

# 農村社區食農教育教案

農業部農村發展及水土保持署

112 年農村食農教育管理計畫

填表單位		臺東縣卑南鄉初鹿休閒農業發展協會		
聯絡 資訊	聯絡人	蘇佩華	職稱	無
	電話	089570561	E-mail	Wr072898@yahoo.com.tw

教案名稱	梅玩梅了的梅醋體驗		設計者	蘇佩華
學習對象	年滿 18 歲者學生、退休人士		教學時間	2 小時
選用之農業作物或社區特色	梅子		適合人數	10 人
			活動場域	友善梅園、曲禾酒莊
設計理念	初鹿早期種植很多梅樹，但因市場變化及政策，知鹿梅子產業逐漸萎縮。不過因初鹿地勢偏高、空氣清新及氣候得宜，讓生產出來的梅子口感跟風味，都擁有著獨特性，藉由這個課程讓消費者再次感受初鹿梅子的魅力，促進梅子產業再生。		聯合國永續發展目標 (SDGs)	SDG2 SDG11 SDG12
			操作地點	曲禾酒莊
食農教育法六大方針	<input checked="" type="checkbox"/> 支持認同在地農業 <input type="checkbox"/> 地產地消永續農業 <input checked="" type="checkbox"/> 深化飲食連結農業 <input checked="" type="checkbox"/> 珍惜食物減少浪費 <input type="checkbox"/> 培養均衡飲食觀念 <input type="checkbox"/> 傳承與創新飲食文化			
食農教育概念面向 (三六項)	農業生產與環境	農業生產與安全	<input checked="" type="checkbox"/> 在地農業生產與特色 <input checked="" type="checkbox"/> 農業生產方法 <input type="checkbox"/> 農業相關生涯 <input type="checkbox"/> 科技於農業生產的應用與影響 <input type="checkbox"/> 農業與全球經濟	
		農業與環境	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 農業與資源永續 <input type="checkbox"/> 社會責任與倫理 <input type="checkbox"/> 全球糧食議題	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<input checked="" type="checkbox"/> 認識食物 <input type="checkbox"/> 飲食的均衡與健康 <input type="checkbox"/> 生命發展階段與營養 <input type="checkbox"/> 飲食與疾病	
		飲食消費與生活型態	<input type="checkbox"/> 飲食消費行為 <input type="checkbox"/> 食品衛生與食品安全 <input checked="" type="checkbox"/> 加工食品的製作與選購 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消 <input type="checkbox"/> 綠色消費	

	飲食生活與文化	飲食習慣	<input type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input type="checkbox"/> 分享與感恩 <input type="checkbox"/> 進餐禮儀
		飲食文化	<input type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input type="checkbox"/> 飲食與文化的傳承 <input type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化
教學目標		<b>知識：</b> 知道不同成熟度的梅子的不同吃法 <b>態度：</b> 願意購買及使用國產梅子 <b>技能：</b> 能夠自己釀製梅醋	
教學材料		斗笠、袖套、採收籃、梅樹、梅子果實、糖、釀造的糯米醋、容器、彩繪顏料、獎品	
<b>活動流程</b>			
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項
20min	引起動機：前往梅園	<p>(由山腳移動到山上農場)</p> <p>請遊客穿戴好斗笠和袖套，由講師帶領爬山，在爬山的過程中，同時進行有獎徵答：</p> <p>非梅子產季：吃過哪些梅製食品？  梅子產季時：吃過哪些梅製食品？  當季新鮮梅子的價格行情是多少？</p> <p>登山時由助教殿後，確保無脫隊或發生意外。</p>	<b>材料：</b> 斗笠、袖套 獎品×3 <b>人力：</b> 講師、助教 <b>地點：</b> 戶外
20min	梅子知多少	<p>進入梅園：</p> <p>請遊客跟隨講師進入梅園，由講師介紹當地梅子產業的故事，梅子種植的矮化、產季時期、不同的時節梅樹的變化，不同成熟度的果實可以進行何種食品加工。</p> <p>產季時說明採收梅子的方法，由助教發放採收籃，一邊聽解說一邊採收梅子。</p>	<b>材料：</b> 產季時準備採收籃 <b>人力：</b> 講師、助教 <b>地點：</b> 戶外
20min	腳程：回到加工室	由講師領隊帶領遊客下山，助教殿後確保無遊客脫隊或發生意外。	<b>人力：</b> 講師、助教 <b>地點：</b>

			戶外
40min	梅子的華麗轉身	<p>告訴學員分辨梅子成熟度的方法，並請學員從自己採收的梅子裡挑選出熟度合適製作梅醋的梅子</p> <p>製作梅醋 開始製作梅醋，同時請遊客品嚐不同的梅製食品，分享不同成熟度的梅子可製成的加工品差異，及說明原因。 並配合有獎徵答：品嚐到的梅製食品是用什麼成熟度的梅子製作的？</p>	<p>材料： 梅子果實、發酵的糯米醋、容器、獎品×3</p> <p>人力：講師、助教</p> <p>地點： 室內</p>
30min	教學回饋	<p>邀請遊客在體驗成品容器上繪製，在本次體驗中印象最深刻的畫面，並預約三個月後開箱試喝梅子醋，分享心得。</p>	<p>材料： 彩繪顏料</p> <p>地點： 室內</p>
<b>參考資料</b>			
<b>教學附件</b>			
<u>簡報、解說牌、學習單等</u>			