114 年彰投雲嘉農村人才培育及交流計畫

計畫編號：ARDSWC-114-091
執行單位：可呈文創有限公司
計畫主持人：可呈文創有限公司 黃如帆總監
共同主持人：ANSMING JAPAN 株式会社 高橋友梨香代表取締役社長

摘要

本研究以「彰投雲嘉農村人才培育及交流計畫」為核心，探討農村人才培力的推動成效與改進方向。計畫因應青年離農、人口變遷與食農教育需求提升，透過系統化課程、青年回留輔導與跨域合作，培育具食農教育、產業經營與社區治理能力的新世代人才，並協助中部四縣市打造示範區。

計畫重點涵蓋五方向：人才培育課程、青年創生與回留支持、食農教育示範基地建置、公共能見度提升，以及制度化行政支援（如教案、資料庫）。

執行發現指出：農村社區培力需求多元，需要更精準分層設計；食農教育具高度發展潛力並成功串聯跨部門；區域合作逐漸成形；制度化基礎建設完善中；品牌敘事仍待整合。整體而言，本計畫展現農村人才培育的可行性，也提供未來在制度深化、跨域協作與品牌策略上的重要參考。

關鍵詞: 農村社區、人才培育、青年回留、食農教育

Title of Article the Soil and Water Conservation Bureau

ABSTRACT

This study examines the effectiveness and improvement directions of the "Changhua–Nantou–Yunlin–Chiayi Rural Talent Development and Exchange Program." In response to youth outmigration, demographic shifts, and rising demand for food and farming education, the program provides structured training, youth return support, and cross-sector collaboration to cultivate new rural talents with skills in education, industry management, and community governance, while helping the four counties build model demonstration areas.

The program focuses on five areas: talent training courses, youth innovation and return support, food and farming education demonstration sites, public visibility enhancement, and institutional support (such as teaching modules and databases).

Key findings show that rural capacity-building needs are diverse and require more targeted approaches; food and farming education has strong development potential and links multiple sectors; regional collaboration is strengthening; institutional infrastructure is improving; and branding remains inconsistent. Overall, the program demonstrates strong feasibility and offers guidance for future institutional, cross-sector, and branding development.

Keywords: Rural communities ,Talent cultivation, Youth retention, Food and agricultural education

一、計畫目的

臺灣農業正面臨生產衰退與競爭力不足的挑戰，農村人口逐年下滑，農業人才世代斷層問題日益浮現。青年要願意留農、返農，前提是能在農村看見發展前景與生活安全。然而，農業生產是整體農村永續的根基，牽動農民生計、文化傳承與環境保育，唯有穩健的產業環境，才能讓農民累積餘裕，進而投入創新與長期耕耘。

隨著《食農教育法》正式通過，食農教育不再只是教學活動，而是帶動農村加值與人才培育的重要政策工具。本計畫藉由青年創新視角、專業輔導機制與基地培育模式，引導農村社區建立營運能力與教育服務模型，讓食農教育成為農村再生與產業升級的推力。

因此，本團隊受南投分署委託，提出青年參與與人才培育策略，包括導入食農教育專業人員申請制度、規劃培訓課程與實務工作坊、盤點與扶植 5 處特色食農教育基地，並強化教案上傳及系統化管理。透過專業人才的養成、場域陪伴與制度建構，本計畫旨在培力在地、促進青年回流、提升食農教育實踐量能，進而推動農村永續發展。

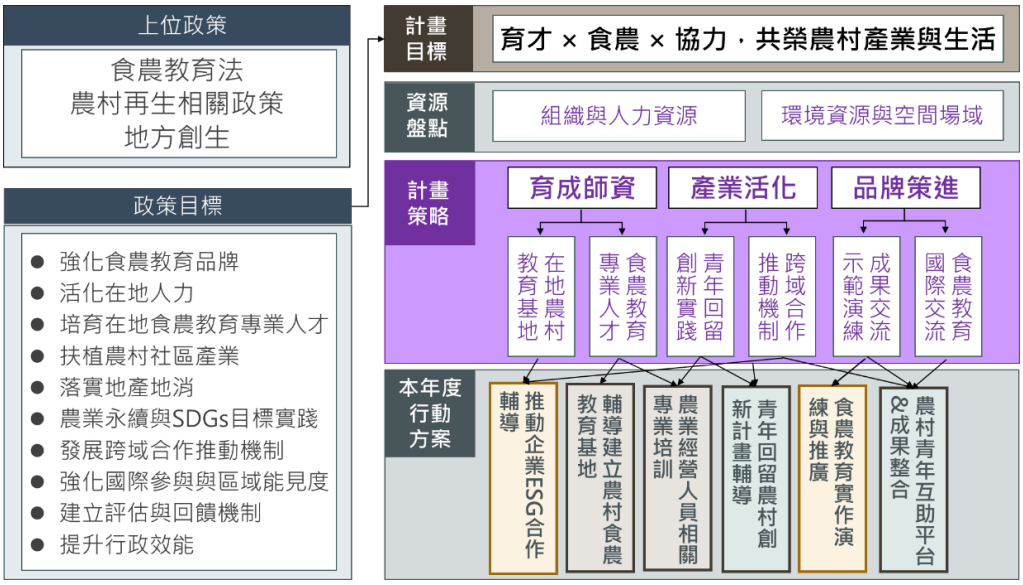


圖 1 本計畫推動架構圖

二、計畫執行成果

(一) 農村人才培訓輔導

在農業生產衰退、競爭力薄弱的情況下，農業人口持續下降，人力資源提升與農業後繼者培育格外重要。然而青年是否願意留農、返農，根本取決於農業產業環境的完善程度。農業生產作為最基礎底層，決定農民生計是否富裕，亦影響農村文化傳承與生態維護。唯有穩健的產業環境，才能使農民生活有餘裕，同時具備創新、發展與承繼的能力。

另一方面，隨著《食農教育法》通過，如何使食農教育真正成為農村社區產業加值的動能，成為新課題。本計畫除強調青年回鄉輔導外，更導入食農教育專業人員制度與系統化能力養成，協助社區與青年團隊以此建構營運模式與推動方案，並藉由青年的創新能量，為農村發展注入源頭活水。

本團隊協助南投分署透過跨領域青年參與創造農村多元經濟發展，提出以下執行策略：

(1) 導入食農教育專業人員申請制度，引導推動者取得專業認證。

(2) 建置培訓課程與實務操作工作坊，強化教案設計、場域應用與推廣能力。

(3) 盤點與扶植至少 5 處農村特色食農教育基地，作為教學示範與行動場域。

(4) 協助優化教案內容並完成上傳於食農教育系統，使成果制度化、可擴散、可評鑑。

本團隊為協助南投分署引領更多跨領域青年參與，創造農村多元經濟發展，透過前開重要政策背景分析後提出以下執行策略，希冀透過完善的輔導機制及資源，落實農村人力培育、鼓勵青年返鄉

及食農教育等政策發展，相關說明如下所示：

圖 2 農村人才培訓輔導架構圖

本計畫旨在促進農村永續與青年回流，回應人口老化、產業轉型與食農教育需求。透過結合農村水保署既有的青年返鄉與創新計畫，支持青年以地方產業特色發展新模式，並協助農村建立食農教育主題體驗與示範場域。計畫將由專業團隊執行人才培育、青年輔導、交流共識營與跨域串聯，逐步培養投入農村與食農教育的基礎能力，同時規劃體驗活動、協助參與國內外展會，建構完整的農村發展與食農教育人才網絡，帶動農村創新與活化。

陶冠全講師介紹食農教育架構與解析

黃稚淋講師以實例介紹食農教育合作方式

現場學員交流討論

張明純講師介紹食農教育架構

綜合討論

蔡恭和講師介紹食魚教育合作方式

划船趣味競賽增進團隊默契

撈海藻體驗活動學習海藻在海洋生態系中的角色

將協助以下人員進行食農教育專業人員申請，並邀請轄區內通過食農教育人員認證之社區夥伴，針對申請流程及相關規範進行說明，透過實際經驗分享，將有助於區域內有意朝食農教育領域發展之人員獲取相關知識及深入了解申請過程。

表 1 食農教育專業人員規劃人員名單

項次	單位	姓名	專長/經歷介紹	申請進度
1	農村發展及水土保持署南投分署	宋睿綸	專長於農村營造與食農教育推動，具豐富社區輔導與政策實務經驗，致力推廣友善農業與永續發展理念。	**已取得**
2	南投縣埔里鎮麒麟社區發展協會	潘欣怡	長期投入社區營造與地方創生，擅長活動企劃與執行。推動食農教育、友善農業及青年回流，致力打造共學與永續的社區環境。	**已取得**
3	詔安好伴屋	廖婉婷	被選為「農村推廣大使」，關懷弱勢陪伴偏鄉學童課輔，並辦理各項活動推廣食農教育。具備教育推廣與社區經營專長，推動適合各年齡層的學習活動。以教育翻轉偏鄉，為社區注入新活力。	送出資料審核中
4		王信傑	被聘為第一屆客家青年諮詢委員，長期投入客家文化復興，透過與地方政府、學校及社區合作，以實際行動翻轉偏鄉。	
5	田野勤學	陳光鏡	返鄉後以自然農法耕作黃豆，創立田野勤學，並榮獲「第九屆國	送出資料審核中

6		蔡慧璇	家環境教育獎」。兩人結合農業與教育經驗，推動「農・食・育」理念，透過食農體驗讓土地成為最好的教室。	
7	四季蜂收	林梓鈞	專長品牌行銷企劃、環境教育設計與養蜂產業轉型，是將傳統養蜂注入現代教育與市場價值的推手。	送出資料審核中
8	雲林縣古坑鄉華南社區發展協會	賴雅玫	擔任華南社區發展協會專案督導，長期投入農村再生與地方創生工作。她推動「學田泉」品牌，整合社區農產，成功提升在地產值。並帶領社區榮獲全國金牌農村肯定。	協助整理資料中

(二) 農村人才交流活動

12 場合計培訓人次共 198 人次共 80 小時，報名方式以農村人才培育整合平台系統採線上報名。課程對象涵蓋農村社區組織、休閒農業業者、返鄉青年等多元群體，本課程結合理論與實務，學員透過分享與操作深入理解食農教育與在地發展連結，現場互動熱絡，展現高度參與與後續推廣意願。

表 2 相關培訓課程內容

項次	課程日期	課程主題	地點	時數
1	6 月 11 日(三) 9:00~17:00	農漁產品加工與食品安全	口湖遊客中心	7 小時
2	6 月 20 日(五) 9:00~17:00	食農教育基本素養-認識食農教育六大方針	雲林縣豐田村	7 小時
3	6 月 23 日(一) 9:00~16:00	食農教育之寓教魚樂	港灣溜魚文化工作室	6 小時
4	9 月 8 日(一) 9:00~17:00	食農教育推動方向及實務解析	埔里鎮農會	7 小時
5	9 月 13 日(六) 9:00~17:00	小型食品加工管理	豐田社區	7 小時

			活動中心	
6	9 月 15 日(一) 9:00~17:00	食農教育教案工作坊	埔里鎮農會	7 小時
7	9 月 23 日(二) 9:00~17:00	食農教育活動設計健檢工作坊	田尾公路花園協會	7 小時
8	9 月 30 日(二) 9:00~17:00	品牌文案 AI 應用與實作(一)	田野勤學	7 小時
9	10 月 1 日(三) 9:00~17:00	SROI × ESG：永續提案的關鍵思維	半山夢工廠	7 小時
10	10 月 2 日(四) 9:00~17:00	如何看懂企業 ESG	華南社區	7 小時
11	10 月 14 日(二) 9:00~17:00	品牌文案 AI 應用與實作(二)	田尾公路花園協會	7 小時
12	11 月 1 日(六) 9:00~16:00	深度食農-打造永續生活的關鍵能力	口湖國小-青蚶分校	6 小時
共計 82 個小時				

陶冠全講師介紹農漁產品加工與食品安全

學姊林怡伶介紹食魚教育合作方式

蔡芸珊專案經理分享呈現在地特色

現場學員交流討論

柯勇全講師說明 SROI 概念與架構

張梓桂講師分享樹德企業永續辦公室案例，並與學員討論分享

帶領學員參觀半山夢工廠

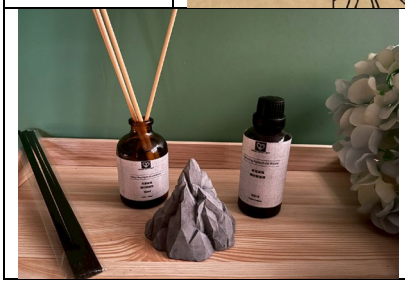
(三) 辦理實務操作工作坊

農村工作坊以主題課程方式辦理，培養參與者對農村手作體驗的認識與應用，課程特別設計「竹工藝香氛產品禮盒」實作單元，採農村工作坊形式辦理，以主題式課程引導學員進行精油製作、竹藝應用等手作體驗，培養對農村手作體驗的認識與應用能力。透過結合在地資源與文化特色，強化學員社區活動規劃與執行技巧，並以實體作品展現學習成果，推動農村多元發展與永續經營目標。

課程結束後產出 200 盒竹工藝香氛產品禮盒，這批作品結合竹材工藝與天然香氛設計，以永續循環為核心概念，從竹料裁切、香氛調製到外盒包裝皆由學員親手製作。這些禮盒不僅展現學員的創作成果，也成為推廣在地工藝與綠色設計理念的代表作品。

表 3 竹工藝香氛產品禮盒

品項	照片	介紹
精油		取自南投轄區內的柳丁皮與茶葉，將農業廢棄物轉化為療癒香氣。 柳丁皮：果汁加工後的果皮再生利用。 茶葉：在地茶農合作的名間烏龍茶。
擴香石		重新定義「廢棄」的價值，讓香氣成為自然與生活的橋樑。 文蛤殼：漁業廢棄物回收粉末，製成環保礦香石。
外盒		外盒設計靈感取自精油中使用的果皮與茶葉意象，融合自然與手作的溫度；並以文蛤殼再製而成的擴香石為視覺主軸，象徵永續循環與純淨香氛的結合。



(四) 協助輔導食農教育教案教具

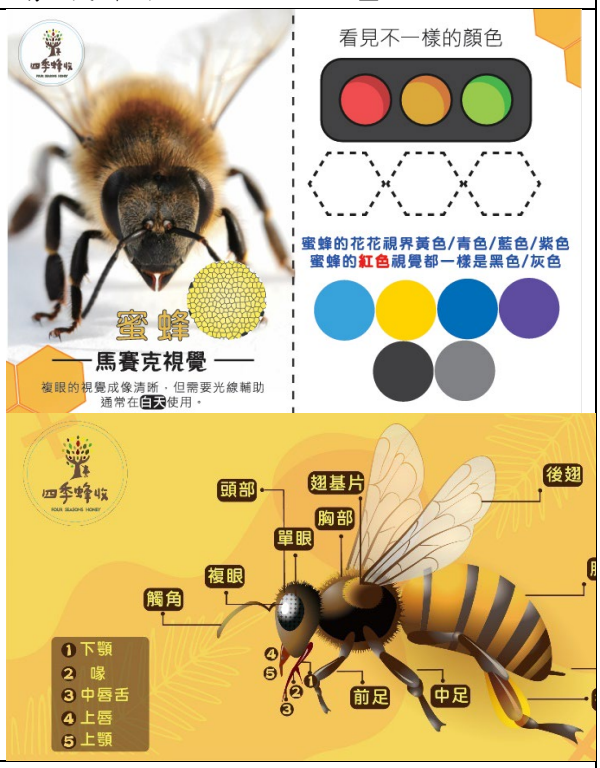
為優化食農教育教案與教具設計，針對以下這五處場域的資源進行盤點與分析，依各基地之特色作物、空間條件與教學對象，量身打造適切的教學內容與操作工具。同時導入視覺化教材與互動體驗元素，提升課程的趣味性與學習成效。後續並協助建立教案資料庫與可重複使用的教具模組，讓場域能持續自主運用與更新，形成兼具地方特色與教育延續性的食農教學系統：

表 4 食農教育教案教具優化相關設計

田野勤學_田野裡的美術課

嘉義布袋好美里船屋_大船出港囉

四季蜂收環境教育園區



四季蜂收環境教育園區_學習教案輸出

古坑糧莘有機庇護農場_對藜愛不完

油籽學堂_油籽學堂小芝事

學習教案輸出

學習教案輸出

(五) 規劃辦理農村人才共學工作坊

近年來以區域農遊軸帶發展為目標，如金湖休閒農業區，以休區為中心跨域整合產業及品牌，串聯休閒農業區、休閒農場、社區青年及在地小農等，輔導區域品牌建構、包裝設計、實體店鋪場域優化、數位網站建置及永續旅遊推動等；同時也媒合大專院校、農聯福利中心、旅行社業者及企業等，透過開拓不同的展銷通路；旅行業者導客進來，創造在地收益；

企業採購在地商品，直接支持小農產業，公私協力共好農村產業發展。

為持續促進區域資源整合與擴大農村青年影響力，本計畫將聚焦轄內農村青年團隊與雲嘉濱海軸帶之合作串聯，透過從「深化農漁產串聯合作」、「共創主題旅遊路線」、「政策加值與資源整合」等，建立山海連結的青年共創網絡，不僅拓展青年行動的實踐場域，也深化地方創生的整體效益，打造具永續性與示範性的區域合作模式：

(一) 深化農漁產串聯合作

鼓勵轄內農村青年團隊與雲嘉濱海軸帶的農漁業者共同辦理從產地到餐桌活動，創造跨區域農漁產加值商品，或結合海洋食材與在地農產建立展售平台，打造山海市集，提升彰投雲嘉農村產品附加價值與市場辨識度。

(一) 共創主題旅遊路線

結合濱海軸帶的海口文化與農村的人文景觀，由青年共創具敘事性的旅遊行程與導覽內容，規劃食農教育、農村旅讀等主題活動，提升地方旅遊吸引力並強化青年導覽與策展能力。

(二) 政策加值與資源整合

提供農村青年團隊在行動實踐中所需之專業輔導、場域媒合及行銷推廣等支持，提升合作誘因與資源運用效率，以強化農村青年團隊行動的積極性與政策連結性，未來能吸引更多資源投入，擴大青年參與農村發展的正向循環。

爰此，本計畫首先邀集轄內農村青年團隊與雲嘉濱海軸帶辦理農村人才共學工作坊 5 場次，並透過不同縣市的實地見學與交流，深入了解各地特色案例與實踐經驗，促進跨區域知識分享與資源整合。「蛋白質青年團成果展」作為農村人才及組織間資源整合與橫向串聯的重要平台，透過市

集、餐桌饗宴及手作體驗課程等多元形式，提供農村人才展現與推廣交流計畫成果的舞台，詳細說明如以下所示。

表 5 2025 蛋白質來襲- Sea & See 成果活動流程

時間	工作事項
11:00-12:30	市集攤位進場場佈
13:30-20:30	市集、野餐活動開始
16:00-17:30	晚宴開放報到
17:30-18:00	晚宴開放入場
17:00-18:00	DIY 體驗
18:00-18:05	主持人開場
18:05-18:15	長官來賓致詞
18:15-18:30	蛋白質來襲走秀
18:00-19:30	晚宴開桌

設計透過鋪陳氛圍，不僅喚醒食慾，同時也讓人進入期待與驚喜交織的饗宴。每一道色彩都是對大海豐饒的致敬，對生活熱愛的表達。取材自沿海地區盛產的豐富海鮮，以富含蛋白質的自然恩賜，

展現生命力與滋養的美味。

活動邀請卡設計

優質蛋白質攝取－海鮮

在一鍋炊飯裡，藏著西岸風土記憶。
口湖的白蝦，帶來海洋的鮮甜；
濁水溪灌溉出的黑米與香米，蘊含土地的厚實；
一口入口，是大地與大海的交響，也是西濱故事的慢慢流淌。

彰化濁水溪畔的黑魂，這小小的黑鑽石，蘊藏著牛磺酸等珍貴養分，在日常裡化作守護身心的能量。
它不只是餐桌上的鮮味，更是勞動者舒心的陪伴緩解疲憊、提振精神、滋養肝腸，一口魂湯，飲下的是土地與河川溫柔的力量。

嘉義東石的年輕漁人，堅持以生態友善的方式養殖這片海風灌溉的土地，孕育出低熱量、低脂肪卻富含高蛋白的優質食材。
白蝦不僅鮮甜可口，更是增肌減脂的理想選擇一口品嚐，吃進的是優良蛋白質，也是青農返鄉築夢的初心。

Sea & See

優質蛋白質攝取－海鮮

來自友善混養環境的文蛤，鮮甜多汁，口感飽滿。
低熱量、低脂肪，是運動後補充營養、或減重飲食的理想選擇。
不僅能為肌肉提供優質蛋白質，更富含鐵、鈣與維生素B12，滋養身心、守護健康。在一口鮮美裡，嚐到的不只是滋味，更是大海的溫柔饋贈。

嘉義東石盛產肥美呵仔，海風與潮汐孕育出滿滿「海派嫩氣」。
入口鮮美多汁，讓人難以忘懷這片海的味道。
被譽為「海洋牛奶」，富含優質蛋白與多種礦物質。
更含 Omega-3 脂肪酸，是美味與健康的天然補給。

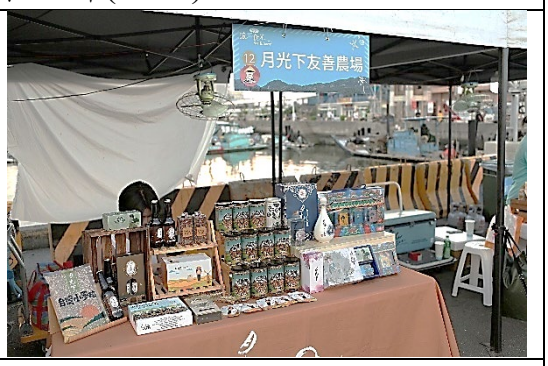
鹽分地帶孕育出獨特的飲食文化，其中最具代表性的便是西瓜綠。富含「非必需氨基酸」——瓜氨酸，不僅有助於調節血壓，更能讓湯品中的魚肉口感更加鮮嫩細。
一口乳白魚西瓜綠湯，酸香鮮美，蘊藏著在地人家的生活智慧。

Sea & See

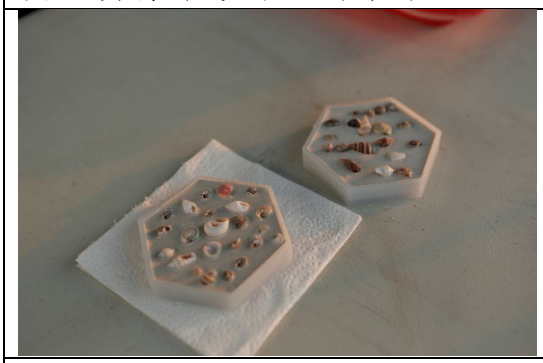
蛋白質餐桌菜卡設計(背面)

蛋白質餐桌菜卡設計(正面)

蛋白質青年夥伴現場市集攤位

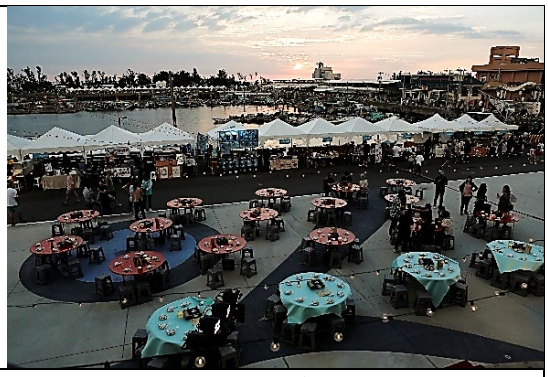


蛋白質青年夥伴現場市集攤位



蚵殼粉擴香石 DIY 體驗

文蛤殼椅裝置藝術



活動餐桌區

蛋白質蒸籠餐桌

蛋白質各層餐點

蛋白質來襲青年夥伴走秀

蛋白質青年夥伴大合照 | 廚師陣線聯盟合照

蘇署長致詞 | 樹德董事長致詞

現場民眾享用海鮮塔

表 6 彰雲嘉串聯海鮮塔餐桌食材來源

項目	單位	姓名	內容
1	彰化-壹顆蜆	楊渝涵	黑蜆
3	彰化-田野勤學	陳光鏡	豆腐（黃豆）
4	彰化-溪州黑米	陳奕霖	黑米
5	彰化-田尾花園公路	陳政丞	可食花卉
6	彰化-芳苑永興社區	蔡維軒	高粱米(爆米花)
7	雲林-筍友部落	張惠珠	醬筍、筍片
8	雲林-李記烏魚子	林怡伶	烏魚子
9	雲林-小黑農	張妤唯	黑米、黑豆
10	雲林-杰樂番薯	徐樂樂	冰心地瓜 地瓜泥
11	雲林-謝厝社區	謝維哲	玉米筍
12	雲林-林記蔬果汁	林曉慧	蔬果汁
14	雲林-鰻姑娘	王淑如	鰻魚
15	雲林-家園關懷協會	黃婉婷	虱目魚
16	雲林-月光下	郭慧蟬	小麥
17	嘉義-50 分工作室	江柏儒 高舶涵	白蝦
18	嘉義-好美里	鄭怡雯	文蛤
19	嘉義-白水湖	東石商圈	蚵
20	嘉義-向禾魚場	蔡恭和	藍碳海藻 海藻啤酒
21	嘉義-布袋	布袋農會	白玉苦瓜 西瓜綿
22	嘉義四季蜂收	林梓鈞 林修甫	蜂蜜檸檬 蜂蜜醬

表 7 2025 蛋白質來襲- Sea & See_餐桌料理

白灼夢幻蝦	白燒鰻魚炊飯
海派蠔氣	粉蟯蒸氣彈
黑金傳奇	古早味黑鑽石

清蒸虱目魚	涼拌海藻
涼拌翡翠玉筍	醬筍鮮味虱戀湯
黑米蛋糕	黑米拿鐵
蜂蜜檸檬	蔬果汁

(六) 青年回留農村創新計畫輔導

臺灣面臨老齡化、城鄉發展失衡等問題，在這樣的背景下如何促使青年回留鄉村極待解決。農村水保署南投分署持續多年推動「青年回留農村創新計畫」，鼓勵青年回到農村，協助社區設定經營目標、導入創新思維與專業能力，協力建立具在地特色的永續經營模式。今年（114 年）進一步強化「1 農村 1 學校 1 企業」合作架構，串聯地方社區、教育場域與企業資源，打造跨域整合的地方共好圈。

圖 3　114 青年回留農村創新計畫農村再生組重點

針對 114 年度各單位所提送之初審資料，本年度青年回留農村創新計畫共新增 15 案，續辦案件 5 案，合計 20 案。本年度已完成 30 場次訪視，其中部分青年於執行期間因計畫調整、食農教育推動需求或遭遇實務困難，特別安排第二次入場輔導。為確保陪伴品質與成果落實，邀請具實務與輔導經驗之專業講師再次訪視，針對場域現況、困境成因及執行瓶頸提供具體建議與技術指導。

透過此一重點回訪機制，不僅協助青年釐清計畫方向、調整執行節奏與優化內容，也強化其在食農教育推動與農村經營能力上的持續發展動能。此外，團隊同步進行期中與期末審查，以及核銷與行政輔導，確保輔導脈絡完整、執行成果可檢核、資源運用透明有效。

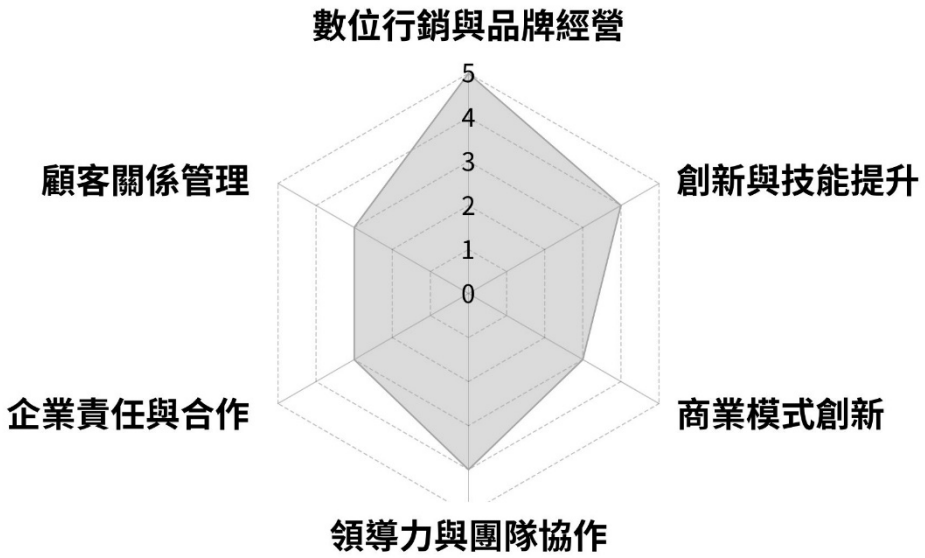


圖 4　農村青年培訓分析雷達圖

(三)淨零碳排跨域合作相關展現

與企業單位跨域合作項目，條列下述合作模式並與南投分署討論後續辦理方式。為連結長期合作活動模式，並透過合作模式建立社會企業責任合作策略 1 式，加深企業對產業的琢磨。

與樹德企業合作推出文蛤殼粉 PE 椅深化與樹德企業的合作夥伴關係，透過企業社會責任（CSR）的實踐，攜手加值雙方產業發展，規劃以「農漁廢棄轉型再生」為核心，推動文蛤殼粉（有機碳酸鈣）取代傳統原料的應用，並從農業廢棄物再利用的角度出發，結合農漁村文化內涵與現代永續理念，發展具教育性、循環性與實用性的產品與行動，形塑企業與農村共榮共創的多元合作策略，實現產業轉型與環境友善的雙贏目標。

合作策略：農漁廢棄轉型文蛤殼粉（有機碳酸鈣）

採用 15%文蛤殼粉替代傳統填充碳酸鈣，100 張塑膠椅即可再利用約 47 公斤的農漁廢棄資源，減少約 11 公斤二氧化碳排放，兼具資源循環與環境永續價值。

表 8　文蛤殼粉應用於 PP 塑膠椅之碳效益評估

PP 塑膠椅	減碳效益
	本次與樹德企業合作主要用文蛤殼粉取代塑膠椅製程中的無機碳酸鈣。 ● 一張塑膠椅的原料=2.125公斤的 PP 聚丙烯+0.375公斤碳酸鈣粉 ● 一公斤的文蛤殼可以產出0.8公斤的文蛤殼粉 本次合作 100 張塑膠椅可用 37.5 公斤文蛤殼粉(原料等於 47 公斤的文蛤殼)取代無機碳酸鈣，已知每 1 公斤的文蛤殼可固碳 400 克的二氧化碳，47 公斤的文蛤殼約可以固碳 20.7 公斤(不計算無機碳酸鈣粉與有機殼粉製作過程中的碳排放量為前提)。

	● 再利用農漁廢棄物（文蛤殼）約 47 公斤 ● 替代傳統碳酸鈣填料約 37.5 公斤 ● 減碳效益約 11.25約11公斤 CO_2 (Source: Carbon Cloud)
CH-45 高櫃椅 成分：PP 聚丙烯 尺寸：375 寬 X 375 深 X 450 高 mm 重量：2.5kg /可承重 120kg	● 重複使用10次可減碳量 ● 47公斤 x 10次=470公斤 ● 11公斤 x 10次=110公斤
	於 **10 月 4 日（六）舉辦之「2025 蛋白質來襲 Sea & See」活動** 中，將「高貴椅」結合創意設計轉化為現場之裝置藝術，呈現兼具美學與永續概念的空間氛圍。活動餐桌區共**使用 130 張椅子**，作為參與民眾用餐與展演體驗的主要座椅，充分展現環保設計於活動場域中的實際應用與視覺亮點。
	與樹德企業、好美里社區合作拍攝高貴椅的宣傳影片。 影片連結：https://drive.google.com/file/d/1_-yX_lwlQAJvhVMKCd1FNeyCz5_haetb/view

文蛤殼粉減碳說明

限閱資料、禁止複製、轉載

PP塑膠椅	減碳效益
	重量：2.5 kg（2500g） 添加15%文蛤殼粉（碳酸鈣$CaCO_3$） → 2500g × 15% = 375g 殼粉 / 椅 以100張椅子用量 375g × 100 張 = 37,500g = 37.5公斤的文蛤殼粉 **文蛤殼本身乾燥處理後，約有 80～90% 為碳酸鈣。** 保守估計：1公斤文蛤殼 → 約可產出 **0.8公斤碳酸鈣粉** 37.5 kg $CaCO_3$÷0.8=約 46.9 公斤文蛤殼
	1. 再利用農漁廢棄物（文蛤殼）約 47 公斤 2. 替代傳統碳酸鈣填料約 37.5 公斤 3. 減碳效益約 11.25約11公斤 CO_2 ($CaCO_3$: 0.30 kg CO_2e/kg)
CH-45 高櫃椅 成分：PP聚丙烯 尺寸：375 寬 X 375 深 X 450 高 mm 重量：2.5kg /可承重120kg	產品特色： 1.PP一體成型，載重力大，坐得舒適又安心 2.雙邊把手設計，輕鬆拿取、方便收納掛 3.加大腳踏補強，降低斷裂風險 4.特製防滑腳墊，為使用者的安全把關

Source: https://apps.carboncloud.com/

塑膠工業技術發展 PLASTICS INDUSTRY DEVELOPMEN

資料來源：塑膠工業技術發展中心

(四) 農村社區食農教育主題體驗

本計畫針對彰化、雲林、嘉義濱海軸帶之食農教育場域，規劃具營運管理之經營主體，邀集在地友善農漁民、旅宿業者、餐飲業者或教育單位，共同就當地自然環境與生態、友善生產、食品加工、餐飲設計、飲食文化等面向，導入食農教育體驗，精選規劃 3 條具代表性之主題路線。

以彰雲嘉沿海地區漁村為重點區域，發展「濱海青年海 way 遊程」以漁村體驗為主題之食魚體驗路線，盤整轄區內 112 年度或曾參與輔導培訓之農村社區食農教育場域，輔導參與食農教育體驗主題路線遴選。

表 9　食農教育體驗主題路線推薦業者可持續性評估表

業者	可持續性評估	場域評分
港灣溜魚文化工作室、壹顆蜆	目前以鰻魚文化與黑蜆體驗為主，結合漁村導覽與美食，能有效吸引遊客。其可持續性基礎良好，因為具備產業特色與地方文化，但需持續優化導覽內容與 DIY 形式，以維持新鮮感。若能加強與在地居民的互動，並設立遊客回饋機制，將有助於提升體驗深度與	1. 提供廁所 2. 好停車 3. 有體驗場域 農業與環境、飲食與健康、飲食文化

業者	可持續性評估	場域評分
	地方經濟效益。	
口湖國小青蚶分校、李記烏魚子	此路線結合烏魚子加工、文蛤體驗及社區探索，兼具教育與觀光特色。可持續性良好，因在地漁產資源穩定且具代表性，但目前課程偏向觀光導向，教育深度仍有限。若能強化教案設計、建立教材工具，並與學校合作，將能提升教育價值與社區參與度，進一步穩固發展基礎。	1. 提供廁所 2. 好停車 3. 有體驗場域 農業生產與安全、飲食消費與生活型態、飲食文化
向禾休閒漁場、東石 50 分工作室	以海藻採撈與漁村 DIY 為亮點，展現東石濱海風情，對家庭族群具有高度吸引力。可持續性基礎穩定，因資源豐富且活動多元，但仍偏重觀光娛樂，教育與永續價值較不足。向禾休閒漁場已加入環境保育、藻類減碳等議題，建議可加強行銷，將使其更具深度與差異化，確保長期發展。	1. 提供廁所 2. 好停車 3. 有體驗場域 農業生產與安全、飲食消費與生活型態、飲食文化

彰雲嘉濱海青年海 way 遊程：

1. 彰化遊程「鰻遊蜆嬉・港味濱海食旅」：港灣溜魚文化工作室鰻魚食魚教育、壹顆蜆文蛤食魚教育
2. 雲林遊程「烏金蚶情・漁鄉野食趣」：口湖國小青蚶分校無具野炊體驗、李記烏魚子食魚教育
3. 嘉義遊程「藻虱暮想・濱海漫漫食」：向禾休閒漁場藍碳海藻體驗、東石 50 分工作室一夜乾體驗

圖 5 彰雲嘉濱海青年海 way 遊程

(五) 臺灣農村食農教育成果赴日參展推廣

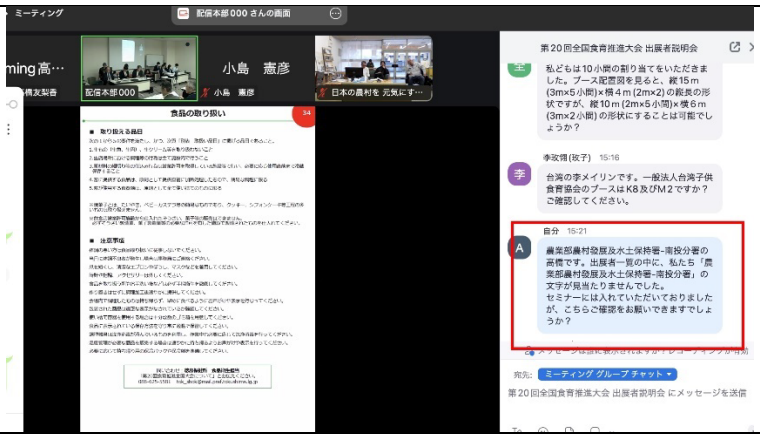
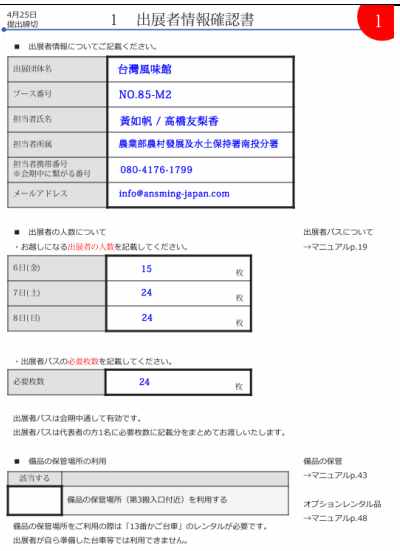
本團隊已協助農村水保署南投分署報名參加第 20 回食育推進全國大會 in 德島，此參展計畫旨在促進臺日夥伴間更深層的交流與合作，分享彼此在食農教育與永續發展方面的寶貴經驗，並藉此平台加強國際社會對臺灣農業的了解與認同。

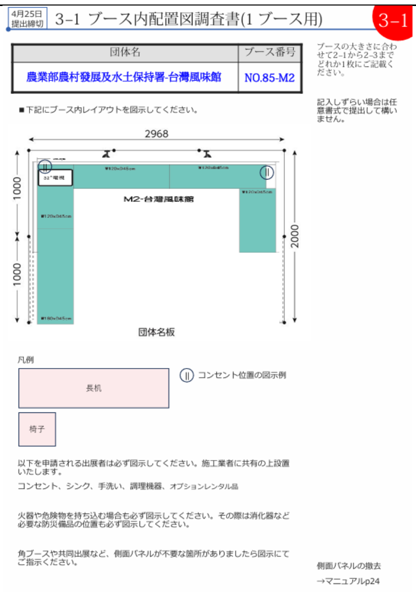
主題設計將延續「臺灣風味館」為主題，全面呈現臺灣在食農教育推廣、永續農業發展與創新轉型上的豐碩成果。透過多元的展示內容，結合互動式體驗，讓參與者感受臺灣在地風味與農業文化的深厚魅力。藉以邀

請各界人士深入探索臺灣農村，體驗臺灣農村之美，並了解臺灣農民在永續耕作與食農教育實踐上的努力與用心。

本計畫整合全臺六個分署計畫相關資源，針對歷年盤點之合作青農或從事農村相關產業議題之青年名單，由南投分署整合計畫建立報名辦法與機制與遴選評分內容。

表 10　第 20 屆食育展相關參加資料及照片

<table>
<tr><td colspan="2"> 
</td></tr>
<tr><td colspan="2">4 月份進行線上會議</td></tr>
<tr><td>
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>出展内容確認資料</td><td>出展内容確認資料繳交</td></tr>
</table>



4月25日 提出締切 3-1 ブース内配置図調査書(1 ブース用) 3-1

団体名	ブース番号
農業部農村發展及水土保持署-台灣風味館	NO.85-M2

ブースの大きさに合わせて2-1から2-3までどれか1枚にご記載ください。

記入しずらい場合は任意書式で提出して構いません。

■下記にブース内レイアウトを図示してください。

凡例

長机

椅子

コンセント位置の図示例

以下を申請される出展者は必ず図示してください。施工業者に共有の上設置いたします。

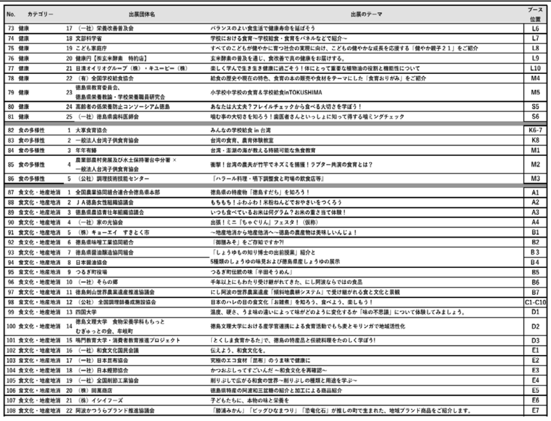
コンセント、シンク、手洗い、調理機器、オプションレンタル品

火器や危険物を持ち込む場合も必ず図示してください。その際は消化器など必要な防災備品の位置も必ず図示してください。

角ブースや共同出展など、側面パネルが不要な箇所がありましたら図示にてご指示ください。

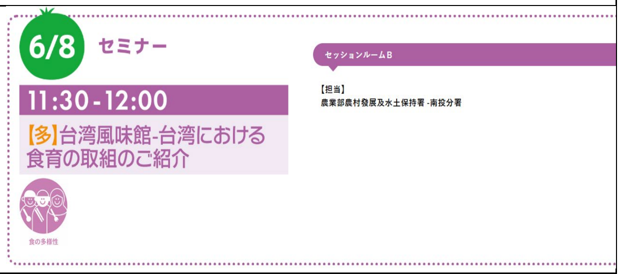
側面パネルの撤去
→マニュアルp24

台灣風味館位置於 NO85-M2



No.	カテゴリー	出展団体名	出展のテーマ	ブース位置
73	健康	17 （一社）栄養改善普及会	バランスのよい食生活で健康寿命を延ばそう	L6
74	健康	18 文部科学省	学校における食育～学校給食・食育をパネルなどで紹介～	L7
75	健康	19 こども家庭庁	すべてのこどもが健やかに育つ社会の実現に向け、こどもの健やかな成長を応援する「健やか親子２１」をご紹介	L8
76	健康	20 健康円【株玄米酵素　特約店】	玄米酵素の普及を通じ、食改善で真の健康をお届けする。	L9
77	健康	21 日清オイリオグループ（株）・キユーピー（株）	楽しく学んで生き生き健康に過ごそう！体にとって重要な植物油の役割と機能性について	L10
78	健康	22 （有）全国学校給食協会	給食の歴史や現在の特色、食育の本の販売や食材をテーマにした「食育おりがみ」をご紹介	M4
79	健康	23 徳島県教育委員会、徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会	小学校中学校の食育＆学校給食inTOKUSHIMA	M5
80	健康	24 高齢者の低栄養防止コンソーシアム徳島	あなたは大丈夫？フレイルチェックから食べる大切さを学ぼう！	S5
81	健康	25 （一社）徳島県歯科医師会	噛む事の大切さを知ろう！歯医者さんといっしょに知って得する噛ミングチェック	S6
82	食の多様性	1 大享食育協会	みんなの学校給食 in 台湾	K6-7
83	食の多様性	2 一般法人台湾子供食育協会	台湾の食育、農育体験教室	K8
84	食の多様性	3 年年有鰆	台湾・澎湖の海が教える持続可能な魚食教育	M1
85	食の多様性	4 農業部農村発展及び水土保持署台中分署 × 一般法人台湾子供食育協会	衝撃！台湾の農夫が竹竿でネズミを捕獲！ラプター共演の食育とは？	M2
86	食の多様性	5 （公社）調理技術技能センター	『ハラール料理・嚥下調整食と町場の飲食店等』	M3
87	食文化・地産地消	1 全国農業協同組合連合会徳島県本部	徳島県の特産物「徳島すだち」を知ろう！	A1
88	食文化・地産地消	2 ＪＡ徳島女性組織協議会	もちもち！ふわふわ！米粉ねんどでおやさいをつくろう	A2
89	食文化・地産地消	3 徳島県農協青壮年組織協議会	いつも食べているお米は何グラム？お米の重さ当て体験！	A3
90	食文化・地産地消	4 （一社）家の光協会	出張！ミニ『ちゃぐりん』フェスタ！（仮称）	A4
91	食文化・地産地消	5 （株）キョーエイ　すきとく市	～地産地消から地産他消へ～徳島の農産物は美味しいんじょ！	B1
92	食文化・地産地消	6 徳島県味噌工業協同組合	「御膳みそ」をご存知ですか?!	B2
93	食文化・地産地消	7 徳島県醤油醸造協同組合	「しょうゆもの知り博士の出前授業」紹介と	B3
94	食文化・地産地消	8 日本醤油協会	5種類のしょうゆの味見および徳島県産しょうゆの展示	B4
95	食文化・地産地消	9 つるぎ町役場	つるぎ町伝統の味「半田そうめん」	B5
96	食文化・地産地消	10 （一社）そらの郷	千年以上にもわたり受け継がれてきた、にし阿波ならではの食品	B6
97	食文化・地産地消	11 徳島剣山世界農業遺産推進協議会	にし阿波の世界農業遺産「傾斜地農耕システム」で受け継がれる食と文化と景観	B7
98	食文化・地産地消	12 （公社）全国調理師養成施設協会	日本のハレの日の食文化「お雑煮」を知ろう、食べよう、楽しもう！	C1-C10
99	食文化・地産地消	13 四国大学	温度、硬さ、うま味の違いによって味がどのように変化するか「味の不思議」について体験してみましょう。	D1
100	食文化・地産地消	14 徳島文理大学　食物栄養学科もちっと むぎゅっとの会、牟岐町	徳島文理大学における産学官連携による食育活動でもち麦とモリンガで地域活性化	D2
101	食文化・地産地消	15 鳴門教育大学・消費者教育推進プロジェクト	「とくしま食育かるた」で、徳島の特産品と伝統料理をたのしく学ぼう!	D3
102	食文化・地産地消	16 （一社）和食文化国民会議	伝えよう、和食文化を。	E1
103	食文化・地産地消	17 （一社）日本昆布協会	究極のエコ食材「昆布」のうま味で健康に	E2
104	食文化・地産地消	18 （一社）日本鰹節協会	かつおぶしってすごいんだ ～和食文化を再確認～	E3
105	食文化・地産地消	19 （一社）全国削節工業協会	削りぶしで広がる和食の世界～削りぶしの種類と用途を学ぶ～	E4
106	食文化・地産地消	20 （株）岡萬商店	徳島県特産の阿波和三盆糖の紹介と加工による商品紹介	E5
107	食文化・地産地消	21 （株）イシイフーズ	子どもたちに、本物の味と栄養を	E6
108	食文化・地産地消	22 阿波かつうらブランド推進協議会	「勝浦みかん」「ビッグひなまつり」「恐竜化石」が推しの町で生まれた、地域ブランド商品をご紹介します。	E7

本次展出攤位共有 163 攤



大會分享演講議程表

大會之場地位置圖

活動主視覺-布捲

參展手冊封面

參展手冊封底

參展手冊內頁

參展手冊內頁

參展手冊內頁

參展手冊內頁

參展手冊內頁

參展手冊內頁

三、參考文獻

1. 十二年國民基本教育課程綱要，總綱、教育部，2021。
2. 食農教育法，農業部，2022。
3. 國家環境教育綱領、核定本、行政院環境保護署，2023。
4. 環境教育法，環境部，2017。
5. THE 17 GOALS - Sustainable Development - the United Nations, 2015.