

食農教育推動會第7次會議紀錄

壹、時間：114年5月14日(星期三)上午10時

貳、地點：本部4樓410會議室

參、主持人：陳召集人駿季(莊副召集人老達代) 紀錄：葉技士智均

肆、出席委員：

許委員輔、陳委員玠廷、林委員如萍、陳委員明汝、張委員子超、顏委員建賢、黃委員紋綺、蘇委員慕容、周委員志輝、郭委員素娥、張委員素華、古委員雪雲、陳委員春生、周委員志浩(劉組長家秀代理)、張廖委員萬堅(詹副組長雅惠代理)、谷縱·喀勒芳安 Qucung Qalavangan 委員(柯雪雁 Abu Istanda 專門委員代理)、沈委員志修(陳副署長淑玲代理)、徐委員宜君(連副司長丁幼代理)、陳委員炳宇(鄭副處長瓊芬代理)、陳執行秘書俊言

伍、請假委員：

楊委員志彬、鄭委員秀娟、譚委員敦慈、蘇委員小真

陸、列席人員：

教育部 朱科長姝瑾、黃科員曄智、張科員雅筑

環境部 李副組長長平、謝科長泊諺、董助理環境技術師岳恆、蕭科長培元、郭環境技術師怡欣、邱專門委員俊雄、余技佐台栢

文化部 高聘用助理編審鳳娟

衛生福利部 唐副研究員玉芸、趙約用人員雪安

農業部綜合規劃司 王科長勝平、詹專員孟芬

資源永續利用司 陳科員柏蓁

畜牧司 周副司長志勳、鄭科長芳琪

動物保護司 鄭簡任技正清福

農業科技司 侯科長惠茹、朱技士宜芬

國際事務司 劉聘用助理芳

資訊司 郭司長坤峯、鄭技士乃誠

農糧署 陳副署長啓榮、曾副組長淑汾、殷專員瑞好

漁業署 繆主任秘書自昌、張技士伯璋

農村發展及水土保持署 吳代理組長菁菁、羅科長光傑

林業及自然保育署 莊科長哲璋、陳技佐彥叡

動植物防疫檢疫署 黃科長惠娟

農民輔導司 郭簡任技正愷瑋、黃科長仕嵩、陳技正建穎、

葉技士智均

財團法人農業科技研究院 黃副研究員性男、莊助理研究員鈺如、

黃助理研究員筱雯、陳研究專員冠宇、

李研究專員盈

財團法人中國生產力中心 黃管理師峻弘

柒、報告事項：

案由一：有關食農教育推動會第6次會議紀錄，報請公鑒。

決 定：洽悉。

案由二：有關食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形，報請公鑒。

決 定：

一、序號3、5案持續追蹤；序號1、2、4案解除追蹤。

二、序號3-「請衛生福利部研議將食農教育或惜食概念，列為廚師證書展延換照講習課程」，請衛生福利部修正相關規定，將食農教育精神，納入廚師證書展延換照講習課程；並請農業部共同協助推動相關事宜。

三、序號5-「有關蔬果裸賣政策，請環境部納入各方意見後，再行檢討與調整」，請環境部就商品包裝策略聯盟的籌組情況、商品塑膠包裝減量作業指引訂定進度及

通路實際執行狀況等議題，於第 8 次推動會議報告說明。

四、餘洽悉。

案由三：有關第 1 期食農教育推動計畫(112-116 年)截至 113 年之執行進度案，報請公鑒。

決 定：

- 一、請各部會參考委員相關建議(詳如後附委員發言紀要)，針對惜食、打包剩食及格外品等議題，評估納入食農教育教材及相關活動中，進行理念教育與推廣。
- 二、農業部將於本(114)年 9 月 27 日及 28 日辦理食農教育大會，請各部會及推行惜食理念成效卓著之業者，踴躍參與大會，俾利其展現理念分享實務作法，提供經驗交流。
- 三、餘洽悉。

案由四：有關各地方政府食農教育推動計畫的特性、亮點及評比獎勵方案，報請公鑒。

決 定：

- 一、請農業部參考委員相關建議(詳如後附委員發言紀要)，研擬評比機制之細節後，續向地方政府說明規劃內容，並於第 8 次推動會議，向委員報告具體之規劃方案。
- 二、餘洽悉。

案由五：有關推動「鼓勵政府機關(構)及國營事業機構員工餐廳採用在地農產品」事宜案，報請公鑒。

決 定：

- 一、請農業部(農糧署)彙整並簽報本案所涉之政府機關(構)與公營事業機構餐廳名單及推動措施，俾後續於適當場合，向各部(會)說明推動重點，促進跨部會合作與落實政策目標。
- 二、農業部所屬機關具對外供應餐飲者，其委外契約，應適當納入優先採用國產、當季、當地的食材等內容。
- 二、農業部所屬機關對外營運之場域，其解說員之解說內容應納入當地食農知識及農漁畜產品季節性介紹，藉此提升大眾對在地食材的認識，並鼓勵消費者選用當地特色農產品。
- 三、餘洽悉。

案由六：有關環境部與農業部合作辦理「首惜廚師」甄選活動，執行進度案，報請公鑒。

決 定：

- 一、請農業部農、漁、畜產業主管機關(單位)，針對首惜廚師活動在臺南舉辦的總決賽，構思可提供之在地特色食材品項。清單內容由農糧署擔任統一窗口，彙整相關資訊，以提供環境部運用。
- 二、餘洽悉。

捌、臨時動議：無。

玖、散會：下午 12 時 30 分

附錄(委員發言及主席回應紀要)

一、報告事項案由二：食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形，報請公鑒。

(一)食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 3-「請衛生福利部研議將食農教育或惜食概念，列為廚師證書展延換照講習課程。」

1. 衛生福利部唐副研究員玉芸：

本部經研議後，將修正衛生主管機關認可衛生講習機關(構)的講習注意要點，將食農教育精神納入廚師證書換照講習內容。

主席回應要點：

本案請繼續追蹤，後續請本部幕僚單位與食藥署密切聯繫，俟食農教育精神納入廚師證書換照講習後，再解除列管。

(三)食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 5-「有關蔬果裸賣政策，請環境部納入各方意見後，再行檢討與調整。」

1. 環境部邱專門委員俊雄：

針對蔬果裸賣政策，本部將邀集業者成立商品包裝策略聯盟，並邀集農業部等相關主管機關，共同訂定商品塑膠包裝減量作業指引，以利各單位依據指引的品項及操作方式推動蔬果裸賣，促使政策更順利推展。

主席回應要點：

1. 目前部分生產者與消費者直接互動的有機市集已採行蔬果裸賣模式，透過面對面傳遞有機農產品的第三方驗證資訊；另外家樂福及全聯等連鎖通路，亦開始於部分品項推行裸賣，顯示相關趨勢逐漸擴大。因此期待環境部能透過籌組前述聯盟及制定相關指引的方式，讓蔬果裸賣政策推動更加順利。

2. 本案請繼續追蹤，並請環境部就包裝減量聯盟的籌組情況、指引訂定進度及通路實際執行狀況等議題，在下次會議向委員做具體說明。

二、報告事項案由三：第 1 期食農教育推動計畫(112-116)年截至 113 年之執行進度案，報請公鑒。

(一)蘇委員慕容：

1. 目前的惜食措施主要針對廚師如何提高處理格外品能力，這是好的方向，但如缺少消費者端的配合，減少食物浪費的效果將大打折扣。例如，近日報導指出我國餐廳剩食量偏高，可能源自消費者過量點餐後無法食畢，或因心理因素對打包感到難為情，最終導致大量食物被浪費。
2. 如何透過適當的宣傳方式，讓民眾認識到將未食用完的食物打包帶走是一種美德，進而培養更良好的消費與惜食習慣，這在食農教育體系中應該被強化，期待這方面能有更多的推廣活動。

(二)郭委員素娥：

支持蘇委員的觀點，以前餐廳宴客通常採用 4 菜或 5 菜 1 湯的組合，而現今餐廳宴席菜色普遍擴大至 10 至 12 道，期望政府部門帶頭發揮示範作用，鼓勵餐廳提供更合理的份量(例如 8 道菜)，並朝向健康食材與均衡飲食的菜色搭配。在推動惜食、強調食物全利用的同時，如能再從餐廳與消費者的習慣與餐桌文化著手，相信能更有效減少食物浪費。

(三)林委員如萍：

1. 環境部的首惜廚師活動在惜食概念倡導上確有成效，也成功促進不同領域人士的參與。目前活動主題聚焦於全食物利用、即期品及格外品，但我們更應關注「合理份量」的概念，因為份量不僅關乎營養，更蘊含食物珍惜的理念，在供餐過程中，如

何規劃適切份量，值得深思，此外，曾有學校安排學生收集格外品進行惜食活動，但由於格外品在市場上難以取得，反而造成家長與學生的困擾，因而倡議活動應更貼近生活中可實踐的層面。本次首惜廚師活動除了廚師競賽外，還涵蓋從縣市到全國的教案競賽，受關注度逐漸升高，建議可再將「合理份量」納入全國賽考量，此外，針對即期品及格外品，如何符合我們要倡導的惜食理念，需要更加明確。

2. 農糧署的蔬菜食農教育推廣活動頗具價值，尤其目前觀察到，無論如何安排，蔬菜往往難以成為學生喜愛並完全食用的品項，因此，蔬菜食農體驗活動若能提供適合的教材或戶外教育規劃供學校參考，或許能讓孩子認識到餐桌上蔬菜背後的故事。建議各部會委員考慮如何讓這些資源與學校午餐供應建立橫向連結，探索引導孩子食用蔬菜的有效方法。

(四)陳執行秘書俊言：

1. 惜食教育應該融入學校課程體系，各委員提到各項剩食惜食的觀念轉換及作法，值得推廣。而在教材部分，建議由輔導司擔任窗口，收集各單位意見，編撰相關教材，以推動更全面的惜食教育。
2. 針對格外品納入學童午餐，需謹慎處理，避免家長產生「學童食用次級農產品」的誤解，建議可在家戶教育層面，鼓勵家長購買食材時，不過分重視外觀，從家庭消費習慣入手，推動惜食觀念。

主席回應要點：

1. 有關格外品應用於學校午餐的議題，涉及學校午餐採購、規格與驗收等等規範，若貿然將格外品納入正常供餐系統，可能會擾亂現有運作模式。建議以鼓勵機制或專案徵選，支持具熱忱的教師自主推動相關理念，是更為務實的做法。

2. 至於餐廳菜色數量控制以及鼓勵打包剩餘食物的建議，這涉及餐廳營運模式層面，需思考是否有機制能將餐廳負責人或行政主廚集結起來，共同探討可行的改變方案。

(五)陳委員玠廷：

1. 當前民間與公部門已有一些合作倡議進行中，透過這類公私部門協力模式，或許能將大家討論的惜食觀念逐步導入實務。
2. 綠色餐廳計畫目前會對合作業者進行多方面評比，如本土食材採用比例、食物里程等指標。建議可與相關單位討論，將惜食理念或格外品採用比例納入綠色餐廳評比項目中。
3. 消費者心態確實需要透過長期食農教育來改變，建議透過市場分流機制，透過將惜食理念或格外品使用情形納入綠色餐廳評比標準，有助於擴大消費者對該理念的認同與參與。

(六)陳委員明汝：

1. 針對格外品推廣與惜食議題，確實需要加強食農教育。格外品部分可考慮結合加工業者將其轉化為加工食品，農糧部門常有開發這類產品的計畫，或許可以擴大開發的食品範圍。
2. 建議某些產品適合使用「賞味期限」而非全面採用「保存期限」，因消費者看到保存期限過後往往直接判定產品不可食用；採用賞味期限，能在提升食農素養的前提下，引導消費者自行判斷產品是否仍可安全食用。保存期限與儲存條件密切相關，這類調整因涉及食品安全問題，確實實施困難，但日本和美國已有類似標示系統，或許可探討是否有部分產品適合開放更彈性的標示空間。

(七)許委員輔：

1. 針對食品標示與保存期限彈性化的議題，過去已召開過討論會議，但目前因涉及食品安全衛生管理法等法規限制，即使僅是做小幅調整，也會與食品安全衛生管理法產生衝突。

2. 基於食品安全考量與現行法規框架，採取近距離、短時間內的食品流通模式，可能是較可行作法。可參考食物銀行的處理模式，並且較適用於包裝食品，若要擴展至餐飲業，則在時間與地域上受到較大限制。

(八)蘇委員慕容：

食農教育的核心目標正是在於更廣泛、普及地教育消費者正確的飲食與消費觀念。在各部會工作中，教育推廣方面或許能有更好的著力點，特別是透過教育引導大家建立「將剩餘食物帶回家享用」的習慣，減少不必要的浪費。

(九)陳委員春生：

1. 惜食教育應從小朋友開始推廣，同時透過各類社區團體與志工網絡強化惜食重要性的認知。
2. 在現今推行公筷的環境下，顧客對打包剩食的接受度，取決於餐廳的包裝方式，高級餐廳提供優雅的包裝與提袋，從而提高打包意願；但如果只是用簡單的塑膠袋包裝剩食，多數人會因為外觀不雅而不願意打包。因此，建議由地方政府或衛生局舉辦惜福標章評選活動，對參與的餐廳提供包裝物品補助作為鼓勵，並讓消費者能辨識哪些餐廳符合惜食標準。最重要的是，如何讓這種理念普及到餐飲業，引起社會共鳴，從而形成普遍的惜食文化。

(十)顏委員建賢：

建議打造全國性質的食農教育慶典，讓國人熟知，甚至能在國際間展現臺灣在食農教育方面的成果。建議將每年 4 月 22 日世界地球日同時定為臺灣的「全國食農教育日」。可呈現前一年度的食農教育成果，推廣當年度的特色理念。

主席回應要點：

1. 透過特定的「食農教育日」或「食農教育月」，有助讓全民都

能認識並重視食農教育的重要性，但設置相關細節，需有更進一步的討論。

2. 食農教育法的目的就是要對各個社會階層進行食農教育，惜食觀念也應該納入相關教育素材中加以推廣。
3. 本案報告內容予以洽悉，並請將委員們提出的惜食、打包惜食、格外品等建議，評估納入食農教育相關教材中。針對推行惜食理念成效良好的業者，也可評估推薦其參加 9 月的食農教育大會，分享成功經驗與實際做法。

三、報告事項案由四：有關各地方政府食農教育推動計畫的特性、亮點及評比獎勵方案，報請公鑒。

(一)顏委員建賢：

1. 目前規劃兩大類獎項，邏輯架構基本合理。但關於傑出表現獎，若按照現有規劃，可能無法充分展現各縣市政府的地方特色、差異性及獨特性。已獲卓越獎的縣市，有可能在傑出表現獎的評選中也占了優勢。
2. 建議傑出表現獎應專注於縣市政府用心發展的亮點項目，著重於展現地方特色與差異性，使各縣市能在各自擅長的領域獲得肯定。具體可考慮設立專門獎項表彰在場域建設上表現優異的縣市。其次，可設立教材開發獎，鼓勵地方政府發展特色教材。

(二)古委員雪雲：

建議在地方政府推動食農教育成效逐漸顯現的同時，中央也應提供更明確的政策方向引導。例如設定年度重點推動方向，例如發展惜食或減少剩食等特定議題，透過政策指引，各部會及地方政府執行時將更有方向性，步調也會更加一致。

(三)環境部陳副署長淑玲：

1. 「飲食生活與文化」評分項目，容易聯想為傳統或古典食物的

推廣，建議可修改為「飲食生活與惜食文化」，地方政府在執行時就會特別關注如何實現惜食理念，如餐廳剩食打包、合理份量的設計等。

2. 考慮到現代傳播媒介的變化，許多新興媒體網紅和影星擁有大量社群媒體粉絲，可考慮邀請他們擔任公益代言人，推廣惜食理念和減少餐廳剩食的觀念。

(四)陳委員明汝：

1. 關於評分指標，建議質與量都應有明確標準，當指標不夠清晰時，面對眾多優秀案例很難做出公正評比。例如：在「生產與環境」項目中，不僅要考量設施數量，還應評估設施的豐富度、設計與課程內容的融合程度等。將這些細節明確納入評分指標，能減輕評審委員負擔，也能避免後續爭議。
2. 卓越獎分組的獲獎名額，應考慮適當比例，讓參賽單位可能公平競爭，建議考慮調整分配方式，使各組別的競爭程度更加平衡。

(五)林委員如萍：

1. 目前的規劃所提出的五大面向中，前三項較為明確。關於細項評分標準，可在後續評分表中進一步討論。以「飲食生活與文化」為例，「文化」可涵蓋族群文化、飲食文化等廣泛概念，這是大方向設定；而在實際評分項目中可再細分。環境議題同理，先設定大方向，再逐步細化。
2. 建議維持目前評分重點的大面向設計，但在評選指標的備註欄中，可納入每年度的關鍵議題。這種設計具有可延續性，大方向較為穩定，不易受年度變動影響。
3. 關於獎項分配，可能的運作模式是：各縣市政府整理一至五項的表現資料，全面優良者獲得卓越獎；在特定領域表現突出者，如農業生產方面（米食等）有特殊成就，則獲得相應單項獎。

為首屆競賽保留較大彈性。

4. 第一屆評審委員的重要任務將是在備註中制定明確評分項目。以這種方式公告，參賽者可能會減少疑慮。過於詳細的規定可能會限制評審的判斷空間，因此目前這種大方向的規劃設計應是合適的。

(六)陳執行秘書俊言回應：

1. 對於即將實施的地方政府評鑑與獎項選拔，感謝各位委員提供的寶貴意見。評鑑機制尚有時間調整，原計劃於年底頒獎，可能調整為與傑出貢獻獎一併進行。農業部將再召開會議廣納各方意見，進一步討論評鑑內容。
2. 設立過多獎項意義不大，關鍵在於地方政府是否真正投入。因此，評鑑機制的設計需能有效衡量地方投入程度。後續將召開專門會議討論這些問題，也請委員不吝提供指導，希望最終能找出更為合適的評鑑機制。

(七)陳委員春生：

1. 本評選機制若能提供獎金，將有效吸引地方政府更積極參與，另建議限制每個參賽單位，只能報名 1 至 2 個項目，迫使他們專注展現自身優勢特色。
2. 地方食農教育的推動，應強調創新元素的重要性，即了解當地食材並創造差異化成果，例如：相較於使用龍膽石斑或越光米等名貴食材，努力發掘本地普通食材的潛力，會更具價值。

(八)黃委員紋綺：

1. 有關食農教育的落地施行，建議可採取雙向整合方式，即上到下與下到上同時進行。地方政府提出自身執行項目，可與中央期望進行對焦比對，以避免中央與地方各自為政的情況。
2. 由於不同類型的縣市有不同推動特色，例如：都會型縣市傾向與通路合作發展城市食農教育模式；而生產型縣市則著重在地

產業發展。因此，建議中央可先就目前地方政府提報的資料，與現行評分目標加以整合，並讓地方政府明確知道，如何對應這些評分指標項目，未來委員評分時，也可更具體明確，

3. 關於食農教育場域認證，臺灣其他部會已有相關認證機制，如文化部的百大文化基地、環境部的環境教育場域認證等。建議整合各部會既有場域認證標準，避免各部會各自推動造成資源分散，並讓預算運用更有效率。

主席回應要點：

1. 本案所涉列管是項先予解除列管，惟請輔導司儘速與地方政府召開評選內容的會議，並請評估整合推動會委員的建議，於下次會議中，提出更具體細緻的規劃方案。
2. 食農教育規劃的初衷，應是希望各地方政府能發揮自身優勢，因地制宜在食農教育領域做出貢獻。無論是由下而上或由上而下的推動方式，都應讓地方政府能在成果展現時有所依循。這些具體方向可在即將召開的會議中向各方說明清楚，使各地方政府在準備資料或推動工作時，能更精準對焦於中央的期望目標，同時也能展現出地方特色。

四、報告事項案由五：有關推動「鼓勵政府機關(構)及國營事業機構員工餐廳採用在地農產品」事宜案，報請公鑒。

(一)陳委員春生：

建議農業部就所屬森林遊樂區等有對外供餐的單位，應以契約要求外包供餐業者，要優先採購當地、當季的食材。不但可以讓遊客能品嚐到最當地當令的美食，還能透過該等場域提供的導覽或教育活動，了解食農知識。且由於遊客數量龐大，多為外地人，這對推廣臺灣各地食材，有很大的影響力。

主席回應要點：

1. 農業部所屬機關在對外或對內營運的場域，應率先落實食農教育，並將食農教育納入解說員的培訓課程，使他們在解說時能自然融入當地食農特色，向訪客介紹當地特色美食與農產品，增強訪客對當地的認同感。
2. 有關推動機關(構)採用在地食材的政策，是否有更主動的策略，以確保這些期待能轉化為實際成果，請農糧署補充說明。

(二)農糧署曾副組長淑汾回應：

本署已建與各機關窗口的聯繫管道，並舉辦相關說明會。本次報告主要希望各部會的主管人員也能充分了解，由主管層級直接向餐廳進行說明與推動，效果將會更為顯著。期待各位能共同協助推動這項工作。

(三)陳執行秘書俊言回應：

1. 推動在地食材使用確實面臨不少挑戰，農業部員工餐廳過去曾引進符合 3 章 1Q 食材的廠商，但最後廠商反映無法取得足夠菜量，或有部分食材因價格過高，而停止提供特定菜色。
2. 考慮實務執行層面，建議不用強制全面使用 3 章 1Q 食材，而是先以減少進口農產品使用為目標，透過建立進口農產品使用登錄制度，掌握各單位使用進口農產的種類與數量，再逐步推動減量，並配合增加餐費補助等措施，應是較可行的策略。

主席回應要點：

本案後續請農業部及所屬單位，應於委外供應餐飲的契約中，加入採用國產、當季、當地食材的適當文字條款，明確要求廠商優先使用本地食材；並應要求解說內容應涵蓋當地食農知識，不僅介紹當地地景與特色，還應納入當地農漁畜產品的季節性與特色介紹，同時鼓勵參訪者在當地享用具有地方特色的產品，增強食農教育效果。

五、報告事項案由六：環境部與農業部合作辦理「首惜廚師」甄選活動，執行進度案，報請公鑒。

主席提問事項：

有關 9 月在臺南舉辦的料理食譜組全國總決賽，是否可多利用臺南漁電共生設施養殖的水產品作為食材，這不僅能展示漁電共生的實際成果，對業者也是一個行銷的機會。

環境部蕭科長培元：

有關本活動競賽食材，請於 6 月底前提供特定品項、具體部位、每份克數、採購通路等詳細資訊，本部將與評審團隊討論其適宜性，後續再提供於全國總決賽使用。

主席回應要點：

本案請本部農、漁、畜牧產業單位，思考看看有什麼適合的食材可以提供，然後統一提供農糧署窗口，由單一窗口對應和環境部處理此事。