

高屏地區青年農民訓練成效之研究

張芯瑜、陳俊吉

為探討農民學院高雄區農業改良場訓練中心番石榴栽培管理進階選修班訓練成效，以 100~105 年度 182 名農民學院番石榴栽培管理進階選修班結訓學員為對象做問卷調查，以追蹤評估分析學習成效。依問卷調查結果分析學員結訓後於不同構面間及構面項內的能力提升情形，以生產管理構面分數平均值最高為 4.14 分，其中對於栽培期間土壤肥培管理的能力提升成效最佳，分數平均值達 4.35 分，為各題項中分數最高者，對於決定栽培作物種類及品種選擇、病蟲害管理(預防、診斷、控制)管理及採收期農產品用藥安全管理的能力提升成效次之，分數平均值達 4.31 分，為各題項中分數次高者，由此顯示，本班結訓學員於生產栽培管理構面的能力提升可見成效。另以參與組織團體構面分數平均值最低為 3.63 分，其中對於如何加入或參與社會商業組織(青商社、扶輪社等)的能力提升成效最低，分數平均值為 3.47，為各題項中分數最低者；另財務管理構面中對於資金籌措(借貸、與金融機構往來)題項為各題項中分數次低者為 3.54 分，故於參與組織團體及財務管理等構面的能力提升，可於未來規劃訓練課程時加以調整增加相因應課程。此外於風險管理構面，受訪學員普遍認為結訓後雖有中等程度的能力提升，分數平均值為 3.79，成效排名第 5 高，但對於近幾年來極端氣候的頻度增加、破壞力增強，農業生產面臨的環境挑戰益形艱困，尤其是戶外露天耕作方式更讓農民有靠天吃飯的無奈，大大增加了收入的不確定性。

105 年度農遊元素特色化及優化計畫

張芯瑜、陳俊吉

本計畫目的係為強化在地食材利用與研發，推動農產品地產地消觀念深化國人認同感，落實「綠色餐飲」概念，以輔導轄區田媽媽經營班發展在地特色料理及產品。為加強國產農特產品之推廣教學及培育轄區內家政指導員、督導及「田媽媽」班、家政班班員等為基層種子教師，本年度於 10 月 18、26、27 日及 11 月 11 日辦理 4 場次「105 年度國產農特產品健康料理研習班-田媽媽養成培育訓練班」，運用農村在地「低里程」新鮮食材發展少油、低鹽之仙龍糕、酸菜魚及海菜捲等田園特色健康料理，期能提升國產農特產品消費量及附加價值，參訓學員總計 182 人。此外為強化「田媽媽」班副業經營輔導，分別於 11 月 8 日、11 月 22 日及 11 月 24 日邀請學者專家個別指導，以改善及強化田媽媽班經營成效，共計辦理 3 個場次輔導 3 個田媽媽班。另配合地方料理宣導及推廣活動計 5 場次，約 250 人次參加。