

# 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
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		活動地點	Blbul 燻食野菜園、大竹子走部落食藝坊
			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「Bibul 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「Bibul 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「Bibul 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>		

	<div>● 永續發展與品牌價值提升</div> <div>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 燻食」作為具有原住民族特色的旅遊品牌形象。</div>		
活動流程			
時間	主題	活動流程及內容	活動整備
10分鐘	集合	1. 參加者報到、點名 2. 活動安全與規範說明	人力：講師1、助教1 設備：無 材料：無 地點：Blbul 燻食野菜園
40分鐘	「Blbul 燻食野菜園」走讀活動	1. 介紹太魯閣族祭祖儀式 2. 倒米酒、擺放香菸、檳榔 3. 田間導覽 4. 認識部落傳統作物與用途	人力：耆老1、助教1 設備：無 材料：無 地點：Blbul 燻食野菜園
10分鐘	部落童玩 DIY 體驗	1. 認識部落香蕉用途 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。  2. 示範處理方式 蕉莖可製作成兒時玩具，香蕉花常被當作童	人力：耆老1、助教1 設備：小刀、木頭椅 材料：香蕉莖、香蕉花 地點：Blbul 燻食野菜園

		<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><b>3. 參與者實作</b></p>	
60分鐘	獵人餐盤 DIY 體驗	<p><b>1. 示範處理方式</b></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><b>2. 參與者實作</b></p>	<p>人力：耆老1、助教1</p> <p>設備：小刀、木頭椅</p> <p>材料：竹片、藤</p> <p>地點：Blbul 燻食野菜園</p>
90分鐘	Blbul 燻食餐桌體驗	<p><b>1. 介紹煙燻文化:</b>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><b>2. 部落常利用煙燻處理的食材:</b>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</p> <p>設備：醬料示範用具、竹盤、食材</p> <p>材料：餐具、標示牌</p> <p>地點：大竹子走部落食藝坊</p>

		共生的生活智慧。 3. 醬料製作跟野菜食用的關係，為何要帶大家製作醬料 4. 介紹餐點使用野菜、醬料製作、介紹菜點內容	
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>● 耆老：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、不銹鋼勺子、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>● 棧板、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。