

114 年農村西海岸濕地永續飲食教育輔導計畫

計畫編號：ARDSWC-114-093

執行單位：是沃土工作室

計畫主持人：劉瑛涓 執行長

共同主持人：馬愛雲 顧問

(本報告書內容及建議純屬執行單位意見，僅供本署施政參考)

摘要

為推進改善與優化彰化西海岸農村永續發展，並發展出與消費市場建立長期性之商業模式，本計畫邀請長年輔導民間企業與臺灣兒童行動參與永續環境教育經驗之臺灣生態飲食設計中心擔任本計畫之協力與諮詢顧問，結合過去於彰化西海岸推動之永續教育經驗，連動全臺 30 位臺灣生態廚師（餐飲業），整合彰化西海岸農漁畜牧業、休閒產業、社區青年共同投入產業轉型，開發出 43 款永續商品。

結合彰化芳苑國小、雲林華南國小、宜蘭岳明國中小學之教師藉由教案設計共同投入臺灣兒童與企業走讀農村西海岸之 ESG 永續教育模式規劃，以環境視角從產地到餐桌、餐桌到產地之教育陪伴過程建立正確飲食觀念與尊重的態度，共同建構彰化西海岸於公益、教育、生意一體化實踐永續發展模式，支持臺灣下一個世代永續的未來。

關鍵詞：農村西海岸濕地、生態廚師、永續飲食、農村 ESG、兒童永續教育

Rural West Coast Wetland Sustainable Diet Education and Guidance Program in 2025

ABSTRACT

To promote and optimize sustainable development in rural areas along Changhua's west coast and develop a long-term business model that integrates with the consumer market, this project invited the Taiwan Ecological Food Design Center, with its extensive experience in guiding private enterprises and engaging Taiwanese children in sustainable environmental education, to serve as a collaborator and consultant. Combining past experience in sustainable education in Changhua's west coast, the project mobilized 30 eco-chefs (in the food service industry) across Taiwan, integrating agriculture, fisheries, animal husbandry, leisure industries, and community youth in Changhua's west coast to jointly develop 43 sustainable products.

Teachers from Fangyuan Elementary School in Changhua, Huanan Elementary School in Yunlin, and Yueming Elementary and Junior High School in Yilan collaborated on lesson plan design to plan an ESG sustainable education model for Taiwanese children and businesses to visit rural areas along the west coast. This model uses an environmental perspective to educate and accompany children from farm to table and back again, fostering correct dietary concepts and respectful attitudes. Together, they are constructing an integrated sustainable development model for

Changhua's west coast that combines public welfare, education, and business, supporting a sustainable future for the next generation in Taiwan.

Keywords: Rural West Coast Wetland, Eco-chef, Sustainable Diet Education, Rural ESG, Education for Sustainable Development.

第一章 前言

土地是所有生命共用。隨著時代的演變，臺灣每一寸土地的未來也都跟著在變化，每個行業都有他想要發展的願景，而每個行業的願景都在臺灣這塊土地上。本計畫邀請臺灣生態飲食設計中心聯手合作，以公益、生意、教育一體化實踐彰化西海岸永續之核心目標，將於彰化農村西海岸設立「西海岸永續物產研發中心」，輔導臺灣生態廚師進行農村西海岸永續主題物產之研發與發表，協助在地漁民投入產業轉型與升級，深化未來商品市場化發展基礎；結合彰化芳苑國小、雲林華南國小、宜蘭岳明國中小推動產學合作聯合以彰化西海岸永續為主題，規劃生態、人文以及永續飲食等系列課程，提升芳苑下一個世代對家鄉的認同感；設立「好蚵學院」協助輔導傳統蚵農產業升級轉型，結合當地漁民於潮間帶養蚵、捕撈漁獲等技能以及對西海岸地形地貌及發展沿革等專業知識的，導入生態飲食及永續文化觀念轉型為生態導覽員；以推動彰化西海岸永續為目的於芳苑設立「西海岸永續體驗學習工作站」，協同在地青年規劃與辦理永續學習方案，期許將彰化西海岸永續之核心價值與守護之意識，將物產成為共同守護西海

岸永續之商品。依此，本計畫之工作推動目標如下：

- 一、 推動彰化西海岸永續品牌，將守護西海岸永續的物產當文化輸出，帶動消費市場提升對環境永續意識；
- 二、 以家鄉的土地與文化價值，協助傳統漁民以本來支持未來投入永續觀光產業轉型，提升漁村永續競爭力；
- 三、 建立西海岸臺灣兒童永續教育場域，帶領孩子認識西海岸永續環境與人文之間關係，從環境的視角建立正確飲食觀念與尊重的態度，同時培育能將彰化西海岸之農業、漁業、觀光業發展成文化資產的下一代；

第二章 計畫範圍

本計畫主要實施範圍為彰化南芳苑之海上陸地（作物代表：潮間帶魚蝦貝類）、沿岸之濱海植物（作物代表：海茄苳、海埔姜、鯽魚膽、欖櫚）、沿海漁村（作物代表：油籽學堂有機花生、芝麻、番挖水耕農場水耕蔬菜）以及內陸農村循環農業（作物代表：新增丰神農黑豬、愷式好米之有機米）。推動範圍如下所示。

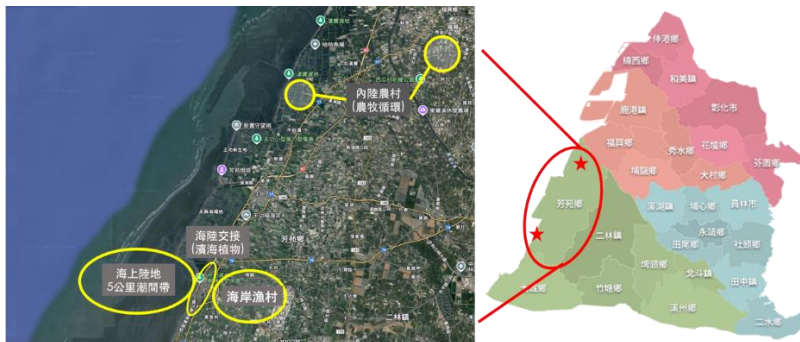


圖 1、本計畫推動範圍圖

第三章 執行成果

第一節 建立農村永續飲食創新實踐行動策略之陪伴輔導機制



圖 3、臺灣竹產業輔導機制圖

第二節 農村永續教育輔導培訓

表 1 彰化西海岸永續教育課程

課堂	授課主題	授課講師
第一堂 2/24 (3 小時)	認識廚師的公民運動	臺灣生態飲食設計中心 吳 O 娟創辦人
第二堂 2/24 (3 小時)	彰化西海岸從漁村到國家級濕地	臺灣生態飲食設計中心 吳 O 娟創辦人
第三堂 2/25 (3 小時)	生態飲食之時間軸與空間軸	臺灣生態飲食設計中心 馬 O 雲共同創辦人
第四堂 2/25 (3 小時)	彰化西海岸從漁村到國家級濕地	彰化環保聯盟 施 O 英總幹事
第五堂 2/26 (3 小時)	番挖水耕農業與芳苑漁村就業	番挖水耕農場 洪 O 薈負責人
第六堂 2/26 (3 小時)	認識農牧循環的人文與產業價值 畜牧業循環	新增丰-鄭 O 松
第七堂 2/27 (3 小時)	認識農牧循環的人文與產業價值 農業循環	愷式好米-陳 O 凱
第八堂 2/27 (3 小時)	認識潮間帶的生命力	芳苑漁民代表 黃 O 富
第九堂 3/14 (3 小時)	芳苑百年-從有機芝麻到芝麻油	新建美/油籽學堂 陳 O 明負責人
第十堂 3/14 (3 小時)	漁村新住民與她的海上蚵田	芳苑漁民代表 洪潘 O 雅
第十一堂 3/20 (6 小時)	西海岸漁村聚落導覽解說	番挖水耕蔬菜 洪 O 薈負責人
合計	36 小時	

表 2 臺灣竹產業永續教育課程

課堂	授課主題	授課講師
第一堂 3/18 (3 小時)	廚師公民運動 對臺灣永續環境的貢獻	臺灣生態飲食設計中心 吳 O 娟創辦人
第二堂 3/18 (3 小時)	臺灣自然農業結合公民團體（臺灣生態廚師）推動用飲食改變臺灣的未來	臺灣自然農業協會 瓦歷斯 O 林理事長
第三堂 3/19 (3 小時)	臺灣生態廚師餐廳 運用自然農業物產關鍵分析	臺灣生態飲食設計中心 馬 O 雲共同創辦人
第四堂 3/26 (3 小時)	竹與自然農業的關係	臺灣自然農業協會 艾碧 O 那
第五堂 3/26 (3 小時)	竹子與臺灣原住民文化體驗（口黃琴）	臺灣原住民部落振興文教基金會翁 O 雯傳藝師
合計	15 小時	

推動效益如下說明。

- 一、 提升餐飲從業人員對永續觀念以及自我行業別之認同感；
- 二、 強化餐飲從業人員對臺灣糧食自給率的持續影響力；
- 三、 透過交通運輸共乘、自備餐具、聯合採購等減少碳排放、降低環境污染，實踐環境永續發展；
- 四、 將創新永續行動融入日常餐飲服務運營中，促進消費認同，提升品牌形象和競爭力；

表 3 彰化西海岸好蚵學院主題工作坊課程表

場次	日期	課程主題	講師
第 1 場	6/22 08:00-09:00	海上獵人的生命故事爬梳 (芳苑漁民：洪○岳)	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第 2 場	6/22 09:00-10:00	潮間帶環境變化 對海上採集影響 (芳苑漁民：洪○岳)	彰化環境保護聯盟 施○英總幹事
第 3 場	6/22 10:00-11:00	潮間帶地質環境與生態多樣性 (芳苑漁民：洪○岳)	彰化環境保護聯盟 施○英總幹事
第 4 場	6/22 11:00-12:00	海上蚵田與野生採集體驗 (芳苑漁民：洪○岳)	臺灣生態飲食設計中心 馬○雲共同創辦人
第 5 場	6/23 08:00-09:00	漁村新住民媳婦- 從海上蚵田 闖出自我生命的價值 (芳苑漁民：洪潘文雅)	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第 6 場	6/23 09:00-10:00	海上蚵田的托嬰中心 (芳苑漁民：洪潘文雅)	彰化環境保護聯盟 施○英總幹事
第 7 場	6/23 10:00-11:00	潮間帶漂流木再利用 (芳苑漁民：洪潘文雅)	彰化環境保護聯盟 施○英總幹事
第 8 場	6/23 11:00-12:00	養蚵與採蚵步驟解說 (芳苑漁民：洪潘文雅)	臺灣生態飲食設計中心 馬○雲共同創辦人

場次	日期	課程主題	講師
第9場	6/24 09:00-10:00	100%農牧循環解說 沼液沼渣再利用-畜產業 (芳苑畜產農民：鄭○松)	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第10場	6/24 10:00-11:00	1983 臺灣黑豬交流 (芳苑畜產農民：鄭○松)	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第11場	6/24 11:00-12:00	100%農牧循環解說 沼液沼渣應用於有機稻米 (芳苑稻農：陳○愷)	愷式好米 陳○愷創辦人
第12場	6/24 12:00-13:00	有機稻米試吃交流 (芳苑稻農：陳○愷)	愷式好米 陳○愷創辦人
第13場	6/24 13:00-14:00	100%農牧循環物產聯合採購 合作說明	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第14場	6/24 14:00-15:00	100%農牧循環物產聯合採購 可行性方案研討(欣伯國際)	臺灣生態飲食設計中心 馬○雲共同創辦人
第15場	6/24 15:00-16:00	100%農牧循環物產 商品化核心價值說明	臺灣生態飲食設計中心 馬○雲共同創辦人
第16場	6/25 08:00-09:00	芳苑青年返鄉歷程分享	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人

場次	日期	課程主題	講師
第17場	6/25 09:00-10:00	芳苑現有觀光產業模式與機制	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第18場	6/25 10:00-11:00	潮間帶生態環境變遷與觀察	彰化環境保護聯盟 施○英總幹事
第19場	6/25 11:00-12:00	芳苑青年投入 漁村旅遊發展機制	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第20場	6/27 08:00-09:00	環境教育企業化經營機制	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第21場	6/27 09:00-10:00	環境教育場域 軟體解說主題設計	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人
第22場	6/27 10:00-11:00	西海岸永續飲食應用與設計	臺灣生態飲食設計中心 馬○雲共同創辦人雲
第23場	6/27 11:00-12:00	體驗商品之設計與延伸應用	臺灣生態飲食設計中心 馬○雲共同創辦人
第24場	6/30 09:00-10:00	四大主題解說設計說明	臺灣生態飲食設計中心 吳○娟創辦人

場次	日期	課程主題	講師
第25場	6/30 10:00-11:00	主題客群解說重點與內容設計 (一)	臺灣生態飲食設計中心 吳O娟創辦人
第26場	6/30 11:00-12:00	主題客群解說重點與內容設計 (二)	臺灣生態飲食設計中心 吳O娟創辦人
第27場	7/2 08:00-09:00	漁村解說(一) 阿儒兄祖厝	番挖水耕農場 洪O菁負責人
第28場	7/2 09:00-10:00	漁村解說(二) 芳苑保正家族史與社會福利制度	番挖水耕農場 洪O菁負責人
第29場	7/2 10:00-11:00	漁村解說(三) 漁村會呼吸的牛棚	番挖水耕農場 洪O菁負責人
第30場	7/2 11:00-12:00	漁村解說(四) 漁民大樹下的歡樂時光	番挖水耕農場 洪O菁負責人

其推動效益說明如下。

- 一、 提升漁民生存韌性以及增加收入來源，減少他們的收入面對極端氣候和環境衝擊帶來的衝擊；
- 二、 延續漁民於海上專業知識與技能以及臺灣百年製油產業與歷史，傳承當地生活智慧與文化；

三、 建立確保可永續發展的糧食生產與採購系統，如販售於濁水溪口濕地移除之海茄苳，改善潮間帶棲息地；採購使用沼液沼渣、減少環境污染之農牧循環友善物產，共同維護生態系統，強化農業適應氣候變遷其他災害的能力，逐步改善土地和土壤品質。

第三節 永續發展主題之農村特色體驗商品化

本計畫將協同臺灣生態飲食設計中心聯合設立「西海岸永續物產研究中心」，邀集不同餐飲領域之生態廚師組成研發小組，將彰化西海岸永續物產研發出以「守護濁水溪口溼地」為名之永續商品，將它回歸臺灣永續飲食之核心價值。



圖 4、西海岸永續物產研發中心架構圖



圖 5、臺灣竹產業永續商品化研發進程規劃圖

本計畫透過商品化輔導工作坊以及分享交流會辦理，成功擾動全臺各地生態廚師共同響應「友善潮間帶」系列商品化推動，其推動成果及效益如下說明。

- 一、 透過永續商品化開發，建構常態性彰化西海岸永續採購之合作模式，穩定農漁民收入逐步邁向產業轉型；
- 二、 共計擾動 30 位臺灣生態廚師參與商品化開發，合計研發 43 款系列商品，包含 17 款餐點、2 款湯品、6 款烘焙、1 款冰品、2 款飲品、4 款沾醬、11 款甜鹹點；
- 三、 43 款友善潮間帶系列商品將於 8 月 3 日於臺北松山蔦屋書店、自煮生活展出，並於現場正式公開線上開賣，以達到將西海岸送到全臺灣之宣傳目的；

四、除提供民眾商品化預購服務外，未來將邁向媒合企業共同響應

永續彰化西海岸之伴手禮；

第四節 協力共創推動兒童永續食農教育之產學合作

本計畫協同臺灣生態飲食設計中心結合芳苑國小共同推動「建構西海岸臺灣兒童永續教育場域」計畫，辦理 15 場次兒童永續食農教育學習，陪伴孩子從環境到教育，將知識化作關懷與守護土地的行動，創造機會讓孩子拓展生命經驗、拓展視野。推動效益如下說明：

- 一、從知到行，讓知識與生活經驗聯結，重拾學生對周遭環境的反思能力與好奇心，培養一個會問問題、願意解決問題的人；
- 二、引導孩子在建立家鄉認同的過程中，培養同理心以及瞭解面對永續如何發揮個人影響力，展現出「我也可以」的生命態度；
- 三、建構臺灣兒童與企業永續教育學習模式，讓地方具體問題，未來透過社區、學校與企業等多方合作，可化為具體實踐行動；



圖 6、建構西海岸臺灣兒童永續教育場域推動圖

第五節 規劃與試辦農村 ESG 永續學習方案

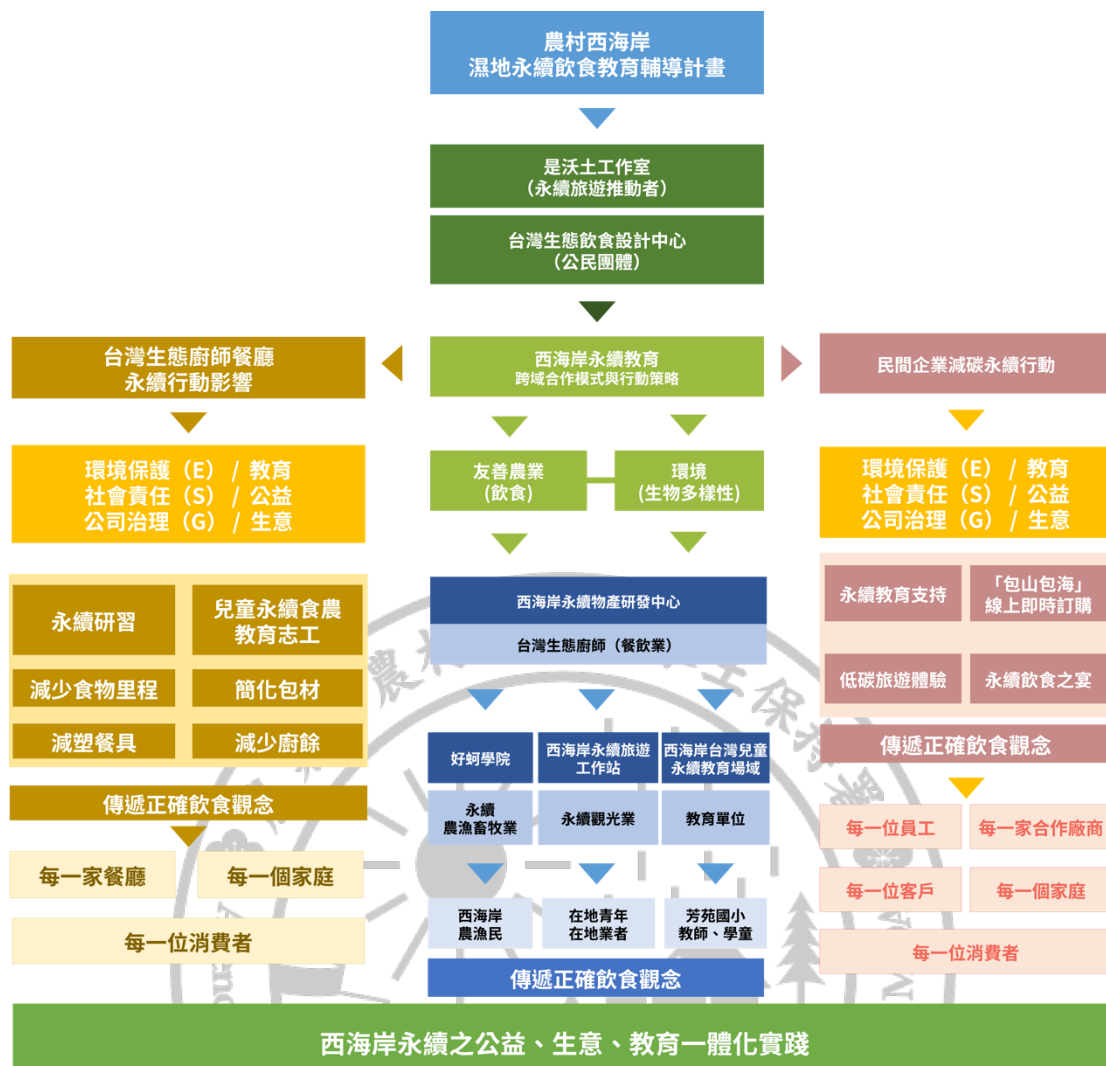


圖 7、西海岸永續之跨域合作淨零碳排合作模式策略圖

本計畫以「濁水溪口濕地」、「沿海植物」、「沿海漁村」以及「內陸漁村」作為設計主題，辦理 4 梯次永續學習工作坊，邀請雲林古坑華南國小、宜蘭岳明國中小以及民間企業以及長期關注永續議題之媒體代表從海上體驗到陸地漁村，邀請在地青年共同投入導覽解說，並於潮間帶濕地頒贈支持友善潮間帶之彈塗魚標章予支持台灣兒童永

續教育推動以及西海岸永續物產應用推廣之企業代表，期以透過各領域之深度交流，將西海岸永續觀念傳遞到全臺各行各業，擾動跨領域之多元合作共同投入西海岸永續行動。推動效益：

- 一、 帶臺灣的孩子來認識他的家鄉，透過和臺灣生態廚師一起將四道代表家鄉料理分享給二所學生，透過同儕的正向鼓勵增進芳苑下一個世代對家鄉的認同感。
- 二、 教育不只是學校的責任，透過家長的參與回饋，展現本計畫透過跨校交流學習模式，不僅提供學校教育連結社會教育給予豐富的課程與學習活動，培養孩子全面的身心發展，同時也幫助家長藉由陪伴共學，支持孩子共同以正向的生命態度面對世界，培養出完整的人格；例如雲林縣古坑鄉華南國小導師將孩子視為對話主體，模擬公聽會形式，引導學生將實際走讀彰化潮間帶永續學習過程中之所聽、所見、所聞，透過不同身份的扮演，包含漁民、居民、業者、政府、環保團體等，提出各自的看法與立場，並在這過程中彼此對話與溝通，提升孩子練習參與以及關注公共事務；
- 三、 戶外學習的回饋紀錄，不僅是學生對走讀學習的總結，也是我們了解學生學習狀況的重要管道。今年初本計畫團隊正式邀請二所國小學生實際到彰化芳苑走讀學習，其中岳明國中小導師

從臺灣地理環境、飲食文化等面向規劃設計系列教學內容，在過去數月中帶著孩子慢慢認識彰化潮間帶以及瞭解為什麼要到彰化芳苑走讀，在走讀之後也請學生將所學習之「平等」、「尊重」與「感恩」的態度以圖文的方式作為紀錄，同時提升學生觀察力、語文表達、身體與環境感知以及內省能力，在在顯示用自己的土地教育下一個世代，那麼未來他會更懂的保護它。

第六節 永續飲食之成果發表會

由農業部農村發展及水土保持署南投分署主辦、公民團體「臺灣生態飲食設計中心」協力策劃的《尋潮·拾潮》彰化潮間帶永續飲食特展，集結 30 位生態廚師、43 道述說永續彰化西海岸商品、五大展區於臺北 Tsutaya Bookstore 蔦屋松山店開展。這是一場把彰化芳苑鄉的風土人文、漁農韌性、土地智慧與永續精神「搬進城市」的公共策展行動，也是一次集結全臺生態廚師、企業與民間力量的永續倡議。推動效益如下說明。

- 一、透過策展，引領參與者從海上到內陸、從過去到未來，重新思考我們與這片土地的關係與責任，並進一步探問：「在這片潮間帶，我們想「種」下什麼？又該如何把臺灣的好，一口一口「吃」回來？」；

- 二、 從「看見」到「參與」——鼓勵觀眾不僅看見地方風土價值，更思考自身在永續行動中的角色，讓展覽成為參與式的公共行動起點；
- 三、 期盼透過生態廚師的轉譯，建立一條從「食物選擇」到「環境改變」的具體路徑，讓企業與社會大眾能透過日常飲食，參與永續行動與 ESG 實踐；
- 四、 展覽不只是知識的呈現，更是一座串連公益、教育與產業的橋樑，期待能開啟更多跨領域合作的可能，讓「臺灣的農場」、「臺灣的餐廳」從理念走向行動；

臺灣是竹類資源非常豐富的一個國家，由農業部農村發展及水土保持署南投分署主辦「2025 國際永續竹藝術創作論壇」，本計畫協力特邀林 O 涵工藝師選用臺灣高山特優竹材結合竹藝與餐桌美學進行竹藝食器開發與設計，以及 8 位生態廚師聯合設計臺灣永續竹宴，期許帶著臺灣製造的竹藝食器與飲食記憶跟世界的永續連結。

