

107 年度教師進行新農業領域產業實務研習

農村綠色飲食與食農教育工作坊

一、研習目的

「綠色飲食」泛指帶有健康、環保、永續、正義意涵之飲食實踐，所關心的範疇，包含食物生產、運送、消費到製作及食用等各個層面。雲林縣為臺灣農業大縣，擁有全臺最高的農業產值，本研習活動特別以水林鄉蕃薯產業及口湖鄉鰻魚產業為例，邀請業者就「友善糧食產銷」、「飲食文化傳承」之主題，進行實務分享。透過研習，學員可了解地方農業發展與經營轉型，建立綠色飲食與食農教育之知能，對氣候變遷等環境議題有更深入之了解，並將友善環境的食農概念回饋於教學實務。

二、課程日期及天數

107年12月15日星期六，共8小時

三、研習機構

1. 安然地瓜田園/雲林縣水林鄉大溝村165-17號

雲林縣水林鄉大溝村著名的台農57號黃金地瓜是採水旱輪作耕種，種植初期從整地、做畦、插藤、灌溉、中耕培土、施肥、除蟲、理蔓、除草乃至地瓜採收終期時，都得依靠大量人力。陳志遠園主於2015年底成立 安然地瓜田園，希望藉由網路行銷的方式能讓更多客人了解產地到餐桌上地瓜背後的生產故事，進而強化水林地瓜鄉的名號。

2. 第一鰻波•鰻魚故事館/雲林縣口湖鄉外埔路1-2號

第一鰻波工坊是雲林縣口湖鄉第一座鰻魚養殖場，目前鰻魚養殖大約有九成外銷至國外，國內銷量僅佔一成，嚴竹英執行長認為這麼美味的東西，台灣人卻很少食用，實在很可惜。因此推廣國內吃鰻魚的習慣，甚至打造一座鰻魚故事館，讓國人更了解鰻魚養殖的過程和鰻魚的美味。

四、研習對象

以全國各公私立技術型高中及技職校院擔任與研習課程有關之專業科目或實習課程之農業類科現職專任教師。

五、培訓人數

研習人數以24人為原則，額滿即止。

六、辦理單位

主辦單位：教育部促進產學連結合作育才平臺-南二產學連結執行辦公室

協辦單位：弘光科技大學食品科技系、教育部農業群暨食品群群科中心學校-國立興大附農

七、師資簡介：

講師	服務單位/職稱	專長
陳志遠	安然地瓜田園/園長	1. 林木生態生理 2. 自然保育、環境及資源管理類 環境教育人員
嚴竹英	第一鰻波工坊/執行長 雲林縣新創產業發展協會/理事長	1. 創新農業經營管理 2. 產銷履歷

八、課程注意事項

- (一) 參加研習之教師經通知報到後，應準時全程參加研習，不得有自行覓人代理、缺席、或遲到早退等情況發生，並應遵守研習機構之規定。若有違反上述規定之事項者，不發予研習證書。
- (二) 全程參加之研習教師始授予研習證書。
- (三) 本活動因不可抗力之特殊原因無法執行時，主辦單位有權決定取消、調整、修改或暫停。如有未盡事宜，主辦單位保留、修改、終止、變更活動內容細節之權利。
- (四) 本活動採線上報名，報名期間為即日起至107年12月06日下午17時止，網址：<https://goo.gl/B7ScNH>，錄取名單將於107年12月07日公告於國立屏東科技大學搶先報網頁，並將函文至錄取教師所屬學校。

九、聯絡資訊

本活動設有專責人員1名及隨班助理講師 1-2名，協助報及上課事宜，若有需服務請洽南二產學連結執行辦公室，聯絡電話：08-7703202分機 5677或以電子信箱聯繫 E-mail：iac5000@mail.npust.edu.tw

十、課程日程表

第一日：12月15日星期六

時間	課程	主講人	主持人
08：30 08：50	報到/斗南火車站	教育部促進產學連結 合作育才平臺-南二產 學連結執行辦公室	弘光科技大學 食品科技系 蔡政志 系主任
08：50 09：40	前往安然地瓜田園 雲林縣農業環境介紹	屏東科技大學研發處	
09：40 11：10	1.黃金薯的故鄉-水林 鄉甘藷產業發展 2.農物採收體驗實作	安然地瓜田園 陳志遠 園長	
11：10 11：20	休息/茶敘		
11：20 12：10	3.食用甘藷栽培管理	安然地瓜田園 陳志遠 園長	
12：10 13：30	午餐/前往第一鰻波•鰻魚故事館		國立中興大學附 屬臺中高級農業 職業學校 教務處 張文澤 主任
13：30 15：00	4.漁鄉風情-口湖鄉養 殖業發展 5.由傳產到創新第一鰻 波•鰻魚故事館	第一鰻波工坊 嚴竹英 執行長	
15：00 15：10	休息/茶敘		
15：10 16：40	6.實作/甘藷加工製作 7.實作/鰻魚加工製作	安然地瓜田園 陳志遠 園長 第一鰻波工坊 嚴竹英 執行長	
16：40 17：30	綜合座談	屏東科技大學研發處	
17：30	賦歸		