

# 第5章

## “社區就是教室·生活就是學習” 將食農教育扎根在高中校園

文、圖/戴介三



當食農教育遇上社區營造會激盪出甚麼樣的火花呢？桃園市大溪區的私立至善高中「農產行銷科」於105年2月成立，以「新農時代」的脈絡做設計，使農業不再被動扮演原物料生產的角色，它更連結了社區發展、城鄉規劃、飲食安全及生態環境等議題，以成為支持及創新社會的主力。

### 社區就是教室·生活就是學習

私立至善高中創校於民國61年，位於桃園市大溪區，占地3.9976公頃，接近石門水庫、後慈湖、大溪老街，背倚二層台地，有中央山脈作為天然屏障。張董事長皓期於8年前接任，以打造「人文、藝術、健康、體育」為至善高中校本位，「泥土、國際、全人與職人」為教育目標。而學校的活動與課程，也透過大量的移動、無圍牆、跨校、跨科層的交流，讓至善高中成為一個有趣的學校，讓學生喜歡上學，在校園中成就生命的感動。目前科別為：農產行銷科、家具木工科、表演藝術科、幼兒保育科、餐飲管理科、餐飲技術科、汽車修護科及普通科等八個科別。

其中，農產行銷科(以下簡稱農銷科)在張董事長的支持之下於105年2月成立，特別邀請具有豐富社區營造經驗的李宗俊先生來擔任科主任，李主任不但是大溪在地人，更是清華大學社會學研究所畢業，對於本科具有社會科學研究試驗的精神。李主任提到農銷科學生的學業成績並不好，面對社會的競爭能力較弱，也較無自信心，所以他嘗試運用田野的方法，讓學生能夠走入社區、走入人群，並與在地產業結合，希望能讓學生發掘留鄉服務的可能性，在課程設計和安排上費盡心思，且具有彈性。



由大溪三和木藝工作坊提供3分地給學生做農事體驗課程。



大溪老街上的桃媽田野工作室提供廚房，作為農銷科的食農料理教室。

### 「新農時代」讓學生走入社區、走入人群

以「食農教育」作為農銷科的特色主軸，就期待能透過與社區緊密結合的方式來操作，加上跨領域發展，透過一級生產、二級加工、三級服務，結合五感體驗、社區產業、城鄉發展及在地旅遊等，像是當地的「三和木藝工作坊」提供3分農地給學生進行農場實習，大溪老街上的「桃媽田野工作室」則將廚房借給學生進行料理實作，並融入大溪不同季節的商品，如洛神花、韭菜、地瓜等，藉此深入社區，啟發學生對於農業的興趣，以及對家鄉的情懷。

農銷科迄今已經有1、2年級各21位學生，大部分來自弱勢家庭，1/6為原住民、新住民的小孩，開學時，老師沒有教科書，而是發給學生筆記本和履歷表，「筆記本」是希望學生能將所學的知識記錄下來，讓自己可以重複學習，加深印象，「履歷表」則是讓學生能夠隨時檢視自己的專業能力，是否能與社會競爭。106年度新學期的課程更是以「選修課」的方式來進行，分成理論與實務課程，讓學生們能有更多元的選擇機會。

在106年11月由學生自行編輯「行農」刊物，創刊號則以「洛神花」為主題，作為學生自我的學習與表現的舞台，長遠來看，李主任把它當成一個齒輪，藉此轉動教育、社區與農業，讓三個場域資

源能彼此連結、創造更多有趣的產業觀點或教育行動，這份刊物現階段是對學生的陪伴，但期待有一天他們能成為獨立自主的行農，給學生對於未來人生有更多的選擇機會。

為何取名行農？李主任表示就是希望學生能夠「行銷」農業外，也可以「行善」農業，在去年冬至時，讓學生利用自己種的艾草、青菜，親手做鹹湯圓，由大溪區義和里簡淵川里長帶領下，學生們親自為獨居老人送暖，所以當農村人口逐漸老化時，學校食農教育所發展的陪伴機制，若能以整合活化產業為目標，藉此，發展出長照型的食農教育產業模式？或許是值得思考的課題。



青農鄧志賢老師指導學生使用農機具的技巧。

## 以「土地、社區、雲端」 為教學場域

農銷科老師分別具有不同的專業背景，兩位專任教師為陳啟益老師、張雅婷老師。陳老師為中國文化大學經濟學博士，專長為數位行銷、簡報技巧等，張老師為屏東大學熱帶農業暨國際合作研究所畢業，主要負責食農教育的操作課程，如食材的料理知識及技巧等。業界老師則有第3屆百大青農(團體組)的鄧志賢、大溪阿英腿的雷家芸等。

李主任認為新時代的行銷學習應「耕耘」土地與社區、挖掘地方產業的潛力，同時發揮「耕雲」的思維以網路資訊做平台、連結社會文化與創新知識。因此，農銷科的課程是以「土地、社區、雲



負責食農料理課程的張雅婷老師，上課前到農場採集所需食材

端」為教學場域，於做中學的過程中培養四大素養「實踐力、社群力、創研力、資訊力」，並訓練學生以「企劃案」整合、應用所學，累積行銷企劃案之經歷，陳啟益老師的授課內容則依此方向來規劃。

帶領食農料理課程的張雅婷老師，也融入大溪不同節氣料理，清明時節則教學生製作艾草糰、潤餅等，從艾草糰的材料如艾草、大花咸豐草、鼠麴草、鼠麴舅等開始介紹，讓學生去聞不同草的香氣，品嚐和感受其差異性，並讓學生親自動手做出具有特色的艾草糰；潤餅的製作上，則說明寒食節的



潤餅的製作上，則說明寒食節的由來，也概述臺灣不同區域的潤餅差異。

艾草糰的材料如艾草、大花咸豐草、鼠麴草、鼠麴舅等開始介紹，讓學生去聞不同草的香氣，品嚐和感受其差異性。



由來，也概述臺灣不同區域的潤餅差異，材料則有學生自己種植的茼蒿、韭菜，以及市場採購的雞蛋、豆干等，讓學生們共同料理、共食，分享彼此的經驗，過程中笑聲不斷，氣氛融洽而溫馨。

訪談中，學生們對於農銷科的課程安排充滿興趣，2年級莊湘琴及1年級陳以倫都很喜歡鄧志賢老師所帶領的農場實習，因為實習過程會分成兩組，分別代表不同的公司，各組內任務分工有CEO執行



潤餅材料則有學生自己種植的茼蒿、韭菜，以及市場採購的雞蛋、豆干等，讓學生們共同料理、共食，分享彼此的經驗。

長、營運總監、生產管理、行銷企劃及工務(田間管理、資材等)等不同角色，重點在於讓同學們學習計畫性生產(選擇不同季節適合的作物)、財務管理、市場行銷等，生產出來的農產品則由同學們到大溪區公所、農會、警察局等機關販售，在學期結束前以經營狀況來評量成果，在彼此競爭下讓學習更有驅動力。

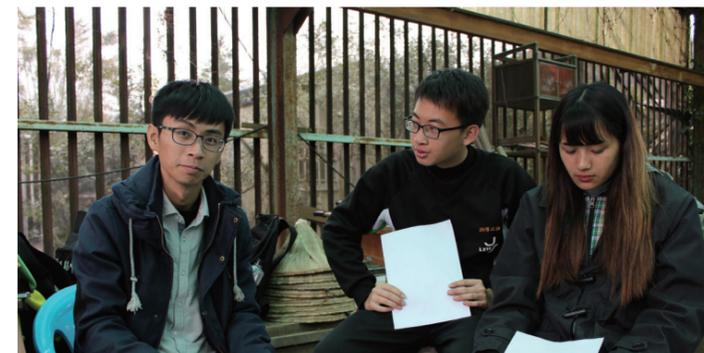
## 食農教育也可以回饋社會， 創造社會價值

農銷科十分重視學生的表達能力，107年也組成團隊向信義房屋爭取「社區一家全民社造行動計畫」的經費，同時也鼓勵學生撰寫小論文，像是1年級的陳以倫同學就打算以小論文將所學的知識落實到實務層面，來幫助阿公所種植的綠竹筍進行行銷推廣。除此之外，未來也將規劃環島旅行，拜訪各地的農友如南投、嘉義、台南、屏東科技大學及花蓮五味屋等，更藉此來拓展學生的視野。

李主任表示大溪需要更多從社福角度出發的田野調查及商業發展模式，所以，食農教育不只有商業用途，也能回饋社會，創造社會價值。以「新農時代」的脈絡做設計，此時農業不再被動扮演原物料生產的角色，它更連結了社區發展、城鄉規劃、飲食安全、生態環境等議題而成為支持、創新社會的主力。農業的「行銷」不單是商業的策略，更是傳遞理念、解決社會問題與創新經濟的方法，甚至近十年因資訊科技的發展，農產行銷的意義更跨越了空間限制而進入雲端，與網路社群、全球糧食議題、國際脈動做互聯。



由學生親手自製的農產加工品-手工橘子果醬。



具備豐富田野知識的農產行銷科李宗俊主任(左1)，農銷科2年級莊湘琴(右1)及1年級陳以倫(右2)對於農場實習課程充滿興趣。

## 學校小檔案

**學校名稱：**  
桃園市大溪區至善高級中學

**所生產的作物類型：**  
依照季節來種植。  
(1)春季：小黃瓜、四季豆、地瓜葉、韭菜、空心菜、玉米及青椒等。  
(2)夏季：空心菜、小白菜、青江菜、油菜等。  
(3)秋季：茼蒿、菠菜、甘藍、青花菜、芥藍等。  
(4)冬季：茼蒿、菠菜、甘藍、蕪菜等。

**聯絡方式：**03-3887528

**聯絡地址：**  
桃園市大溪區康莊路645號

**學校網址：**  
<http://www.lovejs.tw/>

