

青農挺食農 翻轉新農業

文 / 蔡本原

一、青世代結合在地資源 翻轉農業

在南投縣國姓鄉北港村，有一群活躍於糯米橋休閒農業區的年輕人，來自不同背景與產業，但目標一致，要讓糯米橋再現昔日風華。以黃國峰為首的這群青農們進行的策略是組織戰，摒棄單打獨鬥的舊思維，以青農團體為中心，各個產業相互支援，協力打造休閒農業區新標竿。黃國峰先生擔任糯米橋休閒農業區理事長，除

了是農委會專案輔導第2屆百大青農外，也是國姓鄉青農聯誼分會會長，在農業培育上不吝提攜後進，與青農互動熱絡並活化在地產業，因此，各縣市舉辦青年農民觀摩交流活動時，常指定國姓鄉為標竿學習地點。另一位青農，梅峻譯先生，擔任糯米橋休閒農業區常務理事，也是農委會專案輔導第4屆百大青農，目前與家人經營梅庄休閒度假中心，種植紅龍果、檸檬、



黃國峰青農向遊客介紹冷泉米加工及包裝，並讓消費者進行體驗（圖 / 糯米橋休閒農業區）



梅峻譯青農講解梅汁嫩薑製作流程(圖/糯米橋休閒農業區)

珍珠芭樂及百香果，專研咖啡沖泡，從研磨、沖泡到品嚐有自己獨到的見解與作業流程，每每造訪梅庄住宿的客人，都指名要嘗糯米橋手沖咖啡的獨特風味。

有了志同道合的伙伴一起奮鬥，黃國峰與梅峻譯深信，唯有結合農村資源，帶領民眾瞭解在地農業發展與日常飲食的關聯性，才能拉進消費者在產地與餐桌之間的距離。於是透過教育消費者食育3力(選食力、共食力及自然共生力)的方式來翻轉農業，開發食農教育小農旅的景點與教案，串連在地青農及鄰近農業地景與文化古蹟，發展農村特色體驗旅遊，教育民眾選擇安全安心的飲食方式，藉由體驗培養

對食物的感激之心，活絡在地經濟，提升農業產值。

二、向下扎根 傳達食農教育理念

糯米橋休閒農業區整合社區、學校及民間團體等資源，營造食農推動環境，達到促進地產地消、傳承傳統飲食文化的目標，將農事體驗及飲食教育等內容融入各學習領域及相關推廣活動，使消費者及學童認識在地農業、營養均衡及食品安全等食育知識，與家庭、社區作橫向連結，拓展食育理念及達向下扎根的效益。在黃國峰經營的新豐農場，常辦理種稻體驗活動、認識在地糧食等食農課程，吸引消費者參

與，透過互動學習過程，瞭解稻米的一生，宣導米食營養及衛生、安全、新鮮之優質臺灣米形象，還能「親手做」米伴手禮及古早味爆米香，貫徹從田間到餐桌的全方位飲食文化教育。

為使遊客認識在地農業與生產環境、健康飲食生活及飲食文化的關聯，梅峻譯的糯米橋咖啡工坊，依消費者需求客製化農業體驗課程，搭配認識在地農村生態、古蹟文物解說，讓消費者從觀察、參與及動手作，了解在地食材的文化價值。除手沖咖啡體驗外，近年來更積極開發手作嫩

薑、手作客家麻糬及小品真柏DIY等活動。返鄉青農們具有高度熱忱及活力帶動在地農業的創新發展，透過農村體驗的遊程，加強生產者與消費者的溝通，重新認識食農教育，讓消費者增進對國產農產品的認同，提升農業價值。

在地青農結合糯米橋休閒農業區打造「米香漫城、啡常橄動」新願景，規劃短中長期經營目標。短期持續營造青年返鄉與既有農戶留鄉之環境，深化亮點主題「冷泉米+香茅」與「咖啡+橄欖」；中期藉由人力培訓、DIY 體驗活動商品化、六級



糯米橋休閒農業區透過食農教育的體驗遊程增進消費者對國產農產品的認同（圖 / 糯米橋休閒農業區）

化農特產品開發、樂活遊程與農事體驗整合行銷；長期則以休閒觀光帶動農產銷售發展促進農村轉型增加農民收入。藉由短中長期經營規劃，民眾透過體驗教育，參與農產品生產、加工及料理的過程，發展出耕食能力，培養消費者認識食物、增進食材的選擇能力，學會尊重與感恩生產者，正符合食農教育之理念。糯米橋休閒農業區目前與青農配合推出農事體驗方案，包含冷泉米加工解說及包裝體驗、爆米香體驗、香茅蒸餾解說及香茅泡腳體驗、香茅絲瓜皂製作、咖啡樹種與咖啡加工介紹、咖啡烘豆及沖泡及手作檸檬醋體驗、葉拓T恤體驗、梅汁嫩薑製作及一日農夫體驗等，除了將產地到餐桌等流程具象化，讓在地青年農民協助將作物生產等內容轉化成互動性高的活動形式，讓各分區的體驗活動，都可以凸顯不同的特色，卻具備共同的核心價值－食育與農育，使活動可以貼近不同層面的民眾，加深大家對於健康飲食文化的認同與支持，讓在地的農產業可以有更多元的發展與創新。

除了消費者外，在食農教育推廣上，青農積極與校園合作，辦理插秧、除草體驗實作，搭配認識稻米生產過程，提升學童對稻米作物及農業工作的瞭解，學童可透過親手耕作，了解植物種子如何成為餐桌上的食物，除傳遞環境永續的價值，進而關心食物來源、生產方式、農村與環境

等農業教育，培養健康的飲食習慣及農業知識，從學校課堂上的學習中認識食物生產的過程、在地農業及飲食文化、四章一Q的意涵，進而強化對國產農產品的認同，同時拓展食農教育理念，讓食農教育向下扎根。

四、結語

青年農民回鄉是傳承，食農教育推動是任務，青年農民是農村未來的希望，他們在作物栽培及農產行銷上懂得運用科技方法經營農務獲取最大收益，如能適時地與食農教育結合，盤點農村資源，團體間有效分工與合作，此舉不但有益於青農本身行銷，更可打開休閒農業區及青農聯誼會的知名度，對整個環境保護及健康飲食也有正面的效益。食農教育是最好的農行銷，這是一個重要的契機，青農透過食農教育體驗活動重新建構農民與社會的信賴關係，生產者生產符合消費者對健康期待的产品，消費者藉機更理解農業生產環境、吃的食物從哪裡來、當地飲食文化等，進而關懷鄉土環境、選擇當地當季的在地食材，提升飲食安全及環境教育之觀念與知識。