

想吃自己做 忠孝國小推展食農教育

2017年05月26日【廖肇祥】

暨大觀餐系畢業專題師生組成「鼓勵穀粒」團隊，進駐埔里鎮忠孝國小推展食農教育，透過桌遊、手作壽司等課程，讓學童瞭解糧食經過何種歷程，終於在桌上變成了食物，並且培養米其林等級的味覺感官，懂得鑑賞真食物，選擇好食材。

在進駐忠孝國小之前，暨大觀餐系三年級已先帶領著忠孝國小學童進到藍城社區金海伯的田裡，與老農賴克祥學習插秧，藉由農事體驗，親近土地，認知農民辛苦，糧食來之不易，並進行自種米之預購販售，26日進駐忠孝國小六年級小朋友課堂上，透過桌遊遊戲傳授稻米知識、手作壽司，共同進行了食農教育的理解與省思。

透過特別設計的桌遊，學童認知糙米、紫米、長糯米、圓糯米、在來米、蓬萊米的樣貌，並瞭解玄米茶、紫米飯團、粽子、湯圓等米食加工品，隨後在台中愛麗仕廚房的料理主廚帶領下，教授師生如何將埔里米食文化及在地食材進行美感與創意性的結合，埔里鎮農會並引導師生製作紅麴茭白筍飯、紅糖紫米春捲、紫蘇美人腿等在地食材菜色。

校方表示，期盼透過這一場實際的校園餐桌料理體驗，具體呈現農民對農村文化的情感與體會，透過農事及料理體驗，讓食農教育活絡了起來。



暨大觀餐系畢業專題師生所組成的鼓勵穀粒團隊，進入忠孝國小進行食農教育探索，圖為小朋友透過桌遊認識穀物。(廖肇祥攝)



暨大觀餐系畢業專題師生所組成的鼓勵穀粒團隊進入忠孝國小進行食農教育的探索，圖為學童試做壽司。(廖肇祥攝)