

2024年度農遊元素特色化及優化計畫

●張芯瑜

本計畫目的係為輔導田媽媽班落實品牌經營，促進發展並結合在地旅遊之美食料理體驗，帶動在地消費，創造農村經濟及就業機會。計畫成果如下：

- 一、輔導轄內田媽媽天使花園餐廳、天之椒子餐廳、仁農美食工坊參加「記憶中那一味」競賽入選初選。
- 二、辦理田媽媽經營輔導3場次，時間/地點/輔導主題/輔導委員分別為：

(一) 9月30日/天使花園餐廳/經營及場域改善輔導/國立高雄餐旅大學餐飲廚藝科屠國城副教授級專技人員：

1. 肯定工作人員具專業性、經營婚宴營業項目場域尤佳。
2. 建議可增加烹調設備，例如舒肥機等，並設計新增相應菜色。
3. 梅干菜肉丸、海鮮蔬果沙拉冷盤等菜色優化。

(二) 11月5日/路竹區農會/蛋料理/蘇淑梅班長：

為充分運用雞蛋價格回穩之機，利

用雞蛋、皮蛋、鹹鴨蛋示範三色蛋作法，並指導參加人員料理小技巧，以製做出商業級的成品。

(三) 11月27日/天之椒子餐廳/經營輔導/米卡希達墨西哥餐廳鄭亞優主廚：

示範堅果奶油醬、巴哈醬、莎莎醬及奇玻雷醬等4種醬料商業配方，以豐富經營的多元性。

- 三、11月14日於天使花園餐廳辦理「農業旅遊新體驗～尋味田媽媽農村廚房」工作坊，以示範活動結合在地休閒旅遊產業，發展田媽媽為農遊之口袋美食，參加人數25人。

- 四、11月19日與屏東縣農會合作於大花玫瑰花休閒農場辦理「2024年度屏東縣田媽媽班養成培育」訓練，參加人數30人。

- 五、11月29日配合高雄市農會「2024年家政四健聯合觀摩」活動進行田媽媽新班培育宣導，參加人數40人。



高雄餐旅大學屠國城副教授於天使花園餐廳進行經營及場域改善輔導



米卡希達墨西哥餐廳鄭亞優主廚於天之椒子餐廳進行經營輔導



蘇淑梅班長於路竹區農會
教授三色蛋料理技巧



於天使花園餐廳辦理「農業旅遊
新體驗~尋味田媽媽農村廚房」工作坊

高屏澎地區在地食農教材開發與推廣

●張芯瑜、黃莉秀

本計畫旨在強化本場編撰之「國產農漁畜產品教材」的實務應用，並進一步開發更具實用性與科普性的食農課程教材，以深化消費者與生產者的連結，促進農產業發展。同時，期望減輕教學者的備課負擔，提升食農教育的推廣成效。此外，將培訓食農教育宣導人員，使其掌握政策發展、核心理念與正確觀念，並能將其融入教學與宣導課程，以協助推動食農教育的落實與普及。

本年度計畫執行成果：

一、教材開發：

以本場撰寫農業部出版之「國產農漁畜產品教材」-紅豆篇(食農教育資訊整合平台網站)為基礎，調查食農教育推動者對該項作物教材的需求。依2024年度科技計畫「國產農產品食農教學模組與推廣」工作坊中參與共同研究會議專家、學者及計畫執行人員討論產生之公版問卷修改而成【2024年「紅豆」食農教學模組設計：使用者需求分析調查問卷】。調查與分析結果如下：

1. 問卷主要以參加高雄區農業改良場食農教育相關培訓、共同培訓等課程及對食農教育此議題有興趣或關注人士為調查對象。
2. 問卷以google表單線上填答方式進行，總計調查38份，有效問卷38份。
3. 基本資料：回收問卷中男性占23.7%；受訪者年齡45歲以下占50.0%；教育程度多為大專(學)院校以上，其中大專(學)院校最多占50.0%，研究所以上次之占44.7%；從事工作以學校教師(含行政人員)及農民團體(農會、漁會、農業合作社)最多均占31.6%。
4. 食農教育推廣經驗：參加過食農教育相關課程者占81.6%；有食農教育推廣相關經驗者占57.9%，其中於推廣活動中：
 - A. 親自兼具參與籌劃、擔任講師及工作人員等多重角色者占45.5%、『最主要』推廣場域為國小占23.6%，農漁會、社區及農場(含農林漁牧)