



農村食農教育方案表
農業部農村發展及水土保持署

填表單位	梓園碾米工廠			
聯絡資訊	聯絡人	范植哲	E-mail	zinyuanmarketing@gmail.com
	臉書	【梓園米廠】 https://www.facebook.com/zinyuan		

方案名稱	稻米-德德的稻米二三事		設計者	范植哲、劉張仕哲
對象	不設限，但不建議未滿6歲者參加。		適合人數	10人以上至40人
特色主題	稻米		活動時間	90分鐘至120分鐘
				全年皆可
			活動地點	梓園碾米工廠；或其他室內型空間。
食農教育六大方針	<input checked="" type="checkbox"/> 支持認同在地農業 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消永續農業 <input checked="" type="checkbox"/> 深化飲食連結農業 <input type="checkbox"/> 珍惜食物減少浪費 <input type="checkbox"/> 培養均衡飲食觀念 <input checked="" type="checkbox"/> 傳承與創新飲食文化		聯合國永續發展目標(SDGs)	SDG 4 優質教育 SDG 12 責任消費與生產
食農教育三面六項及學習內容	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(*米加工流程) <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 checked="" type="checkbox"/> 飲食的均衡與健康(*麩質過敏的原因)	

	費		<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(*米穀粉來了) <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 checked="" type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食與文化的傳承 <input type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化
設計理念	本教具為一式三本繪本，分別說明稻米生產與加工、米蟲、米食文化等，每一本都有精美的圖畫與故事，也可作為日常生活讀物，讓民眾能夠更加熟悉稻米。		
活動目標	1. 以圖像的方式讓閱聽者了解到水稻相關之種植流程、使用工具與大型機械，並能透過流程圖強化稻米種植之概況。 2. 食米體驗教育，多元化應用稻米與其產品，增加民眾購買與食用國產農糧的意願。		
活動流程			
時間	主題	活動流程及內容	活動整備
10分鐘	開場	1. 介紹食農教育主題 2. 環境與動線說明	
15分鐘	德德的稻米二三事	由農民老師藉由繪本，講述稻米知識，加深民眾對水稻與農村的印象。 【範例照片】	1. 繪本 2. OPEN 食農開箱影片，德德的稻米二三事， https://www.youtube.com/watch?v=

			QIWvdhfLE5M&list=PlooEjB1hhwI5dRTu6-wr2ttvyC6SKZ_tJ&index=4
45分鐘	米黏土體驗	<p>1. 稻米是如何加工呢？透過模型(ex. 米樣觀察瓶)讓民眾了解稻殼構造與初級加工方式，並且帶出「米穀粉」的生產與食用方式。</p> <p>【範例照片】</p>  <p>2. 動手做米黏土，將米穀粉、鹽巴、水、可食用色素等按比例攪拌均勻就成為可塑型的天然米黏土，可訓練孩童的手部肌肉，且無化學添加更適合孩童操作。</p> <p>【範例照片】</p>	體驗材料與道具

		 	
20分鐘	學習回饋	<p>最後會發給民眾用米穀粉製作的好吃的米點心。</p> <p>以及，每人一張可愛的米蟲明信片，歡迎大家可以寫下今天的學習心得，可作為紀念或寄送給朋友，讓食農體驗的感動持續傳遞出去。</p>	
參考資料			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本教具是與農遊業者共同研發，其相關資料參考請參閱， https://www.facebook.com/zinyuan?locale=zh_TW。 2. OPEN 食農開箱影片，德德的稻米二三事， https://www.youtube.com/watch?v=QIWvdhflE5M&list=PLooEjB1hhwI5dRTu6-wr2ttvyC6SKZ_tJ&index=4 			
活動附件			



後山巡米所

米食教具
feat. 梓園

梓園碾米工廠以食米教育為出發，進行「認識稻米」、「理解稻米加工與加工之差異」、「了解食米文化與米食應用」三個層面的教學內容設計擬定主題單元。

教具簡介

一、稻米之農業技術：

以圖像的方式讓閱者了解到水稻相關之種植流程、使用工具與大型機械，並能透過流程圖強化稻米種植之概況。

二、稻穀加工流程與新興食品方式：

理解稻穀加工差異所產生之不同米產品，透過色彩使用變化，能明確辨識產品差異。

三、飲食文化與特色融合：

繪製大量出於辨識且具有共鳴感之傳統米食糕點，方便讓參與者進行五感體驗與手作課程，增加參與感與認同感。

四、傳統文化與民族教育：

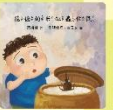
透過各族群之傳說故事與文化色彩分享，使參與者對米食文化產生興趣，並能去嘗試發現生活中的米食特色。

後山的米二三事



後山米香
後山米香
知多少之米香
捏一捏！米粒上
捏一捏！米粒上
捏一捏！米粒上

後山的米缸居住



糯米糍
糯米糍
糯米糍
糯米糍
糯米糍

後山的打板作糕



米花菓子
米花菓子
米花菓子
米花菓子
米花菓子



實作圖片



東大附小繪本操作



大王國小學生閱讀繪本



月眉國小米製體驗



米花菓子體驗實作

以上三大主題，共備有米糕點、米食圖卡等，可讓參與者透過五感體驗，了解食米文化與米食應用，並能去嘗試發現生活中的米食特色。

當我們
農在一起！

活動整備 彙整

人力需求

2位，農民老師、助手、攝影。

活動地點

梓園碾米工廠；或其他室內型空間。

	設備與材料	繪本、體驗活動道具
	活動備案	1. 本教案以室內空間為主。 2. 本教案不包含農事體驗，民眾可額外預約體驗活動共同操作。
	活動宣傳及報名	宣傳管道：FB

活動檢討與優化	
1. 適合靜態互動。 2. 可接受幼兒參加，但須事前預約與溝通體驗內容之調整。 3. 可搭配其他體驗活動方案進行預約與操作。	