

# 108年度補（捐）助環境教育機構辦理 環境教育人員訓練（研習）計畫

## 一、計畫名稱

「方濟食祭」環境教育工作坊—生物多樣性的可食地景探索

## 二、計畫目標或活動宗旨

生命離不開食糧，從斷奶開始，人類便藉著味覺與食物一次次地相遇，探索這世界的多樣性。從**食物生產到餐桌**的過程，小至家庭、社區乃至族群、國家形塑出的飲食習慣，蘊含人類如何認識環境並利用自然資源的智慧，除此之外，更以烹調技術展現豐富的創造力成就多元的飲食文化。人類因著生存所需之吃食的各種活動打破了城鄉、社會、國家等層層藩籬，然而在食物產業的發展過程中，食安方面的各種問題隨之而來，對所有人來說，如何吃得安全、吃的健康，就成為一件重中之重的人生大事。因此，**「食物教育」**實為環境教育中極為重要的一環，是每個人都值得投入的終生學習，在「吃」中探索環境的各面向議題，養成環境素養，培訓環境保護執行力。

食物教育，不僅引導如何選擇正確食物與烹調方式來關注**國民營養健康**，也重視生產過程的參與，從中體會人類為了生存領受自然恩惠的**生命教育**，並以**拒絕剩食**的行動展現對於自然和生產者的感激。也從不同文化與食物根源中認識**家鄉的風土文化**。近年越趨重視的**「里山生物多樣性保育工作」**，透過永續的自然資源管理及生物多樣性的妥善維持，建立人與自然的正面關係，使人類可以穩定享受各種從自然中獲得的惠益，以實現社會與自然的和諧共生的理想。這樣的觀念將探討飲食的視角擴大深入至週邊環境與生態之互動，關注起食物的在地生產與使用，及由其中衍伸出的碳排放、碳足跡、氣候變遷、農業耕作或漁業施作對環境的改變，及生產活動對生物多樣性的影響等多樣的環境議題。

近年臺灣食安問題興起的食物教育風潮。在**成人教育**上較薄弱，然而**大學**是許多人第一次離家學習獨立生活及面對自己飲食決定的開始，在這進入社會前的過渡期，是**形塑飲食選擇和認識世界與自身的關聯**的重要階段。所以本計畫將於大學校園中舉行一系列的環境教育

推廣活動，工作坊內容包括講座、實作體驗活動、影片欣賞等課程安排，以發展「永續生態小社區」的概念，由靜宜大學方濟生態園區為中心，往外延伸至靜宜大學校園乃至整個大肚山及台中市，從地景意象到食材生產製造示範小社區之於所處環境與周邊自然資源的互動、認識及利用，進行一場在地化的「食物教育」。

本計畫的目標在使參與者了解人類飲食文化與環境間不可分割的緊密關係，進而建立正確的環保意識與友善取用自然資源之態度。藉由飲食生活重新建立與當地環境間的情感與關係，達到經濟、社會和生態永續之目標。將以「生產」、「生活」、「生態」三「生」互相關照來設計符合在地校園及社區的系列活動，使參與者將之經驗具體落實於生活及社區中，共同尋求人與自然和諧共存的幸福社區。

此計畫目標在於，透過工作坊之培力，建立一支約15人具備環境教育實務能力的核心種子教師團隊，並產出一套兒童食育夏令營活動課程教案及教材，在暑期時舉辦一梯次的兒童食育夏令營隊，讓培訓完成之核心種子教師團隊有操兵演練的機會，驗收培訓的成果，也藉此將培訓成果傳遞給下一代，養成孩童的正確食育觀念。核心種子教師團隊在回歸各校及社區後，亦能將培訓成果在學校及社區推廣，使本計畫之成效具備延續性及廣及性，建立在地環境行動。

### 三、指導單位

行政院環境保護署

### 四、主（協）辦單位

主辦單位：靜宜大學環境教育機構

協辦單位：

靜宜大學生態人文學系：環境議題發想、協助活動執行

台中市立四張犁國中：生態實驗廚房

台中市立潭子國中：生態實驗廚房

元沛農坊：「農業廢棄物」以及「食物廢棄物」再製堆肥技術指導

彰化縣立田尾國小：黃慈衾老師(工作坊核心團隊成員)

台中市立清水國中：林詩珊老師(工作坊核心團隊成員)

## 五、辦理時間、地點

日期、時間	活動內容	活動地點
3/23(六) 09:00~17:00	第一梯次 窩邊草的美妙滋味	靜宜大學 生態人文學系 方濟樓117教室
3/24(日) 09:00~17:00	第二梯次 自己做友善農耕一點都不難	靜宜大學 生態人文學系 方濟樓117教室
4/13(六) 09:00~17:00	第三梯次 家鄉的滋味	台中市立四張犁 國中

## 六、參加對象及人數

本計畫之工作坊開放中小學負責營養午餐及各校食農教育、環境教育負責人與對此議題有興趣的家長志工以及有興趣的民眾報名參加，建立食農、食安及環境友善耕作領域之教案或活動規劃設計的能力，**每場次上限40人**(含核心種子教師團隊成員)。

培訓結束後將邀集共15~20人組成核心種子教師團隊，於培訓完成後，接續進行暑期營隊活動之課程設計與營隊規劃，於暑假8月份，由核心種子教師團隊搭配靜宜大學生態人文學系學生志工，舉辦一梯次40人之兒童食育夏令營隊，將工作坊培訓成果落實在實際運用面。

核心種子教師團隊為自由參加，歡迎僅參加工作坊。

## 七、活動流程及詳細工作內容

### (一) 活動總表

工作坊第一梯次：窩邊草的美妙滋味

辦理日期：3/23(六)

時間	活動類型	活動內容	講師
0900~1000	講座	大肚山古生態與飲食文化	鄒瑞揚

1000~1100		糧食生產保衛戰—防疫與食安	王子政
1100~1200		藝術策展如何跟自然環境及生活對話探尋	蔡明君
1300~1500	實作	校園可食用植物調查	陳德治
1500~1700		可食植物藝術創作	林靜秀

工作坊第二梯次：自己做友善農耕一點都不難

辦理日期：3/24(日)

時 間	活動類型	活動內容	講 師
0900~1000	講座	循環經濟—廚餘回收	元沛農坊
1000~1100		農法類型與常見法規制度	元沛農坊
1100~1200		認識土壤與地下之生物多樣性	王巧萍
1300~1500	實作	廚餘變黃金／蚓糞土，堆肥／	元沛農坊
1500~1700		植床／苗圃種菜／蔬菜箱	元沛農坊

工作坊第三梯次：家鄉的滋味

辦理日期：4/13(六)

時 間	活動類型	活動內容	講 師
0900~1030	講座	老鷹想飛	林惠珊
1030~1200	講座	食物·土地·家鄉	蔡佳蓉
1300~1700	實作	在地食材烘培創作	范淑雯 戴寶丹

## (二) 講師資歷簡介

講師	資歷
蔡明君	1. 東海大學美術系專任講師 2. 當代藝術策展、創作 3. 倫敦大學金匠學院美術系策展學研究所
王子政	1. 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局台中分局分局長
鄒瑞揚	1. 國立自然科學博物館 2. 暨南大學人類學研究所碩士
王巧萍	1. 林業試驗所副研究員
蔡佳蓉	1. 果然紅鄉野學堂負責人

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 在地友善食材小農</li> <li>3. 2018小地藝術日策畫</li> </ol>
元沛農坊	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 永續農業社會企業</li> <li>2. 蚯蚓保種行動</li> <li>3. 循環農業技術發展</li> <li>4. 有機廢棄物再生技術推廣</li> </ol>
林靜秀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 靜宜大學生態人文學系專任助理教授</li> </ol>
范淑雯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台中市立潭子國中教師</li> </ol>
戴寶丹	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台中市立潭子國中教師</li> </ol>
林惠珊	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 猛禽研究者</li> <li>2. 國立屏東科技大學 野生動物保育研究所博士</li> <li>3. 「老鷹紅豆」催生者</li> </ol>
陳德治	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 靜宜大學生態人文學系專任助理教授</li> <li>2. 彰化縣野鳥學會理事長</li> <li>3. 靜宜大學生態人文研究暨環境教育中心執行長</li> </ol>

#### 八、報名資訊

費用：三梯次工作坊均免費參加

報名時間：即日起至4月12日或額滿為止

聯絡人：李欣穎 0936 - 589 795 [xinying8@pu.edu.tw](mailto:xinying8@pu.edu.tw)

報名網址：<https://goo.gl/forms/w2MSdOFloaqkVanf1>