

111年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會

創
新
型
一

計畫簡介及亮點

以醬油為主題，進入不同的校園，與小學、高中、大學、研究生互動，透過設計的體驗內容，從觀察大豆原料開始，了解釀造的過程，並引導學員品評醬油的「醬色、醬香、醬味」，希望學員從生活中開始理解在地風味，在乎風味背後的原料與產地。

項目	說明
影響力	- 本年度施行食農教育課程，跨越不同學齡層（小學、高中、大學、研究所），並與不同學齡學童的學校教師互動，於未來持續優化內容。 - 將進校成果轉化為向大眾說明的報導及視聽內容，擴大影響力。
重要性	- 本年度建立起生產者、消費者間的聯繫，將持續優化產地體驗之內容，並輔導生產者可自行執行。 - 將依本年度試行之課程回饋，開發實體教材包。
持續性	- 已建立微型課程共備群組，交流與食農教育相關之議題。 - 將於未來5年，持續建構以「雜糧-醬油」為主題的食農教育單位網絡，俟網絡生態發展較成熟，預定於3年後（115年起）促使此網絡升級為多主題的國內食農教育的師資進修平台。
創新及特色	從建立食農教育社群及合作架構出發，嘗試產出串起產業、設計與飲食的長期模式。

精選照片



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長



111年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會

創新
型一

--你好，我是餐桌上常見的醬油先生/小姐！--

主題農產品

黑豆、黃豆與
醬油

學習者

小學四年級學生

概念面項

品種與生產環境
飲食健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

- 1.什麼是醬油？
- 2.醬油從哪裡來？
- 3.生活中的醬油用途
- 4.醬油標章寫了什麼？

教學理念

我們會由生活中常見的場景開始帶領小朋友討論「醬油」在日常中角色，從簡單的理論跟品嚐體驗，建立對醬油瞭解的基本概念。

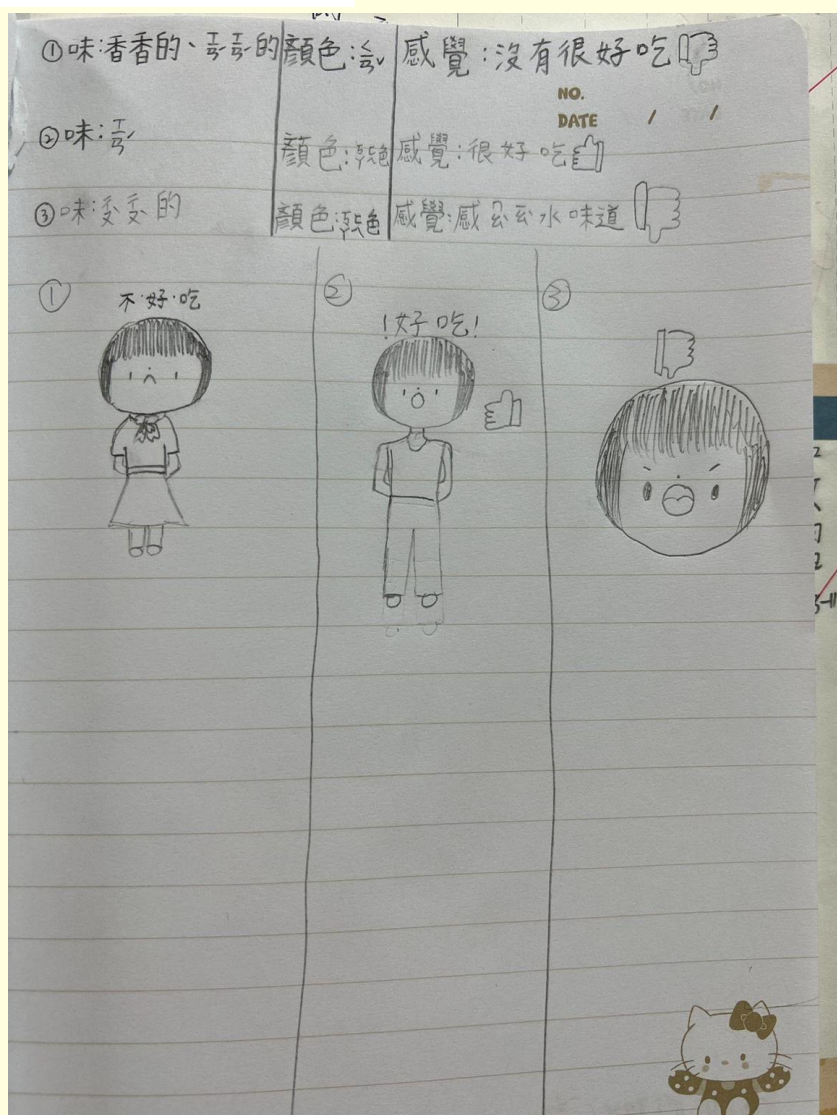
教學目標

1. 認知簡單的醬油定義
2. 理解醬油原料的來源與差異
3. 拓展對醬油用途的想像
4. 成為購買與消費的小幫手

教學大綱

教學時間	教學內容
20分鐘	主題1：醬油的自我介紹 內容：從生活中的場景發想，分享醬油出現的場合跟菜餚。接續介紹醬油的定義，以及醬油原料來源。
25分鐘	主題2：品評醬油原料朋友—毛豆 內容：膏狀的醬油、或液態的醬油，來自跟成品完全不同樣貌的原料 - 「豆類」
20分鐘	主題3：醬油的多元用途 內容：歸納上一堂課同學提到的醬油使用菜餚跟場合，討論是否有其他可能的用途。用實際案例跟同學分享醬油在現代的多元應用為未來發想創造更多可能性。
25分鐘	主題4：醬油標籤告訴我們什麼事 內容：上一節課提到了醬油的原料、醬油的用途等資訊，如果現在需要出發購買一瓶醬油，會想到標籤上需要哪些資訊。以及跟同學分享一般市場看到醬油食品標籤的型式，應該注意哪些項目跟說明背後的意義。

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長



111年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會

創
新
型
一

--大豆或小麥等原料差異與醬油風味的相關聯性品評--

主題農產品

大豆

學習者

高中生

概念面項

品種與生產環境
飲食健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

1. 認識臺灣醬油的原料產地？
2. 原料與釀製過程的差異
3. 醬油風味與台灣飲食文化的關聯

教學理念

介紹加工品產地（醬釀廠）的分佈與特色

教學目標

1. 品評體會台灣黑豆醬油和豆麥醬油的差異
2. 了解微生物對環境的要求
3. 思考在台灣不同縣市對醬油滋味需求的飲食文化差異

計畫成果照片

教學大綱

教學時間	教學內容
40分鐘	主題1：醬油概論 內容：談一下醬油需要的原物料中，澱粉和蛋白質的分配解析，進而探討醬油原料和台灣產地之間的關聯性，最終用歷史的角度，談一下台灣醬油的發展近況
30分鐘	主題2：品評 內容：針對醬油的色澤、香氣、質地、基本五味、風味、餘味進行品評與討論
30分鐘	主題3：發想屬於台灣醬油的圖標 內容：談談日本醬油如何推廣日本味道。 分組討論以品評結果，若要設計台灣的醬油圖標會如何進行



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長



111年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會

創新
型一

--醬從何來？--

主題農產品

大豆

學習者

大學/社會人士

概念面項

農業生產與環境
飲食健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

1. 台灣的大豆產地與醬釀廠
2. 豆麥、黑豆醬油的製程與挑選
3. 不同醬油的風味與料理

教學理念

1. 從醬油切入了解大豆產業與產地
2. 介紹加工品產地的分佈與特色
3. 深入醬香的概念，塑造在地連結

教學目標

1. 了解醬油的分類與製作方式
2. 透過品評建立對於醬油風味的認知
3. 共同設計體驗內容，使消費者藉由風味喜好的選擇，進一步影響加工業者

教學大綱

教學時間	教學內容
40分鐘	主題1：醬油概論 內容：了解醬油的原料產地與生產方法
30分鐘	主題2：品評 內容：針對醬油的色澤、香氣、質地、基本五味、風味、餘味進行品評與討論
30分鐘	主題3：發想屬於台灣醬油的圖標 內容：介紹日本醬油圖標及其設計精神 分組討論以品評結果，若要設計台灣的醬油圖標會如何進行

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長



111年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會

創
新
型
一

--(醬油原料組)--

教材形式

實體

學習者

國小3年級
以上至成人

規格篇幅

1組

建議教學 時間

30分鐘

使用說明

目的：

解釋不同醬油使用的原料比例和真實風味上的差異性

使用方法：

搭配不同種類的醬油實際品嚐感受。

※ 教具中以塗藍部分象徵鹽水比例，讓學員有份量的概念。

※ 再仕醬油與濃口比例一樣，但是要釀造兩次。

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長

