

## 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	臺灣原住民教育經濟發展協會		
聯絡人	胡袁熙淳	E-mail	murandamama@gmail.com

教案名稱	Blbul 燻食餐桌		設計者	胡袁熙淳
對象	30-45歲，喜愛深度自然與探險族群。		適合人數	15-20人
特色主題	傳統農業、飲食文化		活動時間	3-4小時 一年四季
			活動地點	Blbul 燻食野菜園、大竹子走部落食藝坊
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 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)	SDGs2 消除飢餓 SDGs12 責任消費與生產 SDGs15 陸域生態
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 type="checkbox"/> 農業生產方法 <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 checked="" type="checkbox"/> 農業與資源永續 <input checked="" 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 <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 type="checkbox"/> 加工食品的製作與選購 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消 <input checked="" type="checkbox"/> 綠色消費
	飲食 生活 與文化	飲食習慣	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化
設計理念	<p>位於花蓮縣秀林鄉的加灣部落，太魯閣族人世居於中央山脈東側山區，因地處潮濕多雨的氣候環境，如何保存食材成為生活智慧的重要一環。煙燻文化便是在這樣的自然條件與生活需求下發展出的技術，逐漸形成獨特的飲食文化、祭儀象徵與社會共享模式。</p> <p>大竹子走部落特別在「Blbul 燻食野菜園」搭建傳統獵寮，將這些文化背景與自然場域融合，打造「Blbul 燻食餐桌」。</p>		
活動目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>文化傳承與教育</b> 透過實地走讀「Blbul 燻食野菜園」及體驗部落童玩、DIY 編織餐盤，讓參與者深入了解太魯閣族的煙燻飲食文化與自然共生智慧，達成文化傳承與教育推廣的目的。</li> <li>• <b>飲食體驗與地方特色推廣</b> 以太魯閣族特色食材與傳統煙燻技術，搭配創新料理設計，讓旅人從「味覺」連結土地與文化，提升地方食材與餐飲的價值，推廣在地農特產品。</li> <li>• <b>社群互動與體驗式旅遊</b> 以參與式的體驗活動（如香蕉花童玩、獵人餐盤 DIY、燻食餐桌共享）創造沉浸式氛圍，促進參與者之間的交流，並引導更多人認識、支持部落旅遊與文化產業。</li> </ul>		

	<p>• 永續發展與品牌價值提升</p> <p>透過將自然資源轉化為遊程體驗與文化產品，實踐「生態、文化、經濟」三者平衡，並強化「大竹子走部落」及「Blbul 煙食」作為具有原住民族特色的旅遊品牌形象。</p>
--	---

活動流程			
時間	主題	活動流程及內容	活動整備
10分鐘	集合	<p>1. 參加者報到、點名</p> <p>2. 活動安全與規範說明</p>	<p>人力：講師1、助教1</p> <p>設備：無</p> <p>材料：無</p> <p>地點：Blbul 煙食野菜園</p>
40分鐘	「Blbul 煙食野菜園」走讀活動	<p>1. 介紹太魯閣族祭祖儀式</p> <p>2. 倒米酒、擺放香菸、檳榔</p> <p>3. 田間導覽</p> <p>4. 認識部落傳統作物與用途</p>	<p>人力：耆老1、助教1</p> <p>設備：無</p> <p>材料：無</p> <p>地點：Blbul 煙食野菜園</p>
10分鐘	部落童玩 DIY 體驗	<p>1. 認識部落香蕉用途</p> <p>在部落裡，另一個常見的植物就是香蕉樹，香蕉樹生長快速，全株都可以利用。熟蕉可製成糖果蕉 (emu blbul)，青蕉 (meyluq duhun tamakan) 烤熟後風味更佳；香蕉心能直接生食；蕉幹汁液則成為野外求生的水分來源。</p> <p>2. 示範處理方式</p> <p>蕉莖可製作成兒時玩具，香蕉花常被當作童</p>	<p>人力：耆老1、助教1</p> <p>設備：小刀、木頭椅</p> <p>材料：香蕉莖、香蕉花</p> <p>地點：Blbul 煙食野菜園</p>

		<p>年的「拖鞋」；蕉莖皮能抽絲，不僅可編繩索，還能作為生火的火種。</p> <p>3. 參與者實作</p>	
60分鐘	獵人餐盤 DIY 體驗	<p>1. 示範處理方式</p> <p>在太魯閣族部落，竹片的運用是非常重要的，將展示削黃藤與竹片技法，同時讓參與者體驗竹片餐盤製作。</p> <p>2. 參與者實作</p>	<p>人力：耆老1、助教1 設備：小刀、木頭椅 材料：竹片、藤 地點：Blbul 燻食野菜園</p>
90分鐘	Blbul 燻食餐桌體驗	<p>1. 介紹煙燻文化：部落族人常以周邊隨手可得的木材——九芎、白舉木、龍眼木、櫻桃木、黑皮樹等——進行煙燻，不僅延長食物保存期限，更賦予食材濃厚的煙燻香氣。</p> <p>2. 部落常利用煙燻處理的食材：除了肉類與魚類，野菜如翼豆、香蕉心與蕨類，也能透過煙燻轉化為別具風味的佳餚。展現了太魯閣族人與自然和諧</p>	<p>人力：青年1、助教1 設備：醬料示範用具、竹盤、食材 材料：餐具、標示牌 地點：大竹子走部落食藝坊</p>

		<p>共生的生活智慧。</p> <p>3. 醬料製作跟野菜食用的關係，為何要帶大家製作醬料</p> <p>4. 介紹餐點使用野菜、醬料製作、介紹菜點內容</p>	
30分鐘	總結活動	讓參與者互相分享參與心得。	

### 參考資料

花蓮原住民慢食產業：<https://www.sf-wvun.com/9>

### 活動附件



活動整備 彙整	人力需求	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 講師：1人（活動主導、文化解說、料理示範）</li> <li>● 老者：1人(DIY 體驗教學、材料準備、田間導覽)</li> <li>● 助教：1人（協助 DIY 體驗操作、活動紀錄、現場安全）</li> <li>● 青年協助：2-3人（場佈、場地整理、搬運器具、報到協</li> </ul>
------------	------	--

		助 )
活動地點		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 報到集合區：大竹子走部落食藝坊</li> <li>● 田間走讀：Blbul 燻食野菜園</li> <li>● DIY 體驗區： Blbul 燻食野菜園</li> <li>● 餐食體驗區：大竹子走部落食藝坊</li> <li>● 場佈注意事項：操作區與用餐區需提前整理桌椅、竹盤材料、童玩體驗植物，並確保操作與安全空間</li> </ul>
設備與材料		<p>操作與料理設備：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 餐食器具、餐桌布置花卉、水、夾子、不鏽鋼勺子、砧板、刀具、清洗用具</li> </ul> <p>材料：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 野菜（當季野菜）、調味料（鹽巴、辣椒）、食材、茶水、竹湯碗、竹杯、餐具</li> </ul> <p>報到/活動用品：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 麥克風、葉子、標示牌、竹片材料(DIY 使用)、刀片、木頭平台（敬祖靈儀式）</li> </ul> <p>場佈用具：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 檯板、木頭椅、葉片</li> </ul>
活動備案		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 雨天備案：導覽與植物介紹活動移至獵寮遮蔽區域</li> <li>● 設備故障：準備替換竹鍋、水桶、勺子、夾子等器具</li> <li>● 意外醫療：現場備急救箱，並指派助教負責緊急聯絡</li> </ul>
活動宣傳及報名		<p>宣傳管道：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● FB 粉絲專頁、官網及限時動態</li> <li>● 部落/社區公告</li> <li>● 與學校、社團或旅行社合作推廣</li> </ul> <p>報名方式：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 線上表單（如 SurveyCake、Google 表單）</li> <li>● 現場電話或 Email 報名</li> <li>● 限額與截止日期公告</li> </ul>

## 活動檢討與優化

## 一、活動宣傳

### 檢討重點：

- 宣傳管道是否觸及目標族群（學生、家長、社區民眾）。
- FB 貼文、限時動態的有效性。
- 報名系統操作是否順暢，資訊是否清楚完整。

### 優化建議：

- 根據報名數據與流量分析，調整宣傳策略，鎖定高效能管道。
- 增加視覺化素材，如吸睛圖像、短影片、活動回顧。
- 分享參與者心得或回饋內容，提升可信度與吸引力。

## 二、參加者回饋

### 檢討重點：

- 問卷滿意度調查（5分制）的整體分數與差異。
- 參與者最滿意的部分（如實作體驗、野菜認識、說菜互動）。
- 參與者提出的不滿意或建議（如時間過於緊湊、動線與指示不清、餐具不足）。

### 優化建議：

- 對於不滿意的環節，調整時間與流程安排。
- 增加助教或工作人員比例，提供更多現場引導與操作說明。
- 強化現場指示系統（標誌、口頭提醒），減少混亂。

## 三、活動設計與執行

### 檢討重點：

- 整體流程是否順暢（集合、場佈、採集、料理、品嚐）。
- 是否符合不同目標族群需求（學生、青年志工、社區民眾）。
- 執行中遇到的問題（器材不足、天候不佳、動線不順暢）。

### 優化建議：

- 調整流程順序或採分組進行，提升效率與體驗感。

- 提前盤點器材物資，增加備用數量以應對臨時需求。
- 若遇天候影響，建立室內備案流程，確保活動可順利進行。

#### 四、對產業與品牌的影響

##### 檢討重點：

- 活動是否提升產品（野菜、燻食相關食材）的認知度。
- 是否帶動後續銷售或回購行為。
- 參加者對品牌或合作單位的信任與好感度是否提升。

##### 優化建議：

- 紀錄參加者對產品的興趣與購買意願，進行數據化分析。
- 建立後續追蹤或促銷管道（如社群訊息推播、回購優惠）。
- 活動後發布成果報告與精彩花絮，強化品牌故事與文化價值，延伸活動效益。