

學童扮大廚 幫做古早味大餐

【記者賴香珊／竹山報導】【2015-10-15/聯合報/B3版/南投新聞】

南投縣竹山鎮農會為讓鄉內學童瞭解地方農業特色，暑假前往鯉魚國小展開夏日樂學，透過美食料理讓師生認識在地農特產，用心從「吃」學習。

昨天農會更讓孩子動手扮大廚，協助烹煮古早味特色餐，邀當地民眾共食同樂。

竹山農會推廣部主任吳新丁說，多數鎮民都知道竹山盛產濁水米、地瓜、竹筍等農產，但是鎮內的偏遠小校學童不見得知道這些農產，只是單純教學認知食材過於乏味，因此協調會內田媽媽志工進入校園，輔導孩子善用在地食材，洗手作羹湯，並從中學習。

然而，透過美食料理認識地方農特產，過去僅在延和及瑞竹國中辦理，學習對象都是手腳穩健的大孩子，此次移師到全校僅21人的「超級小校」鯉魚國小，著實令農會戰戰兢兢，因此從暑假就安排課程，展開為期2個月的美食特訓。

「在地食材『對對碰』，碰出美味好料理。」竹山農會田媽媽班長蘇孟娟說，為讓各年級學童都能參與，菜單定位在簡單易學，且具在地古早味，更重要的是要將在地農產融入料理，像是竹筍搭配濁水米，也把地瓜、紅龍果等入菜。

鯉魚國小校長李美英說，在目前少子化的時代，大多數家長會擔心孩子受到傷害，因而禁止進廚房，相對遏止孩子的學習和期待，透過美食教學認識地方食材，還能做中學並體驗下廚烹飪的樂趣。