

111 年度食農教育產業-農村廚房 工作坊報名簡章

一、工作坊目的：

每一種食材都有它自身的故事，端看我們對它了解到有多深入！台灣這片土地真是偉大的母親，孕育出鮮美食材無私地給予，也許我們習以為常、在農場輕易可得的食材，換個時空背景，都可能要付出極大的心力才能獲得，要如何去讀懂每一種食材要告訴我們的故事呢？我們安排一位食材故事的導讀員，帶領一起進入食材的故事。以「**農村廚房的鄉居幸福式**」為主題，從擺盤到創造情境，帶參與者感受主人的生活美學。

二、報名資格：

通過台灣休閒農業發展協會輔導機制已完成商品化之 19 家農村廚房業者及 2022 年加盟業者。

三、工作坊日期及地點：

◆日期：111 年 5 月 26 日(星期四)

◆地點：私房雨露休閒農場（地址：台中市和平區東關路一段松鶴三巷 58-11 號）

四、工作坊講師介紹：



游惠玲

在生活類雜誌工作近 20 年，採訪足跡遍及歐洲、東南亞、美國、紐澳及中國等地，長期關注食材、產地與餐桌間的關係。目前經營「水方子廚房」飲食文化工作室，專注料理研究及書寫，並為企業文字、攝影及美感風格執行顧問。



上山尋夢幻土雞、下魚塢找絕美香魚、天剛亮要去挖白蘆筍、暗夜裡等火龍果開花，喜歡採訪主廚一探料理秘密，更愛和農夫交朋友。



李俊賢

台灣藝術大學通識中心「現代攝影力」課程兼任講師

眷村影像記錄人

TOGO 旅遊情報雜誌 攝影主任

大地地理雜誌 特約記者

商業周刊生活專刊 特約攝影及文字

五、工作坊流程表：

日期	時間	課程內容
5月26日 (星期四)	09:45	報到
	10:00 12:00	農村廚房的鄉居幸福式 (擺盤、創造情境、主人的生活美學)
	12:00 13:30	料理美學實作與體驗
	13:30 15:30	畫面的力量(尋找攝影眼、手機與相機拍攝實際演練)
	15:30 17:00	農村廚房業者座談會
	17:00	豐收的一天(回程)

六、報名人數：

為了讓課程的簡報內容與實作練習能發揮加乘效果，也讓授課講師能給予學員妥善指導及協助，確保每位學員都能融入並在課程後獲得自行運用的能力，本次工作坊每單位限報名「2人」，以提供高質量教學服務內容。

七、報名費用：

- (一)因考量疫情對業者的影響，本工作坊免收配合款。(由行政院農業委員會專案計劃項下之經費支應。)
- (二)請報名單位自理交通，並於報到時間準時出席。

八、報名方式：

即日起至111年5月20日(五)中午12點前截止。採農遊超市平台系統線上報名，請至農遊超市(<https://www.taiwanfarm.com.tw/zh-TW/product/DE11KS>)或掃描QRcode進行報名，報名請點選「馬上預訂」，依序填寫報名資料，並於旅客代表欄位填寫「場域名稱」後完成下單，成功後將寄送訂單確認信至電子信箱(請注意：e-mail需填寫正確)。



九、注意事項：

- 1.報名後，請至電子信箱收取訂單確認信，並於當天出示入場。
- 2.當天若不克出席，請提前致電告知。
- 3.因應疫情變化，防疫作為請依循中央指揮中心規定，並請配戴口罩、量測體溫及消毒。

十、如有任何未盡事宜，煩請逕洽台灣休閒農業發展協會，聯絡人：戴子僑，電話：03-9381269#19。