

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	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(*麸質過敏的原因)	

	費	<input type="checkbox"/> 生命發展階段與營養 <input type="checkbox"/> 飲食與疾病
		<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	<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
		<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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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】	<ol style="list-style-type: none"> 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發出，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：
以圖像的方式讓閱聽者了解到水稻與稻米之種植流程、使用工具與大型機械，並能透過流程圖強化稻米種植之狀況。

二、稻穀加工流程與新興食晶方式：
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、歐食文化與特色融合：
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，並能去嘗試發掘生活中的米食特色。

德律的稻米二三事

攝影教學	手炒米香	撈米
60分鐘	60分鐘	60分鐘

德律的米缸蓋住風

攝影教學	60分鐘
------	------

德律的打板作糕記

攝影教學	60分鐘
------	------

東大附小操作

大王國小學生閱讀繪本

月眉國小米點點

米花菓子體驗實作

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	<p>1. 本教案以室內空間為主。</p> <p>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。</p>
	活動宣傳及報名	宣傳管道：FB

活動檢討與優化
<ol style="list-style-type: none"> 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。