

農村社區食農教育方案

農業部農村發展及水土保持署
112年農村食農教育管理計畫

方案名稱	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，初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 SDG12
			操作地點	曲禾酒莊
食農教育法六大方針	<ul style="list-style-type: none"> ■支持認同在地農業 □地產地消永續農業 ■深化飲食連結農業 ■珍惜食物減少浪費 □培養均衡飲食觀念 □傳承與創新飲食文化 			
食農教育概念面向 (三面六項)	農業生產與環境	農業生產與安全	<ul style="list-style-type: none"> ■在地農業生產與特色 ■農業生產方法 □農業相關生涯 □科技於農業生產的應用與影響 □農業與全球經濟 	
		農業與環境	<ul style="list-style-type: none"> ■農業生產與環境 □農業與資源永續 □社會責任與倫理 □全球糧食議題 	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<ul style="list-style-type: none"> ■認識食物 □飲食的均衡與健康 □生命發展階段與營養 □飲食與疾病 	
		飲食消費與生活型態	<ul style="list-style-type: none"> □飲食消費行為 □食品衛生與食品安全 ■加工食品的製作與選購 ■地產地消 □綠色消費 	
飲食生活與文化	飲食習慣	<ul style="list-style-type: none"> □飲食的重要性 ■愉悅的進食 □分享與感恩 □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		知識:知道不同成熟度的梅子的不同吃法 態度:願意購買及使用國產梅子 技能: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			
活動流程					
時間	學習項目	活動流程及內容		準備事項	地點
20min	引起動機:前往梅園	(由山腳移動到山上農場) 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: 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? 登山時由助教殿後,確保無脫隊或發生意外。		材料:斗笠、袖套 獎品×3 人力:講師、助教 地點:戶外	友善梅園
20min	梅子知多少	進入梅園: 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。 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。		材料: 產季時準備採收籃 人力:講師、助教 地點:戶外	友善梅園
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。		人力:講師、助教	戶外
40min	梅子的華麗轉身	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		材料: 梅子果實、發酵的糯	曲禾酒莊加工室

		<p>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>米醋、容器、獎品×3 人力：講師、助教 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 地點：室內</p>	<p>曲禾酒莊加工室</p>
參考資料				
食農教育資源整合平台－青梅				
教學附件				