

114 年度食農體驗學校教師採線團活動簡章

本活動接續食農體驗農場與學校教師媒合會，藉由實際體驗食農體驗活動方案，讓參與過媒合會及對食農體驗有興趣之各級學校的教師、營養師，能更進一步理解農遊場域的生態環境與食農推動現況，作為往後規劃校外教學與戶外體驗學習課程之參考。

一、單位：

(一) 指導單位：農業部農村發展及水土保持署、臺北分署、臺中分署、南投分署、臺南分署、臺東分署、花蓮分署。

(二) 執行單位：台灣休閒農業發展協會。

二、活動時間：

(一) 南部場

1. 8月5日-虱目魚主題館、一畝田香草莊園
2. 8月6日-高雄市梓官區漁會、巴璦圓農場

(二) 中部場

1. 8月7日-百菇莊、淘氣小農
2. 8月13日-集元果農場、林內教芋部

(三) 東部場

1. 8月21日-青山農場、範樟園農場
2. 8月22日-木日光文旦驛站、立川漁場休閒農場

(四) 北部場

1. 8月11日-新城風糖休閒園區、福樂休閒漁村
2. 8月27日-初咪親子體驗農場、星源茶園

三、活動行程：

8月5日第一場虱目魚主題館、一畝田香草莊園		
時間	地點	內容
8:00-8:30		報到
8:30-9:30		搭乘巴士前往上午場次之虱目魚主題館
9:30-12:00	虱目魚主題館 虱目魚食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.手作虱目魚魚丸
12:00-13:00		享用中餐

13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之一畝田香草莊園	
14:00-16:30	一畝田香草莊園 香草食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.香草手作
16:30-17:00	搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸	

虱目魚主題館

座落於台南市安平區漁光島的虱目魚主題館，是由「虱目魚女王」盧靖穎一手創立。盧靖穎經常掛在嘴邊的一句話：「虱目魚全身是寶，從頭到尾都可以好好利用」，從魚肉、魚骨到魚鱗，無一浪費，開發出種類多元的產品，涵蓋食品、營養品、保養品不同領域。

虱目魚主題館館區分為一館及二館，外加一個小魚塢，建築散落在社區聚落中，與漁村居民的生活緊密連結，除了一館賣店區域每天朝九晚五開放，其餘空間僅供預約活動的客人使用。虱目魚主題館提供多樣化的旅遊行程與體驗活動，包括漁塢生態導覽活動、虱目魚產業導覽、食農教育，另有魚丸製作、膠原蛋白皂等 DIY 體驗，以及無菜單料理；所有活動皆採預約制。





一畝田香草莊園

一畝田香草莊園占地約四分大，栽植 20 多種香草，隨特性不同，有網室有露天，即便沒有花兒爭艷、蜂蝶競逐，看似平凡的綠葉竟芳香襲人，蘊含消炎、抗過敏、殺菌等效用，不只看得到、聞得到還摸得到，無毒理念散發友善，即便沒有化學加值反而豐收，收刮一票崇尚自然的主顧。

幕後推手正是有二十年資歷的護理師王麗斐，她 40 歲時離開臨床，無心插柳的柚香皂引發迴響，令她一股腦地栽進香草天地，宛若神農嚐百草，從上百種香草中，選出最適合台灣人的種類，作為手工皂、純露等護膚品，設計從產地到餐桌的相關遊程，不只好玩、好香，也好美味。



8 月 6 日第二場高雄市梓官區漁會、巴璣圓農場		
時間	地點	內容
8:00-8:30	報到	
8:30-9:30	搭乘巴士前往上午場次之高雄市梓官區漁會	
9:30-12:00	高雄市梓官區漁會 食魚體驗	1.漁市場場域歷程及特色介紹 2.漁市場導覽 3.鱸魚丸手作
12:00-13:00		享用中餐
13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之巴璣圓農場	
14:00-16:30	巴璣圓農場 鳳梨食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.鳳梨酥手作
16:30-17:00	搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸	
高雄市梓官區漁會 梓官區漁會座落於高雄市海岸線上蚵仔寮漁港，昔日蚵仔寮是養蚵小漁村，現今已轉型成船隻進出頻繁的漁港。 為讓遊客深度體驗梓官區產業、文化與生態之美，漁會經營團隊在 2008 年規劃「蚵仔寮港觀光魚市」與「戀戀蚵仔寮在地特產專賣店」，每逢星期假日都吸引了上萬人次的遊客前來消費，帶動當地產業發展。 蚵仔寮魚市場將 HACCP 系統導入到魚市場拍賣管理流程，透過五流(人流、物流、水流、氣流、車流)管理的建立，降低水產品受汙染之風險，所有人員須遵守規定消毒方可進場，漁貨一上岸，立即進入工作平台分類、裝籃等待拍賣，拍出後再經漁貨處理區整貨，將新鮮安全的漁貨以最快的速度送至消費地。由		

於拍賣制度健全，高雄、枋寮、澎湖、台南、屏東等、及鄰近地區的漁船都在此交易。每日中午前漁船紛紛進港，12 時起在魚市場進行拍賣，現場氣氛熱絡，營業額目前為全台現撈仔魚貨之冠。



巴璦圓農場

「巴璦圓農場」位於高雄大樹龍目社區，是一間由種植、採收、到加工皆自行製作之在地小農，不定期推出季節商品，以天然健康的方式，專注於有機鳳梨的種植與加工，並以無添加的方式為其生產特色。農場主人許璦如原本在醫院月子中心擔任餐廚師，對於食材的要求比任何人更重視。

「巴璦圓農場」由種植到加工皆自行製作，每年會自行進行農業部之農藥檢驗，生產並販售無農藥殘留鳳梨，讓消費者能安心享用，以天然無任何人工添加物的方式開發了：鳳梨酥、鳳梨原汁、鳳梨果粒果汁、果乾、蔭鳳梨、鳳梨豆腐乳、鳳梨蛋糕、鳳梨風味餐點等...並持續研發新產品。

「巴璦圓農場」從創立至今，除了持續種植友善安全鳳梨，近幾年結合大樹休閒農業區、帶領帶領遊客體驗深度旅行，進行鳳梨食農教育體驗，鳳梨酥及其它糕點 DIY、動手製作鳳梨餐食及飲品。



8 月 7 日第三場百菇莊、淘氣小農

時間	地點	內容
8:00-8:30		報到
8:30-9:30		搭乘巴士前往上午場次之百菇莊

9:30-12:00	百菇莊 香菇食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.菇菇茶碗蒸手作
12:00-13:00		享用中餐
13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之淘氣小農	
14:00-16:30	淘氣小農 茶食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.採茶及品茗體驗
16:30-17:00		搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸

百菇莊

採菇還能兼養雞 展現菇道生態精神。「百菇莊」一走進其中，人來人往好不熱鬧，許多爸爸、媽媽帶著孩子到菇寮採菇，手提竹籃到裡頭採菇，此起彼落的笑聲，大人小孩都玩得不亦樂乎。不僅如此，菇寮旁還有秘密基地，吃著香菇長大的雞隻，在大片草皮上四處奔跑，用雞舍拿來的新鮮雞蛋做美味茶碗蒸，趣味性十足。

曾從事建築業，後來成立百菇莊的莊學富，因健康問題而搬到山明水秀的新社定居，投入種植香菇產業。他說，香菇在生態循環中的角色為分解者，扮演幫助植物吸收水份及養分的角色，與植物共生共存，還能壓力下轉化為生長、繁殖的能量，傳達生態循環、生命教育的精神。



淘氣小農

翻轉老舊的茶農印象，「淘氣小農」1981 年次的主人邱志威，大學農藝系畢業後在國際知名的農藥肥料資材商工作，需要推廣農藥與肥料的使用，因而能接觸到第一線的農夫，久而久之也培養了對茶的喜好。在會計師事務所上班的太太，因故離開職場休養身體，於是邱志威夫婦就以實驗種茶的成品，在台中霧峰光復新村創立了「淘氣小農」，販賣自創品牌的茶商品。

從最早 3 分地的鳳梨田改種茶，到目前擁有 1.2 公頃的茶園，以自然農法不施肥，種植台茶 12 號 (金萱)，此茶樹抗病蟲害性強，正好適合栽配不用藥的原則。一步一步走到今日，「淘氣小農」的理念就是務農是很辛苦的事情，所以要樂觀有創意，需要多一點淘氣。而英文是 Touch farmer，農是需要親手接觸，也希望大家多來接觸大自然。

「淘氣小農」是一家很不一樣的茶行，年輕有想法，更有執行力。結合社區許多志同道合的人，把社區營造得更好，也把食農教育向下紮根，翻轉「喝茶」是老人才做的事，或是茶一定很貴的印象。



8 月 11 日第四場新城風糖休閒園區、福樂休閒漁村		
時間	地點	內容
8:00-8:30	報到	
8:30-9:30	搭乘巴士前往上午場次之新城風糖休閒園區	
9:30-12:00	新城風糖休閒園 區 甘蔗食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.黑糖粉圓手作
12:00-13:00		享用中餐
13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之福樂休閒漁村	
14:00-16:30	福樂休閒漁村 烏魚食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.烏魚魚丸手作
16:30-17:00	搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸	
新城風糖休閒園區		
講到新竹特產，許多人立即浮現米粉、柿子，卻鮮少人知道，新竹過去也有輝		

煌的製糖產業歷史。位於新竹縣寶山鄉的「新城風糖休閒園區」，自清代以降，以種植甘蔗為主，甚至在 30 年代，這裡是台灣重要的製糖產地之一。但隨著科技進步，該地地理位置處於山坡地，不利機械化發展，加上新竹科學園區成立，使得在地人口流失嚴重，甘蔗產業也就此沒落，相關的文化歷史也漸漸被遺忘。

但 90 年代的農村再生計畫，成了新城風糖休閒園區成立契機。當時要以農作物為特色，社區長者們回憶起兒時種植甘蔗、熬製糖蜜的經驗，跑到南部找蔗種，挽起袖子重新種起了甘蔗，還在家裡翻箱倒櫃、東拼西湊，鄰里間有磚借磚、有鍋借鍋，才慢慢拼湊出記憶中用來熬糖蜜的甘蔗寮。



福樂休閒漁村

「福樂休閒漁村」以養殖烏魚著稱，園內養殖池佔地廣達兩公頃，除了魚之外，還飼有多種類型的小型白蝦。漁場主人郭宮寶曾擔任烏魚子產銷班班長多年，並榮獲「神農獎」肯定，近年來更結合經營「田媽媽」餐廳及豐富的產銷班經驗，積極推廣食農教育，帶動不少國內外團體到此參訪。

來到這裡，除了可以品嚐到各種以新鮮烏魚為主角的招牌料理，更別錯過在專業導覽下認識烏魚生態的機會；同時，還能藉由豐富的體驗活動，深刻了解「從魚池到餐桌」的過程——包括餵食烏魚、撒網抓魚、洗烏魚子、曬烏魚子等，每一項都讓人印象深刻，無論大人還是小孩都樂在其中。

此外，在「漁夫生活體驗」之後，還能買到漁場自行研發生產的到烏魚鬆、烏魚香辣醬、烏魚子 Q 餅等特有產品，不僅具有在地代表性，而且新鮮好吃，送人自用兩相宜。



8/13 第五場集元果農場、林內教芋部		
時間	地點	內容
8:00-8:30	報到	
8:30-9:30	搭乘巴士前往上午場次之集元果農場	
9:30-12:00	集元果農場 山蕉食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.蕉叔薯莎莎餅手作
12:00-13:00		享用中餐
13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之林內教芋部	
14:00-16:30	林內教芋部 芋頭食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.芋頭銅鑼燒體驗
16:30-17:00	搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸	
集元果農場		
「集元果農場」地處台灣中部海拔 250 公尺山區，由於土壤肥沃、排水良好，所以特別適合蕉類生長。農場裡除設有「山蕉生產基地」、栽植極富盛名的集集山蕉，並設有專業的「香蕉生態園區」，裡面遍植超過百種的國內外蕉類，包括玫瑰蕉、皇后蕉、蛤蠣蕉等「食用蕉」，以及紅烏蕉、黃連蕉、大花美人蕉等「觀賞蕉」，是目前全台唯一的香蕉生態農園。		



林內教芋部

交芋叫芋教芋化身食農基地・農遊體驗秋收春耕樂。「林內教芋部」占地約一甲大，原本是林建安老家，經向水保局申請亮點計畫，變身為芋頭食農教育基地，周邊設置停車場、公廁、步道、芋頭生產區、濁水體驗區、活動舞台等公共建設，「農民交芋、民眾叫芋、遊客教芋」林建安說，希望成為全國最專業、最有活力的芋教園區。

特色農遊完全聚焦在芋頭上。芋頭成長期約九個月，特別將五分大田地分成九區分批栽種，呈現不同階段的芋頭，除方便解說導覽，遊客一來便能體驗到收成樂趣，鮮採芋頭後，還能將莖葉移植到盆栽上，秋收、春耕一次滿足，還能搓芋圓、吃銅鑼燒，再來碗芋泥剉冰，畫下甜蜜句點。



8 月 21 日第六場青山農場、範樟園農場		
時間	地點	內容
8:00-8:30	報到	
8:30-9:30	搭乘巴士前往上午場次之青山農場	
9:30-12:00	青山農場 金針食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.碧玉荀採摘體驗
12:00-13:00		享用中餐

13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之範樟園農場	
14:00-16:30	範樟園農場 香藥染草食農體 驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.香草青醬手作
16:30-17:00	搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸	

青山農場

青山農場就坐落在金針山海拔 800 公尺處，農場主體的木造建築距今已經有 53 年歷史，當年其實是金針乾燥加工廠，全盛時期還有超過百位工人在這吃飯、休息，現在只有牆面上掛著往昔產業運作的照片，角落房間則有當時用過的農機具，見證產業興衰史。

22 年前舉辦的忘憂花季，帶來了山下的遊客，也就是那時開始，農場第一代主人蔡青山把加工廠整修後，轉型成為休閒農場，現在則由二代蔡政銘接手，園區栽種如烏心石、肖楠、牛樟等林木，更特別的是，順著農場的步道還種著櫻花、繡球花、孤挺花、百合、杏花等，依時令漸次綻放，就像是座四季花園。



範樟園農場

範樟園位於台東市郊區，距離知本車站不到 10 分鐘車程，從台九線轉進山徑後不到一公里的距離，是一處很容易親近的香氛森林。走進一甲地的有機農園，大樹擁抱、香草圍繞，剎那間就能感到身心靈的放鬆。範樟園是少見以精油為主要產品的有機農園，會敞開大門迎接遊客造訪，是主理人小樺希望讓顧客能走進這裡，就能親身感受植物帶來的療癒力，並帶回土地給予的香氛。

打造範樟園精油品牌，是一段劫後重生的故事。小樺爸爸退休後，將果園打造成一座牛樟森林，而就在小樺返鄉的第一年，遇上尼伯特颱風來襲重創臺東，吹倒近九成的牛樟樹。看著滿地的牛樟，「該怎麼辦呢？」經多方詢問建議後，決定將牛樟提煉成精油，這是範樟園經營精油品牌的起點。



8 月 21 日第七場木日光文旦驛站、立川漁場休閒農場		
時間	地點	內容
8:00-8:30	報到	
8:30-9:30	搭乘巴士前往上午場次之木日光文旦驛站	
9:30-12:00	木日光文旦驛站 文旦食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.柚農體驗及柚葉米食-菜包手作
12:00-13:00		享用中餐
13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之立川漁場休閒農場	
14:00-16:30	立川漁場休閒農場 蜆食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.炒蜆體驗(待確定)
16:30-17:00	搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸	
木日光文旦驛站		
沿著台九線來到花蓮瑞穗，很難不被路旁高聳的「鶴岡文旦」裝飾吸引，諾大的木日光文旦驛站，其實是瑞穗文旦產銷班之一的集貨場，每年只有產季一個月使用；於是在非產季時間，班長楊儒槐將集貨場變身為文旦驛站由女兒楊淑惠經營，木日光取自父親之名，透過農事導覽、體驗與 DIY，帶領更多人認識文旦的四季特色。		
登上柚子園內的眺望平台，海岸山脈下的鶴岡村清晰可見，當地半世紀前曾以鶴岡紅茶揚名於世，後來受到外銷衰退影響，居民紛紛棄茶樹改種文旦，文旦園由海岸山脈逐漸向中央山脈蔓延，瑞穗由山坡地到開闊河谷沖積平原，到處可見文旦樹的蹤影，特別是每年三月柚花盛開季節，花香撲鼻，令人不禁駐足		

享受自然芬芳的洗禮。



立川漁場休閒農場

1971 年成立的「立川漁場」位居中央山脈與海岸山脈之間，區內人口稀少，環境純淨天然。漁場所在之處，為一天然形塑的開闊縱谷。東側太平洋水氣終年吹拂，遇中央山脈阻擋、凝結成雨，在溪澗匯聚成川，或滲透地表成地下水，向東流回太平洋，可說是世界少有的天然五星級養殖環境。而漁場即以此得天獨厚的天然湧泉，逐步培植養育出高品質無污染的黃金蜆及其他漁產，不但曾獲頒傑出「十大傑出漁民獎」，甚至還打造出全球黃金蜆唯一製造原廠、名揚國際。

1999 年起，「立川」再擴大經營範疇、逐步轉型成休閒漁場。在特別打造的「蜆之館」中，除提供專業導覽解說，並設有摸蜆體驗池可以直接感受現場撈蜆的快感。此外，也設計蜆殼手作 DIY 活動、建置全台第一家黃金蜆風味餐廳，讓來客能充分體驗「黃金蜆故鄉」的精采與豐富。



8 月 27 日第八場初咪親子體驗農場、星源茶園		
時間	地點	內容
8:00-8:30	報到	
8:30-9:30	搭乘巴士前往上午場次之初咪親子體驗農場	
9:30-12:00	初咪親子體驗農場	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽

	青蔥食農體驗	3.拔蔥體驗(待確定)
12:00-13:00		享用中餐
13:00-14:00	搭乘巴士前往下午場次之星源茶園	
14:00-16:30	星源茶園 茶食農體驗	1.農場場域歷程及特色介紹 2.農場導覽 3.採茶體驗及茶香午安枕手作
16:30-17:00	搭乘巴士返回解散地點 / 賦歸	

初咪親子體驗農場

「初咪」是宜蘭縣三星地區眾多蔥農場裡，唯一能體驗到創意蔥麵包的農場，除了三星蔥的採摘，園區還有樹葡萄、銀柳等作物。六分多地的農場，是李宏昌家族世代在此務農的自有土地，返鄉創業的他，經過幾年的摸索，把農場經營得有聲有色，頗受遊客好評。

這裡的蔥，是小香品種，蘭陽一號。李宏昌說這種品種的蔥看起來好像營養不良，跟大家印象中又白又大的三星蔥好像不太一樣，但這才是最原始品種的三星蔥。蘭陽一號的特點是比較細嫩，蔥味濃郁，可以單獨成一道菜來炒，而不是當成配角。夏季較熱，蔥的味道會更濃郁，冬季時，蔥會有濃稠的汁液，非常營養好吃。



星源茶園

位於中山休閒農業區的「星源茶園」腹地不大，但卻是「宜蘭茶」極具代表性的生產者及推動者。茶園名稱來自創辦人劉進財「承先啟後」的心念，他在父親劉明星與兒子劉景源的名字中各挑一字為茶園命名，就是希望祖傳產業代代接續、薪火相傳。而 2007 年，在他不幸意外過世之後，當時不過二十幾歲、還在國外追尋人生方向劉星源終究不負父親生前期盼，不但回鄉一肩扛起這片傳統茶園的生產經營，更由慣性農業走向有機生產，並結合自己的外語專業以及不斷創新的「茶體驗」活動，帶領茶園走向不一樣的休閒服務產業。

近年來，為了推廣台灣茶葉、加強交流，每年更接待超過百位國際旅客與四健

會草根大使。而在多年努力之下，這座小巧茶園也因「國際交流、結合在地、服務創新、有機園區、推廣教育」等優勢而於 2016 年被評選為「台灣最有特色的亮點茶莊」。



四、對象：

- (一) 參與台灣休閒農業發展協會所辦理教師媒合會之幼兒園、國中小、高中職、大專院校教師/營養師為優先，其次為參與媒合會教師/營養師其所屬單位之人員（每單位限 2 名）。
- (二) 每人僅限參加 1 場次，每場次 15 名教師/營養師。本活動需收取保證金 500 元，活動結束後退還。當天無故不到將不退還保證金

五、報名方式：

- (一) 線上報名 <https://forms.gle/VWnV5dbbTuzTQZw28>，報名至 7 月 30 日
(三)17:00 截止，本會採先報先審進行資格審核，額滿為止。
- (二) 本會審查後會以 MAIL 通知匯款資訊，請 2 天內完成繳交保證金(逾期會被取消)，每場 500 元/人。

六、其他：

- (一) 因颱風、地震、豪雨等重大災害，主辦單位保有延期開課或取消訓練課程活動之權利。若遇不可抗力因素而取消活動，主辦單位將退全額課程費用(扣除轉帳手續費)。
- (二) 為顧及個人衛生及配合環保政策，活動期間請自行攜帶水杯、環保餐具（盒）、環保袋。
- (三) 詳細資料及異動以主辦單位網站公告為準，如有疑問請洽主辦單位廖淳慧秘書，電話:03-9381269#48。