

第1章

展開大學食農教育創新 從教育設計的角度 帶領師生進入真實場域

文/田孟凌 圖/食養農創計畫辦公室



「食養城市·人文農創」是一群來自國立臺灣大學文、社、理、工、農等各學院師生組成的教學團隊，藉由課程設計，打破學科藩籬並將學生帶入場域，進行議題導向之提案發想。「食養農創」配合的六個場域：南萬華、大溪、溪洲部落、坪林、大橋頭、紹興社區，都有各自的發展議題，諸如長照、拆遷移置、人口外移、產業發展、食農教育、都市更新與都市原住民等。希望透過跨域課程，在城鄉場域以人文社會科學的角度，重探農業價值，重省人與自然、人與食物、人與社會的關係。

當高等教育接觸社會，展開「人文農」之旅

「食養城市·人文農創」議題發想中的「農」並非僅指農業技術層面，而是「人文的農」，我們意圖引領學生由身旁的都市地景、飲食習慣開始觀察，反省當前無盡追求成長率的「累積型世界觀」；重新由經濟、社會、文化各面向深入探究，親自品味食品、食物、食材；並藉由課程返回務農實作環節去理解「大地」的意義，體會並重現「循環

型世界觀」，找回人與自然的最佳節奏，維護地球的永續生機。

然而我們不光是口頭高喊「尊農」口號、或鼓動「青年返鄉」的話語而已。我們主張直接由城市開始，就近實踐。城市的本質正是「外來者組成的聚落」，本就充滿拒絕傳統、創造驚奇的無限可能性，與其離開城市，不如由多樣性的城市著手改變生活。以人文社會科學的角度，重思農業公正分配的問題，重省人與自然、人與食物、人與社會的緊密聯帶，進而具體追索農食過度商品化、糧食自主、糧食安全、土地剝削、社區貧窮等全球性問題，為學生打造社會實踐的基礎。



帶領大學生實際進行幫農活動，從勞動體會農業生產過程。

將教學結合場域，培養議題出發、解決問題之能力

在過去臺大城鄉所、地理系、社會系、社工系、紹興學程等系所、學生團體的努力耕耘下，「食養農創」得以接觸六個與課程配合的場域：南萬華、大溪、溪洲部落、坪林、大橋頭、紹興社區，每個場域都有各自的議題，諸如長照、拆遷移置、人口外移、產業發展、食農教育、都市更新與都市原住民等。藉由課程設計，打破學科藩籬並將學生帶入場域，由實際案例進行議題導向之提案發想，並回饋場域。以下將針對幾項「食養農創」計畫開設的課程與工作坊做介紹：

溪邊的都市部落 溪洲部落小米酒釀酒工作坊

溪洲部落是位於新店溪畔的都市原住民部落，族人多為阿美族人，原居住於東部地區。原鄉生活日漸艱難，從民國50年代開始，因追求工作機會，花東地區的原住民陸續遷移至都市。

60年代末期，來自花蓮地區的阿美族人偶然中發現新店溪畔高灘地，結伴落腳於此，逐步發展成現在的溪洲部落。由於溪洲部落族人一直未取得居地土地所有權，80年代之後，隨著臺北都會的擴張，住在河岸的族人陸續接到拆遷通知。經歷一連串抗爭、協商，到了101年，「新店溪洲阿美族生活文化園區」的都市計畫變更案由內政部都市計畫委員會通過，變更都市計畫分區使用，於溪洲部落緊鄰公有地上設立「原住民生活專用區」。

即使移居至都市，阿美族文化仍然融於溪洲部落族人的血液與靈魂當中，釀酒文化即是其中之一。酒之於原住民，是一個與歷史文化連結的媒介，對於阿美族也不例外。我們透過小米酒釀酒工作坊，與溪洲部落族人共同釀酒，從中體會釀酒對阿美族的文化意義，在等待發酵途中，透過實地導覽，認識溪洲部落的歷史、建物設計與族人北上工作的故事種種。工作坊希望從原住民傳統飲食出發，藉由動手釀造小米酒的機緣，延伸探討都市原住民的經濟、文化與社會議題。



溪洲部落釀酒工作坊，連起小米酒與原住民的關係，進一步探討都市原民議題。

**當坪林茶產業遇上氣候科學與音樂
氣候變遷與音樂設計課程**



坪林百年相褒歌文化新詮釋—「褒·種茶」音樂會。

新北市坪林為北部著名茶鄉，近年因國道五號開通造成地方奉茶文化沒落，「食養農創」計畫團隊進入後，試圖凝聚結合產業、社區、環境的地方創生能量，並且以跨領域合作方式，針對坪林茶產業與茶文化進行多方剖析，例如以大氣系、城鄉所、園藝系、地理系教

師組成的「氣候變遷議題實作」課程，結合各系所專長，試圖用科學方法實驗在地茶農的農業知識與經驗，分析茶葉在氣候、播種、收穫、加工、空間設計等各步驟上的細部差異，將其賦予科學性的紀錄與解釋，並作為日後在地發展使用。



臺大學生與新北市坪林、石碇等國中小學生共演相褒歌。

此外，新北市茶鄉流傳著百年「相褒歌」文化，相褒歌是茶農以臺語彼此對唱的山歌，為採茶時即興演唱的歌謠，憑藉口耳相傳流傳至今，然而隨著坪林人口外移老化，僅剩老一輩的茶農熟習相褒歌哼唱。為了保存珍貴的茶鄉音樂文化，本計畫由蔡佳芬老師與坪林中小學、林金城老師及地方耆老合作，嘗試引入大學資源，進行記錄、推廣與創新。蔡佳芬老師與臺大創新設計學院，結合創新科技與相褒歌教學，和坪林中小學生共同舉辦售票音樂會，產出遊戲、茶香明信片、音樂階梯、茶籤詩，並出版CD、DVD，以供紀錄流傳。藉由地方農產業出發，以有趣互動令學子了解

茶產業、茶文化之珍貴，培養對家鄉的認同感。



記錄逐漸失傳的相褒歌，延續茶葉與音樂的關係。



參訪坪林慈心淨源茶廠，學習並推廣環境友善農業，記錄製茶流程與製茶空間。



大溪菜市場購買當令在地食材，與攤販討論食物來源與特色，了解自己所吃下的食物。

從產地到餐桌，大學與高中的合作嘗試—自煮巴士工作坊

大學生們外食機會高，但你有想過這些美食從何而來嗎？其實不僅是在大學校園內，我們也更進一步思考如何進行跨校、跨層級的食農教育合作，並且結合高教資源進行教育深耕。計畫教師與大溪至善高中過去有良好的合作關係，我們嘗試打造能夠結合普通高等教育與技職中等教育的課程合作模式，發揮各自的長處，彌補彼此欠缺之處。

為了讓學生了解食物的流程，我們設計了一門有趣的工作坊課程「自煮巴士工作坊」，透過導覽、實地摘採撒烏瓦知部落野菜、逛大溪菜市場並購買當令食材等方式，讓大學生們能夠接觸桃園大溪的都市原住民、在地市集與農產品。此外，工作坊安排與桃園至善高中餐飲科同學共同烹調，在此過程中，臺大學生可接觸校內沒有的專業烹飪設備，並向至善高中餐飲科專業的小助教們討教餐飲烹調技巧與衛生知識。讓同

學們不只是吃，而是能知道自己吃下的是什麼？以及如何選擇合適的當令食材，減少因物流冷藏造成的碳足跡，吃的健康也吃的永續環保。一道道佳餚上桌後，由全民食物銀行理事長古碧玲老師、至善高中餐飲科楊主任、實踐大學餐飲管理系楊老師共同針對食材處理、烹調方式、食用風味等逐一講評，過程專業，使同學們認真看待烹調與衛生的意義。



撒烏瓦知部落摘採野菜，體會阿美族的野菜文化。



與桃園至善高中合作，共同烹調食物，自煮、共食，完成從產地到餐桌之旅。

展望未來高等教育，回歸田野，關心在地，並促成教育創新

我們的教育設計不僅只關注於食物本身，而是將食物作為楔子，將學生帶回食物生產的經濟、文化與社會過程，探討飲食與地方農產業、地方文化彼此的關係，並透過實地進入場域研究，跨越圍牆了解真實世界的運作與其中的議題，並在充分理解後提出可行提案。在現今社會變動快速，學科界線逐漸模糊的情況下，本計畫正努力嘗試，反覆摸索實踐，期望伴隨著跨領域師生，找尋出大學教育如何回應未來社會變遷與食農議題需求的契機。



學校小檔案

學校名稱：國立臺灣大學「食養城市·人文農創」計畫

執行的特色：從教育設計角度將大學與真實場域接軌，促成高等教育結合「人文農」議題，進一步探討經濟、文化與社會的關係。

聯絡方式：02-33661883

聯絡地址：臺北市大安區基隆路四段148號1樓108室

臉書粉絲頁：
<https://www.facebook.com/ntuhacreating>

官方網頁：
<http://aschool.ntu.edu.tw/index.php>

