作的食物六大類分類高手電子教材，學習將馬祖常見食材依據食物六大類特性完成正確的分類。



第 2 關-減糖比大小：認識添加糖及每日攝取的上限，強調減少含糖飲料攝取並以喝白開水為主。將汽水、茶飲一字排開，讓民眾藉由閱讀營養標示進行市售飲料含糖量排序。



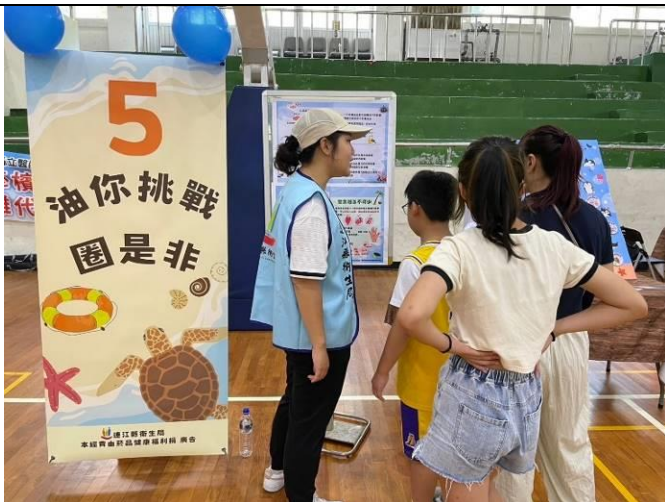
第 3 關-減鈉圈叉樂：飲食中的鈉來源包含天然食材、進食或烹調中添加之鹽或調味料和加工或調味食品，宣導減少過多鈉攝取，特別是過度加工的食物。由跳跳 tempo 遊戲進行是非問答，認識醃漬食物及減鈉技巧。



第 4 關-營養購物趣：各組抽一道情境題，組員們同心協力進入超市找尋正確的答案，學習健康採購的技巧及營養標示的閱讀。

(四) 主題：守護心健康 一起健走趣-油你挑戰圈是非(油與堅果種子類)

脂質提供必需脂肪酸和多種維生素，對於健康至關重要，聰明選用脂質有益於預防心血管疾病，然而攝取過多飽和脂肪酸和反式脂肪則不利於健康。



以本次健走主題「海底樂園」為發想，將聰明用油融入其中，宣導民眾油品在挑選、儲存、烹調及購買所需要注意的地方；闖關關卡「油你挑戰 圈是非」請民眾抽一題有關油脂的題目回答，以套泳圈方式拯救正確答案的不倒翁企鵝「圈(正確)」或「叉(錯誤)」，成功套住企鵝即完成挑戰即過關，本次活動共 364 人參加。

113 年度推廣連江縣在地食材計畫成果報告

1 擬解決問題：

在全球氣候變遷下，極端氣候未來將成為日常，對於農作的影響尤其劇烈。在此困境下，建立永續農業並確保糧食安全是一大挑戰。除了解決產業目前正面臨的問題之外，為下一代建立永續及正確的觀念也同等重要。

食農教育推廣是養成下一代永續飲食觀念的關鍵，且必須從學齡開始。本計畫希望藉由帶學生體驗實際農作，讓學童能從小建立永續農業及在地食材的觀念，並擴散到家長及一般民眾，更加認識在地農產業及食材起源，並了解永續生產及綠色飲食的益處。

2 計畫本年度目標：

2.1 本計畫希望透過食農教育的課程能讓孩子體驗、感受生命成長，培養出尊重土地與自然的態度和能力，引起孩子關心食物並養成採用在地食材的觀念及均衡飲食的習慣，進而實現健康和文化涵養的生活，建立豐裕有活力之社會，讓孩子學會自己動手種植，了解培養作物的基本步驟與觀念，培養種植的能力，並懂得珍惜不浪費食物。

2.2 宣導「食當季、買在地」的觀念，結合馬祖四鄉五島當季食材，例如：冬季以種植大白菜、高麗菜、白蘿蔔等十字花科葉菜類與根莖類；夏季則種植小白菜、西瓜、甜瓜等瓜果類為主。南竿的蘿蔔、北竿的高麗菜及金銀花、東引的麥萵以及莒光的西瓜等，都是馬祖在地農作物。由於緯度高、氣候寒冷，生產的冬季三寶甘脆甜美，頗負盛名；透過農業、飲食、環境教育三大主軸，傳達食農體驗、社區產業、環境與農產調適、低碳飲食、食品安全和友善環境等精神。

2.3 本年度預計辦理 10 場次的在地食材食農教育體驗活動，於四鄉五島國中小或當地機關團體等單位，邀請本會儲備植物醫師李雋智介紹馬祖冬季三寶—高麗菜以及夏季葉菜—空心菜，同時配合活動辦理時節，帶領學生動手從頭開始種植空心菜，親自體驗栽培作物的樂趣，加深與食物、土地之間的連結，並引導學生思考在地食材的意義。

3 實施方法與步驟：

3.1 由於連江縣四鄉五島四面環海，土壤瘠薄且水源不豐，冬季氣候嚴寒且東北季風強勁。為確保作物生長，利於種植體驗，設計校園農場作物栽培盆網架及種子材料包，方便學生種植學習使用並且以物理方式防治蟲害，達到減少化學農藥使用的目標，並以自己種植在地特色作物及製作料理，對外宣傳推廣活動效益。

3.2 聘請深具食農教育活動發展經驗之講師教學作物種植課程，增進學童對於食農教育相關知識。

4 成果效益：

4.1 可量化效益：

指標項目	單位	成果效益
		本年度
辦理食農教育推廣活動/課程	人次	260
食農教育體驗活動	場次	11
吸引學童及民眾參加	人數	260
發展食農教育體驗場域	處	7
結合在地農民、青農	人數	3

4.2 幫助幼兒園及國小孩童認識在地食材生產過程和環境，提倡地產地消及低碳飲食文化。藉以實踐食農教育，提升兒童及學生對家鄉土地認同及對於在地飲食文化及農業特色的理解。

5 成果照片



2. 5月7日塘岐國小上午場 21位學生 3位老師



3. 5月7日塘岐國小下午場 24位學生 3位老師



4. 5月14日介壽國中小附設幼兒園上午場 22位學生2位老師（太陽班）



5. 5月14日介壽國中小附設幼兒園下午場 24位學生2位老師（白雲班）



6. 5月15日介壽國中小附設幼兒園上午場 24位學生 2位老師（彩虹班）



7. 5月15日介壽國中小附設幼兒園下午場 24位學生 2位老師（藍天班）



8. 5月21日西莒敬恆國中小 7位學生 2位老師 (國小部)



9. 5月22日東引國中小 40位學生 7位老師 (國小部)



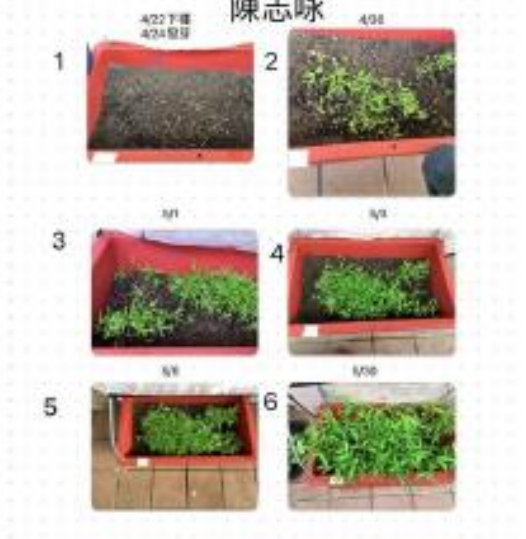
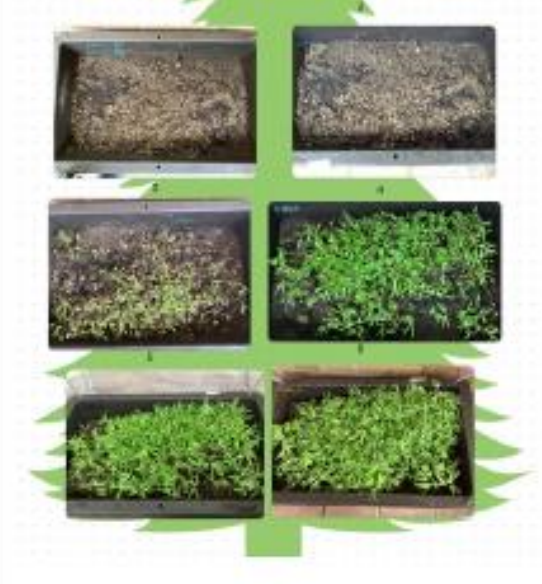
10. 5月25日復興村社區發展協會 10位孩童 10位家長



11. 5月30日產業發展處及農會同仁 共 12位



12. 介壽國中小國中部學童製作的空心菜種植生長紀錄，可見學童們對於自行種植的興趣及熱情。在種植過程中，每天觀察蔬菜的成長及變化，了解到生命的神奇及奧妙，讓部分同學對於自然科學更加感興趣，並表示未來想學習相關的學科。

 王惟晞、周曉森、曹祐卿 第一次 第二次 第四次 第三次 第五次 第六次 	冠睿、孟媛、曉藝 4/22 種子 4/26 發芽 5/14 生長狀況 5/29 生長狀況 4/26 發芽 5/14 生長狀況 5/29 生長狀況 
陳品吾 潘豫豈 陳志咏 1 4/22 種子 4/24 發芽 2 4/30 3 5/1 4 5/3 5 5/5 6 5/10 	曹修睿、林喆顥、林昀霏 



部分組別空心菜種植相當成功，帶給學童們很大的成就感。自行採收並且食用，學童們表示相當安心，不必擔心有農藥殘留的風險。



部分組別的空心菜出現異狀，促使學童們思考是什麼原因造成與別組的差異並主動詢問農會，展現出強烈的求知慾。部分組別肥料施用過量，導致土壤過鹹並造成幼苗根部吸收受阻，葉面黃化萎凋；部分組別種子施撒過密，導致幼苗為爭取陽光而徒長，莖部纖細疲軟並造成後續的倒伏。經過這次失敗的經驗，學童們紛紛表示相當有自信下次能夠成功種植並採收。





[新聞分類](#)
[新聞詳情](#)
[新聞分類](#)
[新聞詳情](#)
[新聞分類](#)
[新聞詳情](#)

第 2 版 2015.12

地址：北京市海淀区中关村大街100号 邮编：100080 电话：010-62581111

2000-04-01



【本報訊】港商黃振興、林岳庭等，連江神農廟前往西貢、社區舉辦慈善義舉，促進港商與越南合作，實現兩地共融，不僅是華人與土著的連結，更讓受災者對於越南土產有更深認識。

食農教育暨印計策並與州府積極接洽協商，朝日平福以其及親身體驗教學活動方式，讓學士學部對資本以外知識及活動，從小建立永續發展及在地農村的正確觀念。

據江蘇省委表示：「食鹽專、鹽池化，是開國建設的基土，在地區、季節和產量合作時，應公平三寶、實行節製。鹽分區以，由中央管理機關，通過鹽商，對各、各地政府三大主點，應盡責履行供應和分配鹽池的義務。」

由香港中文大學之「中國青年」及「中國社區」兩個小組，分別派員到香港各處訪問，包括訪問香港青年團，使與學生直接接觸，讓工人在參與過程中發揮價值，並受到自然生趣及樂趣，同時引導學生思考社會資料的意義。



海上交通

圖書部	圖書部
圖書部	圖書部
圖書部	圖書部

空想・脱光景

[illegible]

艾登堡繼續



馬祖酒廠



連江縣環境資源局

113 年度連江縣氣候變遷減緩及調適、推動低
碳永續家園暨全民綠生活宣傳執行計畫委辦案

「低碳飲食宣導競賽」

成果報告

委辦單位：景文科技大學

中華民國 113 年 9 月 13 日

國人常食用之加工食品，從種植或飼養、運輸、製造、加工、販售、使用及廢棄等階段，皆會直接或間接消耗能源及排放二氧化碳，造成地球暖化加劇，故環保署提出減碳方案，希望藉此提醒國人要「食當季」、「買在地」，共同推廣「低碳飲食」，以排放最少的溫室氣體，降低對環境的衝擊。其辦理方式說明如下：

一、活動目的

為形塑本縣低碳家園綠色生活模式，促進民眾瞭解節能減碳、資源循環與低碳飲食的理念，透過辦理活動競賽，讓當地店家及民眾瞭解選用當地、當季食材對健康的助益外，並減少食材的運送，降低碳足跡。讓民眾在享受美食之餘，也能實踐低碳生活。

二、活動時間、地點及議程

(一)活動時間：113 年 8 月 24 日 10:00~13:30

(二)活動地點：馬港天后宮活動中心

(三)活動議程：如表 1 所示。

表 1 活動議程表

時間	內容	主講人
10:00~10:15	報到	-
10:15~10:20	長官致詞	環資局 長官
10:20~10:50	低碳飲食顧健康 節能減碳賺荷包	林永富 老師
10:50~11:20	減少碳足跡 保護我們的地球	康思源 老師
11:20~11:40	綠色生活與消費	
11:40~12:00	食物營養知多少	林思妤 營養師
11:45~12:00	投票規則說明	主持人
12:00~12:15	當地食材推廣介紹 試吃、投票	主廚林世浩 先生
12:15~13:30	綜合討論及心得分享	三位專家學者
13:30~	賦歸~	

三、講師介紹

詳如表 2 所示。

表 2 講師簡歷

姓名	現職	專長
林永富 講師	海洋大學 環境教育機構講師	環境教育
康思源 博士	台北市立大學應用物理暨化學系 兼任助理教授	環境規劃與管理、社會企業責任、ESG 永續治理
林思妤 營養師	連江縣衛生局 營養師	營養學

四、辦理方式

以「氣候變遷 永續淨零」為主題，並以工作坊模式進行，課程除讓民眾瞭解氣候變遷及力行「綠生活」的重要性，建立友善環境的生活態度，並將低碳飲食相關知識融入課程中。

(一)參與店家及菜色

本次活動結合在地店家四號義廚坊以「食當季、用在地」之理念，使用馬祖當地食材如高麗菜、南瓜、地瓜、淡菜等，結合紅糟或老酒等特色物料，共料理出 16 道低碳料理，讓民眾瞭解若選用當季及在地食材，可大幅降低食物里程，減少二氧化碳的排放。其低碳飲食菜單如表 3 所示。

表 3 低碳飲食菜單

編號	料理名稱	編號	料理名稱
1	洛梅花茶	9	果香醃蘿蔔
2	薑絲冬瓜	10	四號鐵蛋
3	三杯皮蛋炒淡菜	11	甜心地瓜
4	洛百梅涼拌苦瓜	12	季節水果
5	檸香杏鮑菇涼拌雞絲	13	繼光餅
6	蔥鹽紅寶石拌飯	14	炸紅糟肉
7	酒釀馬鈴薯燉肉	15	清炒高麗菜
8	南瓜銀耳湯	16	紅寶石芝麻核桃糕

(二)活動宣傳資訊露出

活動資訊露出及報名資訊皆於馬祖資訊網公告，詳如圖 1 所示。



圖 1 低碳飲食宣導競賽露出於馬資網

(三)講師分享議題

1. 海洋大學林永富老師分享低碳飲食理念及其對氣候變化之影響，讓民眾認識低碳飲食，講解何謂低碳飲食及其對地球的好處與身體的益處。
2. 臺北市立大學康思源教授帶領民眾認識淨零生活，瞭解實踐綠生活並不難，鼓勵民眾從食、衣、住、行、育、樂、購等生活小細節力行「綠生活」，建立友善環境的生活態度，並以實際行動為地球永續發展盡一份心力。
3. 衛生局林思妤營養師從營養角度看低碳飲食；飲食是大眾生活最重要的一環，也關係著大眾的健康，而且不良的飲食是日積月累慢慢造成身體負擔，在短時間是無法察覺的，等到發現問題通常已經很難改善。因此需要更注重日常飲食，才能讓民眾用健康的方式擁有健康的生活。

五、現場辦理情形

現場辦理情形如圖6所示。



圖6 「低碳飲食宣導競賽」現場辦理情形

(一)新聞稿發佈

本計畫辦理低碳飲食競賽，希冀藉由新聞稿的發佈，讓其辦理成果及效益傳達出去，圖7為發佈於馬祖資訊網之新聞稿。



圖 7 低碳飲食宣導競賽發布於馬資網(113/8/30)

附件一 報名表

113年連江縣低碳宣導競賽-報名表

辦理時間：113年8月24日(六) 10:00~13:30
辦理地點：西坑村村辦公室(地址：連江縣南竿鄉西坑村65號)
*為響應環保，邀請參與活動之民眾自行攜帶環保餐具與環保杯。本活動仍會提供足夠餐具使用。

指導單位：環境部
主辦單位：連江縣環境資源局
執行單位：嘉文科技大學

姓名 *

單字文字

性別 *

☐ 男

☐ 女

連絡電話(手機) *

單字文字

E-mail *

單字文字









附件三 獎品簽收單

最佳賣相獎 中獎人-簽收單	
茲收到 景文科技大學 辦理「低碳飲食宣導競賽」之抽獎禮品	
禮品：不鏽鋼快煮壺	
領取人：	_____
電話/手機：	_____
簽收欄：	廖培全 (簽名)

最佳人氣獎 中獎人-簽收單	
茲收到 景文科技大學 辦理「低碳飲食宣導競賽」之抽獎禮品	
禮品：快煮鍋	
領取人：	李金仙
電話/手機：	2859624
簽收欄：	_____ (簽名)

最佳創意獎 中獎人-簽收單	
茲收到 景文科技大學 辦理「低碳飲食宣導競賽」之抽獎禮品	
禮品：調味料罐組	
領取人：	莊和祥
電話/手機：	988777919
簽收欄：	_____ (簽名)

最佳低碳獎 中獎人-簽收單	
茲收到 景文科技大學 辦理「低碳飲食宣導競賽」之抽獎禮品	
禮品：雙用火烤兩用爐	
領取人：	_____
電話/手機：	0910-336-419
簽收欄：	林樹福 (簽名)

最佳美味獎 中獎人-簽收單	
茲收到 景文科技大學 辦理「低碳飲食宣導競賽」之抽獎禮品	
禮品：多功能鬆餅機	
領取人：	_____
電話/手機：	0912114858
簽收欄：	黃琮傑 (簽名)

附件四 簽到表

113 年度連江縣氣候變遷減緩及調適、推動低碳
永續家園暨全民綠生活宣傳執行計畫委辦案
「低碳飲食宣導競賽」簽到表

編號	姓名	簽到
1	陳威瑜	陳威瑜
2	陳學武	陳學武
3	曹亞穎	曹亞穎
4	林嫩珠	林嫩珠
5	劉木蘭	劉木蘭
6	吳亮昕	吳亮昕
7	曹秀蓮	曹秀蓮
8	劉三弟	劉三弟
9	曹榕全	曹榕全
10	劉麗雲	劉麗雲
11	陳蕙玲	陳蕙玲
12	陳蕙娟	陳蕙娟
13	劉用建	劉用建
14	劉奕	劉奕

113 年度連江縣氣候變遷減緩及調適、推動低碳
永續家園暨全民綠生活宣傳執行計畫委辦案
「低碳飲食宣導競賽」簽到表

編號	姓名	簽到
15	曹博凱	曹博凱
16	劉用福	劉用福
17	陳美金	陳美金
18	余春桂	余春桂
19	李金鈺	李金鈺
20	陳宜孜	陳宜孜
21	林建興	林建興
22	陳冠融	陳冠融
23	劉杰	劉杰
24	陳惠萍	陳惠萍
25	程士祥	程士祥
26	黃女玲	黃女玲
27	林蓓芸	林蓓芸
28	黃中柱	黃中柱

113 年度連江縣氣候變遷減緩及調適、推動低碳
永續家園暨全民綠生活宣傳執行計畫委辦案
「低碳飲食宣導競賽」簽到表

編號	姓名	簽到
29	張香蓮	張香蓮
30	王美蘭	王美蘭
31	洪玉如	洪玉如
32	黃琮傑	黃琮傑
33	陳曉君	陳曉君
34	李若語	
35	劉中平	劉中平
36	劉逸平	劉逸平
37	黃俊侑	黃俊侑
38	劉用祿	劉用祿
39	陳孟慈	陳孟慈
40	劉鎮	劉鎮
41	陳登偉	何珮珊
42	吳啟揚	吳啟揚

113 年度連江縣氣候變遷減緩及調適、推動低碳
永續家園暨全民綠生活宣傳執行計畫委辦案
「低碳飲食宣導競賽」簽到表

編號	姓名	簽到
43	曹曉媚	曹曉媚
44	曹曉玲	曹曉玲
45	林樹福	林樹福
46	劉岳欣	劉岳欣
47	林鈺喬	
48	洪睿欣	洪睿欣
49	施彥廷	施彥廷
50	王榮龍	王榮龍
51	李伊芳	李伊芳
52	陳昭伶	陳昭伶
53	陳暄晴	陳暄晴
54	陳綵沛	陳綵沛
55	謝麗芳	謝麗芳
56		

113 年度連江縣氣候變遷減緩及調適、推動低碳
永續家園暨全民綠生活宣傳執行計畫委辦案
「低碳飲食宣導競賽」簽到表

編號	姓名	簽到
57	黃存富	黃存富
58	李文聰	李文聰
59	謝愛芳	謝愛芳
60	林就華	林就華
61		
62		
63		
64		
65		
66		
67		
68		
69		
70		



113 年度食農安全講習課程表

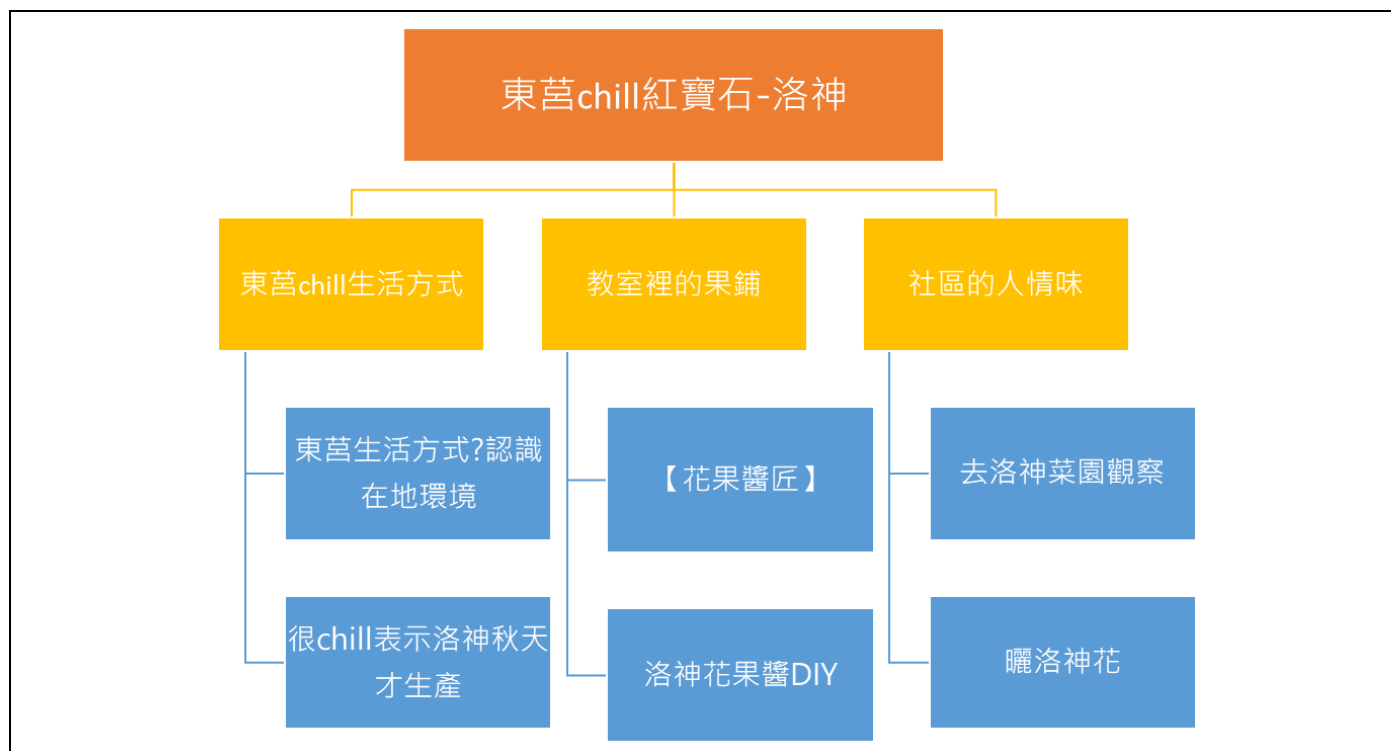
時間	課程	講師
8:00-8:15	報到	
8:15-10:00	食品中毒與預防	徐近平老師
10:00-10:15	休息	
10:15-12:00	餐廳、廚房環境衛生管理	徐近平老師
12:00-13:00	午餐	
13:00-14:50	餐具清洗與消毒	徐近平老師
14:50-15:00	休息	
15:00-16:50	飲食與健康	黃莉汶 營養師



附件九、東莒紅寶石-洛神花食農教育課程教案

東莒紅寶石-洛神花食農教育課程教案			
場域名稱	連江縣莒光鄉東莒社區發展協會	場域地址	連江縣莒光鄉大坪村 2 號
聯絡方式	東莒社區發展協會-陳羿雯 專案經理 083-688024		
場域網站連結網址	https://www.facebook.com/juguang64/?locale=zh_TW		
場域特色與教育價值	1. 東莒島的洛神花不僅是自然景觀的一部分，也當地的重要產業，花、根、種子都可以當成藥用，洛神花收成後純手工製作成蜜餞、果醬販售，透過洛神食農體驗，讓民眾感受自給自足低碳足跡飲食文化。 2. 透過種植洛神花，了解洛神花成長的過程。從基本了解洛神花的用途到親自體驗與 DIY。透過身體力行的農業體驗活動，除了培養學生愛護植物的心，也讓孩子更深切體會如何吃得正確的飲食觀念。 3. 洛神原生於熱帶和亞熱帶地區，每年秋末(中秋節時分)洛神葵豐收之際，一簍簍艷紅鮮果，形成美麗景致。摘採之際，社區全程以人工採收、去籽，再將採收完萼果收集成籃，趁著新鮮，將花萼清洗過後漬入砂糖，相映成酸甜口感。		
教案名稱	東莒 chill 紅寶石-洛神		
設計理念	1. 藉由教案來認識洛神花植物的生長與食品加工產業發展，更了解食物的營養與選擇。 2. 提倡友善耕作的實踐方式，藉由洛神耐旱的特性(適應力較強)的植物說明，利用手作體驗激發小朋友創意潛能。 3. 了解東莒天然土地環境如何落實洛神農業永續經營，對於生態的影響。 4. 學習可以吃的不只有洛神花茶，認識洛神花、洛神乾，都有豐富的營養來源及創意料理的實作。		
學習目標	1. 認識洛神植物的多種用處，洛神全身上下可運用的地方。 2. 認識洛神的營養價值(食用用途、中藥用途、農業用途、天然染料)。 3. 學習討論洛神花的經濟價值與作物全利用概念，減少食物浪費及物盡其用的智慧。 4. 藉由選用地飲食，降低碳排放的食物選擇概念，並認識合格認證標章。		
學習階段	國小低、中年級、高年級 以級別作課程難易度調整 本教案以中、高年級製作設計	場次人數	20 人/1 場(可依班級人數調整)
課程時間	120 分鐘，3 節課/(可隨行程調整)	每天可提供場次	1 場
是否提供學習單	是	收費方式	
十二年國教核心素養	A 自主行動	B 溝通互動	C 社會參與
	■ A1 身心素質與自我精進	■ B1 符號運用與溝通表達	■ C1 道德實踐與公民意識
	■ A3 系統思考與解決問題	□ B2 科技資訊與媒體素養	■ C2 人際關係與團隊合作

	☐ A3 規劃執行與創新應變		☒ B3 藝術涵養與美感素養	☐ C3 多元文化與國際理解
國小科目學習表現	(藝術)2-II-2 能發現生活中的視覺元素，並表達自己的情感。 (綜合)2d-II-1-體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。 (綜合)3d-II-1 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。 (自然)po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而察覺問題。 (生活)5-I-2 在生活環境中，覺察美的存在。			
對應學科	☐ 社會 ☒ 藝術 ☐ 數學 ☒ 綜合活動 ☒ 自然 ☒ 生活			
食農教育三大面相	☒ 農業生產與安全		☒ 飲食健康與消費	☒ 飲食生活與文化
食農教育學習內容	A-1-1-在地農業生產與特色 A-1-2-農業生產方法		B-1-1-認識食物 B-2-3-加工食品的製作與選購 B-2-4-地產地消	C-1-3-分享與感恩 C-2-2-飲食與文化的傳承 A/B/C-P-1-烹調實作
食農教育學習內涵	食 E2. 認識農產品生長過程及農業生產方法的演變，透過農業相關體驗活動，體會農業工作的樂趣與價值。食 E3. 描述家鄉農產品的特色，並分析進口與國產農產品的差異。食 E4. 了解農業對環境保護及永續發展的價值與重要性。食 E8. 分析比較不同的消費管道，建立健康安全消費的覺知。食 E25 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡、與完整性。。			
環境教育議題學習主題	環境倫理、永續發展		環境教育課程目標	環境覺知與敏感度 環境價值觀與態度
環境教育分段能力指標	1-1-1 能運用五官觀察、探究環境中的事物。 1-1-2 藉由身體感官接觸自然環境中的動、植物和景觀，啟發、欣賞自然之美，並能以畫圖勞作和說故事的方式表達對動、植物、生態和景觀的感受與敏感度。 3-1-1 經由接觸而喜愛生物, 不隨意傷害生物和支持生物生長的环境條件。 3-2-2 能主動親近並關懷學校暨社區所處的環境，進而了解環境權及永續發展的重要。			
教學資源(教師)	1. 洛神花 簡報、影片 2. 電腦、相機或平板電腦 3. 乾燥洛神花、新鮮洛神花、洛神花 PPT、爐具、鍋具、湯匙、果汁機、砂糖、果醬瓶、洛神菜園			
永續發展目標SDGs	☒ SDG4 優質教育 ☒ SDG11 永續城鄉 ☒ SDG17 多元夥伴關係			
對應議題	☒ 環境教育 ☒ 戶外教育			
教學計畫架構				



教學計畫各節執行流程

教學單元	東莒 chill 紅寶石-洛神	
學習目標	教學流程及內容	教學資源
藉由影片與圖片讓學生了解 (25 分鐘)	【引起動機】 1. 播放農民採收洛神花圖片，詢問小朋友在什麼地方看過農人在採收洛神花？引起小朋友發表及討論曾在自家的田裡或親戚的田裡看過。 2. 提問 校園洛神花種在那裡 3. 提問 種洛神花是要做什麼？ 4. 提問 有吃過用洛神花做的哪種食品？	1. 洛神花 簡報、影片 2. 電腦、相機或平板電腦
藉由能仔細觀察並發表，能仔細聆聽老師講解 (25 分鐘)	【花&花】 (一) 觀察洛神與洛神花 1. 請學生發表觀察結果 (二) 介紹洛神花 1. 介紹洛神花生長環境、特色、營養成分等。 2. 由實務農夫講師的現身說法，觀察並介紹洛神花原本的花及生活中食用的「花」二者的差異。 3. 實地觀察學校菜園中所種植的洛神花。 原來我們吃的不是花 雖然我們稱做「洛神花」，但其實我們食用的部分並不是真正的花，而是表面有層粗毛，摸起來厚厚硬硬的花萼。真正的洛神花瓣是白的，花心則是漂亮的深紅，夏季時會陸續開花，由於洛神花開的時間很短，想欣賞洛神花開可是不容易，從清晨開花到大約上午	乾燥洛神花、新鮮洛神花

	十點過後就會枯萎。凋謝後，隨著裡頭的種子慢慢長大，花萼也會漸趨飽滿，大約一個月，這些肥厚的萼果便可以採收了。農民會用鉗管將裡頭的蒴果取出並曬乾，收取蒴果內的種子，待明年的五月播種，而留下來的花萼，便是我們食用的部分。		
活動照片			
照片說明	洛神花的生長環境/植物	洛神花實花	洛神花曬乾如何活化運用
教學單元	教室裡的果鋪		
學習目標	教學流程及內容		教學資源
實際操作洛神花加工品製作流程 實作評量；能積極參與洛神花果醬製作	一、引起興趣-【花果醬匠】(40 分鐘) (一) 洛神花果醬製作說明及事前準備 1. 學生分組。 2. 講師說明常見的洛神花加工處理方式。 3. 準備爐具、鍋具、湯匙、果汁機等器具備用。 4. 分離洛神花萼及籽，並清洗乾淨。 (事先準備：消毒、乾燥果醬瓶。) 二、綜合活動-洛神花果醬 DIY(30 分鐘) 1. 指導學生製作「洛神花果醬」： i. 將籽先煮出膠質瀝出。 ii. 膠質與洛神花萼同煮。 iii. 加入檸檬汁，使用果汁機打勻，再加糖續煮至濃稠。 2. 指導學生裝瓶保存及應注意事項。 3. 裝瓶後倒扣放涼(待冷卻開瓶後可冰冰箱)。		爐具、鍋具、湯匙 果汁機、打蛋器、 棉布、紙巾、果醬瓶
活動照片			

附件十、113 年連江縣政府推行食農教育計畫結案報告

113年地方政府推行食農教育計畫 結案報告

連江縣政府

執行機關：連江縣政府

計畫執行人(含職稱)：

計畫主辦人(含職稱)：劉雁萍

交付日期：113年12月15日

壹、計畫目標與項目

一、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，經由政府機構、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。

本縣推動食農教育，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。

針對推動校園食農教育願景項目，於營養午餐食材及校外教學活動加強結合本轄連江縣農會、馬祖區漁會或社區協會辦理之食農教育相關推廣，有助於當地學童了解在地農業及相關產業等知識。



圖 15 食農教育 8 大面向成果圖

二、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

食品安全的重要性不言而喻。它關係到每個人的健康和生活。若食品不安全，可能導致食物中毒或其他健康問題，危及人們的身體健康。此外，食品安全也關係到社會穩定和經濟發展。若食品問題嚴重，可能引發公眾恐慌，影響到社會秩序和經濟運作。因此，確保食品安全是政府、企業和個人都應該高度關注和積極維護的重要任務。食農教育針對餐飲業者宣導食品需符合食品安全衛生管理法相關規範，並導入食材全食物有效利用以減少食物浪費。

三、重要工作項目

項次	工作項目	執行方式	數量
1	成立食農教育推動會	設置本轄食農教育推動會，每半年至少召開 1 次推動會。	1
2	召開食農教育推動會議	訂定本縣第一期食農教育推動計畫，並每年持續滾動修正。	2
3	訂定食農教育推動計畫	訂定本縣第一期食農教育推動計畫，並每年持續滾動修正。	1
4	訂定相關獎勵制度	於本縣食農推動會討論訂定本縣食農教育獎勵制度，每年持續滾動修正。	1
5	推動國家食農教育貢獻獎，表揚推動人員及團	協助農業部推動國家食農教育貢獻獎，推薦本縣推動人員及團體。	

項次	工作項目	執行方式	數量
	體		
6	設置食農教育資訊整合平臺	設置本縣食農教育資訊整合平臺，持續更新及整合中央或本縣食農教育相關資訊。本縣各單位分工如下：環境資源局：農業廢棄物回收去化。 衛生局：農作物烹調與營養。 交通旅遊局：在地農業休閒旅遊。 民政社會處：長照料理。 教育處：學校食農教育。 文化處：在地飲食歷史文化。 並將上述各局處辦理相關食農教育資訊提供至農業部「食農教育資訊整合平臺」。	1
7	定期定點辦理友善農民市集	農業部輔導本縣設置在地小農市集，或輔導縣農會與農村社區農產品行銷推廣據點及其蔬果裸賣事宜。	1
8	連結食安五環、深化食農教育	辦理食安五環計畫有關食農教育之指標。	1
9	透過鼓勵學校及教師發展食農教育教學策略	鼓勵本縣各級學校自行辦理校內食農教育課程並請教師積極參加中央、各縣市政府及食農教育機構舉辦與食農教育相關活動(如食米教育)，並藉由農村再生計畫-農村社區活動或在地營養午餐食材採購商與轄內各級學校結合在地小農合作。	1
10	辦理食農教育推廣活動	辦理本縣地區特色食農教育推廣活動。	1

本年度推行食農教育計畫，重要工作項目如下：

重要工作項目	單位	成果數量
成立食農教育推動會	式	1
召開食農教育推動會議	場	2
盤點地方特色食農教育資源	式	1
整合協調在地資源及相關單位	個	1
辦理食農教育推廣活動	場次	40

貳、計畫成果內容

一、成立並召開食農教育推動會

連江縣政府食農教育推動會基本資料		
1	「食農教育推動會」成立日期	113年8月13日
2	「食農教育推動委員會設置要點」公告日期	113年8月13日
3	第一次「食農教育推動會」召開日期	113年11月8日

二、盤點地方特色食農教育資源

食農教育的推廣工作概略分成學校教育及社會教育等2個部分；前者是以未來世代的中小學生為對象的紮根工作，強調基本知識的學習，透過學校教育種下食育種子，進而將其觀念帶入家庭；後者是針對社會大眾的推廣工作，強調實際生活的體驗，自然而然養成新的價值觀與責任感，進而引導同儕、親友，讓惜食、愛食、零剩食的信念不斷擴散。

相較於臺灣本島而言，馬祖地區農業一級生產雖不具備競爭優勢，但在地方創生、農村再生與連江縣政府的輔導下，以地域生態、戰地聚落史蹟、七彩產業風土物產等共構而成農旅服務能量卻相當豐沛。爰此，本計畫依據產業別與受眾對象不同，將辦理兩場次食農教育體驗活動，藉由五感深入場域實作，讓從業人員據以加強農村產業推動食農教育促動元素與解說技巧，同時透過計畫相關資源配合行銷，不但精進活動辦理之實務經驗，同時達農村社區食農教育場域行銷推廣目標，本計畫辦理3場次食農教育活動場域如下表所示：

日期	主題	內容
113/10/13(日)	食魚教育與海廢藝術	以食魚教育與海廢議題為，透過海廢藝術創作能引發參與者對海洋生態系統保護的關注，促使其理解海洋廢棄物對魚類和整個食物鏈的危害，進一步思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性
113/11/10(日)	食魚教育：健康生活與海洋永續	1. 瞭解馬祖常見的漁業資源，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響 2. 食魚教育兼顧營養、環境永續

日期	主題	內容
113/11/10(日)	食農教育：馬祖金銀花生產與加工體驗學習	透過現地農田觀察解說，近距離了解金銀花特性與加工運用方式，並結合 DIY 手作體驗，學習馬祖農業與飲食文化。期能藉由食農教育希望夠達到保障食安、提升國人對國產農產品認同、更促進農業文化傳承及永續發展的功用。

(一)食魚教育與海廢藝術

以海廢議題為主軸辦理一場次食魚教育活動，透過海廢藝術創作能引發參與者對海洋生態系統保護的關注，促使其理解海洋廢棄物對魚類和整個食物鏈的危害，進一步思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性，以及漁業生態、漁村生活、海鮮營養、永續漁業，從而形塑優質海洋文化。

1. 辦理時間與地點：

辦理時間：113年10月13日(星期日)下午16：30開始

辦理地點：連江縣南竿鄉福澳運動場草坪

2. 活動內容：

本次活動係以漁業環境與海洋廢棄物為核心的藝術創作課程，使用淨灘蒐集而來垃圾作為材料之一，並搭配硅土、顏料、貝殼等，製作出屬於自己獨一無二的馬祖戰地杯墊，期望讓學員發揮自己的藝術力、想像力與創造力的同時，也可以建立在地漁業資源、海洋保育及永續生態的觀念，更創造海廢的另一種價值。

時間	活動內容	備註
16：30-17：00	活動報到	報名活動者至攤位處報到
17：00-17：20	簡述馬祖地區的漁業資源，以及海廢對海洋環境產生的影響	瞭解馬祖餐桌上常見的魚類，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響
17：20-18：00	海廢戰地風杯墊 DIY	
18：00-18：10	成果發表	成果發表並說明創作理念

3. 辦理成果

本場次共計30人次參與，相關辦理成果如下所示：



講師說明杯墊 DIY 方式與設計構想



活動實況

(二)食魚教育：健康生活與海洋永續

致力於國民取得安全、營養的均衡飲食是推動食農教育的重中之重，而蛋白質是維持人體運作不可缺少的重要營養素，根據飲食指南中六大類食物分類，優質蛋白質食物來源是「豆魚蛋肉類」，建議食用的先後，如同字面上的順序，因為相較於肉類而言，魚類更能獲得豐富且多元的營養素，是日常生活中不可或缺的重要飲食。

本場次活動核心議題在於能使瞭解馬祖常見的漁業資源，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響；以及如何吃魚與吃哪種魚才能兼顧營養、環境永續。

1. 辦理時間與地點

辦理時間：113年11月9日(六)上午10：00至12：00

辦理地點：清水社區發展協會(連江縣南竿鄉清水村127號旁2樓教室)

2. 活動內容

講師以自身漁業經營與從事休閒漁業活動為基礎，分享在地漁業興革，以及選擇吃何種魚才能吃得健康、吃得聰明；選擇對環境友善的魚種，鼓勵學員們關注食材的來源，思考飲食對健康、環境和漁業的影響，並了解海洋環保的重要性，共同守護連江縣得天獨厚的海洋資源。

時間	活動內容	備註
09：30-10：00	報到	地點：清水境白馬尊王廟旁2樓空間(連江縣南竿鄉清水村127號)
10：00-11：00	1. 馬祖地區漁業資源與常見魚類簡介 2. 海廢對海洋環境以及人體健康產生的影響	瞭解馬祖餐桌上常見的魚類，以及海廢進入食物鏈中對漁業資源以及人體產生的影響
11：00-11：50	海廢手作DIY體驗	透過海洋廢棄物(浮標、浮球)思考日常生活中常見的淨灘對連江縣漁業資源永續的重要性，以及漁業生態、漁村生活、海鮮營養、永續漁業。

3. 辦理成果

本場次共計24人次參與，相關辦理成果如下所示：



講師分享國際慢魚運動案例



連江縣常見魚種介紹



海廢垃圾對漁業環境的影響



選擇食用環境永續有益的魚種



常見的漁業廢棄物介紹



海廢彩繪體驗



海廢彩繪體驗

(三)食農教育：馬祖金銀花體驗學習

馬祖地區因幅員狹小，在農業一級生產上雖不特別具有競爭力，但獨特的生態環境孕育出諸多具高經濟與保健價值的原生植物可供開發，其中金銀花係具有代表性的物種之一。

金銀花別名忍冬，意味著忍受過寒冷的冬天而綻放美麗香氣，不但適於馬祖氣候，易於栽種，更是有解毒、退火、消炎的中藥材、可製成消暑解渴的茶飲、嫩葉、花冠也可當野菜食用，也開發出養生茶、保健食品和具有在地特色的伴手禮。歷年來連江縣政府也持續輔導農村社區、農會、在地農民與教育單位辦理食農教育活動，以發展地方農業及相關產業，並維護在地飲食文化。

1. 辦理時間與地點

辦理時間：113年11月10日(日)下午15：30至17：30

辦理地點：珠螺國小(連江縣南竿鄉珠螺村25號)

2. 活動內容

珠螺村雖曾被指定為農業示範區，然過去因人口外移與老化，已成為雜草叢生的荒地。近年來，隨著珠螺社區發展協會結合地方青農開始活化村

內閒置農田，幫助社區金銀花產業已見雛型，成為馬祖原生生物種植示範區域，起到鼓勵在地農友或農業組織，投入在地農業產業鏈之作用，提高小農量能。

金銀花不但具景觀價值，更是具備馬祖特色的藥用植物，為讓民眾能更加認識原生植物，繼續支持在地農業，本計畫針對金銀花辦理一場次食農教育活動，透過走訪金銀花生產園區，近距離了解金銀花特性與加工運用方式，認識在地原生植物特性並推廣友善種植觀念，結合 DIY 手作體驗，了解金銀花多元應用方式。期能藉由食農教育達到保障食安、提升國人對國產農產品認同、更促進農業文化傳承及永續發展的功用。

時間	活動內容	備註
15：10-15：30	報到	珠螺國小
15：30-16：30	1. 金銀花生產園區之有機(友善)導覽與理念推廣 2. 認識原生金銀花生長、復育、加工等科普知識	1. 金銀花生產園區導覽解說 2. 了解金銀花田間管理知識與相關產品開發
16：30-17：30	金花餃 DIY 手作體驗	馬祖傳統點心地瓜餃結合金銀花的手作體驗，讓 Q 彈的地瓜餃結合金銀花的養生與香氣，學習體驗馬祖傳統飲食文化。

3. 辦理成果

本場次共計28人次參與，相關辦理成果如下所示：





解說金銀花生長習性與友善種植觀念推廣

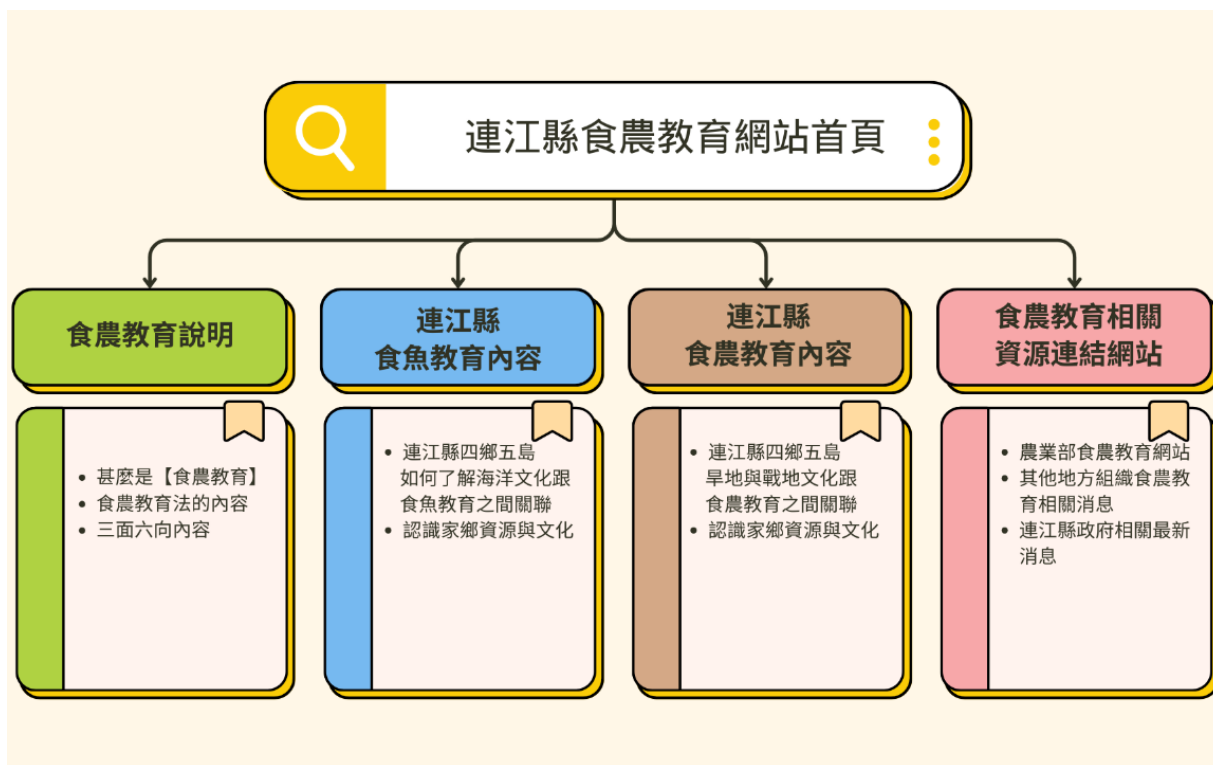




金花餃 DIY 手作體驗

三、整合協調在地資源與相關單位

說明食農教育目的、意義及相關政策方針，佈達各局處及在地組織辦理相關食農教育政策及活動訊息，彙整連江縣在地食農教育推動教案與窗口，提供民眾查詢及使用。



食農教育資訊整合平台架構圖



不同主題之食農教育說明內容	食農教育相關經濟作物
飲食文化 Matsue 老酒 紅糟 地瓜 餃 馬祖味 老酒是一種以糯米為原料，經過紅麴的糖化發酵後製成。清朝中葉後，因戰禍與飢荒，閩東沿海居民移居到漁產富饒的馬祖列島，以漁耕維生，因而也帶來原鄉的語言、風俗信仰與飲食習慣。馬祖冬季嚴寒，日常溫度常在攝氏10度上下，氣候適合釀酒，也適合飲酒，靠海維生的漁民們，在出海時會特別喝上一杯老酒滋養暖身，馬祖婦女們做分發「做月子」會用老酒燉物進補，作為恢復體力的營養品。老酒釀造的技藝遂在馬祖落地生根，成為日常生活的一部分。  大學教育協會(2021)	
連江縣特色有飲食文化	食農教育相關資源連結

食農教育資訊整合平台設計圖

農業部為強化食農教育推動能量，強化消費通路資訊，推廣在地農產品及標章，整合食農教育教材、教案、專業人員、師資及志工人才庫、宣導資料等相關資訊公開閱覽，建置「食農教育資訊整合平台」，整合食農教育推動資源網絡；故除前開網站建置外，本計畫同步協助彙整更新相關資料至該平台，增加消費者多元獲取資訊之管道並提升推廣效益。



食農教育資訊整合平台

四、辦理食農教育推廣活動

食農教育與全民的飲食、營養和健康，以及在地農業發展和環境永續都有緊密關聯，引導國民從關心個人飲食，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，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。

食農教育之推動，強調多元參與和多元場域，尤其是利害關係人與行動者之共同參與，攜手合作共同建立一個食農教育之環境，其內容包括農業生產、加工、銷售、食品安全、健康教育、環境教育、休閒遊憩、動物福利等，自上游生產者、中遊運銷體系、下游選購、烹飪、飲

食，直至剩食處理之整體產業鏈，透過橫向串聯與垂直整合的多元合作，才能建立地方特色性食農教育體系。

本計畫透過小農市集的辦理，提供安心食材好物、伴手禮、食農整合服務。而市集活動不僅鼓勵消費者支持本地農業、促進當地經濟，還能增強成員之間的互動，包括農村社區、青年業者、農漁民團體或地方餐飲業者等，搭建生產者與消費者之間的橋樑，傳達地產地消、縮短食物里程及普及食農教育理念，讓大家對食物來源有更深認識和關注，以促進更健康的飲食習慣和對農業的理解。

1. 辦理時間與地點

113年10月5日(六)15：30~18：30；連江縣南竿鄉福澳運動場草坪

2. 辦理成果：

本計畫結合113年度農村再生成果展共同辦理，以擴大推廣效益，相關辦理成果如下所示：





小農市集辦理成果圖

參、成果效益說明

一、可量化效益

食農教育自土地而起，深入到文化底蘊和生活型態中，作為農業發展的根基，連結農食和食育，著眼於建立在人與食物、人與土地、人與文化的關係，也扮演了傳遞農業多功能性、農村價值的角色。透過體驗學習、參與農林漁牧業生產至飲食消費之各種活動，瞭解農業生產方法、加工研發技術、以及農業生態環境的基本知識。

馬祖地區因幅員狹小，在農業一級生產上雖不特別具有競爭力，但獨特的生態環境孕育出諸多具高經濟與保健價值的原生植物可供開發，其中金銀花係具有代表性的物種之一。金銀花別名忍冬，意味著忍受過寒冷的冬天而綻放美麗香氣，不但具景觀價值，更是具備馬祖特色的藥用植物，也開發出養生茶、保健食品和具有在地特色的伴手禮。歷年來連江縣政府也持續輔導農村社區、農會、在地農民與教育單位辦理食農教育活動，以推廣在地物產與飲食文化與創新。

指標項目	單位	成果數量
食農教育體驗活動參與人次	人次	約500人
食農教育體驗活動場次	場	3場
食農教育教材文宣製作	份	2份

二、其他政策效益或不可量化效益

食農教育自土地而起，深入到文化底蘊和生活型態中，作為農業發展的根基，連結農食和食育，著眼於建立在人與食物、人與土地、人與文化的關係，也扮演了傳遞農業多功能性、農村價值的角色。本(113)年度共辦理 3 場次食農教育推廣活動，結合 DIY 手作體驗活動，提升本縣民眾對農業及農產品的價值與認識，未來能以實質行動力支持國產農產品，提升農業社會價值；另一方面，藉由五感深入場域實作，也能讓第一線推動人員據以加強農村產業推動食農教育促動元素與解說技巧，同時透過計畫相關資源配合行銷，不但精進活動辦理之實務經驗，同時達農村社區食農教育場域行銷推廣目標。

透過小農市集的辦理，提供安心食材好物、伴手禮、食農整合服

務。而市集活動不僅鼓勵消費者支持本地農業、促進當地經濟，還能增強成員之間的互動，包括農村社區、青年業者、農漁民團體或地方餐飲業者等，搭建生產者與消費者之間的橋樑，傳達地產地消、縮短食物里程及普及食農教育理念，讓大家對食物來源有更深的認識和關注，以促進更健康的飲食習慣和對農業的理解。

食農教育推動會相關文件如下列，檢附檔案於附件：

附件一、食農教育推動委員會設置要點

附件二、食農教育推動會會議紀錄（含食農教育推動會委員名單）

附件三、食農教育推動計畫（依據推動進度提供草案版或決議版）

附件十一、小鹿坐墊設計圖樣



小鹿造型坐墊
直徑約40cm・高度8cm
共計250份*市價200元=50,000元

