

不關田不種菜—— 消費者取向的食農教育推動經驗談

新北市立三民高級中學國中部教師 莊豐其

從食育邁向食農教育

早些年我在教授飲食相關課程時，依循著課本及大學所學，圍繞在食品安全、黑心食品、食品添加物、營養等主題上。那時候的教學著眼於食育，鮮少觸及農業的領域，尚不能稱之為食農教育。然而，隨著廣泛的閱讀，我意識到食物背後龐雜的關係鏈，對飲食（食物）與其他社會、經濟、自然面向的關聯有了更多的了解，也意識到消費行為對他人與環境的影響力。飲食課程的重心也從追求「無毒」、「健康」，加入了對「公平正義」（例如：生產者是否獲得合理待遇）、「經濟支持」（例如：直接跟農夫買或支持小農等），以及「環境永續」的關懷。期許學生能從愛自己與家人、僅關注自己好，拓展至「愛他人（社會）」與「愛萬物」、與社會及地球萬物共好的境界。要對生產者、社會與環境併發關懷之情，進而邁向共好，必須從了解食物生命歷程中的人事物開始。食物從產地到餐桌的生產過程，係屬農業的範疇。近幾年，我的飲食課程增加了許多相關的探討，因此轉而成為更多元寬廣的食農教育。

不關田不種菜的食農教育

說到食農教育，很多人第一個反應就是在學校內關田種菜。但對於教學者而言，因著每個學校硬體環境、師資、行政支持等條件不同，需要克服的因素可不少。親自體驗種植的過程，能帶給學生有別於坐在教室聽課的學習，但也並非必要的選項。我所任教的學校位於蘆洲，過去雖然是大台北近郊重要的蔬菜供應地，但隨著交通與其他產業的發展，轄區內的農地已多變為住宅與工廠用地，農戶的數量屈指可數。學生家庭幾乎

不務農，每天的飲食選擇與消費，是孩子與食物及土地間主要的連結。也因此，我自己選擇了一條比較容易、也更貼近學校學生生活經驗與生活環境的方式，消費者取向的食農教育。

「消費是一種投票，當你選擇一個食物，就等於你投下一張認同它背後整個生產過程、生產體系的選票。」，這是最常跟孩子說的。我期許自己能藉由課程，讓學生能在生活中選擇負責任、對環境友善的生產者，成為一個負責任的消費者。這與聯合國永續發展目標（SDGs）中第12項目標—「負責任的生產與消費」不謀而合。

烹飪實習絕對是學生在飲食課程中最愛、最有學習動機的活動。這幾年，我讓烹飪實習成為實踐「在地、當季、友善環境」、「愛自己、愛他人、愛地球」等飲食理念的檢定考。例如：教中餐烹調主題時，我除了說明烹調技巧、烹調科學、食物選購與處理，更談「在地、當季、友善環境」理念的內涵與好處、談常見農法（慣行農法、友善種植、有機…）的差異以及對環境的破壞程度。然後，我要求學生實習課的菜單設計必須包含三種當季盛產的農產品，帶來的食材至少要有一樣具備有機標章，且盡可能不要使用進口農產品，另外並請學生回去調查家中米及食用油的產地，鼓勵他們選擇食物里程最低的帶來使用。學生在這些規範之下，必須實際查詢當季盛產的農產品有哪些，必須實際採購有機商品，必須在選購時確認產地。藉由實習，他們累積了在生活中實踐「在地、當季、友善環境」理念的經驗與能力。還記得，有一次學生在七下實習課時問我：「老師，這次也是要用臺灣的蔬果嗎？」，從他們的提問，反映出他們還記得七上實習課必須使用在地水果的原則。我自己的解讀

是，他們內化了學習，某種程度上形成了素養。學生透過菜單設計，食材採購的實際體驗，獲得不同於種植體驗，但同樣有價值的學習。

有伙伴加入的食農教育2.0

雖然在課程中推動食農教育好些年，但一直是自己默默在做。上學期末，我以可以申請經費，汰換使用十多年效能不佳的炒菜鍋，並添購其他想要的器具，以及我已經有施行過的教材可以分享為由，成功爭取領域內教師的支持，撰寫申請了農委會的食農教育推廣計畫，並且順利通過。從暑假開始，花了不少時間在安排與辦理增能研習和共備討論，也辦了幾次校外教學。多了很多額外的工作，但能將自己的經驗分享出去，能和夥伴們一起在飲食的領域增廣見聞、備課增能，讓我累得心甘情願。感謝領域內的夥伴願意一起投入食農教育的學習與教學，願意放下已經

熟練的課程，挑戰自己，勇敢嘗試，同時給予我最大的支持與回饋。食農教育在伙伴們的加入後，邁向2.0的時代，相信不久之後便能在三民校園開花結果，落地生根。



核安24號演習一
石門國小師生核災疏散演練



鳳鳴國小防災演練朱市長與全校師生合影