

國立臺灣大學生物資源暨農學院

生物產業傳播暨發展學系

碩士論文



Department of Bio-Industry Communication and Development

College of Bioresources and Agriculture

National Taiwan University

Master's Thesis

探討食農教育於茶文化認知提升之成效

Exploring the Effectiveness of Food-Agricultural

Education on the Recognition of Tea Culture

劉景源

Ching-Yuan Liu

指導教授：邱玉蟬 教授

Advisor: Yu-Chan Chiu Ph.D

中華民國 113 年 7 月

July, 2024

國立臺灣大學碩士學位論文
口試委員會審定書



探討食農教育於茶文化認知提升之成效

Exploring the Effectiveness of Food-Agricultural
Education on the Recognition of Tea Culture

本論文係 劉景源 (P11630014) 在國立臺灣大學生物產業傳播暨
發展學系完成之碩士學位論文，於民國 113 年 7 月 17 日承下列考試委
員審查通過及口試及格，特此證明

口試委員：

邱文雄

(簽名)

(指導教授)

黃慶鴻

王芳文

黃麗君

系主任：

黃麗君

(簽名)

誌謝



回首撰寫這本論文的過程，實在得到了許多貴人的幫助與支持，景源才能順利地完成，再次獻上萬分感謝。

首先，感謝指導教授邱玉蟬老師，在學生起初的選題方向、執行建議及撰寫過程等，給予了景源不少建議、悉心指導及幫助，透過玉蟬老師在學術智慧和嚴謹的治學態度，深深地影響著學生，使景源在過程中受益匪淺。

其次，我誠摯地向四位博士致以最衷心的感謝：邱玉蟬博士、黃慶鴻博士、黃麗君博士和王志文博士。感謝您們在百忙之中抽出寶貴的時間，擔任我的口試委員，給予我寶貴的指導與建議。在口試過程中，您們的專業知識和細心指導，使我獲益匪淺，對我的學術研究和未來發展具有重要意義，您們所提出的寶貴意見，不僅幫助我完善了論文，更啟發了我對未來研究方向的思考，再次感謝您們的支持與鼓勵，希望未來能有機會繼續向您們學習，並且不辜負您們的期望，努力在學術道路上不斷前行。

最後，感謝臺大生物產業傳播暨發展學系的各位老師，在專業課堂上無私地傳授實務經驗，為景源奠定堅實的理論基礎；感謝公正國小中年級的導師，在辦理課程期間提供的支持與幫助，從課程活動安排前後的協助及過程中所給予的指導和建議；感謝參與這次課程體驗的所有小學生們，從開始到結束很認真學習；感謝鐘榮中同學、朱家慶同學、丁學民同學，一路的互相激勵及學習；更感謝家人們，在景源求學和研究過程中，成為堅強地後盾，總是給予無條件的支持和鼓勵，讓景源能夠專心致志地投入到研究中；感謝這段學習路程中曾經幫助過、支持過景源的親朋好友們。這篇論文順利完成的重要保障。

誠摯感謝！

研究生 劉景源

2024 年 7 月

中文摘要



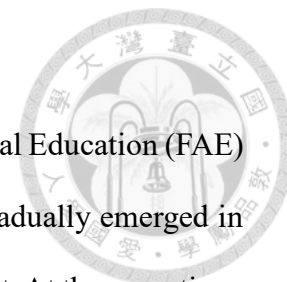
本研究旨在探討食農教育體驗在國小教育中的實施成效，近年來，茶文化在臺灣逐漸興起，人們對於健康飲食的重視也越來越高。同時，對於農業的關注度也逐漸提升，茶業在臺灣農業中扮演十分重要的角色；然而，由於茶中所含的咖啡因，可能對學童造成傷害而鮮少被列入校園的課程當中。

本研究根據 2002 年公告的食農教育法，設計一套與茶相關的食農教育課程，讓小學中年級的孩子們透過相關課程，從茶的歷史文化、種植環境、加工製作與應用等，以宜蘭縣某國小的中年級學生為樣本，並使用同樣的問卷在進行課程前施予前測及課程後施予後測，以成對樣本 T 檢定來檢測進行課程前後之差異分析。研究結果顯示，在實行茶文化食農教育後，學生對茶的農業生產與環境（Agricultural Production And Environment，AE）的知識、飲食健康與消費（Diet Health And Consumption，DC）的知識及飲食生活與文化（Food Life And Culture，FC）的知識有顯著的增加。

研究結果顯示茶文化食農教育課程在國小學童中的實施成效相當顯著，對於透過食農教育課程來推廣臺灣茶葉具有重要的意義，本研究對於未來學校推廣食農教育、促進茶文化的認知及地位，具有重要的參考價值。

關鍵字：茶文化、食農教育、宜蘭縣、小學生

英文摘要



This study aims to explore the effectiveness of Food-Agricultural Education (FAE) on the recognition of tea culture. In recent years, tea culture has gradually emerged in Taiwan, and people have paid more and more attention to healthy diet. At the same time, attention to agriculture has gradually increased, and the tea industry plays a very important role in Taiwan's agriculture; however, because the caffeine contained in tea may cause harm to children, it is rarely included in school.

Based on the FAE Law announced in 2002, this study designs a set of tea-related courses so that 10-years-old children can learn from the history and culture, planting environment, processing, production and application of tea through the courses. Yilan County students was taken as a sample, and the same questionnaire was used to administer a pre-test before the course and a post-test after the course. A paired sample T test was used to analyze the differences before and after the course. The research results show that after the course, students' knowledge of tea's Agricultural Production And Environment (AE), Diet Health And Consumption (DC), and dietary life and Knowledge of Food Life And Culture (FC) has increased significantly.

The results of the research show that the implementation of the tea culture and food and agriculture education courses among elementary school children is quite effective. It is of great significance for promoting Taiwanese tea through the courses. This study will provide guidance for future schools to promote FAE and promote tea culture. Cognition and status have important reference value.

Keywords: Tea Culture, Food and Agricultural Education, Yilan County, Elementary School Students

目次



口試委員會審定書.....	i
誌謝.....	ii
中文摘要.....	iii
英文摘要.....	iv
第一章 緒論.....	1
第一節 研究背景與動機.....	1
第二節 研究目的.....	4
第三節 研究問題.....	5
第二章 文獻探討.....	6
第一節 臺灣食農教育推動概況.....	6
第二節 臺灣食農教育相關法規.....	16
第三節 臺灣小學食農教育現況.....	22
第四節 國外食農教育.....	27
第五節 國小為重要轉折階段.....	29
第六節 各國茶文化.....	30
第三章 研究方法.....	41
第一節 研究方法與架構.....	41
第二節 研究場域與對象.....	47
第三節 資料分析.....	49
第四章 研究結果與討論.....	51
第一節 描述性統計.....	51
第二節 成對樣本 t 檢定	72
第三節 假設成立.....	76

第五章 結論與建議.....	77
第一節 研究結論.....	77
第二節 研究貢獻.....	79
第三節 研究建議.....	80
第四節 研究限制.....	81
參考文獻.....	82
一、中文資料.....	82
二、英文資料.....	85
附錄.....	88
附錄一、茶文化食農教育教案.....	88
附錄二、探討食農教育於茶文化認知提升之成效調查問卷（前測）.....	91
附錄三、探討食農教育於茶文化認知提升之成效調查問卷（後測）.....	94
附錄四、茶文化食農教育現場體驗活動照片.....	97

圖 次



圖 1	近五年臺灣茶種植面積與產量情形.....	2
圖 2	食農教育 ABC 模式：食農教育三面六項	15
圖 3	學校推展食農教育的目標.....	16
圖 4	研究流程.....	44
圖 5	性別比例.....	51
圖 6	最常喝的茶前後測比較.....	52
圖 7	不同茶差別的了解程度前後測比較.....	53
圖 8	喝茶優缺點的了解程度前後測比較.....	54
圖 9	喝茶頻率前後測比較.....	55
圖 10	茶樹生長所需環境條件的了解程度前後測比較.....	56
圖 11	採茶方法的了解程度前後測比較.....	57
圖 12	茶園中昆蟲生態的了解程度前後測比較.....	58
圖 13	臺灣茶樹品種的了解程度前後測比較.....	59
圖 14	分辨茶葉好壞的了解程度前後測比較.....	60
圖 15	挑選茶品的了解程度前後測比較.....	61
圖 16	喝茶時的糖量建議程度前後測比較.....	62
圖 17	茶葉運用方式前後測比較.....	63
圖 18	臺灣茶發展歷史的了解程度前後測比較.....	64
圖 19	宜蘭哪些鄉鎮有種茶前後測比較.....	65
圖 20	最適合種在宜蘭的茶是什麼品種比較.....	66
圖 21	宜蘭特色茶的了解程度前後測比較.....	67
圖 22	採茶流程的了解程度前後測比較.....	68
圖 23	茶葉分級的了解程度前後測比較.....	69
圖 24	製茶流程的了解程度前後測比較.....	70

圖 25 茶葉機械設備的了解程度前後測比較.....	71
附錄圖 1 與老師行前會議 A.....	97
附錄圖 2 與老師行前會議 B.....	97
附錄圖 3 407 班活動前解釋活動流程環節 A.....	98
附錄圖 4 407 班活動前解釋活動流程環節 B.....	98
附錄圖 5 填寫前測問卷 A.....	99
附錄圖 6 填寫前測問卷 B.....	99
附錄圖 7 介紹茶文化 A.....	100
附錄圖 8 介紹茶文化 B.....	100
附錄圖 9 介紹茶文化 C.....	101
附錄圖 10 介紹茶文化 D.....	101
附錄圖 11 室外課開始並教導學生下茶園的基本裝備 A.....	102
附錄圖 12 室外課開始並教導學生下茶園的基本裝備 B.....	102
附錄圖 13 介紹茶園生態.....	103
附錄圖 14 茶園體驗.....	103
附錄圖 15 如何採摘一芯二葉 A.....	104
附錄圖 16 如何採摘一芯二葉 B.....	104
附錄圖 17 同學採摘的一芯二葉（410 班級學生）.....	105
附錄圖 18 學生因為上實作課程調皮講話被老師請去樹下乘涼.....	105
附錄圖 19 晾曬茶葉.....	106
附錄圖 20 採摘茶葉後教導學生如何秤重.....	106
附錄圖 21 秤重後學生們學習如何把茶葉分級處理.....	107
附錄圖 22 炒茶說明.....	107
附錄圖 23 運用自己手式的高低示範教導學生如何炒茶.....	108
附錄圖 24 翻炒茶菁 A.....	108
附錄圖 25 翻炒茶菁 B.....	109

附錄圖 26	翻炒茶菁 C.....	110
附錄圖 27	翻炒茶菁 D.....	110
附錄圖 28	揉茶.....	111
附錄圖 29	經過揉捻後，將茶葉鋪平並拿去烘乾.....	111
附錄圖 30	結合當地農會推出茶香系列餐食.....	112
附錄圖 31	如何使用國際鑑定杯及如何使用小型計量機器.....	112
附錄圖 32	放茶葉到計量機上秤重 A.....	113
附錄圖 33	放茶葉到計量機上秤重 B.....	113
附錄圖 34	品茗茶湯 A.....	114
附錄圖 35	品茗茶湯 B.....	114
附錄圖 36	手做午安枕.....	115
附錄圖 37	手做午安枕.....	115
附錄圖 38	填充茶枝放入枕頭內套.....	116
附錄圖 39	學生開心分享自己所做的茶葉午安枕 A.....	116
附錄圖 40	學生開心分享自己所做的茶葉午安枕 B.....	117
附錄圖 41	學生拿著自己手作茶葉午安枕合照.....	117

表 次



表 1	國內食農教育推廣政策.....	10
表 2	國內食農教育立法進度.....	17
表 3	食農教育六大推動方針.....	20
表 4	食農教育之學習內涵.....	21
表 5	問卷設計構面及問項彙整表.....	46
表 6	小學生茶文化教育體驗課程設計.....	48
表 7	問卷設計構面及問項彙整表.....	50
表 8	農業生產構面與環境在前後測差異比較.....	73
表 9	飲食健康與消費在前後測差異比較.....	75
表 10	飲食生活與文化在前後測差異比較.....	76

第一章 緒論



第一節 研究背景與動機

臺灣位屬亞熱帶地區，其土質及地形等均適合栽種茶葉。於 1624 至 1662 年的荷蘭統治時期，已有發現野生茶樹蹤跡，但當時未作為飲用茶葉使用。直到 1869 年，一名約翰杜德（John Dodd）英國商人將臺灣烏龍茶直銷到美國並與地方仕紳李春生合作，協助約翰杜德勸說農民種植茶樹，因此成功將臺灣茶葉外銷國外，獲得臺灣茶葉之父美名。於 1895 年至 1945 年的日治時期，公私營機構輔導改良茶樹耕作與製茶技術等，並由於經濟復甦、臺幣升值及喝茶人口增加等緣故，逐漸改為內銷運作（國家文化記憶庫，2024）。

臺灣的地理環境與氣候適宜茶樹的生長，另外對於茶樹栽培管理及茶葉製造技術已有二百多年累積，生產製造包括紅茶、綠茶、烏龍茶與包種茶等，其中以包種茶與烏龍茶深受海內外喜愛。近年來，依消費者需求產製品質好且具特色之精品茶類，另依產製環境之特性發展出罐裝飲料、泡沫茶飲之商用茶等原料（茶業專訊，2023）。

根據農業部農糧署農業統計年報資料顯示（圖 1 近五年臺灣茶種植面積與產量情形），2022 年臺灣茶葉種植面積 12,192 公頃，產量 14,027 公噸；茶園種植面積、產量及產值仍以南投縣、嘉義縣、新北市、桃園市居多。依統計資料在中南部高海拔茶區（海拔 1,000 公尺以上）主要生產精品茶，估計約 6 千餘公頃，占全國種植茶的面積高達 50% 以上。

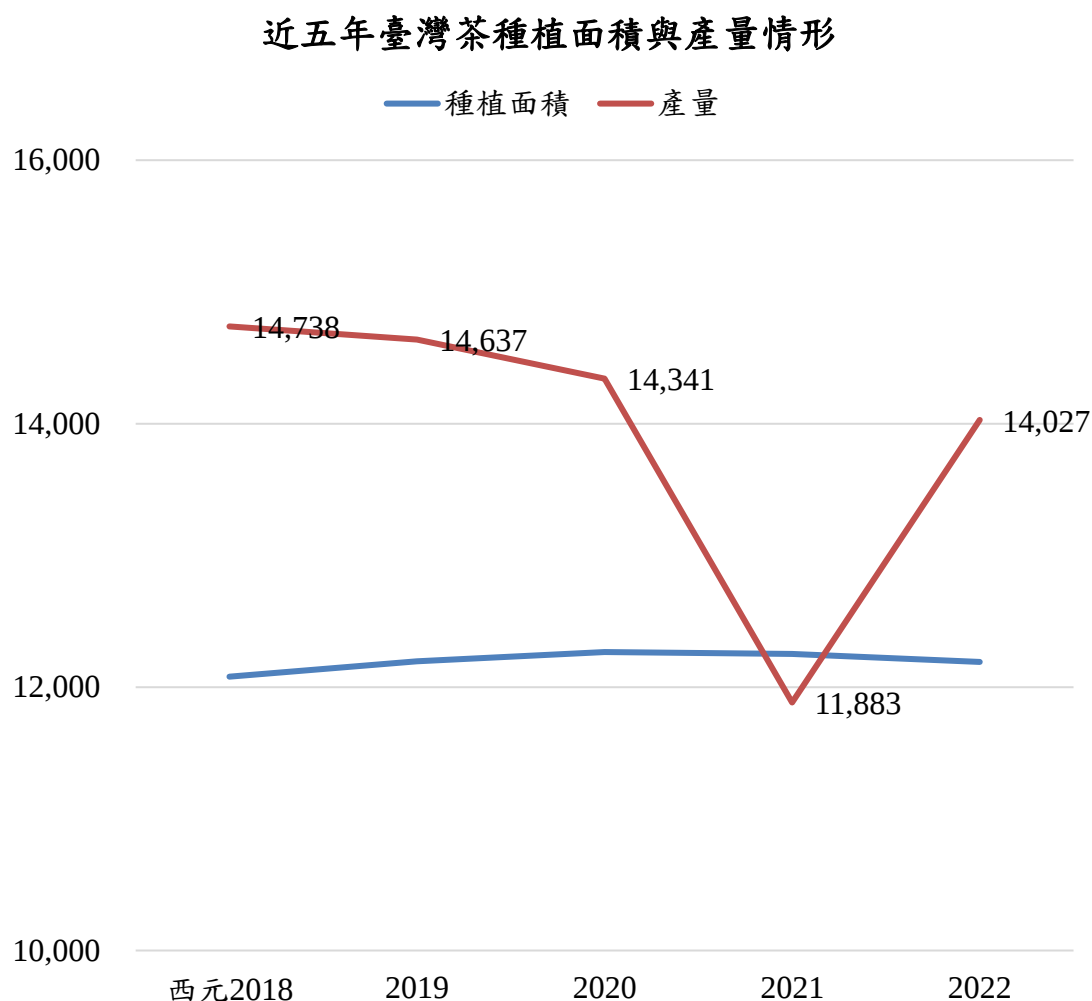


圖 1 近五年臺灣茶種植面積與產量情形

資料來源：農業統計年報（2022）；本研究整理

近年來，茶文化在臺灣逐漸興起，人們對於健康飲食的重視也越來越高。同時，對於農業關注度逐漸遞增。在這樣的背景下，茶文化食農教育成為了一個熱門話題。

「農業」是食農教育中的核心，國人應透過農事體驗與農業認識與了解，建立健康的飲食行為、關心在地農業、生態及環保的生活與消費態度，並由社會大眾的消費態度去影響生產者的生產行為，促進國民健康與農業永續發展，最後達到生態平衡及環境永續發展的目標。食農教育中農業的體驗和基本知識以及對農業現況的了解是非常重要的（陳鍾仁，2020）。

隨著現代生活步調的加快，許多人都對於健康生活方式與環保意識產生了更高的重視。而茶葉作為一種常見的飲料，卻未能得到適當的重視。透過茶文化食農教育，希望能夠提高孩子們對於農業和環境的認識，並且讓他們能夠更好地了解臺灣的茶文化。其中，促進食農教育推廣的重要一環是校園，藉由學校教師發起或連結外部資源，透過體驗、校園午餐、課程及校外教學等實踐，透過多方面融入教學，積極宣導推廣、體驗農事及培訓師資等。(張惠真，2018)。

「九年國民義務教育」於 1968 年起施行，目的為提升國人教育水準及奠定扎實且優質的基礎；於 2014 年施行「十二年國民基本教育」，其全人教育的中心理念，以「自發、互動、共好」為核心主軸，以學生發自內心的自主學習，加之以學校教育為媒介，循循善誘學生，觸發他們對於學習的熱忱及動機，進一步啟發互動方面的能力，使用在自我、他人、社會和自然，最終幫助學生藉由他們的所學，不僅只是紙上談兵，而能實際應用於現實生活中，達成實踐所學與體悟生命的意義，回饋社會，並促進社會、自然與文化的良性循環，達成永續發展的最終目標(教育部，2021)。

提升學生視野與激發對農業的興趣，提升學生對食農的興趣、增進學生對各式農產品的認識、強化學生對生態的理解、豐富學生對食農的理解與品味能力，都是推行食農教育不可或缺要項。另外藉由學生對在地環境的認識，進而理解當地特有作物及其形成，飲食文化是學生增進在地情感與認同的重要方法。

食農教育應從小開始扎根，從認識我們吃的食物開始，這些食材是怎麼被種出來的？又是如何料理成食物的？從環境、農業、飲食環環相扣，與人類的生活密不可分，透過食農教育活動，更認識進而認同與支持在地農業、一起維護自然及生態景觀、均衡飲食觀念逐漸培養、珍惜得來不易的食物、認識傳統及創新飲食文化、多認識農村促進經濟，促進農業永續發展等。茶葉在中華文化中佔有不可或缺的一部份，更是國際知名的農產業，但是現階段的小學教育中卻缺乏相關課程，讓學生們學習到相關知識，非常可惜。

鑑於上述研究動機可知食農教育將是國小階段相當重要的課程，以茶為主題的食農教育活動目前並未有教案及研究以供參考，導致學童對於茶文化的了解並不多，本研究著重的目的在研究茶文化融入食農教育體驗在國小教育中的實施成效，研究結果可作為對於推廣茶相關食農教育執行之基礎，並且能提供有意發展茶文化相關食農教育之教案設計者、老師及欲推展食農教育的民間團體、各級學校及政府部門之借鏡。

第二節 研究目的

近年來臺灣農業生產與食安議題頻傳，因此政府單位、學術機構與民間組織投入推動食農教育行列。「農業」是食物生產的基礎，關心「從農場到餐桌」的歷程，了解農業生產及健康飲食的關聯，有系統地進行食農教育為關鍵(吳怡貞，2017)。在臺灣茶文化是極具代表性的文化資產，並且茶葉種植和製作是農業中的重要經濟產業。然而，由於現代生活方式的改變，年輕一代對於茶文化和食農教育的關注程度不高。為了推廣茶文化並提高食農教育的重要性，本研究設計一套小學生的茶文化食農教育課程，目的為探討茶文化融入食農教育體驗在國小教育中的實施成效。

1. 促進學童對茶文化、食農議題的認識和興趣、學習成效及影響。
2. 探討食農教育的核心概念和實施方式，並與臺灣茶文化做連結，以提高學童對茶的歷史、種植和製作過程的認識程度。
3. 分析學童對於臺灣茶文化和食農教育的認知程度，並探討如何透過教育手段提升其對於臺灣茶文化和食農教育的認識和理解。

第三節 研究問題

綜合第一章第二節的三項研究目的，彙整研究問題如下：

1. 如何透過食農教育讓學生對於家鄉的歷史與環境有更確切的了解？
2. 如何透過食農教育讓學生對食物和環境意識產生影響？
3. 如何透過食農教育方式讓學生對茶文化產生興趣和認同？



第二章 文獻探討



第一節 臺灣食農教育推動概況

近年來全球受到暴風式的氣候變遷、久經俄烏戰爭導致的蝴蝶效應的影響，糧食供應變數繁多、穩定性降低，品質亦下降，因此需透過食農教育、政府支持來讓國人對於在地農產的認同度提高，讓全民拉高對於糧食上的危機意識，了解食物得來不易的珍貴性，並降低浪費，落實地產地銷，降低碳足跡的永續農業目標。據此，農業部從中央部會著手，訂定可有效推動的相關性法規，持續推展食農教育法的各項工作，並確保進度是在預估計畫上，無遞延，與各個地方政府聯合起來，融合橫向串聯與垂直整合，再往下深入，讓民間非營利組織及各個公民團體一同參與，促使運行並推動落地的可行性，朝向全民食農教育之目標邁進(劉婉君，2023)。鼓勵人民要求政府將「飲食教育」納入中小學必修課程，改善兒童過重與肥胖問題、修補下一代與食物的關係，創造更健康、更豐厚的生活(Oliver, 2015)。2016 年開始政府透過食品安全辦公室(行政院農業委員會、教育部及衛生福利部)全面性推廣食農教育，依各部會主導推動三階段任務，更全面性展開食農教育之推動(方珍玲、古昌平，2020)。

在推廣食農教育上也不遺餘力，因地制宜，會根據各地區的資源條件，呈現與眾不同且深具當地特色的產品。在臺灣，因為地理環境與特殊氣候因素，創造出豐富生態環境與四季富饒物產，另地區上的差異，亦會造就不同內涵的飲食文化。

在臺灣加入世界貿易組織(World Trade Organization, WTO)的關鍵一年，也就是 2002 年，因被貿易自由化波及，導致一連串的問題浮上水面，比如農業人口高齡化、農地買賣自由化經政府核准開放、鄉村人口外流和補助休耕等因素，更迫切的是國內生產成本逐年拔高，臺灣農業在發展上窒礙難行，但是近年來深受多方強力因素夾擊，糧食安全性、難以掌控的急遽的氣候等國際化議題，帶來

嚴苛的考驗，嚴苛的考驗如海浪已在眼前般地刻不容緩，急需各方的援手，因此，農業的綠色功能逐漸浮出水面，初顯頭角，並逐漸受重視。深受「全球化」的浪潮威脅，各行各業直面威脅，日常生活中有許多農產品，並非來自臺灣，而是跨洋而來雖然滿足了民眾的味蕾與新奇感，然而這些產品不僅僅只有運輸方面的能源消耗，也需要加強包裝的牢固性及保護性，確保產品平安抵達另一個國家，出口所需做的事情處理若非親臨其中，難以想像其複雜性，從產地到餐桌如此漫長崎嶇的歷程勢必會加深食品安全上的潛在危機與考驗，遂衍生出倡導農業生產及消費在地化。

「食育」是透過教育的方式推廣飲食行為，在學習能力最好且接受度最高的年齡層推行，導入正確的飲食習慣。主要是正確地辨別食物的營養以及飲食不佳導致的危害，如醍醐灌頂，日積月累良好的飲食習慣。知名的日本養生學家石塚左玄，為最早提出「食育(syokuiku)」的作者，其前後分別在 1896 以及 1898 年提出的「食養長壽論」、「通俗食物養生法」中指出：「體育智育才育即是食育。」提到健康營養，就不得不提出以下幾點的理論，石塚左玄倡議兩項見解：

1. 身土不二：身體與土息息相關，相依相偎。旨在表示身於何處非要緊之事，就近選擇當地生長的作物以及製造的農產品才是至關要緊之事。作物生長並盛產在此處，也就意味著此處的水、土、氣候對於作物來說為合宜的，所以依此為主食，自然就能滿足以健康為首要目標的目的。
2. 食本主義：身心健康需透過正確的飲食是來鞏固其根本，若日常輕忽，也是導致發生疾病的頻率徒增。若能在飲食攝取之間取得均衡，避免不適當的情況發生，將降低疾病發生的幅度，就先擁有潔淨的血液，便能擁有潔淨的身體；藉由攝取健康的食物，即可達成潔淨血液的目的，無論是何種知識，若深入探究皆可發現其面向之廣，而食育概念更是重中之重，與日常生活息息相關。藉由強化食品安全營養知識的重要性、廣開相關課程供國民增進知識、加強民眾對在地農業的依賴程度，透過日積月累、與時俱進實際的經驗和知識，提升在眾多食物可選擇的情況之下，擁有選擇當季當地的判斷依據，建

立大部分的國民都能攜帶正確且健康的飲食觀念，並融入到生活之中。因此，食育包山包海，有知識的教育、體育教育、認識人類生存基本知識、道德教育等基礎學科，其內容非料理教育如此表面的知識，而是期望培養學生能擁有重視傳統飲食文化、營養學、理解糧食的珍貴性等，與一級產業也就是農業有關的綜合教育（顏建賢等，2010）。

在臺灣推行食農教育行之有年，許多以校外教學、農村體驗，DIY 活動等與食物相關的主題其實都算是廣泛的食農教育，除了在學校教學，走出教室到戶外、到農場校外教學也是近年來非常風行的教學活動，學童到了戶外可以增加學習的動力，降低學習的門檻，培養認識農作物生產的環境是否為友善耕作、如何加工成我們所吃的食物；除了蔬菜稻米的植物之外，提供肉類的畜牧業在友善生產養育，在動物福利的方面也是近年來許多人關注的主題，如何正確的選擇當季當地的食物，怎麼料理一道菜，簡單的餐飲烹調知識與技能，處理剩食的方式，從中推動國民正視自己的身體健康以及讓農漁村達到永續發展的目的，這樣的教育歷程以及方式，並且採取行動，稱之為食農教育（食農教育法，2022）。

食農教育最特別的地方是一種著重在親手製做的體驗式教育，學習者藉由親身經歷農產品如何從生產、處理、加工直至烹調的一連串的完整過程，進一步在耕食上發展出基礎的技能。從中讓學習者了解不同食物的原產地、層層遞進的供應鏈、提升食物揀選的能力並促進健康飲食習慣的養成。另外藉由體驗農耕的方式，理解背後辛苦之處，進而培養出對事事的尊重與感恩，不論是食物、生產者，亦或是環境（董時叡、蔡嫦娟，2016）。

體驗教育的過程其經典案例如同食農教育，學習者藉由與食物、動植物、相關行動者、農民、飲食工作者、和自然環境互動之體驗過程，認清界定彼此相輔相成的關係，理解的農業、其所形成的文化和適切的飲食生活方式，以及生態環境造成的影響與農業和飲食方式有什麼關連，大家能在這之中調整自身的步調，以更適合與地球相處的方式，達成永續的目的（臺灣農業推廣學會，2016）。

在臺灣從中央、地方、學校及民間團體等皆支持並推廣食農教育多年，單憑推廣力度是不夠的，因法源依據的匱乏，成效不彰，導致無論是要做整合，亦或是拆分合作皆舉步維艱。歷經多年各方的努力多次討論之下，在 2022 年 4 月 19 日「食農教育法」於立法院三讀通過，行政院農業委員會（現農業部）為主責機關。行政院農業委員會公布食農教育推動 7 大重點，將從各部門協力到農產的地產地消、食農教育獎勵及編列相關預算等予以法制化，於 2022 年 5 月 6 日，「食農教育法」條文的正式生效日，總計有 20 條。

農業部以「食農教育法」第 4-2 及第 5-1 兩項規定，擘劃推動接下來四年（112~116 年）食農教育的目標及方向，訂定「第一期食農教育推動計畫」（農業部，2023）。其中，臺灣食農教育相關推展項目現況分列如表 1 國內食農教育推廣政策：

- 1.建置「食農教育資訊整合平臺」，統整有關食農教育的課程、活動等資訊。
- 2.研究食農教育的議題。
- 3.推動可溯源的國產食材在學校午餐、國軍副食。
- 4.跨不同的領域，依各自的性質，整合推展適宜的食農教育。
- 5.「三章一 Q」國產生鮮食材穩定安全供應。
- 6.加大推展友善和有機農業的力度與範圍。
- 7.經由正確健康的飲食習慣，促進國民營養均衡
- 8.傳承飲食文化。
- 9.評估實行食農教育的相關政策。

表 1 國內食農教育推廣政策

年度	活動名稱	摘要重點
2024	食農教育 推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主臬。 2. 申請單位：分為三類，公私立中小學及大專院校、社團法人/財團法人/農民團體及社區、農業相關企業。申請組別：學校組、樂農城市組、地方整合組；補助上限：10~30 萬元。研提及審查流程：公開受理→單位線上申請→資格審查→審查會議→結果通知→計畫書修正→核定通知→撥款→辦理計畫及實地訪查→結案。
2023	食農教育 推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主臬。 2. 申請單位：各級學校、社團法人/財團法人/農民團體及社區、農業相關企業。 3. 申請組別：學校組、社會產業組、樂農城市組、；補助上限 15 萬元；加碼辦理食物日活動（須至少 3 個單位共同合作辦理、需於每月的 15 日當天辦理至少 100 人次、向外擴散推廣食農觀念至少 500 人次及成果影片 1 支）。 4. 研提及審查流程：公開受理→單位書面申請→資格審查→審查會議→結果通知→計畫書修正→核定通知→計畫執行→申請撥款→撥款→辦理計畫及實地訪查→結案。
	食農教育 專業人員申請	1. 依食農教育法第五條第二項規定訂定。 2. 依規定申請認可為食農教育專業人員。 3. 二年內參與主管機關指定共同培訓時數八小時以上。
	國家食農教育 傑出貢獻獎	1. 為獎勵傑出貢獻者將評選出 15 名個人或團體，公開頒獎表揚，若獲選為特優獎者將頒發獎金 30 萬元。 2. 期望提升全國食農教育者榮譽感，並促進永續發展。
2022	食農教育 推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主臬。 2. 申請單位：各級學校、社團法人/財團法人/農民團體及社區、農業相關企業。 3. 申請組別：學校組、社會組、創新組；補助上限 15~50 萬元。 4. 研提及審查流程：公開受理→單位書面申請→資格審查→審查會議→結果通知→計畫書修正→核定通知→計畫執行→申請撥款→撥款→辦理計畫及實地訪查→結案。

表 1 國內食農教育推廣政策（續）

年度	活動名稱	摘要重點
	「慢讀好食刻」 食農教育巡展	透過閱讀、討論觀展、與行動，加強「飲食素養」與「農業素養」兩大概念，並合併討論為「食農素養」，體驗學習策略是採用「做中學」的方式，以終身學習來幫助推動，在這過程中，重新認識並思量食物及農業本質的價值。
2022	做伙來呷飯- 國產米食 明星大挑戰	1. 分為三大主題，分別為「食農體驗區」、「食農策展區」、「多元米食展售區」。 2. 以食農教育、米食多元化、米食生活等為主題，並透過體驗活動及展售全台米食產品，讓國人了解及支持國產，強化對農產品與農業文化的認同。
2021	食農教育 推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主軸。 2. 申請單位：各級學校、社團法人/財團法人/農民團體及社區、農業相關企業。 3. 申請組別：學校組、社會組、創新組；補助上限 15~50 萬元。 4. 研提及審查流程：公開受理→單位書面申請→資格審查→審查會議→結果通知→計畫書修正→核定通知→計畫執行→申請撥款→撥款→辦理計畫及實地訪查→結案。
2020	食農教育 推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主軸。 2. 申請單位：各級學校、社團法人/財團法人/農民團體及社區、農業相關企業。 3. 申請組別：學校組、社會組、創新組；補助上限 15~50 萬元。 4. 研提及審查流程：公開受理→單位書面申請→資格審查→審查會議→結果通知→計畫書修正→核定通知→計畫執行→申請撥款→撥款→辦理計畫及實地訪查→結案。
	推廣食農教育 傑出貢獻獎 選拔	1. 對推廣具有貢獻之團體，期望投入更多推廣並帶動全民食農素養，故訂定選拔。 2. 經由教育端、農業端、個人和社區等四個面向推動文化傳承、與環境共好、人際互動和自發實行健康飲食生活，藉此整併各方食農教育推動之精良典範範本。

表 1 國內食農教育推廣政策（續）

年度	活動名稱	摘要重點
2019	食農教育 推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主軸。 2. 申請單位：各級學校、社團法人/財團法人/農民團體及社區、農業相關企業。 3. 申請組別：無申請組別分類；補助上限 10~15 萬元；加分項目：結合「農業生產與環境」相關主題，發展教材及規劃教學內容。 4. 研提及審查流程：公開受理→單位書面申請→資格審查→審查會議→結果通知→計畫書修正→核定通知→計畫執行→申請撥款→撥款→辦理計畫及實地訪查→結案。
	做伙來呷飯 -國產米食 嘉年華	1. 米食精品展售、DIY 體驗及廣邀所屬不同集團或組織的稻米專家，攜手舉辦「稻米的一生」統籌展覽，體現出不同地區的特色稻米及其背後的歷史故事，藉由布置情境的生活化，縮短與國人之間的距離，添加趣味性與互動性。 2. 邀請營養師座談分享米飯營養價值等、主廚現場教學輕鬆料理，讓國人更貼近米食料理的多樣化。 3. 增加國人對國內農業、米食文化及生活的認知，並呼籲每月 15 日為食物日，帶動臺灣米食風潮。
2018	食農教育 推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主軸。 2. 申請單位：各級學校；實施場域：學校、社區。 3. 申請組別：無申請組別分類；補助上限 10~15 萬元。 4. 研提及審查流程：公開受理→單位書面申請→資格審查→審查會議→結果通知→計畫書修正→核定通知→計畫執行→申請撥款→撥款→結案。
	「食農小學堂 X 食農百寶屋」 食農教育 成果發表	1. 自 106 年起推行食農教育推廣計畫，積極推動並展現執行成果，以推動「農業生產與環境」議題為目的，搭配飲食文化與健康生活等概念。 2. 擇優獎勵 25 所學校，並成果發表會現場進行經驗分享，促進教育與農業互相交流，現場更有食農教育桌遊及教材等推廣，期望食農教育成為全民運動。

表 1 國內食農教育推廣政策（續）

年度	活動名稱	摘要重點
2018	「每月 15 食物日」記者會暨系列活動	1. 廣邀國人參與「每月 15 食物日」活動，透過分享國內當季食材、愛惜且食物不浪費精神，期望有更多國人及團體一起來推動，讓食農教育成為全民運動。 2. 「三要一不要」口訣，分別為「原型食物真好吃」、「揪人共食快樂吃」、「在地食材當季吃」及「不要浪費食物適量吃」。
	建置「食農教育教學資源平台」	1. 透過平台建置精準、透明且公開的資訊，加強消費通路資訊的完善性，避免在資訊爆炸的時代，吸收到不精準的知識。 2. 推廣臺灣在地農產品，引導產品申請相關標章，並將食農教育之人才資料庫、相關教案與教學資源等整合，內容多元豐富。
2017	食農教育推廣計畫徵案	1. 自 2017 年起開始辦理，以食農教育法為主軸。 2. 申請單位：分為四類，農民團體、各級學校、公司行號、民間團體/社區發展協會。 3. 申請組別：學童組（國小 3~6 年級學生）、一般組（一般民眾）；補助上限：10~15 萬元；加分項目：以協作供應學校午餐的農場來作為活動場域。 4. 研提及審查流程：公開受理→單位書面申請→資格審查→計劃審查（初審/複審）→結果通知→計劃書修正→核定通知→撥款→計劃執行→結案。
	辦理食農教育場域營造與體驗推廣試辦計畫	水保局規劃農事耕作的活動，給學生自由參與，並發信邀請有相關領域背景的專業講師教授及指導學生概論、食品營養安全、基礎農耕、環境相依性、生產銷售等主題，串連農會單位提供學生農產行銷學習機會。
	開始啟動食農教育推廣計畫	輔導處推動「食農教育推廣計畫」及「食農教育融入小學優良課程方案」徵件。
	四章一 Q 食	選定六縣市為第一階段試辦，選用四章一 Q、食材做為學材供應學校營養午餐，而後進入到第二階段，擴大範圍至 20 個縣市優先採用在地食材來辦理學校午餐。

表 1 國內食農教育推廣政策（續）

年度	活動名稱	摘要重點
2016	徹底執行「食安五環」	推動學校無餐採用國產四章一 Q 生鮮食材
2015	推動「食米養成教育推廣計畫」	農業部農糧署串聯農會、學校、社區、休閒農場等在地資源，整合食米教育網絡，以最常出現的主食「國產稻米」為素材推動「食米學園」、「食米社區」計畫及「食米種籽師資」培訓課程。
2013	辦理產銷履歷教案徵選	企劃處藉由教案徵選來舉辦活動，期望國中小及大專院校師生受到鼓勵，萌發出符合產銷履歷農產品議題之與眾不同且富含趣味的教案與學習單；教案主題、驗證制度和產銷履歷標章等，對象為國小教育的高年級族群。

資料來源：本研究整理

農業需透過經濟原理促使生產行為，和國人行為改變也是食農教育的重點，不亞於健康的飲食行為和習慣，因為為引導學生親近和關心土地、自然的關鍵，也是帶領學生建立正確價值消費行為所須依循者，相較城市而言，鄉村人口少、自然資源豐富、環境條件良好，若能透過食農教育凝聚村落共同生活價值及模式，就能創新和升級當地特色產業，吸引更多人返鄉生活，使鄉村達到農業永續發展及對環境友善、符合生態和環境的共同生活模式，最後促使國人與自然和諧共存共榮的目標（陳鍾仁，2020）。

行政院農業委員會（現農業部）從 2017 年開始推動食農教育，經年累月下來，與社團法人、財團法人、社區、各級學校、農民團體（合作社、產銷班、農漁會等），乃至農企業等合作，希冀食農教育能在短時間內將推廣層面擴內大，深入各個群體，先從家庭著手，慢慢的擴展至社團、學校、社區和組織，力求國民擁有健康的財富，降低健保的負擔，不僅僅只是口頭宣導，亦藉由法律來強制宣導，從政府機關開始，豎立一個食農典範，以支持在地農業鼓勵使用當地所種植為主要原料的食物、生產、加工及包裝的農產品。

目前國家重要政策中推動食農教育，並對於食農教育彙整出「三面六項」的主理念之下以跨域結合的概念建構了「食農教育 ABC 模式」(圖 2)，將「實踐」做為中心思想，以「體驗學習」為首要方法，輔以其他學習方式，透過有架構的模式來做教育推展，達成「食農素養」的目標。食農教育的主理念包括「農業生產與環境」(Agriculture)、「飲食文化與生活」(Culture)與「飲食健康與消費」(Behavior)三個面向，往外擴展出六個不同的主題，再向下細分二十五個更為具體的目標，這樣的主軸學習方式讓食農教育人員能夠設計有差異性的主題策略來讓參與者體驗學習，並設計各個年齡層、不分老少且因人而異的活動課程(農業部，2022)。



圖 2 食農教育 ABC 模式：食農教育三面六項

資料來源：林如萍（2017）

學校是推廣食農教育的首要之地，讓學生養成食農教育的素養是關鍵目標，食農素養與「十二年國民基本教育課程綱要」彼此相互協力合作，相輔相成。十二年國民基本教育從全人教育的精神作為起始點，以「自發」、「互動」、「共好」為基石。「自發」點燃學生對於學習的興趣與動機，學生是自動自發而透過外力

干涉的學習者，以體驗學習為主的食農教育，能讓學生有正向的學習興趣與動機；「互動」引領學生在食農教育過程中透過做中學，認識自然環境、採摘、料理、認識農業與認識農民等食農教育課程來提升參與能力；「共好」協助學生將知識轉化成實際可行的方法做應用，於食農教育活動中將食材變成食物，能夠培養參與者對於食與農之間的關係更深入的了解，於活動結束後也能願意將學習到的食農相關知識應用在生活當中，見圖 3（林如萍，2022）。



圖 3 學校推展食農教育的目標

資料來源：林如萍（2017）

第二節 臺灣食農教育相關法規

國內的食農教育立法從 2018 年起推廣每月 15 日為食物日，落實讓食農教育成為全民努力參與的運動，制定食農教育草案，並於 2019 年審查完畢，2021 年陳報行政院審議，於隔年 2022 年三讀通過正式訂立「食農教育法」，鼓勵實施食

農教育工作坊以促進國人對於食農教育的認識，2023 年 8 月 1 日改制為農業部之後，相關法規則併同調整國內食農教育立法進度（表 2 國內食農教育立法進度）。



表 2 國內食農教育立法進度

年度	內容	摘要重點
2023	改制為農業部，食農教育相關法規併同農業部改制調整	2023 年 8 月 1 日
	訂定「國家食農教育傑出貢獻獎獎勵辦法」	鼓勵實施食農教育工作
2022	立法院三讀通過「食農教育法」	2022 年 4 月 19 日推動全民共同參與
	總統頒令食農教育法	2022 年 5 月 4 日
	訂定「行政院農業委員會推行食農教育補助作業原則」	2022 年 11 月 23 日
2021	「食農教育法」陳報行政院審議	2021 年 4 月 6 日
	行政院通過「食農教育法」草案，核轉立法院審議	2021 年 5 月 6 日
	行政院函請審議「食農教育法草案」	2021 年 5 月 14 日
2019	「食農教育法」草案審查完畢之後，轉由經濟委員會發文公告	
	行政院農業委員會「食農教育法草案」陳報行政院審議	2018 年 10 月 31 日
2018	「每月 15 食物日」記者會暨系列活動	邀請全民共同推動「每月 15 食物日」運動，不浪費食物、珍惜食物的得來不易和背後的辛苦、在地當季食材與親朋好友一同享用，希冀食農教育有基數更高的人民、團體或是組織協作來推廣，讓全民運動多了一個食農教育。 「三要一不要」口訣，「三要一不要」口訣，三要分別為「原型食物真好吃」「揪人共食快樂吃」、「在地食材當季吃」，一不要為「不要浪費食物適量吃」。
	公告「食農教育法」草案	2018 年 4 月 30 日

資料來源：本研究整理

總計有 20 條的「食農教育法」，其中明文訂定六大方針（表 3），推行的細節整理（表 2），為了增進全民的健康、營養、飲食和促進在地農業透過食農教育法，漸趨發揚光大及永續發展。中央部會聯通地方政府攜手互助，鼓勵民間組織及團體協助攜手推行，達成橫向串聯與垂直整合的方式，促使全民一同參與、互相合作的目的，貫徹全民食農教育的理想。

為讓國民理解食農教育並成功推動，降低阻力，強化飲食、農業與環境之間的連繫，以增進國民健康，降低健保的負擔，讓農業文化和飲食得以傳承，甚至發揚光大，促進農業、環境及農漁村之共榮，並達成永續發展，讓我國食農教育體系從校園到農園的人才培育更加周全、健康。其相關用詞本研究整理如下：

- 一、食農教育：意指建立完善的各種教育方法以及架構，培養教育國民了解基本農業的生產及加工、友善自然環境、友善生產育養及畜牧、動物福利、食物選擇、餐飲製備知能及實踐、剩食處理，增進飲食、環境與農業連結，促使國民重視自身健康與農漁村、農業及環境之永續發展，並採取行動之教育過程。
- 二、地產地消：指以消費購買臺灣當地、當季生產之農產品為優先選擇。
- 三、飲食文化：指臺灣各地區不同族群對飲食方面之技術、習慣、禮儀及儀式活動，包括自然食材如：蔬菜類、肉類之選擇、獲得、調理、處理、保存及食物取用方式等，而這些食物對不同族群所代表的意義也不同，也有一些是專屬某族群才有的特殊飲食，都屬於飲食文化。
- 四、食農素養：透過建立食農教育資訊平台，並透明化推廣食農相關知識，降低傳遞錯誤資訊的發生，近年網路資訊發達，許多食安知識也常發生錯誤訊息傳達造成農民及相關單位的困擾，培養國民選擇合乎個人需求並有助農業發展及食安環境永續之國民素養。
- 五、食農教育專業人員：指從事與食農教育相關之教案設計、活動行程、現場教學、觀念推廣、提供服務或資訊諮詢等，可能是學校的教師、農場的講師或對食農教育有興趣經過專業訓練之人員。

六、食農教育體系：從個人到群體，從小群體到大群體，共同推動食農教育所擬具系統化之各項措施。



依據食農教育法第 13 條規範，主管機關與目的事業主管機關應推行下列事項，並請相關機關、機構、法人及團體共同推行：

- 一、團體用餐應以臺灣在地、當季食材來提供為主。
- 二、舉辦食農講座或相關課程，主題為健康飲食、營養資訊或永續發展。
- 三、提供農產品生產、製造、國產農業及相關衍生商品的商業資訊與來源。
- 四、依地區的農業特色設計相對應的差異化體驗活動、遊戲和課程。
- 五、辦理相關所屬食農教育人員培訓與教育訓練。
- 六、製作食農推廣宣發的資料，包括文宣、海報、活動手冊等。
- 七、廣集巧思促進食農教育推展。
- 八、籌備活動吸引觀眾參加。

表 3 食農教育六大推動方針

序	推動方針	摘要重點
1	認同支持	在食農教育體系中，持續大力推行國人的食農運動，增加參加者對在地農業於臺灣在地農產品及農產業的認同感進而支持、信賴。
2	培養均衡飲食觀念	培養國人對食農的基本素養，逐漸建構取得平衡的飲食消費習慣及飲食觀念，飲食生活中落實健康飲食及符合生態永續的生活。
3	珍惜食物 減少浪費	除了永續生態之外更希望國人能夠多消費在地農產品、食材減量、食物不浪費及剩食減少；食安問題也是備受關注，包含食品安全、糧食安全等，合理及循環利用農地、農業用水等資源資源。
4	傳承與創新	食材食物中蘊含許多飲食文化，而傳承與創新是相當重要的課題，發展食農教育能夠創造農業生產者與消費者之間的互動交流，使人更理解各地不同的農業生活，尤其是在產地的各個農漁村之間更飲食文化有其特色之飲食文化，透過了解進而維護臺灣農漁村文化的永續發展。
5	深化飲食 連結農業	透過食農教育課程讓參與者能夠在活動中參與農業（包含農林漁牧業）的生產過程、加工過程、包裝過程至飲食消費過程，對基本農業知識、古今差異的農業生產方式、友善生產育養、農業生態環境、畜牧農法、友善生產與慣行農業方式之差異及現代農業科技與研發及有著更進一步的理解。
6	地產地消 永續農業	在商業活動中藉由食農教育使參與者在擔任消費者的同時更了解農產品、生產、加工、包裝農產加工品、與交易等過程，消費者對於農業更深了解之後，對於在地生產、消費在地農產、提升整體農業經濟發展及促進農業從業的回籠率與就業率是有助益的，近年來的對於食安問題的重視，也使國人開始注重農產品的生產安全，許多人開始願意從事農業生產，可增加農漁村就業機會，降低農村老年化的情況，促進臺灣農業永續發展。

資料來源：法務部全國法規資料庫-食農教育法（2022）；本研究整理

食農教育的六大核心觀念是以支援理解在地農業為首要目標，鼓勵人們關注並支持本地農業產業的發展。其次是培養均衡飲食觀念，加強國民對於國內農業、農產品及相關周邊產品之認同性，強調食物的多樣性和營養均衡的重要性。同時，我們也要珍惜食物，減少浪費，通過教育和宣傳，提升社會對於食物資源的尊重和節約意識。此外，致力於傳承和創新飲食文化，將傳統與現代相結合，推動食品文化的發展。通過深化飲食與農業的連接，我們將食物的生產與消費環節

聯繫起來，促進農業與食品行業的良性互動和發展。最終目標是實現地產地消，推動永續農業的發展，為未來的食品安全和可持續發展做出貢獻（如表4）。

表4 食農教育之學習內涵

面向	主題	摘要重點
農業生產與環境	農業生產與安全	1.食農教育課程能讓參與者對家鄉農業發展的歷史能夠有更深入的了解，課程中還可以認識家鄉的自然環境，包含土壤、水源、氣候、生物、微生物與在地農業生產的關係。 2.課程中透過講師的介紹參與者可以認識各種不同農產品的生長過程及隨著時代變遷農作物生產、採收加工方法的演變，透過相關的農業體驗活動，更能夠享受及體會農業工作的樂趣與其中的價值所在。 3.認識在地的農特產品是在怎麼樣的環境之下生長，更能夠描述家鄉農產品的優勢，深入瞭解國產與進口農產品之間的差異性，國產的農產品的優勢為何，進一步期許參與者在未來做生活消費時能夠選擇在地國產的農產品。
	農業與環境	1.農業對於人們的生活可以說是息息相關。 2.透過不同的食農教育課程，了解農業提供人們生活、衣物、糧食、能源等等各項的基本生存需求及要件，能夠使國人不僅僅只是了解農業對永續發展和環境保護的重要性，若有機會也能透過自己的力量支持。
飲食健康與消費	飲食與健康	1.食安風暴之後人們對於自己吃進去肚子裡面的東西更重視了，透過食農教育的課程可以讓參與者對於常見的食物能夠有所認識。 2.了解飲食習慣對身體健康的重要性，甚至食物與罹患疾病風險的之間的關係是不容小覷的，不管學校的營養午餐或者一般日常生活中實踐飲食均衡的行為，是現代人們的一大課題。
	飲食消費與生活型態	1.進行食農教育時，課程中可安排與參與者分享在飲食消費的部分有哪些不同的消費管道，分辨食物及食品之間的差異，如何選購？ 2.製作基礎的餐點以當季在地安全的食材為基底，輔以各式調味，了解這些食材如何從種植的農場到餐桌的過程，能夠識別並做出正確的抉擇對較不易對環境產生傷害的農產品，建立健康安全消費的覺知，減少碳足跡。
飲食生活與文化	飲食習慣	自古以來民以食為天，了解飲食對個人及社會交流的重要性，而吃飯這件事情不只有單純的吃飯樂於與他人分享共識，更能夠增加親朋好友之間的感情，惜食、感恩及基本餐桌禮儀相當的重要。
	飲食文化	不同的民族也有不同的飲食文化，臺灣身為一個兼容並蓄的國家，對於不同的文化有非常大的包容性在飲食的方面也是一樣，透過不同活動課程能夠讓參與者體驗不同的文化，認識傳承飲食文化的宗旨，並且尊重包容各種多元的飲食文化。

資料來源：林如萍（2017）；本研究整理

第三節 臺灣小學食農教育現況



近年來，詹琇媚、沈聖峰、董蓁、黃逸湘（2022）提到農業部農糧署透過推廣食農教育課程，旨在增強國民對國產食材的了解。這些課程涵蓋了不同年齡層的群體，目的是培養民眾對營養科學、低碳飲食、以及農業耕作的基本概念。此外，這些教育計畫還致力於增進飲食與農業相關知識，並且注重國人的飲食健康。食農教育課程的核心在於提高民眾對食品安全的正確認識，並且透過教育來加深對自家產的農糧產品的認同感並大力支持。這些課程不僅教授基本的營養知識，還強調健康飲食的重要性，並引導民眾了解如何選擇安全且優質的食材。農糧署期望通過這樣的教育活動，促進國人對於本地食材的認識，進一步增強他們的健康意識和飲食選擇。同時，這些教育計畫還強調環境永續的重要性。通過介紹低碳飲食的概念，民眾可以了解到如何在日常飲食中減少碳足跡，從而為環境保護做出貢獻。農糧署希望通過這些課程，不僅讓民眾認識到國產食材的價值，還能夠培養他們對環境永續經營的責任感。

此外，詹琇媚、沈聖峰、董蓁、黃逸湘（2022）指出農糧署也致力於推廣農業耕作的基本知識，讓國人更深入地了解農業的發展與挑戰。這些課程不僅僅是教授理論知識，還包含實際操作和體驗活動，讓參與者可以親身體驗農業耕作的樂趣與辛勞，進一步拉近國人與農業之間的距離。

詹琇媚、沈聖峰、董蓁、黃逸湘（2022）提及 2018 年時，農業總產值為 5,039.1 億元，其中農糧產業的部分一度高達 2,636.1 億元，占農業總產值過半的比例，52.3%，顯示出這一產業對於農民生計的重要性。為了讓國人更加了解農糧產業的重要性，農業部農糧署另外針對「食米、有機與雜糧」三個方面加強推動食農教育。農糧產業在臺灣農業中占有舉足輕重的地位，不僅是農民的主要收入來源，也是國家經濟的一大支柱。農糧署意識到，提升國民對農糧產業的認識，有助於促進農產品的消費，進而提高農民的收入。為此，農糧署推出了一系列針對性強的食農教育課程，重點在於食米、有機產品和雜糧這三個方面。在食米教育方面，



農糧署希望讓民眾了解臺灣稻米的種植過程、品種特性以及稻米對臺灣文化的深遠影響。透過一系列活動，如稻田體驗、米食料理課程等，讓參與者親身體會稻米生產的辛勞和價值，從而增進他們對本地米食的認識和喜愛。有機產品的推廣則是另一個重要的教育方向。隨著健康意識的提高，有機產品越來越受到消費者的青睞。農糧署透過教育活動，向民眾傳達有機農業的理念和益處，包括對環境的友善、對健康的保障以及對生物多樣性的保護。這些活動不僅僅是理論上的講解，還包括實地參觀有機農場、參與有機種植工作坊等，讓參與者對有機產品有更深入的了解和信任。在雜糧教育方面，農糧署致力於推廣多樣化的雜糧作物，如小米、蕎麥、紅豆等，這些作物不僅具有豐富的營養價值，還對土地的利用和生態環境的保護具有重要意義。透過教育課程，民眾可以學習到不同雜糧的營養特性和烹飪方法，進一步促進雜糧在日常飲食中的應用和普及。重點如下：

一、食米文化教育

詹琇媚、沈聖峰、董蓁、黃逸湘（2022）以「生活扎根食米教育」為主軸，旨在深耕學童對於米食的營養價值、在地生產、在地消費與食品安全的認識，希冀有著更為正確且精準的認知，進而養成以米飯為主的健康膳食習慣。這項計畫不僅希望透過學校的課程教育，還期待能夠延伸至家庭和社區，建立起橫向連結，促進在地支持系統的活絡，最終達成提升米食消費量與米食文化向下扎根的施政目標。

首先，在學校層面，食米教育計畫將通過各種課程和活動來讓學童了解稻米的種植過程、營養成分以及其在日常飲食中的重要性。這些課程可能包括稻田參觀、米食料理教學以及稻米文化的歷史介紹等。目的是讓學童從小便認識到米食的營養價值和食品安全的重要性，並且逐步將膳食習慣以米飯為主。在家庭層面，食米教育同樣重要。計畫將通過家長講座、家庭烹飪比賽和親子活動等形式，讓家長也能夠參與其中，並且將學到的知識應用到家庭日常生活中。這不僅有助於增進親子關係，也能夠讓整個家庭更好地了解並支持米食文化，進一步強化米食



在家庭膳食中的地位。在社區層面，食米教育計畫將通過社區活動、農民市集以及在地農業推廣等方式來促進米食文化的傳播。社區活動可以包括米食文化節、米食料理比賽以及稻米相關的手工藝活動等，這些活動能夠吸引更多的社區成員參與其中，從而形成一個支持在地生產和消費的良性循環。此外，計畫還將促進學校、家庭與社區之間的橫向連結，建立一個全面的在地支持系統。這種連結可以通過多種形式來實現，例如學校和社區合作舉辦米食相關活動、家庭和社區共同參與的米食教育講座等。這樣的連結不僅能夠促進資源的共享，還能夠增強社區成員之間的互動和支持，進一步鞏固米食文化在當地的根基。

二、有機永續飲食教育

以「有機飲食好好生活」為主軸，在實踐食農教育的三面六項中，三分之二為飲食相關議題，因此為了推廣並普及正確觀念，需透過各年齡層來選擇，並於生活日常中推行其有機飲食觀念，進一步明白永續環境與有機農業。

在 2012 年，臺灣好基金會在苗栗地區發起「神農計畫」，以食農教育為目的，招募多家企業贊助與執行，實行國小食農教育實驗，以「家鄉認同、土地教育有機飲食」為核心，期望從小培育健康的飲食習慣，將校園的閒置空間闢造成農田，成為行動教室，進一步認識臺灣的土地，累積對其認識與認同。藉由課堂上的講授與互動、實作、校外教學、融合食農、以寓教於樂來吸引學生對農業、環境及生態等體驗學習。共邀請 11 家企業認養從北至南共 17 所國小，推動三年一期的計畫，包含有機蔬菜的午餐建立校園農田提供課程與校外農場參訪，透過學校、企業、學童三方連結互動，創造偏鄉地區校園特色（臺灣好基金會，2024）。

為落實「食安五環」政策，於 2021 年起由教育部與農業部等部會推動「校園營養午餐」選用地生產且國產溯源食材，鼓勵三章一 Q 之食材（即有機、產銷履歷、臺灣優良農產品 CAS 標章或臺灣農產品生產追溯 QR Code）。期望臺灣的國中小學童能享用到優質且安全國產的農產品，增加對環境保護的意識、體驗

地方飲食文化，培育在地低碳飲食的良好習慣，建構校園食農教育環境（學校午餐三餐一 Q 專區，2024）。



三、國產雜糧教育

以「雜糧足好—國產雜糧食農教育」為主軸，為讓國人不僅只是認識國產雜糧，而是讓大家深入認識，藉由從小落實教育的方式，以提升學童對雜糧營養之正確認識，提高國人對國產雜糧飲食文化的信任程度及支持，透過國小、國中、高中、高職、團膳業者及校園營養師等各階層，設計以地產地消、農事體驗、降低碳足跡、食材利用與消費者教育等活動，來推廣並加深協作關係，進而提高國人對雜糧的認知率及支持率，以干預並調整消費飲食生活態度及選購，促進雜糧產業永續發展。

農業部農糧署的食農教育推動與推廣，讓國人對國產農產品之品質、安全認知與飲食習慣等提升，進一步提高對其的信心及認同，讓國人能更加愛護臺灣農業（詹琇媚、沈聖峰、董蓁、黃逸湘，2022）。

於 2020 年起，由大享食育協會推行「國產雜糧進校園」計劃，宣傳推廣國產優質紅豆給中部地區學校。透過專案運作，2021 年以「餐盤上的雜糧學堂」為主軸，推出國產且免浸泡的雜糧包（包含糙米、黑米、小米、臺灣藜、蕎麥、小麥），供應給南部及離島的中小學校，為校園烹飪午餐讓師生品嚐與學習知識，並推行產地活動、營養師教學活動及線上教材，透過好吃好玩方式，學習國產雜糧知識（大享食育協會，2024）。

農業部農糧署於近年來陸續出版精選童書繪本供民眾下載瀏覽及宣傳推廣，國產雜糧屬性包含：大豆（出版年：2018，書名：餐桌上的豆豆）、甘藷（出版年：2019，書名：燒呼呼的甘藷）、紅豆（出版年：2021，書名：甜蜜蜜的紅豆）、花生（出版年：2022，書名：愛藏寶的花生）、玉米（出版年：2023，書名：玉米精靈不要跑），以及雜糧知識圖文故事書（出版年：2023，書名：雜糧智慧博物館），希望透過書籍讓讀者更了解優質國產雜糧世界（農業部農糧署，2024）。

四、茶文化教育

茶飲在臺灣可以說是隨處可見，手搖飲的對許多臺灣人來說茶是老人家在家裡泡的，2002 年知名歌手周杰倫的一首「爺爺泡的茶」勾起許多人的回憶，過去曾被認為是老人家的茶文化，從 1980 年代到現在數十年間，臺灣茶飲從原本的老人茶，搖身一變成為大街小巷的手搖飲，身為包攬種茶、製茶、喝茶和品茶的臺灣人，日積月累的沖泡茶飲的習慣，配上各種佐料，成為了無可取代的絕妙好滋味，甚至登上國際舞台成為臺灣的代表飲料。據經濟部數據統計分析，在 2022 年關鍵年度臺灣飲料店的營業額已超過新台幣一千億元，且據財政部公布的營利事業家數，截至 2022 年 11 月，全台飲料店數已達 2 萬 8,000 多家，可以發現這一方國土的飲料店密度非常人可以想像。

2002 年起許多傳統茶園開始轉型做觀光茶園，並且研發體驗活動讓民眾對茶有更多的認識，如：中山休閒農業區，是全臺灣第一個以茶做為主題的休閒農業示範區，以茶為基礎，研發出超過 10 種以上的茶體驗，如：茶冰淇淋、茶龍鬚糖、茶銅鑼燒、炸茶酥、茶粉圓、茶糕餅、不僅接待臺灣旅客，也發展國際觀光客，帶著客人採茶製茶成為茶農在農閒時的日常，經過農委會的輔導也逐漸發展起來。政府機關也出版相關的繪本，以輕鬆的圖畫帶入茶葉的相關知識，如：水保局於 2015 年出版茶相關的繪本「謝謝你，茶小綠」小女孩茶茶及茶小葉綠蟬作為主角，農糧署於 2020 出版的「愛玩耍的茶葉精靈」以茶葉的加工製程為主題，畫風可愛引發學童興趣與注目。

茶及飲料作物改良場為了提升學生對於茶相關食農教育的認知，舉辦「113 年度茶葉食農教育教案徵件計畫」並協助教師在課程教學中的運用。此次教案徵選強調三面六向的食農教育理念，包括農業生產與環境、飲食健康與消費、飲食生活與文化，參考依據「十二年國民基本教育課程綱要」、「十二年國教議題融入說明手冊」、「食農教育知能手冊」讓學生能夠在實作中學習，提升對於茶葉食物

來源、環境永續、文化傳承等方面的認識，集結成冊之後將提供國內教師及茶葉食農教育工作者參考，可見茶葉在食農教育方面逐漸被重視。



第四節 國外食農教育

在國際上「食農教育」並非狹義的名詞，其不受侷限，極為廣泛，此理念建立與產生的教育形式，主要受到 1986 年義大利學者（卡爾洛·佩特里尼）提出的義大利慢食運動（Slow Food Movement）、1900 年日本產地消政策並制定產業組合法及 2005 年提出的食育基本法（Basic Law Of Shokuiku），涵蓋在地風土飲食文化及自然農業環境學習等意涵（董時叡、蔡嫦娟，2016）。

自 1995 年，由廚師兼作家 Alice Waters 在校園推動「可食校園計畫（Edible Schoolyard Berkeley）」，以串聯農業生產（Agricultural Production）、社區營造（Community Building）、學校教育（School Education）等角度，落實各單位互相合作與跨領域的精神（Newman & Jennings, 2008）。

2004 年世界第一所美食科技大學設立，目的為國際性飲食研究教育中心保存食物多樣性與促進農食的永續發展（University of Gastronomic Sciences, 2012）。此外，慢食組織致力推動兒童及成人飲食教育，透過了解食物來自何處、如何生產與由誰生產，在日常擇中學習結合樂趣與責任，欣賞食物的文化和社會重要性（林如萍，2022）。

最早由日本將食育提出並立法的國家，「食育基本法」強調學習相關飲食知識、提升飲食選擇能力及健全飲食生活為目的（張惠真、曾康綺，2017）。日本的食育基本法於 2005 年 6 月公布，同年 7 月實施。規定地方機構的職責及教育措施基本事項。目的為「推動食育教育，培養人民健康的身心，培養豐富的人文意識，並採取全面及有系統的推動措施」（農林水產省，2022）。關於，「食農教育」名詞，臺灣學者張瑋琦在日本學習立法，甚至是實務經驗後，在 2005 年後開展，由從民間團體舉辦各項活動，先由學童開始做起，體驗食材從產地到變成

食物抵達餐桌的過程。於 1997 年為推動學校彈性學習時間，社團法人農山漁村文化協會在編撰的教材中提出「食農教育」，以學童與消費者為對象，實施與農業相關的教育啟發活動，稱為「食農教育」(森田倫子，2004)。於 2008 年 Suzuki 發現，英國透過「校園食物計畫」(Foodin Schools Programme) 成功地融入教學成效，並且具有顯著的效果，讓學童與家人更了解選擇健康食物的重要，並與地方社區連結促進學校及在地 (Suzuki, 2008)。

在 2015 年為國際政府組織的聯合國「世界衛生日」(World Health Day) 提出「From Farm to Plate, Make Food Safe」，倡導重視食物「產地到餐桌」的過程，食品安全不僅僅為橫跨不同領域間的問題，亦為共同之責任，需相攜合作，並建議應透過衛生、農業、貿易和商業、環境等部門與組織共同參與重視食物的來源，確保人人都能獲得充足、安全和營養豐富的食物以及相關教育(林如萍，2022)。同年，Jamie Oliver 特別在 change.org 進行全球聯署行動，目標蒐集到 100 萬個簽名，以向 G20 國家請願，希望政府將「食育 (food education)」納入學童常規課程，藉此改善學童因不良飲食習慣而造成超重或肥胖問題、飲食教育及引導親自料理，串聯所有人一起重視兒童的肥胖問題。

鼓勵人民要求政府將「飲食教育」納入中小學必修課程，改善兒童過重與肥胖問題、修補下一代與食物的關係，創造更健康、更豐厚的生活 (Oliver, 2015)。

2016 年開始政府透過食品安全辦公室 (行政院農業委員會、教育部及衛生福利部) 全面性推廣食農教育，依各部會主導推動三階段任務，更全面性展開食農教育之推動 (方珍玲、古昌平，2020)。

食物消費及農業生產銷售是息息相關的，食物為農業的重要來源，而飲食為農業活動的一部分，因此「食與農」向外推展出「食農教育」的理念 (曾宇良等，2012)。農業部於 2017 年訂定「食農教育」，為長期養成國人基本的農業生產、消費及飲食知能實踐，並進促飲食與農業串聯地教育活動。其目的為探討生活的飲食選擇 (如：食物營養、安全與文化等)，並關注食物的來源、生產方式、農村與環境等，培育國民有健康飲食習慣與農業知能。

因臺灣糧食自給率低，許多食物需仰賴進口，再加上飲食西化影響，導致國人失去對生產端與食物關係。藉由食農教育的落實與推動，可以建立民眾與土地間的情感、連結與認同，促進環境永續發展（楊雅琪，2018）。農業、教育及社區的跨域交流，可以激盪出寶貴的食農教育推動面向。推廣食農教育目的為提升其認知、態度及知能，並達到實踐與應用。

行政院農業委員會為了滿足自產自銷，將國內的糧食自給率提高，並降低糧食上非必要性的浪費及維持穩定具安全性的糧食等目的，對農業與飲食的關心，強化全民對於友善環境、農業生產、食物選擇、飲食與農業文化的理解，藉此了解從原產地至餐桌、從生產端至消費端，以增加飲食習慣認知，進一步促進對農產品、飲食文化的認識與認同，創新臺灣農業多元價值（李郁淳，2019）。

透過「食入農」方式，建立推動模式及加深食農教育完整教學體系，有益於食農教育能向下扎根，有助於食農教育發展與宣傳推廣成效（張惠真，2018）。

第五節 國小為重要轉折階段

哈佛大學教授夏爾（Jeanne Chall）於 1983 年提出「閱讀發展理論」，將兒童從初學到精熟閱讀區分為「學會閱讀」及「從閱讀中學習」兩大部分，並再細分六個階段：前閱讀期（出生到六歲）、初始閱讀期（小一到小二）、流暢閱讀期（小二到小三）、閱讀新知期（小四到中二）、多元觀點期（中三到中六）、建構與再建構期（十八歲以上）。其中，小四階段是關鍵轉折期，為理解閱讀提升及學習各項新知（Jeanne Chall，1983）。

根據中國教育工作者方舟於「4 年級，決定孩子一生的關鍵」專著中提到，四年級是情緒與情感的突變期、厭學情緒的高發期、學習成績定型的關鍵期、習慣的定型期、道德情感發展的轉折期及小學教育的轉折期。家長與教師應該找到

兒童的成長關鍵期及人生轉折期，以實施正確的家庭教育，引導兒童成長(方舟，2012)。

在 2023 年，中國家庭教育家魯鵬程指出，四年級是學童在身心發育的加速期、生活能力的養成期、學業表現的轉折期、家庭教育的關鍵期，也是學習方法的轉變期及形成期。若定義各年級主題詞，一年級為新奇、二年級為基礎、三年級為發展、四年級為關鍵(魯鵬程，2023)。

第六節 各國茶文化

聯合國糧食及農業組織 (Food and Agriculture Organization of the United Nations) 於 2019 年宣布每年 5 月 21 日為國際茶日，主要傳達茶葉的社會、經濟和文化價值。今 2024 年，在羅馬總部舉辦慶祝活動，聚焦在女性在茶業中所扮演角色及重要貢獻為主軸，並表示女性有效提高生產、擴大規模及實現永續發展。支持及幫助克服困難，進一步達到全球農業的經濟、社會與環境永續發展(FAO，2024)。

一、美國

根據 World Tea News 於 2023 年發布「美國茶產業 2022 年回顧與 2023 年展望」報告指出，2022 年茶葉進口總量增加 4.3%，紅茶進口量相較去年成長超過 5.1%，綠茶進口量相較去年減少 2%，有機茶進口量相較去年減少 40%。另外，在疫情後研究指出約有 70% 人繼續喝茶，因為對於 Z 世代及千禧世代而言，茶可以有效地緩解壓力的作用。2023 年在特色茶及餐飲行業中持續成長，此外美國 Seton Hall University 調查指出，人們喝茶的因素包括心血管健康、增強免疫力及改善情緒；紅茶的健康特性為心血管健康、增強免疫系統、解渴、解飢餓及提神；綠茶的健康特性為情緒與心理健康、增強免疫系統及緩解壓力。(World Tea News，2023)。



於西元 1773 年，美國爆發「波士頓傾茶事件 (Boston Tea Party)」獨立戰爭，為北美茶葉走私商與東印度公司爭奪西方茶葉貿易權所引起；於十八世紀 (1701 年~1800 年)，茶葉貿易為全球貿易核心，但生產茶葉國家少，各國政府都想分杯羹。於十八世紀中葉，英國對中國茶葉徵收 119~125% 茶葉稅，高稅率引起茶葉走私崛起，而北美十三州也成為走私商大本營；西元 1760 年，北美十三州進口中國茶葉約一百萬磅，但其中四分之三為走私茶葉。西元 1767 年，英國發布「北美茶葉退稅規定」降低英國東印度公司對北美十三州的稅率；西元 1773 年，東印度公司在北美將茶葉以普通商品稅率納稅，使得市場上合法茶葉價格暴跌、走私茶葉無法銷售，因此引起走私商人不滿英國在殖民地的貿易特權及徵稅，而登上英國東印度公司茶船並將茶葉傾倒，藉此以破壞東印度公司來反抗「茶葉法」，但英國政府卻訂下法令來懲罰殖民地人民，最終引發持續八年多的美國獨立戰爭 (羅三洋，2021)。

美國茶文化復興於二十世紀，靈魂人物為約翰·哈尼 (John Harney) 從英國籍製茶人士 Stanley Mason 學習世界茶葉知識和散茶概念，進而創辦 Harney & Sons Fine Tea 茶葉公司，將散茶概念推廣開來，必經過三十多年努力而成為美國茶葉傳奇及高檔茶代表。隨著特種茶 (Specialty Tea) 在美國風行，飲茶結構從袋泡、速飲或冰飲，轉變為熱飲方式，並將每年一月訂為「國家熱茶月 (National Hot Tea Month)」，以推廣與普及飲茶文化與知識。同時，美國樂於嘗試各種茶文化與茶食，逐漸成為世界茶文化匯集處，包含蘇格蘭下午茶司康餅、日本茶道、俄羅斯 Samovar 茶壺、中國普洱茶及綠茶、印度奶茶等，更創新發明出「泡沫茶 (Bubble Tea)」和抹茶飲品及食品 (Matcha Drink & Food)，更發明出膠囊杯 (Pod Cup) 及泡茶機，綜合袋泡茶的便利及確保茶湯口感，受到年輕消費者喜愛。此外，美國威廉·烏克斯 (William H. Ukers) 為商業報刊之父，創立「茶葉與咖啡貿易」期刊及「茶葉全書」書籍，保留了美國豐富的茶葉歷史資料。美國許多咖啡店嘗試將茶文化與咖啡文化結合，將茶飲推廣至世界各地，促使美國茶文化復

興發展到北美、歐洲及亞洲各國，感受時尚茶飲魅力（盛敏、劉仲華、黃建安、肖力爭、朱海燕，2017）。



二、英國

在西元 1662 年，葡萄牙公主凱瑟琳（Catherine）聯姻嫁給英國國王查理二世（Charles II），當時市場將茶葉作為藥品流通，其藥效為提振精神及理氣健脾。但因為凱瑟琳王后的日常受到關注，其中飲茶習慣引起追求效仿，久而久之演變為英國社交飲品盛行。當時茶葉價格高，只有社會最頂端的貴族負擔得起，因此就成為貴婦與王室結交的管道。此外，飲茶瓷器精美且昂貴，因而影響飲茶受到歡迎原因之一，利用精美瓷器增加下午茶情趣與場面，也代表著地位越高。在現今社會，飲茶變得更加平民化，可以在高檔酒店體驗貴族的奢華下午茶，彰顯葡萄牙與高雅飲茶傳統的淵源（Billie Cohen，2017）。

英國人喜愛喝茶時加入牛奶、糖、檸檬或純飲，依據英國 Tea and Infusions Organisation 調查數據顯示，每年喝掉六百億杯茶，平均每人九百多杯。茶葉中的茶胺酸對大腦神經具有刺激性，與咖啡所帶來的興奮感不同，且也能達到提神作用。依據社會人類學家凱特·福克斯（Kate Fox）表示，英國人飲茶傳遞出社會階級的不同，如工人階級會喝濃郁紅茶；中產階級會喝不加糖及奶的紅茶；加一匙糖代表中產階級中的下層人士，若加兩匙糖則代表屬於工人階級，透露出社會地位的訊息。飲茶也是可靠的社交手段，當在社交場合中感到尷尬或不自在，可以泡茶轉移注意力（Veronique Greenwood，2016）。

英國茶文化注重對生活品質的作用，如英式早餐茶、英式下午茶、英式晚餐茶等。英式下午茶源於十八世紀，英國人較注重早餐與晚餐，造成午餐與晚餐之間產生飢餓時間，因此英國安娜·瑪麗亞（Anna Maria）公爵夫人變想到與朋友聚在一起，邊喝紅茶邊吃小點心，不僅能填飽肚子更可以舒適地交流與增進感情。下午茶聚會模式便在英國貴族中流行起來，逐漸成為緩解壓力與品味人生的方式，

一直流行至現代（麻欣，2016）。在 1986 年，日本麒麟麥酒株式會社推出午後紅茶飲料，其瓶身的頭像便是安娜·瑪麗亞（Anna Maria）公爵夫人。



三、斯里蘭卡

於 1948 年 2 月 4 日宣布獨立為「錫蘭國（Ceylon）」，1972 年更名為「斯里蘭卡共和國」，1978 年再度更名為「斯里蘭卡民主社會主義共和國」，為大英國協一員（中華民國外交部，2024）。斯里蘭卡屬於農業國家，主要農作物為茶葉、稻米、橡膠、椰子、可可與香料，其中茶葉為外匯收入主要來源（Sri Lanka, 2024）。

於 1852 年，詹姆斯·泰勒（James Taylor）在盧爾孔德拉莊園（Loolecondera Estate）定居，並於 1867 年建立茶園，1872 年茶廠開始運作，1873 年將所生產的錫蘭茶帶往倫敦首次登場。1880 年，茶葉生產快速成長且種植者前來莊園學習種植與製茶基本知識。1880 年末，原本的咖啡園都轉作種植茶葉。直到 1899 年，已有近四十萬英畝土地在種植茶葉。1925 年，茶葉研究所成立且目的為改進技術並提高產能。1932 年，宣傳委員會成立以規範標準禁止劣質茶葉出口。1965 年，斯里蘭卡成為世界最大的茶葉出口國。1966 年，舉辦第一屆國際茶葉大會，以慶祝斯里蘭卡茶誕生一百週年。1976 年，成立斯里蘭卡茶葉委員會及袋泡茶出口國外。1992 年，舉辦國際會議並取消出口稅與從價稅，以紀念斯里蘭卡茶誕生一百二十五週年。2002 年，斯里蘭卡茶葉協會成立。2008 年，出口收入達到十億美元。2011 年，斯里蘭卡茶葉委員會獲得地理標示（GI）認證，以確保品質與被假冒，同時也獲得「蒙特婁協定書」第一個所認可「臭氧友善茶」標誌國家（Sri Lanka Tea Board, 2024）。

四、印度

印度阿薩姆紅茶為僅次於中國的第二大茶葉生產國家，在英國殖民下人民也養成日常喝茶習慣。阿薩姆省是印度北部的產茶重鎮，早年替茶農帶來龐大利潤，但後來因全面開放產業後而改變，隨著搶奪市場、伐林仲茶樹與不投資新產茶設備等因素，導致成本提升、利潤下滑及茶葉品質下降。因全球化使得越南與肯亞

等國家迅速拓展市場、國內治安因素導致茶農受到武裝份子鎖定等，進而陸續關閉茶園，影響到茶葉工人生計，因此印度政府投入經費以復興茶葉產業，重振印度茶葉大國美名（公視新聞網，2011）。

印度有三大茶區，分別為阿薩姆（Assam）、大吉嶺（Darjeeling）、尼爾吉里（Nilgiri），均為產製完全萎凋與發酵紅茶。此外，印度茶產業與飲茶文化均來自英國殖民所影響，因為英國人的投入、有茶葉需求及東印度公司重要經濟來源。印度人大多是加入奶或加糖飲用，進而發展出獨特的「馬薩拉茶」。印度政府設置茶葉委員會及區域辦公室，其中三處位於杜拜、倫敦與莫斯科之重要出口國家（天下雜誌，2020）。

五、日本

於 1859 年，橫濱開港促進日本茶的輸出，也帶動茶產業發展，至 1868 年外銷達到 4,646 公噸，因二戰時期導致茶園荒廢，茶產量減少，但戰後復耕茶園並改良生產技術，於 1980 年茶園面積回復至 61,000 公頃，產量為 102,300 公噸。因受到中華文化的影響，以綠茶為主飲用及種植，分為蒸菁綠茶、釜炒綠茶、基石茶、阿波番茶及石鎚黑茶（農業部茶及飲料作物改良場，2016）。

在日式雅道中，包含香道品香、日式花道及茶道。「茶道」表現出日本傳統盛情款待精神，為泡製並呈上抹茶的藝術形式；「茶會」為品茶的休閒茶敘，正式場合稱為「茶事」；「煎茶道」則是較少見的茶道，使用茶葉取代抹茶粉。於西元 815 年，由永忠和尚從中國帶回茶葉，並自製煎茶後獻給天皇，因而受到喜愛並下令於日本西部種植茶葉，皇族也開始興起飲用茶，但直到十二世紀才開始真正盛行。在宗教儀式中常使用綠茶，當時公認京都綠茶為最頂級，更隨著日本美學崛起，於十六世紀喝茶成為各社會階級普遍風氣。其中，知名人物千利休定義茶道四大精神（和、敬、清、寂）。在日本有諸多茶道流派，其理念與手法都略有不同，但根據傳統會在專用茶室進行，設有榻榻米地板、風爐及建材裝潢以低調簡樸為主（日本觀光局，2024）。

六、摩洛哥

在 1665 年，法國旅人湯瑪斯·勒容德和（Thomas Le Gendre）提到，咖啡跟茶無論唸「thé」或「chä」，人們好像不曉得那是什麼，到十八世紀後，摩洛哥才正式加入飲料世界。在 1773 年，法國領事舍尼埃（André Chénier）在報告中提到，摩爾人對於喝茶的喜好遠勝於咖啡。在摩洛哥，早上一杯薄荷茶是日常生活。薄荷茶的基底為未發酵綠茶，約十八世紀初因克里米亞戰爭快速傳入北非地區，由英國商人傳入西撒哈拉跟馬格里布。在 1880 年，摩洛哥 1/4 進口為茶與糖。於 1854 年，因為克里米亞戰爭迫使俄國關閉市場，導致英國茶商面臨庫存過剩危機，於是轉向開拓摩洛哥市場。於十九世紀末，出現薄荷茶文獻記載，包括喝法、規範及茶等等，從撒哈拉遍及蘇丹地區。在摩洛哥社交生活中，待客之道為由男主人奉上三杯薄荷茶，客人至少飲用三杯且若推辭則表示不禮貌。在馬格里布諺語中：第一杯如生命般優雅、第二杯如愛濃烈、第三杯如死亡般苦澀，代表因為時間而讓茶有不同的風味產生。當時薄荷茶屬於異國風情飲料。中國綠茶的最大進口國為摩洛哥，每年進口量近六萬噸，超過俄羅斯及日本（Christian Grataloup, 2018）。

早期，北非人習慣飲用藥草茶，因此在綠茶傳入後，與藥草及糖成為北非飲品鐵三角。此外，喝茶習慣也因地而異，大城非斯（Fes）多為淡香型；阿特拉斯山脈（Atlas）多為與藥草混合飲用型；往南部：因距離港口遠不易取得糖，因此茶較不甜且濃郁。摩洛哥人喝茶很講究，更強調耐心、精確、緩慢，也會使用兩個茶壺，並將茶倒入杯中又倒回茶壺裡，重覆多次來確認茶及糖充分混合均勻。摩洛哥喝茶哲學為「不管有多重要的事該做，永遠都有時間給朋友與喝茶」。薄荷茶別稱為「摩洛哥威士忌」，因為伊斯蘭國家禁止酒精（Mar Huang, 2019）。

摩洛哥為香料貿易商往返歐亞路線，且因當時的克里米亞戰爭導致港口關閉，英國商人轉向將中國珠茶往摩洛哥銷售。摩洛哥人將薄荷、糖與珠茶熬煮，用於餐後甜品來飲餐及餐間飲料，隨著貿易頻繁，茶葉價格親民及普及，最後演變成

摩洛哥的國民飲品。摩洛哥不是產茶地區，人口約三千多萬，但一年約進口六萬噸茶葉，是進口綠茶最多的國家（Amanda Cho，2019）。



七、 伊朗

在十九世紀，英國外交官哈吉·穆罕默德（Haj Mohammad Mirza）遠赴印度學習茶葉種植，更將茶苗偷走私回伊朗，開啟伊朗茶產業，因此也有「茶葉之父」美稱。伊朗以紅茶為主，喜愛茶室（chaikhaneh）與茶炊（samovar），茶炊則是從俄羅斯所引進，也成為生活用品。茶炊分為加熱區（放木材燃燒）、滾水區（使開水煮沸）及茶壺（使茶保持溫熱），飲用時倒入玻璃杯再加入熱水，最後將方糖含在嘴中，再啜飲品嚐。伊朗人會以一杯茶加糖開啟早晨，也會於飯後及睡前喝茶，喜歡喝滾燙的茶，並使用玻璃杯或茶杯泡茶。伊朗家庭在招待客人時，會將茶倒入茶杯後再將茶倒回茶壺中，以調整顏色及濃度（Mitra Gholami, 2019）。

八、 西藏

西藏諺語「寧可三日無肉，不可一日無茶；腥肉之食，非茶不消；青稞之熱，非茶不解」，代表是西藏人的必需品。於西藏民族大學趙國棟著作「西藏傳統茶文化的發展階段」提到，在古象雄王國時期，區外的茶葉傳播到現今的阿里地區。茶葉起初被視為稀有物品，是統治者與貴族身分的象徵，接著出現在食物中，最後成為生活飲茶。西藏因為茶馬古道而與茶產生連結，以前從四川與雲南等地輸入，到現今在易貢建立茶場，銷往廣州與四川等地區，逐漸成為綠色產業受到國內重視。在 2020 年，政府開始推廣低氟健康茶並熬製為酥油茶。酥油茶主要為酥油、濃茶及細鹽所製成，呈現淡黃色，味道香醇，可以止渴與充飢，更可以緩解高原反應及禦寒作用（袁海霞、鄭璐，2023）。

蒙古與西藏的飲茶文化獨特，蒙古人以游牧維生，主食為肉類與奶製品，因此茶為維生素重要來源，以蒙古奶茶極具特色，加鹽不加糖、熱飲不冷飲；西藏飲茶歷史久，因高原寒冷地理緣故，以酥油茶為特色，分為清飲（清茶，加少許

鹽烹煮)與調飲(酥油茶、奶茶與糌粑茶等)類型。蒙藏文化中心表示，飲茶文化代表款待客人的表現，也是追求精神慰藉與心靈的寄託(文化部，2024)。

美國人戴夫·亞斯普雷(Dave Asprey)在2004年，到西藏旅行時因品嚐到酥油茶而感到驚奇，回國後投入研究，以咖啡取代茶、加上奶油與純椰油，做出自己的酥油茶，於2012年推出防彈咖啡(BBC, 2019)。

九、中國

根據商代時期史料記載，最早起源於雲南地區，當時人們將茶作為藥品飲用；唐代時期，人們將茶作為飲料飲用，並將茶葉浸濕壓成茶磚，商家以茶的健康好處來推廣；宋代時期，茶磚逐漸被茶粉取代，茶館的出現也促進菁英階級外的人士也能喝到茶，更隨著容易取得及流行下，成為日常飲品及招待客人使用；明代時期，茶具成為重要的藝術形式，也成為奢侈品透過絲綢之路進行貿易。茶、茶文化及跨文化交流，是貿易商、傳教士與醫生們交流的結果，將不同文化傳到東方及西方世界，其中「茶」就是典型例子，表現了外來商品與地方社會習俗的激盪，並重新被當地接納及定義(UNESCO, 2024)。

在2022年11月28日，中國、土耳其及亞塞拜然的茶文化，被聯合國教科文組織列入世界遺產名錄，包含茶園管理、茶葉採摘及飲茶知識、技能與實踐等。絲路茶文化具有社會影響力，促進人們的交流與互相學習。在中國文化，茶是日常生活，包含泡茶與煮茶，在茶館、餐廳與寺廟等都會提供茶。茶被視為奢侈品，也供佛教寺廟與修行者使用，隨著傳播快速，詩人與藝術家在其作品中呈現，並影響著世界(UNESCO, 2022)。

十、臺灣

臺灣茶產製加工技術優良，為了提升產業價值鏈，推廣臺灣茶文化、提升多元發展及附加價值，農業部農糧署於2014年籌組茶莊輔導經營團隊，期望朝向六級化產業發展目標。其茶莊經營運作模式分為：行銷茶區與莊園景觀、茶藝文化與泡茶技藝、茶區生態與歷史人文旅遊、茶葉採製加工、時尚與異業結合。透

過輔導並遴選出亮點茶莊，以地方特色並結合農產、文創及觀光等面向，將優質茶與文化推廣給消費者（劉紹國，2015）。自 2014 年起，農業部農糧署推動「發展亮點茶莊計畫」，帶領臺灣茶莊經營者學習歐洲酒莊經營模式，積極輔導產業邁向六級化產業，並將「茶產業文化」轉型「茶文化產業」，將茶園管理及製茶技術等融入文化與服務內涵之中，除了基本品茗與鑑賞外，更將茶藝、體驗與休閒等引人入勝。提供國人休憩旅遊、親近茶園風光、奉茶文化等，臺灣茶產業朝向文創體驗服務（蘇登照，2016）。

透過農業部農糧署及中華民國農訓協會，從 2014 年起執行亮點茶莊計畫至今，終於在 2019 年成立共同品牌「UTEE (United Tea Estates Enterprise)」行銷臺灣精品茶與文化，並推出茶葉禮盒行銷宣傳。其口號「一個亮點光芒周圍，一串亮點璀璨了臺灣」，期望作為臺灣茶與世界的橋樑。截至 2022 年遴選出 36 家茶莊。

在 2021 年，UTEE 推出亮點茶莊形象影片「美會發現美」，邀請到連俞涵擔任形象大使，透過「種茶、做茶、食茶、亮點」四個章節，以尋茶旅程深入探索臺灣茶莊之美，期待國人在茶文化體驗中找到自己的故事。茶文化不僅是文明產物，更是深厚精神文明層次，也隨著時間推移，文化產業融合了現代，成為了一種生活態度（UTEE, 2021）。

政務次長王時思表示，在臺灣喝茶是日常生活，有多種茶種類可以選擇，如手搖茶、早午晚茶，各種茶道流派及茶席在臺灣發展。在清領時期，飲茶習慣與茶器（如：婚嫁茶具及功夫茶具）等跟著移民來到臺灣，並在淡水開港後以「Formosa Oolong Tea」開啟外銷臺灣茶的時代（文化部，2024）。

茶不管在文化經濟的發展、對人類健康的促進，甚至是貧窮國家減貧的收入來源，都可見茶產業在世界各地的發展是不容小覷的，同時聯合國也認同茶文化及產業發展需永續經營，訂定國際茶日，使更多人認識茶，這樣的理念與臺灣的食農教育不謀而合，透過以茶為主題的食農教育課程讓人們更認識臺灣茶，提升對在地茶葉的認同感。

首先，日常習慣的養成是西方接觸茶飲的主要途徑之一，與東方的茶道文化不同。西方更多是將茶作為一種日常飲品來享用，習慣在早晨或下午品茶，也成為日常生活的一部分。在英國，下午茶更是成為了一種傳統，反映了茶飲在西方日常生活中的重要地位。其次，社交地位和經濟收入也對飲茶習慣產生了重要影響。在西方，茶飲往往與某些社交場合和階層相關聯。例如英國的下午茶傳統通常與中上層階級的活動相關，包括家庭聚會、商業聚會等。另經濟收入的差異也影響茶飲的種類和品質，較富裕的家庭會選擇更高檔的茶葉，反之收入較低的家庭則會選擇價格更實惠的茶葉。

此外，營養和健康因素也是促使西方接觸茶飲的重要原因。在西方社會研究中，專家從各方面來檢驗茶的效用，經常出現新發現說明飲茶的健康好處：茶含有抗氧化物成分、有防癌、穩定糖尿病患者病情、提高身體代謝率、降低過度肥胖風險、提高免疫力等說法。雖然許多說法仍需進一步的科學證實，不過有喝過茶的人都知道，每天喝茶能提神醒腦使頭腦清醒，還可以提高短期記憶力，甚至在泡茶的過程中能舒緩生活壓力。茶對人們來說彷彿是能帶來養生、放鬆、休閒，甚至有益壽延年效果的神奇丹藥（農傳媒，2022）。隨著健康意識的提高，越來越多人開始關注茶飲的健康益處。紅茶、綠茶及草本茶等不同種類的茶飲，因其不同的健康功效而受到各族群的歡迎。例如紅茶因其提神醒腦的效果受到喜愛；綠茶因富含抗氧化劑，有助於預防某些疾病；草本茶則因其多樣的健康功效而被廣泛飲用。

近年來，隨著聯合國的認同與倡導永續的發展，茶文化教育開始受到更多的重視。聯合國倡導的永續發展目標中，強調文化多樣性和永續農業的重要性，這也為茶文化教育提供了新契機，許多國際組織和教育機構逐漸推廣茶文化教育，讓更多的人了解茶的歷史、文化背景和永續發展的重要性。這種轉變不僅僅是對茶飲文化的重新認識，更是對全球永續發展的支持，通過茶文化教育，人們在享受茶飲的同時，也學習到茶的種植和製作工藝等，更了解其生產過程中的環境保護和社會責任。

總結來說，國外的食農教育對於飲茶文化的培養，透過從日常習慣、社交地位、經濟收入和營養的考量，到現在更強調文化教育和永續發展的重要轉變，不僅豐富了人們的茶飲文化知識，也推動了全球永續發展目標的實現。



第三章 研究方法



本研究主要是探討透過戶外教學體驗課程推廣茶文化的食農教育之現況，並以文獻探討的結果為基礎，編製問卷進行資料的蒐集，最後綜合整理研究結果進行歸納與分析，以撰寫結論與建議。

以下分節說明本研究的研究方法與架構、研究場域與對象和資料分析。

第一節 研究方法與架構

一、研究方法

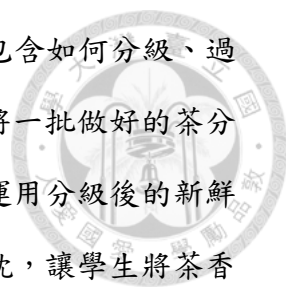
本研究採取問卷調查，研究過程中，共辦理總計 5 場次系列（附錄一、茶文化食農教育教案，在每一場次課程進行時，施行前測與後測，以了解食農教育推行後的成效。以宜蘭縣某國小四年級學生為研究對象。研究如下：

課程體驗階段：設計一系列的茶文化食農教育體驗活動，透過理論課程與實作活動，加深學生對其認識與認同，課程內容包括：

（一）茶文化歷史：臺灣茶的前世今生及地方茶的發展沿革，轉型六級產業等內容，增加學生專業知識。

（二）體驗活動

1. 茶園採茶體驗：先帶領學生穿著採茶裝（戴上花布斗笠及腰間繫上小茶簍），再由帶到茶園中，由老師先示範及解說如何摘採一心二葉、機械採收與人工採收的差異、認識不同品種的茶、茶的外觀樣貌及管理方式差異等。後續讓學生們各自採摘一心二葉與驗收。
2. 製茶體驗：將學生們所採摘回來的茶葉收集起來，再透過老師說明如何辨別可以用的及不適用的茶菁，待去蕪存菁之後，指導學生如何製作不發酵的綠茶，製茶步驟分別為萎凋、炒菁、揉捻及乾燥，最後再將成品個別裝袋，即完成。

- 
3. 絹印茶香午安枕：由老師先解說茶葉的分級過程，包含如何分級、過去以肉眼判斷挑選，現在則由電腦選枝機作業，並將一批做好的茶分為 4~5 個等級（每個等級的價格及客群均不同）。運用分級後的新鮮茶枝，搭配印有地方圖騰的絹版來製作專屬午安茶枕，讓學生將茶香帶回家及留下深刻印象。另外，茶葉枕頭也是老一輩勤儉文化的象徵。
 4. 茶葉原物料運用：透過製作茶食（如：茶香鬆餅），以簡單的雞蛋、麵粉及茶粉製作出美味可口的點心，讓學生們了解茶不只可以喝，還能有其他的變化（如：冰淇淋、茶香牛舌餅、茶米香、茶葉粽等）。

透過以上系列課程，詳見附錄一、茶文化食農教育教案，提高學生對茶文化和食農教育的興趣及認同，並培養學生對食農議題的思考與實踐能力，從小向下紮根。

二、研究架構

本研究以國小四年級學生參與食農教育活動，分析食農教育活動參與前後的「農業生產與環境、飲食健康與消費、飲食生活與文化」的改變，探討食農教育活動參與效益。綜合上述本研究之研究假設如下：

研究假設一：在實行茶文化食農教育後，學生對農業生產與環境（Agricultural Production And Environment，AE）的知識增加。

研究假設二：在實行茶文化食農教育後，學生對飲食健康與消費（Diet Health And Consumption，DC）的知識增加。

研究假設三：在實行茶文化食農教育後，學生對飲食生活與文化（Food Life And Culture，FC）的知識增加。

依據上述的研究假設，進而討論，以利後續的問卷設計題目，本研究之各變項定義分別如下：

(一) 農業生產與環境 (Agricultural Production And Environment, AE)

基於食農教育的學習內涵第一條，並依據本研究執行調查所彙整的了解程度因素，設計詢問地方茶品種及特色茶等項目，歸類為農業生產與環境的變項。

(二) 飲食健康與消費 (Diet Health And Consumption, DC)

基於食農教育的學習內涵第二條，並依據本研究執行調查所彙整的了解程度因素，設計詢問喝茶頻率及添加糖量等項目，歸類為飲食健康與消費的變項。

(三) 飲食生活與文化 (Food Life And Culture, FC)

基於食農教育的學習內涵第三條，並依據本研究執行調查所彙整的了解程度因素，設計詢問辨別茶葉好壞及挑選茶品項目，歸類為飲食生活與文化的變項。

(四) 人口統計變項 (Demographic Variables, DV)

依據本研究的對象特性，選擇性別項目為人口統計變項。

三、研究流程

本研究之研究流程，整理成如圖 4 所示：

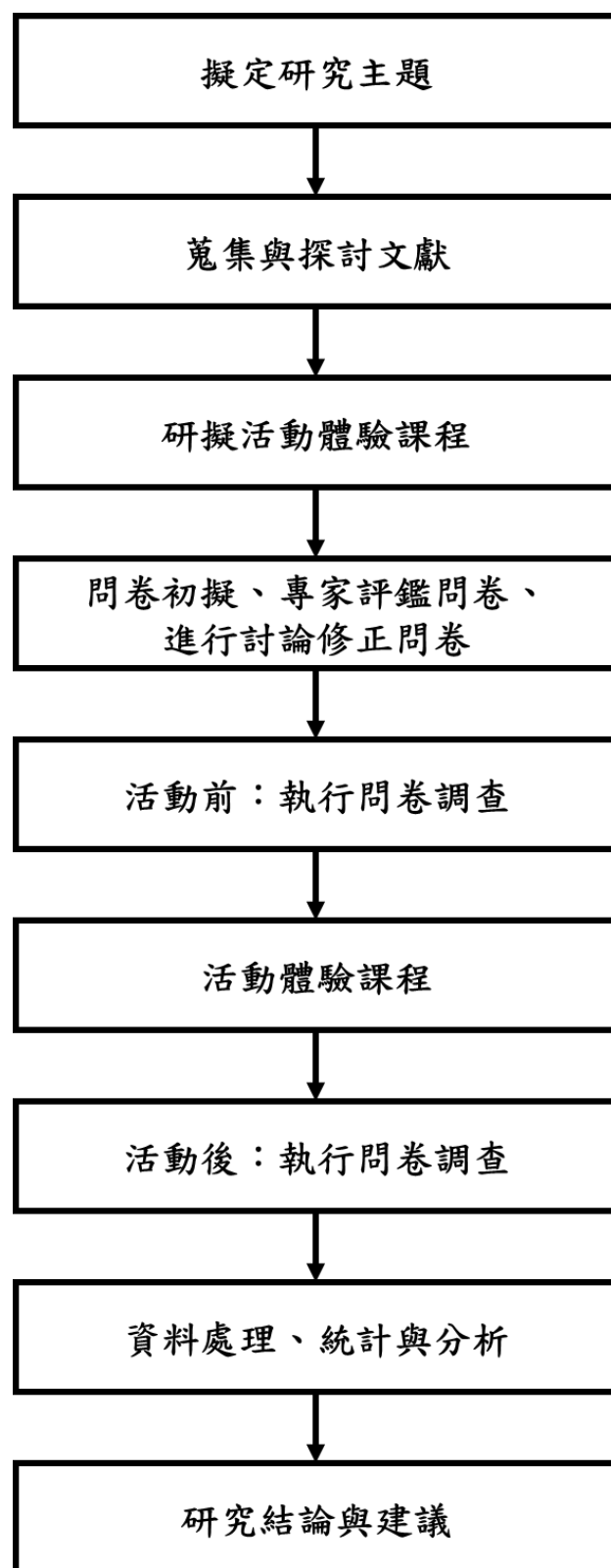


圖 4 研究流程



（一）擬定研究主題

在與指導教授討論研究方向以及可行性後，擬定進行「探討食農教育於茶文化認知提升之成效」。

（二）蒐集與探討文獻

擬定研究主題後，蒐集茶文化食農教育有關之國內外書籍、研討會、博碩士論文、期刊等資料，歸納並整理文獻作為基礎。

（三）研擬活動體驗課程

根據研究主題、目的，參考相關活動設計流程，並透過與宜蘭縣某國小學校產學合作，進行戶外教學體驗課程。

（四）問卷初擬、專家審定問卷、進行討論修正問卷

依據研究目的，輔以廣為蒐集之文獻資料作為參考，再結合研究者在工作領域上的實務經驗，進行調查問卷之編製，擬定「探討食農教育於茶文化認知提升之成效」問卷初稿。問卷經過相關領域的專家學者審定。專家學者為分別為 1 位學校食農教育計畫執行者、1 位學校課程規劃執行者、5 位學校執行導師，與專家學者審定後，整合建議，逐一修正並調整問卷內容，並與指導教授討論後完成正式問卷，如表 5。



表 5 問卷設計構面及問項彙整表



構面	編碼	問項
農業生產與環境 Agricultural Production And Environment	AG-1	請問您了解宜蘭的特色茶嗎？
	AG-2	請問您了解紅茶、綠茶、烏龍茶之間的差別？
	AG-3	請問您了解如何採茶嗎？
	AG-4	請問您知道臺灣茶的發展歷史嗎？
	AG-5	請問您了解茶樹生長所需要的環境條件嗎？
	AG-6	請問您了解茶園中昆蟲生態嗎？
	AG-7	請問您了解臺灣茶樹的品種嗎？
	AG-8	請問您了解採茶的流程嗎？
	AG-9	請問您了解茶葉可以分級嗎？
	AG-10	請問您了解製茶的流程嗎？
	AG-11	請問您了解茶葉的機械設備有哪些嗎？
	AG-12	請問您覺得茶葉可以如何運用呢？
	AG-13	請問您知道宜蘭哪些鄉鎮有種茶嗎？
	AG-14	請問您知道最適合種在宜蘭的茶是什麼品種？
飲食健康與消費 Diet Health And Consumption	BE-1	我了解喝茶的好處與壞處？
	BE-2	請問您最常喝的茶是？
	BE-3	請問您平均多久喝一次茶？
	BE-4	請問您喝茶時的糖量建議加多少比較好？
飲食生活與文化 Food Life And Culture	CU-1	請問您了解如何分辨茶葉的好壞嗎？
	CU-2	請問您了解如何挑選茶品嗎？

資料來源：本研究整理



（五）活動前：執行問卷調查

問卷印製完成後，進行正式施測，了解活動前受測者現行對於「臺灣茶文化食農教育」的理解程度。

（六）活動體驗課程

為了應對不同上課的情況，確保上課，先以首班作為示範班級，在活動期間觀測流程上是否有優化的空間，評估合理性與流暢度。

（七）活動後：執行問卷調查

問卷印製完成後，進行正式施測，了解活動結束後受測者對於「臺灣茶文化食農教育」的理解程度。

（八）資料處理、統計與分析

正式問卷回收之後，研究者謹慎檢視每份問卷，篩選有效問卷並剔除無效問卷後，針對部分缺漏之問卷，採取立即加以編碼建檔，以 SPSS 統計軟體第 27 版進行問卷所得資料之登錄、統計與分析。

（九）研究結論與建議

針對正式問卷的統計分析結果，獲致「臺灣茶文化食農教育」之現況與需求的完整資料及相關意見，將所得資料分析討論後，撰寫、分析研究結果，並提出研究結論與建議。

第二節 研究場域與對象

一、研究場域

研究場域位於宜蘭縣，其豐富的茶產業和深厚的茶文化而聞名，是臺灣茶葉種植和製作的重要地區，這裡的茶產業具有悠久的歷史，早在清朝時期就已經開始發展，隨著時代的變遷和技術的進步，宜蘭的茶葉品質和生產規模不斷提升，成為臺灣茶葉市場中的重要一環。尤其在休閒農業領域更是臺灣的先驅，本研究

將以位於全臺灣第一個休閒農業示範區-宜蘭縣冬山鄉中山休閒農業區，該區於2000年開始發展六級化休閒農業，課程相當成熟，其中星源茶園以國際推廣、社區合作與多年食農教育為特色獲得農業部「亮點茶莊」殊榮，故選擇該場域為實驗場域並進行茶文化食農教育課程的實施。

二、研究對象

本研究的對象是宜蘭縣某小學中年級學生，不包含跳級學生、特殊教育學生（身心障礙者）。此階段的學生在國民教育階段中，是重要的年齡段，代表他們已具有一定的認知能力和學習能力，校訂課程的社會科目中更有「認識家鄉」的相關課程可以搭配。

三、課程設計

透過「體驗學習」的課程設計提升國小學生的學習興趣，能夠更多理解和參與在地茶文化食農教育課程。讓孩子們透過課程學生可以親身體驗茶葉種植和加工的過程及評鑑一杯好茶，深入了解茶文化的價值與意義。經由與學校老師討論過後，輔以自身舉辦教學經驗，初步擬定本研究的茶體驗課程（表6）。

表6 小學生茶文化教育體驗課程設計

三大面向	單元內容
農業生產與環境 AG	介紹茶的發展歷史等
	解說製茶流程等
	實務操作-採茶體驗
飲食健康與消費 BE	米鬆餅製作+茶香舒肥雞
飲食生活與文化 CU	實務操作-茶香枕製作

資料來源：本研究整理

第三節 資料分析



一、問卷填答與計分方式

本量表採用李克特量表 (Likert Scale)，其中李克特量表有五到七個等級的差別，考量到受測者為學童且樣本數不大，故選擇五點式量表。李克特量表 (Likert Scale) 由心理學家 Rensis Likert 所創，是一種心理測量量表，通常用於問卷設計，為目前最受調查研究者廣泛使用的測量方法。李克特量表並非唯一一種的測量表，由於有方便量化、縮小問題的範圍讓受測者便於回答等優點，已普遍用於各種調查研究 (國家教育研究院，2023)。

受測者依據自身的感受、題目敘述與和實際情況符合程度選填答案，以「完全不了解」、「不太了解」、「一般」、「有點了解」、「完全了解」的連續性選項來描述、評估自然科學教學效能。各以 1 分、2 分、3 分、4 分、5 分計算，反向題則反向計分。分數愈高則表示受測者對於此項議題的了解程度越高。平均分數在 1~2 界定在低程度、2~3 界定在中低程度、3 界定在中等程度、4~5 界定在中高程度、5 界定在高程度。

二、資料統計方法

資料統計方法採用「描述性統計」以及「成對樣本 t 檢定」來呈現整體研究前後測差異。

(一) 描述性統計

以圓餅圖呈現「茶文化食農教育體驗成效-以宜蘭縣某國小學生為例之調查問卷」的性別部分，接著以橫條圖和百分比來判斷前後測差異，如圖 5 至圖 25。

(二) 成對樣本 t 檢定

以成對樣本 t 檢定來檢定各班級活動前後對於題項的理解程度的差異是否有顯著 (表 7)。

表 7 問卷設計構面及問項彙整表

構面	編碼	問項
農業生產與環境 Agricultural Production And Environment	AG-1	請問您了解宜蘭的特色茶嗎？
	AG-2	我了解紅茶、綠茶、烏龍茶之間的差別？
	AG-3	請問您了解如何採過茶嗎？
	AG-4	請問您知道臺灣茶的發展歷史嗎？
	AG-5	請問您了解茶樹生長所需要的環境條件嗎？
	AG-6	請問您了解茶園中昆蟲生態嗎？
	AG-7	請問您了解臺灣茶樹的品種嗎？
	AG-8	請問您了解採茶的流程嗎？
	AG-9	請問您了解茶葉可以分級嗎？
	AG-10	請問您了解製茶的流程嗎？
	AG-11	請問您了解茶葉的機械設備有哪些嗎？
	AG-12	請問您覺得茶葉可以如何運用呢？
	AG-13	請問您知道宜蘭哪些鄉鎮有種茶嗎？
	AG-14	請問您知道最適合種在宜蘭的茶是什麼品種？
飲食健康與消費 Diet Health And Consumption	BE-1	我了解喝茶的好處與壞處？
	BE-2	請問您最常喝的茶是？
	BE-3	請問您平均多久喝一次茶？
	BE-4	請問您喝茶時的糖量建議加多少比較好？
飲食生活與文化 Food Life And Culture	CU-1	請問您了解如何分辨茶葉的好壞嗎？
	CU-2	請問您了解如何挑選茶品嗎？

資料來源：本研究整理

第四章 研究結果與討論

本研究回收問卷份數共計 240 份，問卷在活動舉辦前後分別進行前、後測，受測班級有 5 班，紙本問卷前、後測皆為 120 份，問卷有效比率為 100%。

本章以蒐集之有效問卷初始數據，來進行描述性統計與檢定分析，以期能深入了解國小四年級學生學習臺灣茶文化食農教育教學效能之現況。

第一節 描述性統計

本研究所涉及的基本資料變項為性別、班級，其餘的題項皆以前、後測區分活動前後的了解程度差異。

一、性別

以 120 位學生做為分母，根據宜蘭縣國小中年級 5 個班級統計（圖 5 性別比例），男生有 63 位，佔比 53%；女性有 57 位，佔比 47%。與宜蘭縣政府衛生局（2010）年統計的 2013 年宜蘭縣出生性別比例有一致性，男生 1,672 位，佔比 52.69%，女生 1,501 位，共佔比 47.30%。

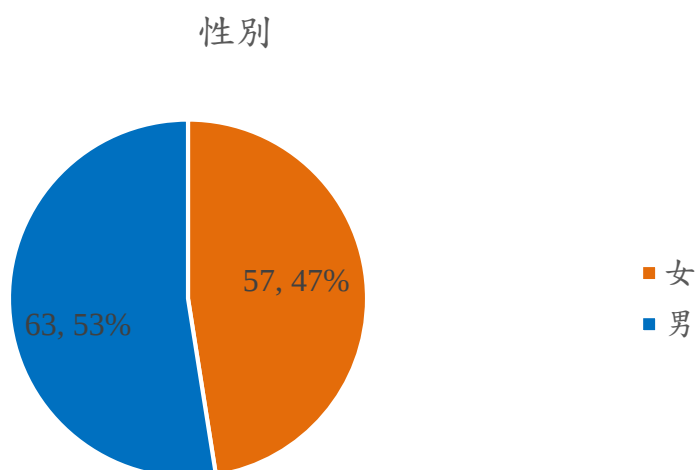


圖 5 性別比例



二、各項描述性統計

(一) 最常喝的茶

本研究彙整前、後測受測者對於最常喝的茶比較(圖6)，可以得知，在前測時，最受喜愛的為奶茶，其次為紅茶，緊接著為綠茶。其中，經過教育課程活動後，對於奶茶的偏好程度降低，紅茶、綠茶、烏龍茶以及水果茶提高，由於本活動宗旨是茶文化食農教育體驗，但奶茶並不在本次的茶文化推廣的範疇裡。

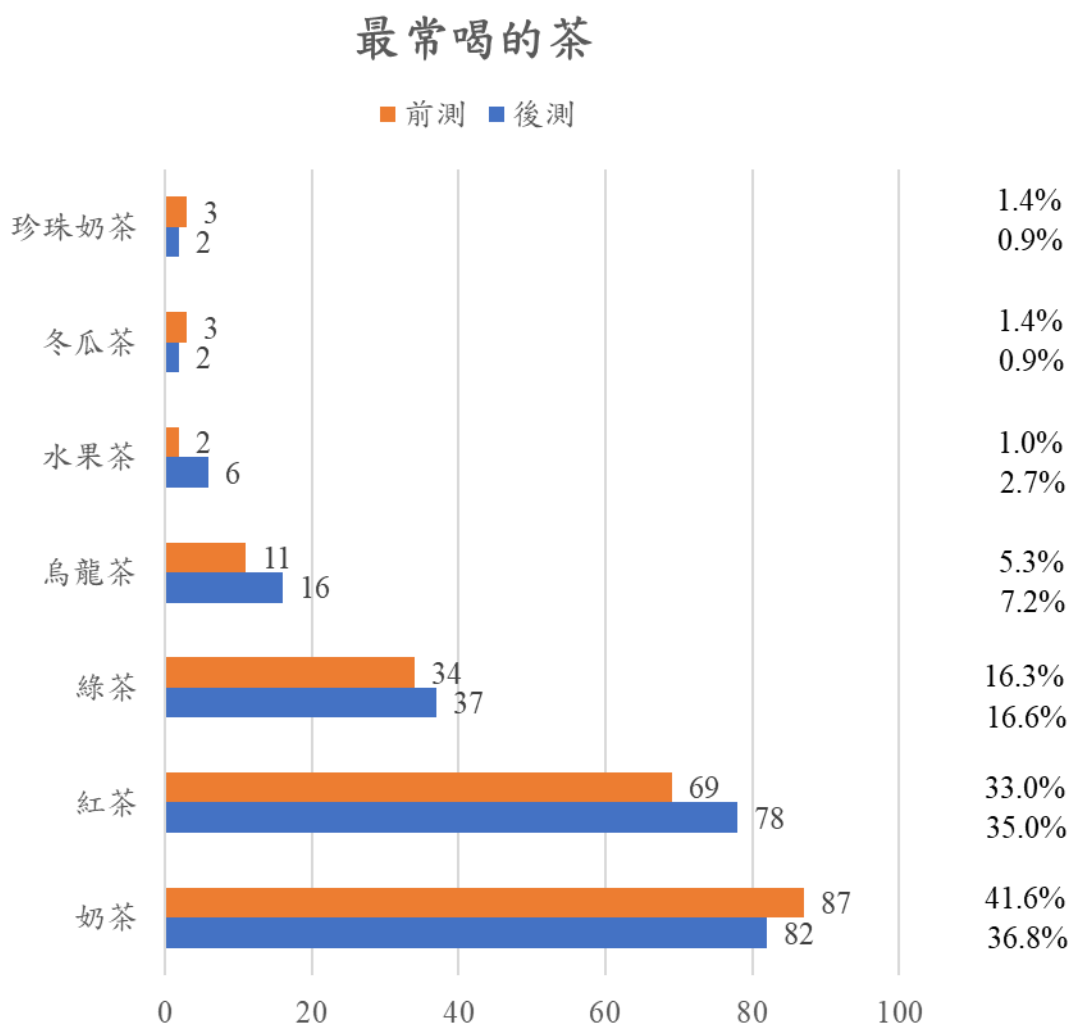


圖 6 最常喝的茶前後測比較

(二) 不同茶差別的了解程度

以 120 位學生做為分母，從圖 7 可發現，前測時「不了解」的人最多，有 45 位，佔比 37.5%，後測時「了解」的人數最多，有 62 位，佔比 51.7%。經過活動後，提升比例最高的是「了解」提升了 29.2%，「不了解」降低最多，高達 35%。

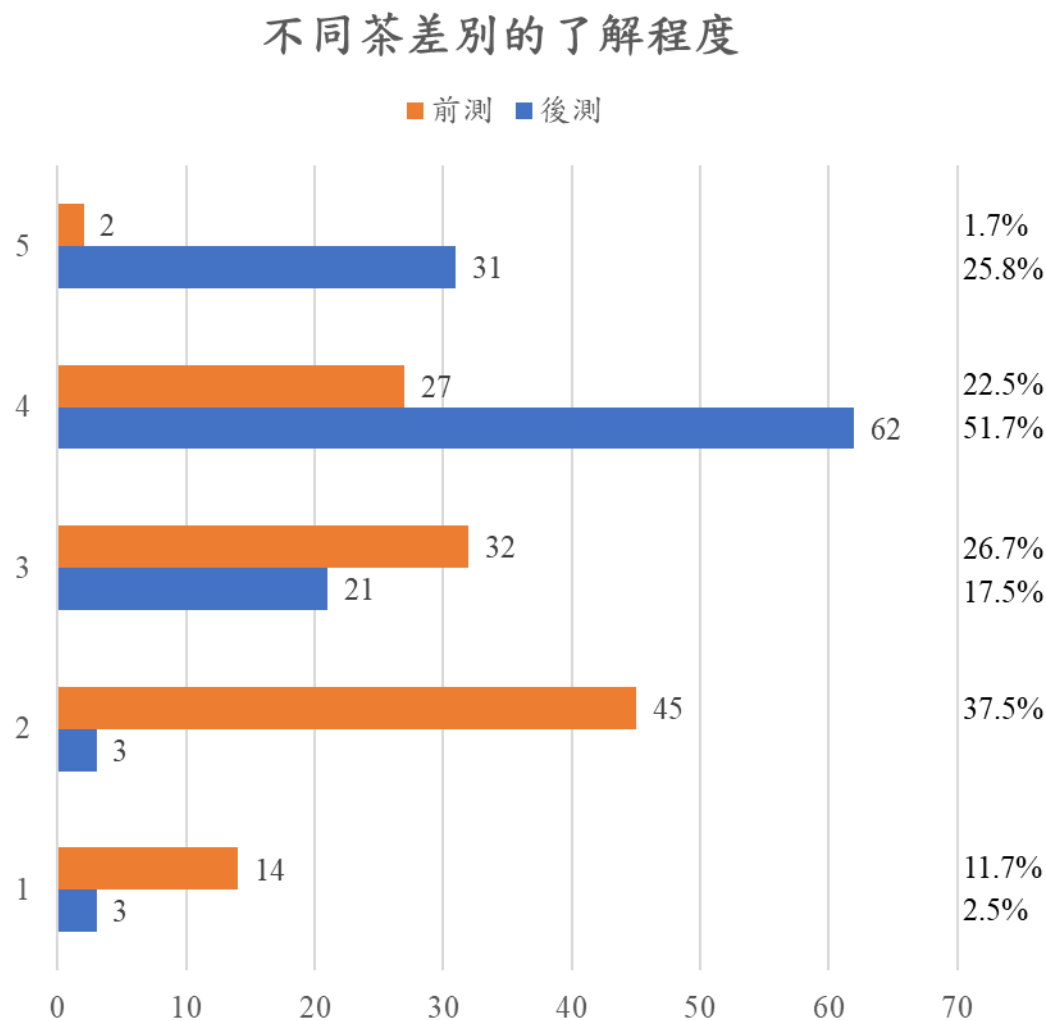


圖 7 不同茶差別的了解程度前後測比較

(三) 喝茶優缺點的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 8 得出活動前後提升最高為「非常了解」，從活動前 8 位，佔比 6.7%，提升至活動後 26 位，佔比 21.7%，總共提升 15%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「不了解」，從活動前 36 位，佔比 30%，下降至活動後 12 位，佔比 10%，總共下降 20%。

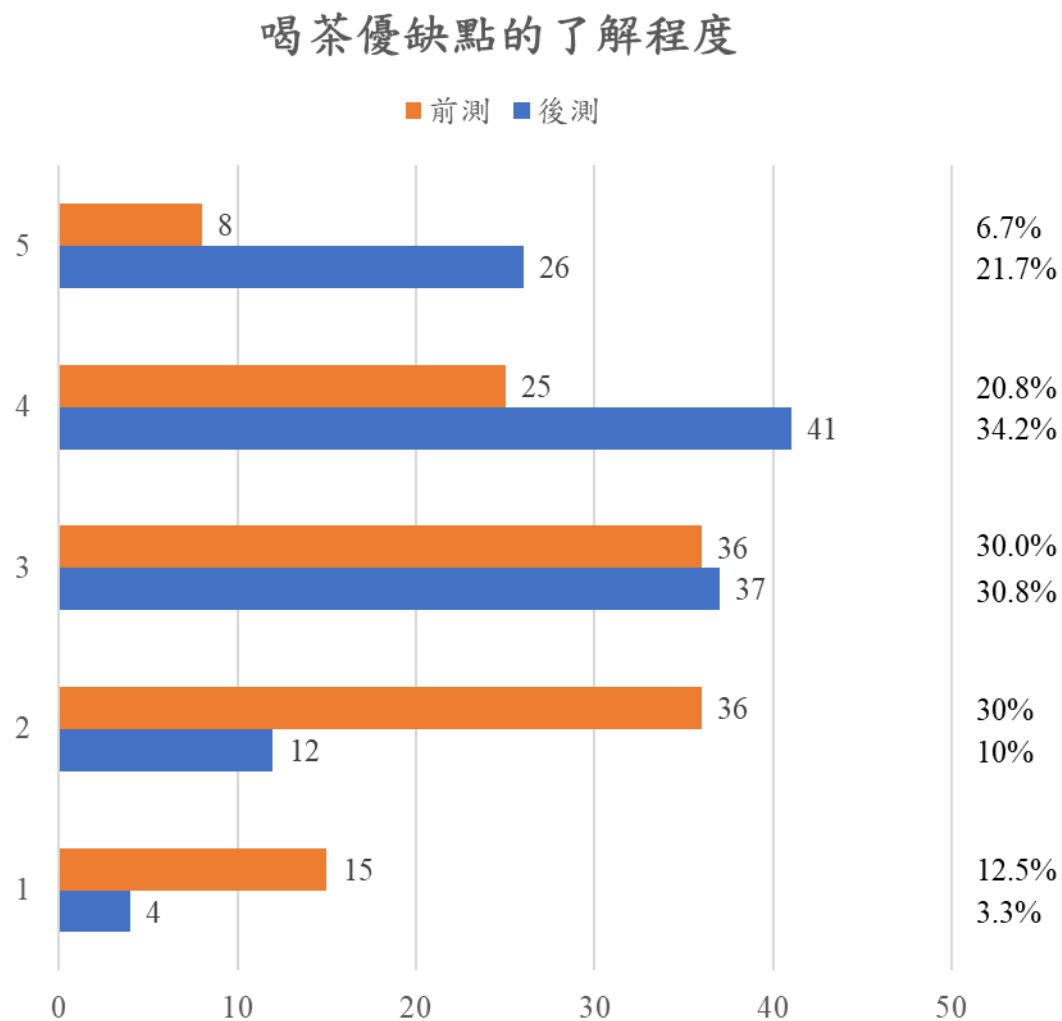


圖 8 喝茶優缺點的了解程度前後測比較

(四) 喝茶頻率

以 120 位學生做為分母，可從圖 9 得出活動前後提升最高為每週喝一次，從活動前 38 位，佔比 31.7%，提升至活動後 42 位，佔比 35%，總共提升 3.3%。活動前後理解程度下降幅度最多的為每週喝兩～三次，從活動前 45 位，佔比 37.5%，下降至活動後 46 位，佔比 38.3%，總共下降 3.3%。

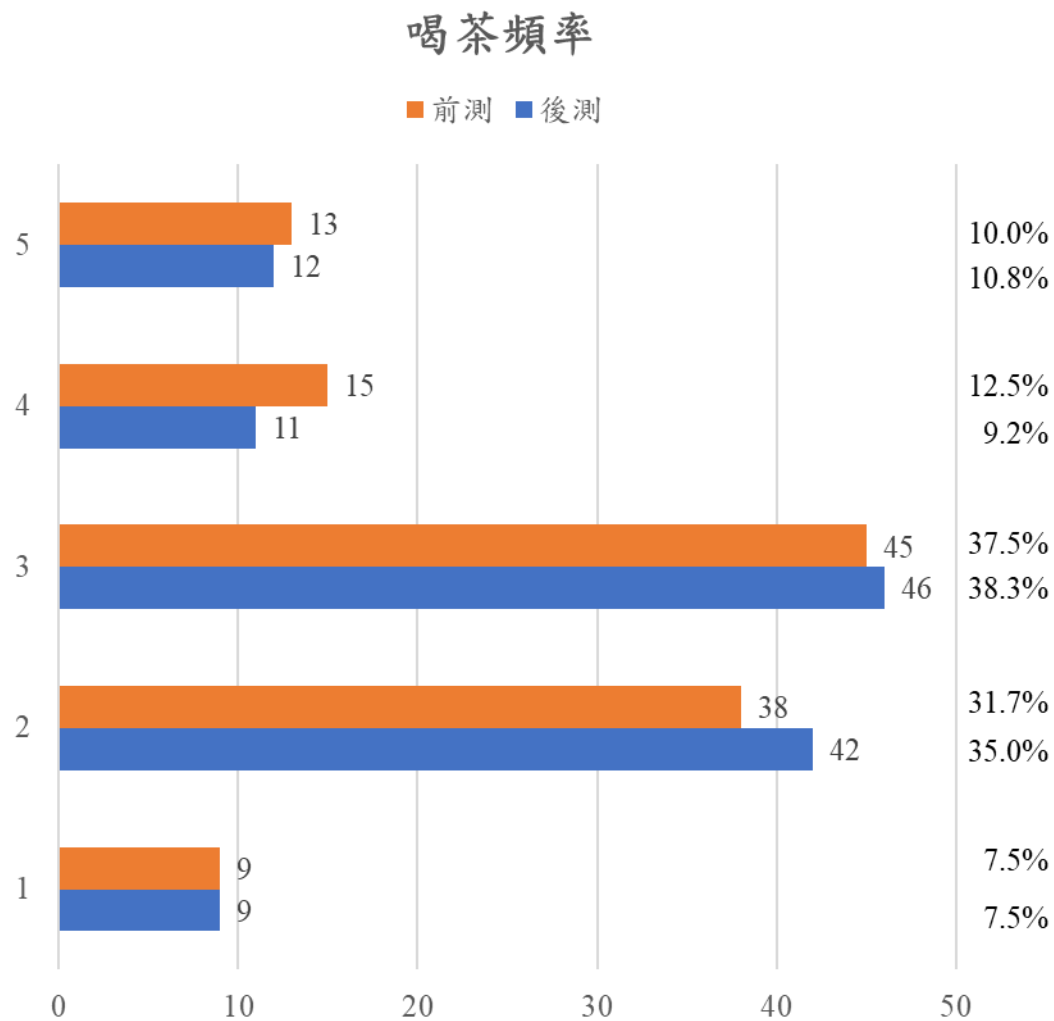


圖 9 喝茶頻率前後測比較

（五）茶樹生長所需環境條件的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 10 得出活動前後提升最高為「非常了解」，從活動前 9 位，佔比 7.5%，提升至活動後 29 位，佔比 24.2%，總共提升 16.7%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「不了解」，從活動前 37 位，佔比 30.8%，下降至活動後 11 位，佔比 9.2%，總共下降 21.7%。

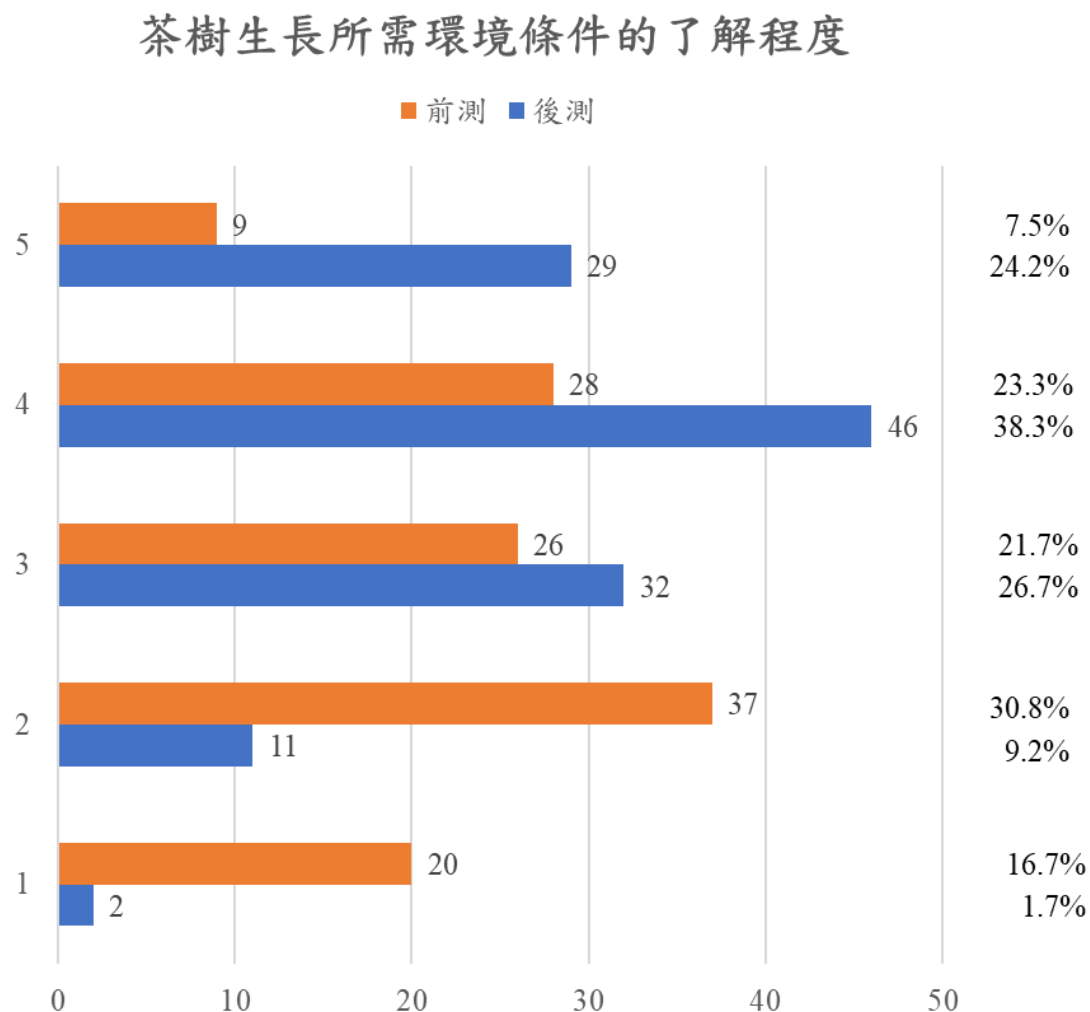


圖 10 茶樹生長所需環境條件的了解程度前後測比較

（六）採茶方法的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 11 得出活動前後提升最高為「非常了解」，從活動前 4 位，佔比 3.3%，提升至活動後 64 位，佔比 53.3%，總共提升 50%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「非常不了解」，從活動前 47 位，佔比 39.2%，下降至活動後 1 位，佔比 0.8%，總共下降 38.3%。

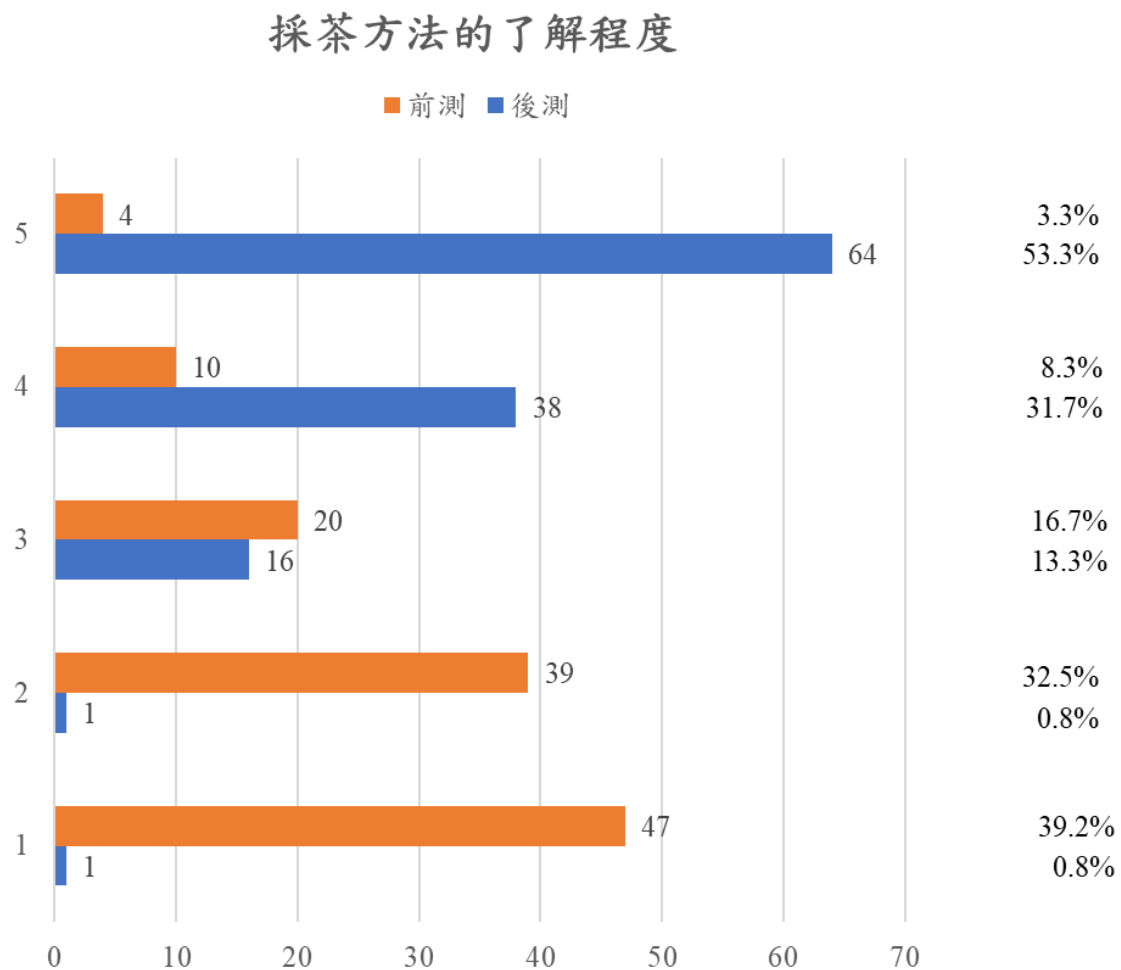


圖 11 採茶方法的了解程度前後測比較

(七) 茶園中昆蟲生態的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 12 得出活動前後提升最高為「了解」，從活動前 13 位，佔比 10.8%，提升至活動後 30 位，佔比 25%，總共提升 14.2%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「完全不了解」，從活動前 41 位，佔比 34.2%，下降至活動後 8 位，佔比 6.7%，總共下降 27.5%。

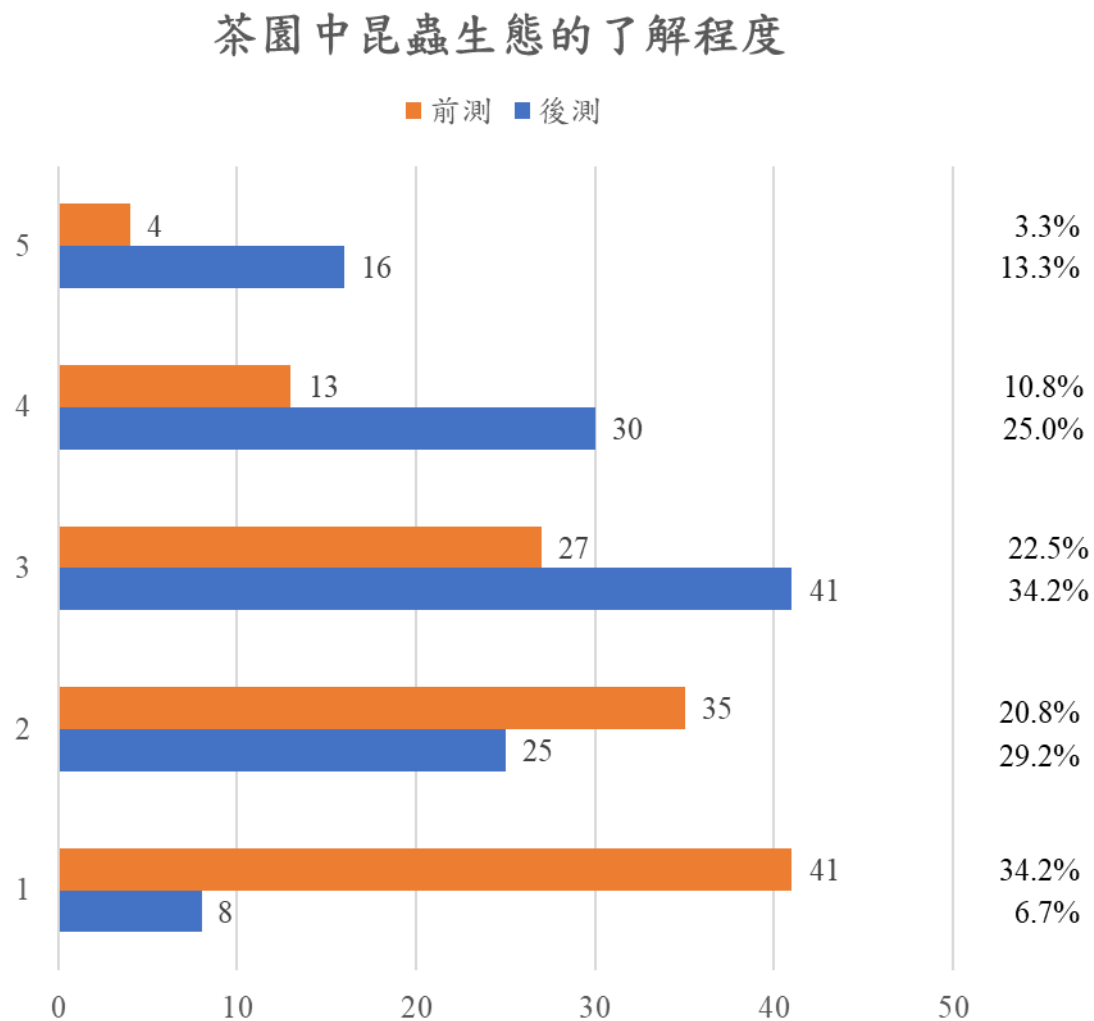


圖 12 茶園中昆蟲生態的了解程度前後測比較

(八) 請問您了解臺灣茶樹的品種嗎？

以 120 位學生做為分母，可從圖 13 得出活動前後提升最高為「了解」，從活動前 9 位，佔比 7.5%，提升至活動後 51 位，佔比 42.5%，總共提升 35%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「不了解」，從活動前 48 位，佔比 40%，下降至活動後 8 位，佔比 6.7%，總共下降 33.3%。

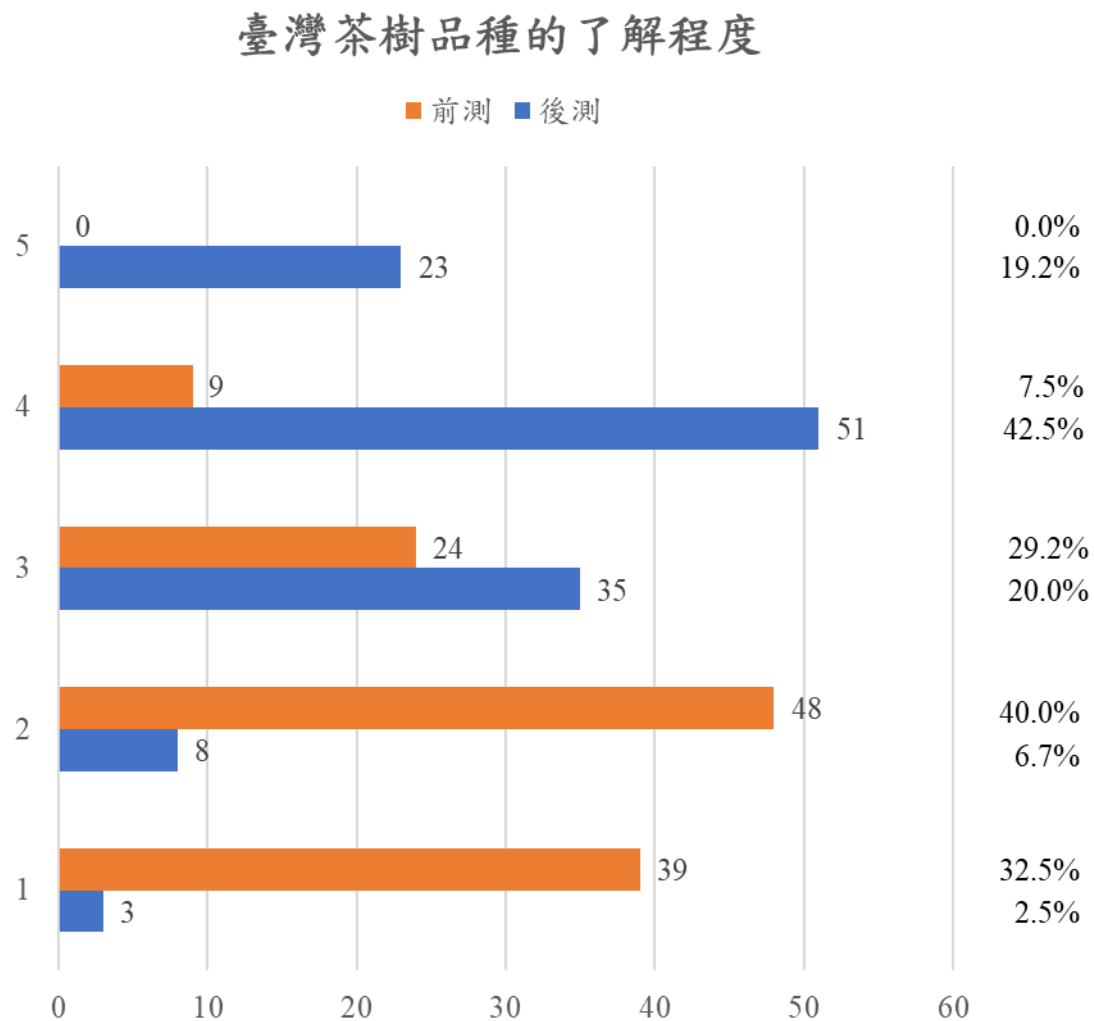


圖 13 臺灣茶樹品種的了解程度前後測比較

(九) 分辨茶葉好壞的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 14 得出活動前「非常不了解」為最高，有 47 位，佔比 39.2%，活動結束後，僅剩 4 位，佔比 3.3%，下降了 35.8%，下降幅度最大；了解程度提高最多的為「了解」，總共提升 30%，從原先 11 位，佔比 9.2%，提升至 39.2%。

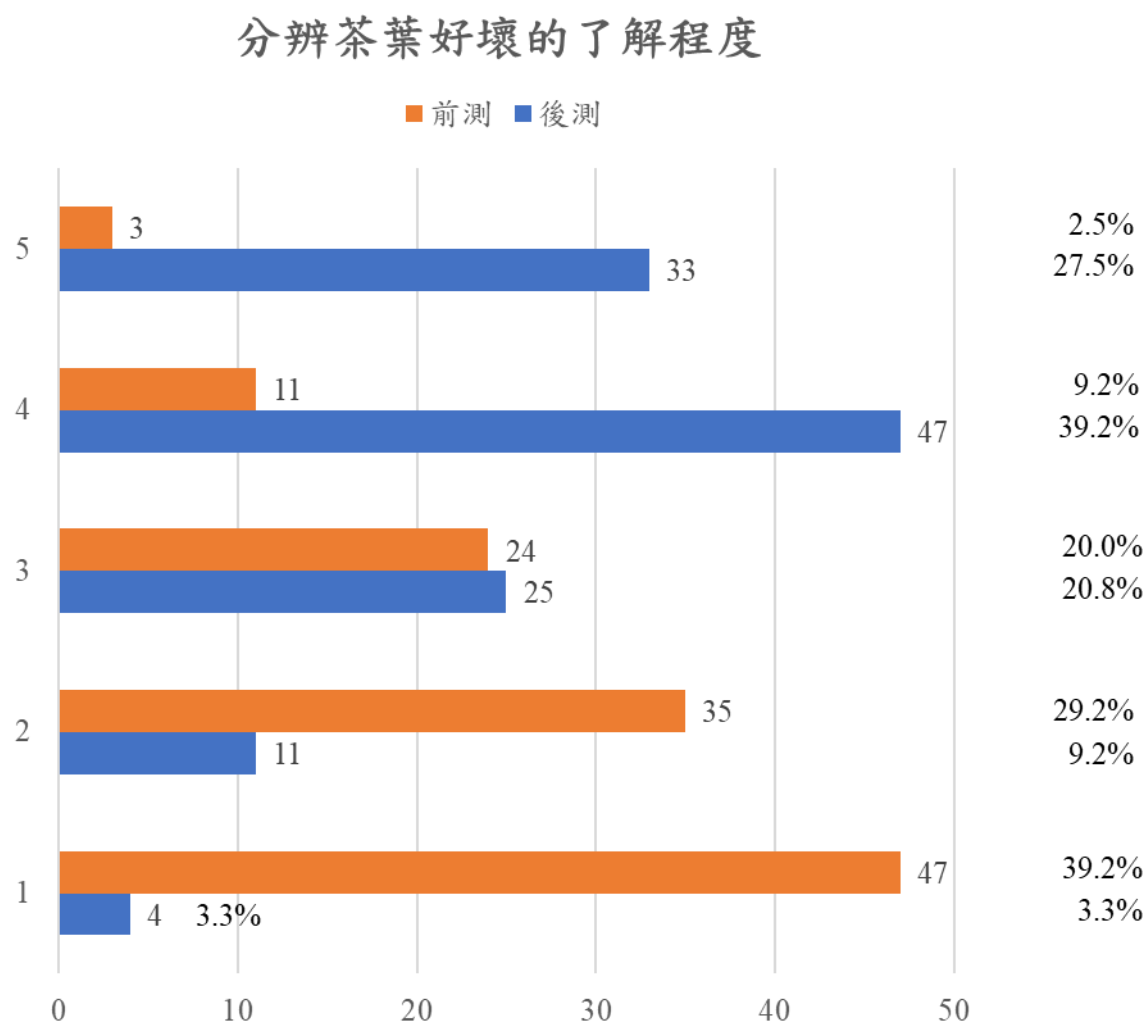


圖 14 分辨茶葉好壞的了解程度前後測比較

(十) 挑選茶品的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 15 得出活動前後提升最高為「了解」，從活動前 11 位，佔比 9.2%，提升至活動後 43 位，佔比 35.8%，總共提升 26.7%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「不了解」，從活動前 41 位，佔比 34.2%，下降至活動後 7 位，佔比 5.8%，總共下降 28.3%。

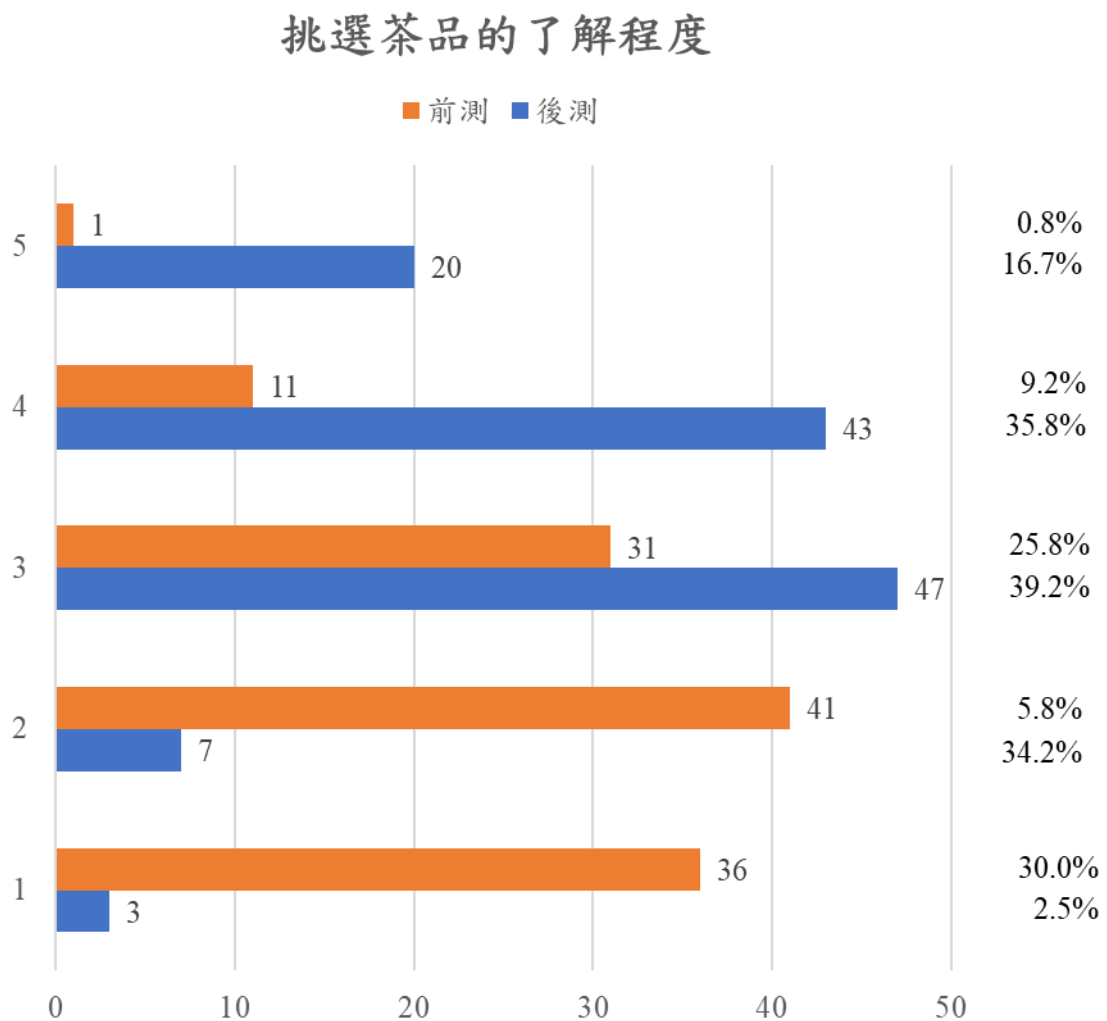


圖 15 挑選茶品的了解程度前後測比較

(十一) 喝茶時的糖量建議程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 16 得出活動前後提升最高為「無糖」，從活動前 33 位，佔比 27.5%，提升至活動後 49 位，佔比 40.8%，總共提升 13.3%。活動前後「了解」程度下降幅度最多的為「3 分糖（微糖）」，從活動前 40 位，佔比 33.3%，下降至活動後 34 位，佔比 28.3%，總共下降 5%。

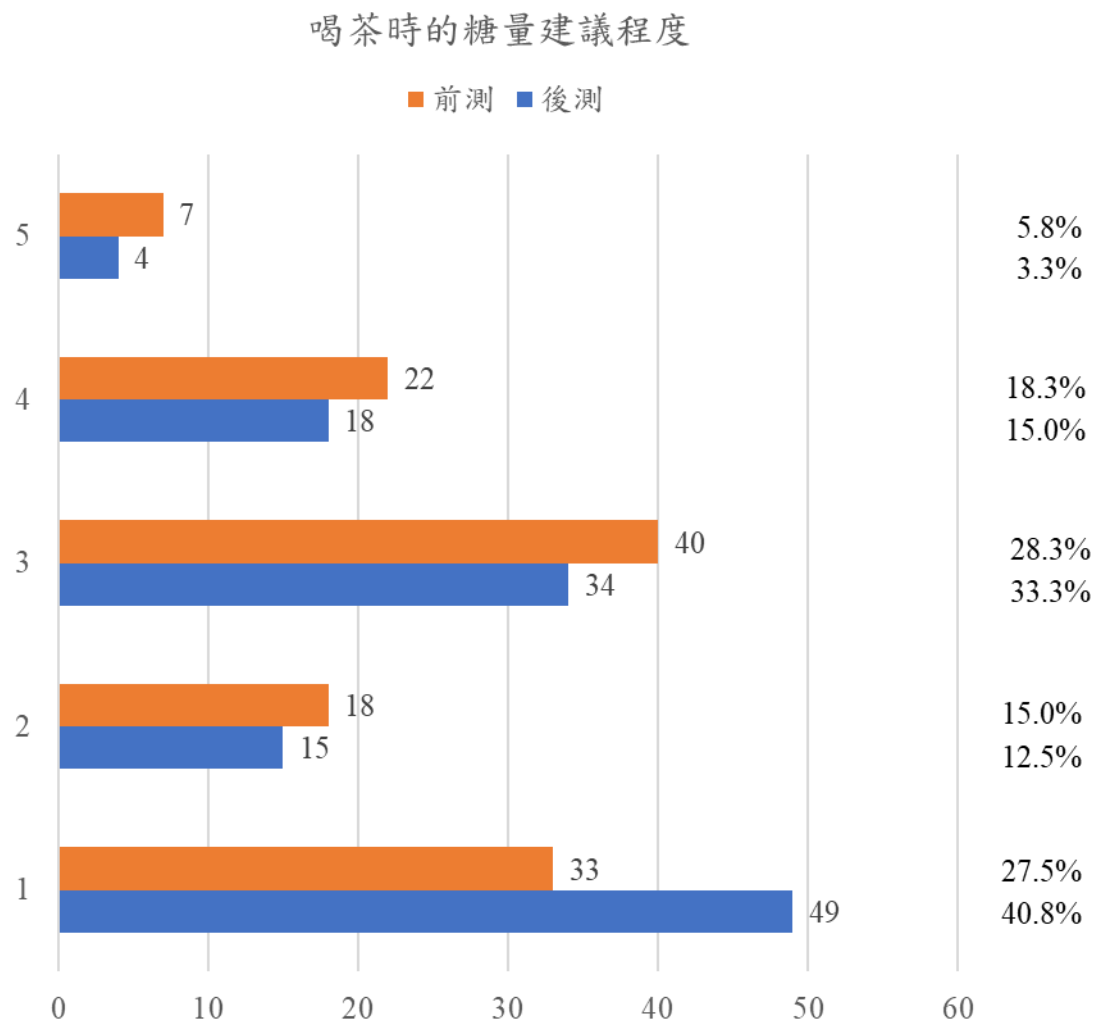


圖 16 喝茶時的糖量建議程度前後測比較

（十二）茶葉運用方式

根據受測者的填寫情況，整理如圖 17 茶葉運用方式前後測，可以發現在前測時，茶葉運用方式最多為飲料（102 位，佔比 85%），其中美容化妝品為最少受測者了解的運用方式，僅 12 位，佔比 10%，第二少為飼料，僅 15 位，佔比 13%。在後測時，茶葉運用方式最多為飲料（111 位，佔比 93%），最末位為飼料（19 位，佔比 16%）。茶葉運用成肥料的學習效果最高，從 26% 提升至 50%，總共提升了 24%，其次為料理入菜和藝術品，皆提升了 22%，料理入菜從 53% 提升至 74%，藝術品則從 20% 至 42%。飼料的學習成效增長效果最差，從 13% 提升至 16%，僅 3%。

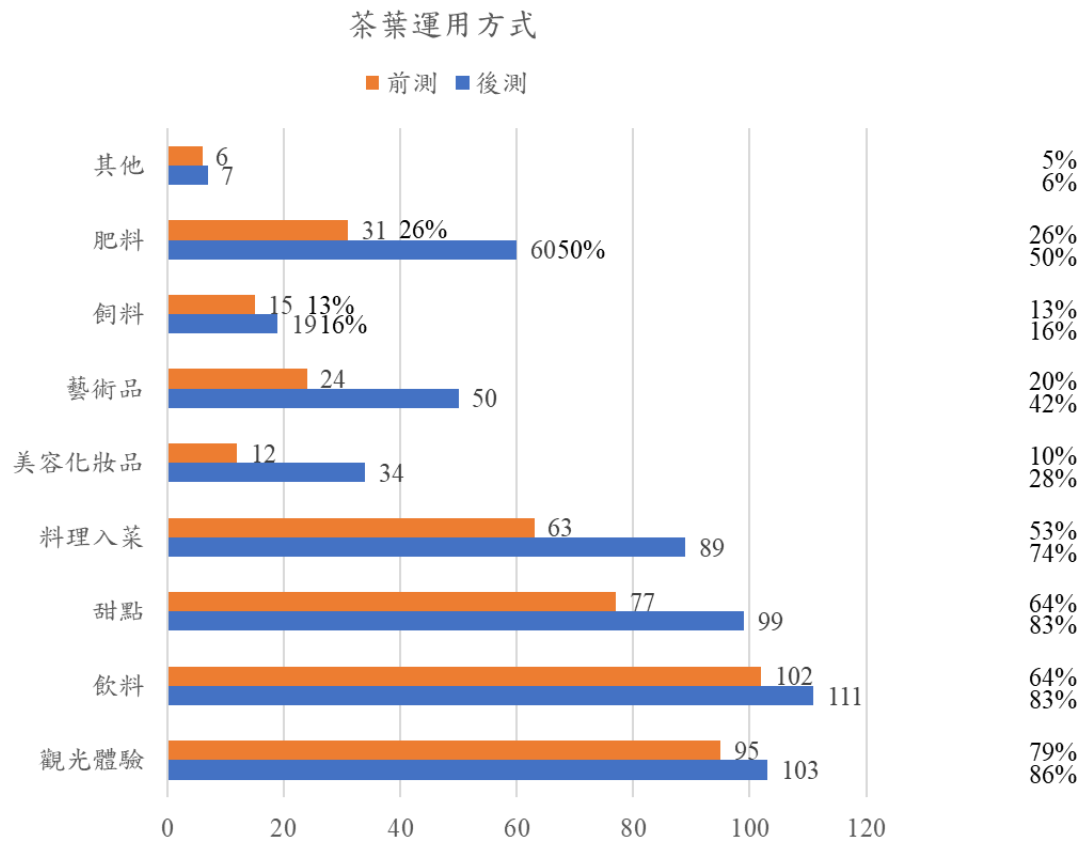


圖 17 茶葉運用方式前後測比較

(十三) 臺灣茶發展歷史的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 16 得出活動前後提升最高為「了解」，從活動前 7 位，佔比 5.8%，提升至活動後 54 位，佔比 45%，總共提升 39.2%。活動前後了解程度下降幅度最多的為「非常不了解」，從活動前 49 位，佔比 40.8%，下降至活動後 2 位，佔比 1.7%，總共下降 39.2%。

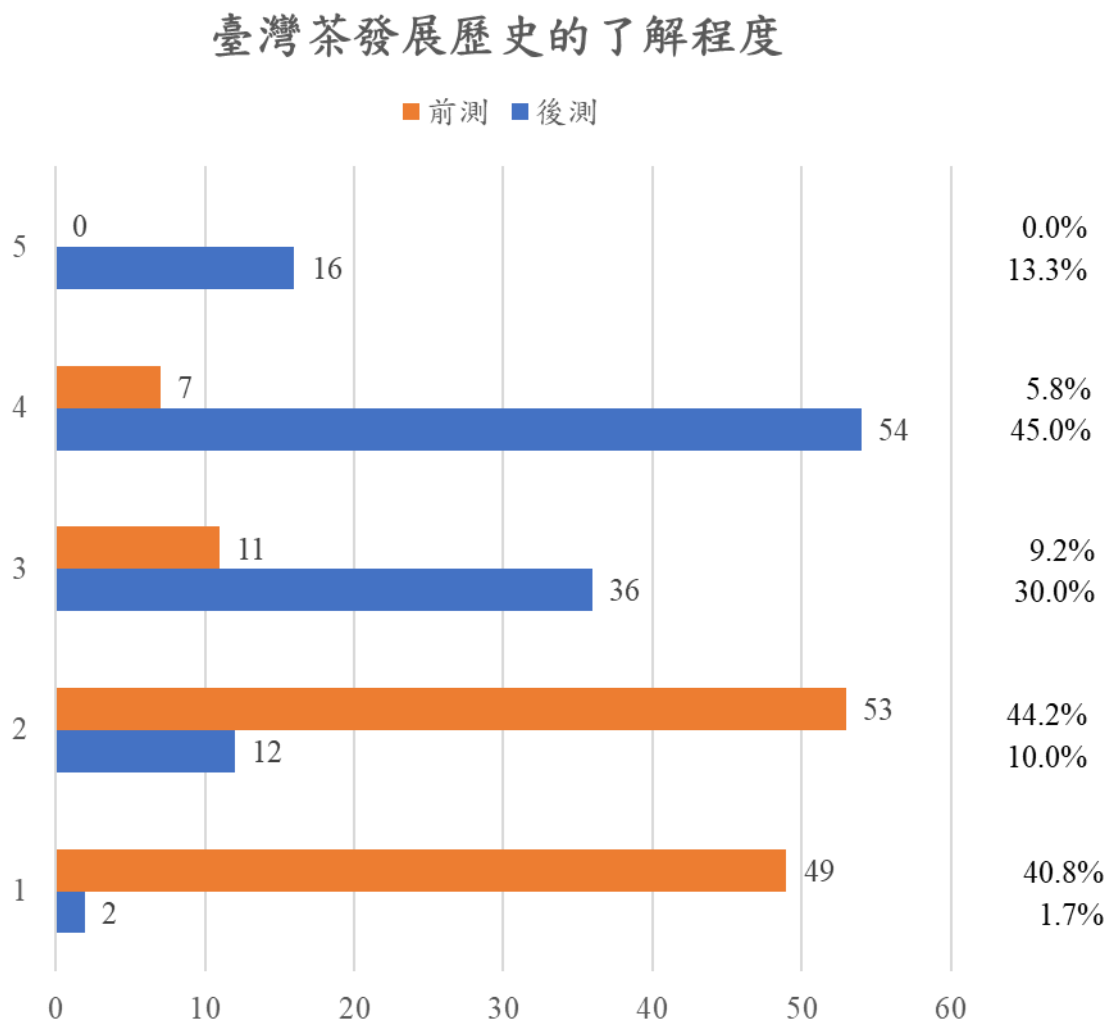


圖 18 臺灣茶發展歷史的了解程度前後測比較

(十四) 宜蘭哪些鄉鎮有種茶

為了要讓學童了解宜蘭哪些鄉鎮有種茶，特別安排課程說明礁溪鄉、冬山鄉、三星鄉、大同鄉為主，從圖 9 可發現，前測時有高達半數的學生對於宜蘭種茶的鄉鎮「不了解」，課程結束後，所有人都對這次內容有充分的「了解」。

而礁溪鄉、冬山鄉、三星鄉、大同鄉後測對比前測有大幅度提高，提高最多的為大同鄉，從前測 23 人提高至 107 人，提升了 70%；其次為礁溪鄉，從前測 10 人至後測 90 人，提高了 67%；接下來為三星鄉，從前測 34 人提高至後測 109 人，提高了 63%；最末為冬山鄉，從前測 48 人提高至 114 人，提高了 55%。

從結果來看，如表 8，雖然冬山鄉的比例提升最低，但是卻是最多學童了解宜蘭有種茶的鄉鎮，其次為三星鄉，接下來為大同鄉，而礁溪鄉則墊底，僅 75%。

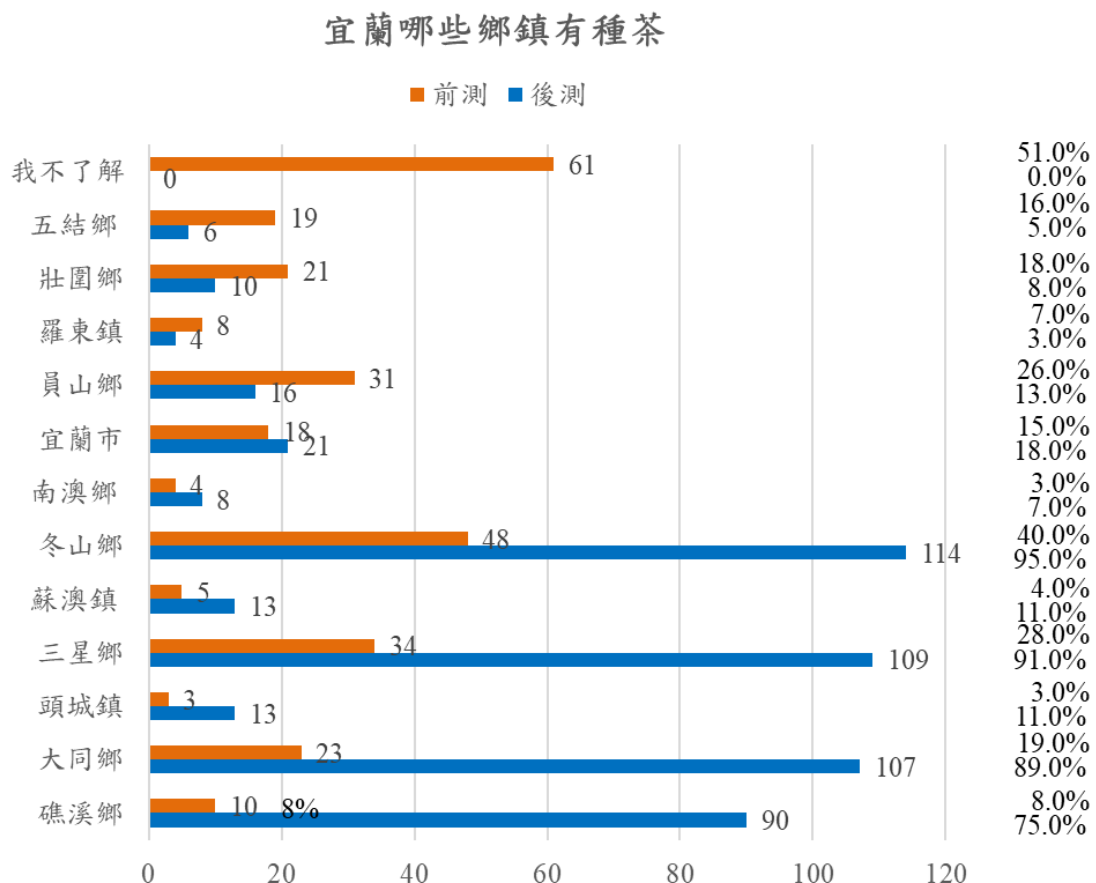


圖 19 宜蘭哪些鄉鎮有種茶前後測比較

(十五) 最適合種在宜蘭的茶

以 120 位學生做為分母，為了要讓學童了解宜蘭哪些鄉鎮有種茶，特別安排課程說明金萱、翠玉、青心烏龍為主，其次為迎香跟碧玉，從圖 20 可發現，在活動課程前最高為紅茶，89 位，佔比 74%。在活動課程結束後，最高為金萱，從 17 位提高至 70 位，佔比從 14% 提升至 58%，總計提升 44%，位居提升比例最高；其次為翠玉，從 11 位提高至 57 位，佔比從 9% 提升至 48%，總計提升 38%，位居提升比例第二高。青心烏龍活動前，29 位，佔比 24%，位列第五，活動結束後，19 位，佔比 16%，位列第九；迎香活動前，9 位，佔比 8%，位列第十一，活動結束後，12 位，佔比 10%，位列第十二；碧玉活動前，8 位，佔比 7%，位列第十二，活動結束後，22 位，佔比 18%，位列第七。除了碧玉以外，青心烏龍與迎香在活動結束後，學生理解的排名皆為降低的狀況，其中青心烏龍的人數還降低。

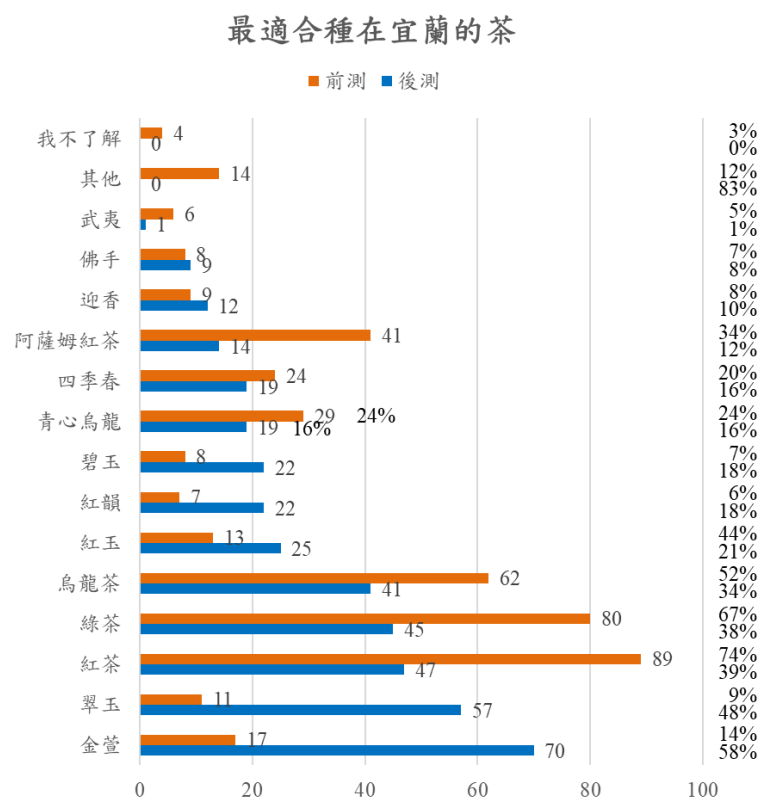


圖 20 最適合種在宜蘭的茶是什麼品種比較

（十六）宜蘭特色茶的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 21 得出活動前後提升最高為「了解」，從活動前 9 位，佔比 7.5%，提升至活動後 50 位，佔比 41.7%，總共提升 34.2%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「非常不了解」，從活動前 44 位，佔比 36.7%，下降至活動後 1 位，佔比 0.8%，總共下降 35.8%。

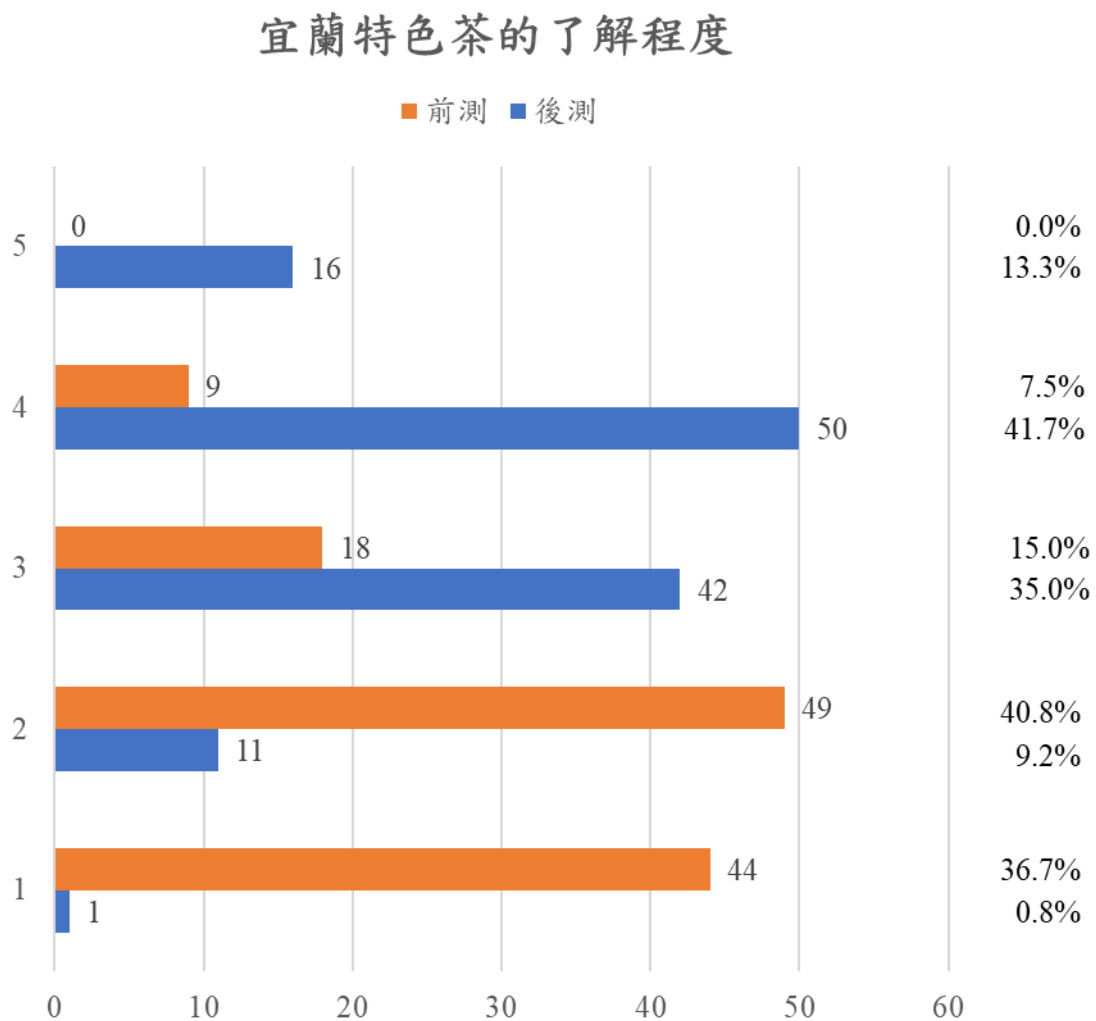


圖 21 宜蘭特色茶的了解程度前後測比較

(十七) 採茶流程的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 22 得出活動前後提升最高為「非常了解」，從活動前 2 位，佔比 1.7%，提升至活動後 56 位，佔比 46.7%，總共提升 45%。活動前後理解程度下降幅度最多的為「非常不了解」，從活動前 41 位，佔比 34.2%，下降至活動後 0 位，佔比 0%，總共下降 34.2%。

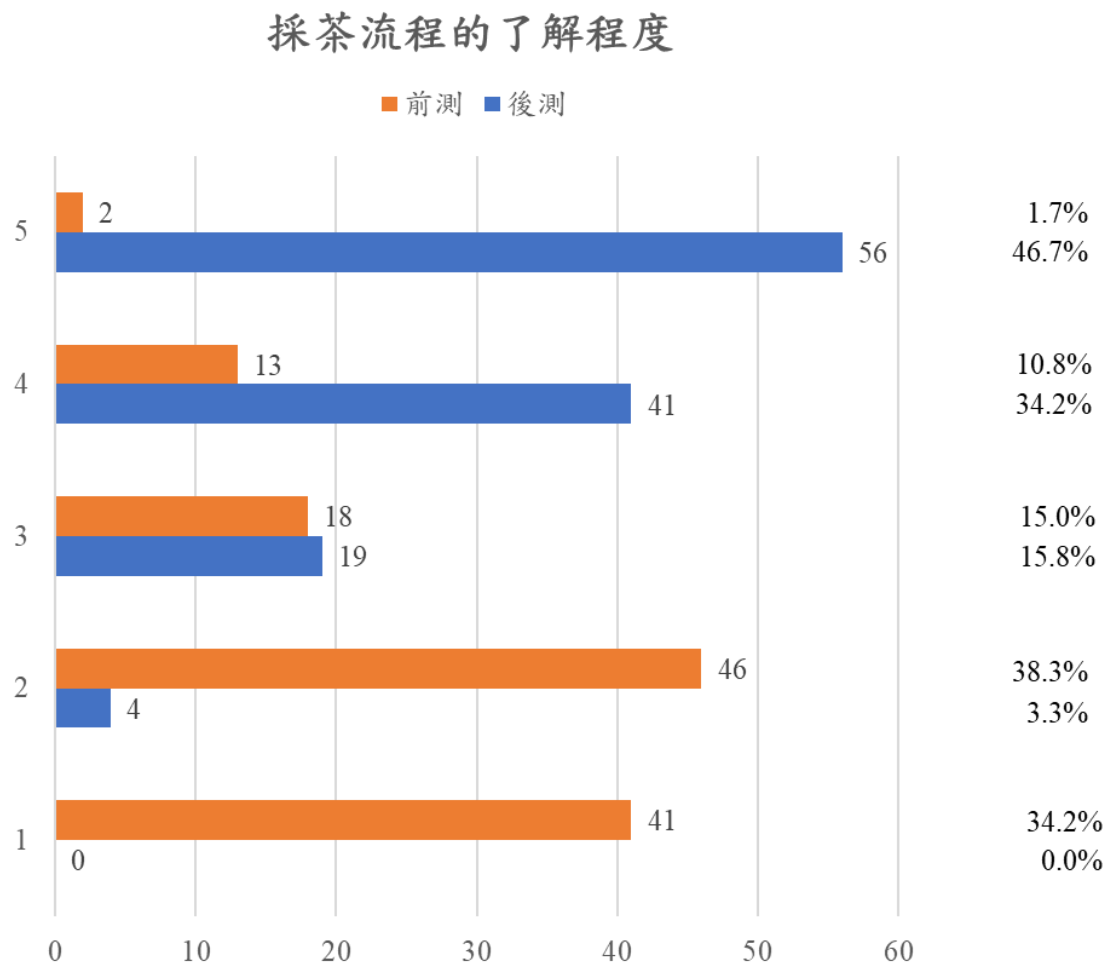


圖 22 採茶流程的了解程度前後測比較

(十八) 茶葉分級的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 23 得出活動前「非常不了解」為最高，有 44 位，佔比 36.7%，活動結束後，僅剩 1 位，佔比 0.8%，下降了 35.8%，下降幅度最大；活動前後理解程度，了解程度提高最多的為「非常了解」，總共提升 30.8%，從原先 1 位，佔比 0.8%，提升至 38 位，佔比 39.2%。

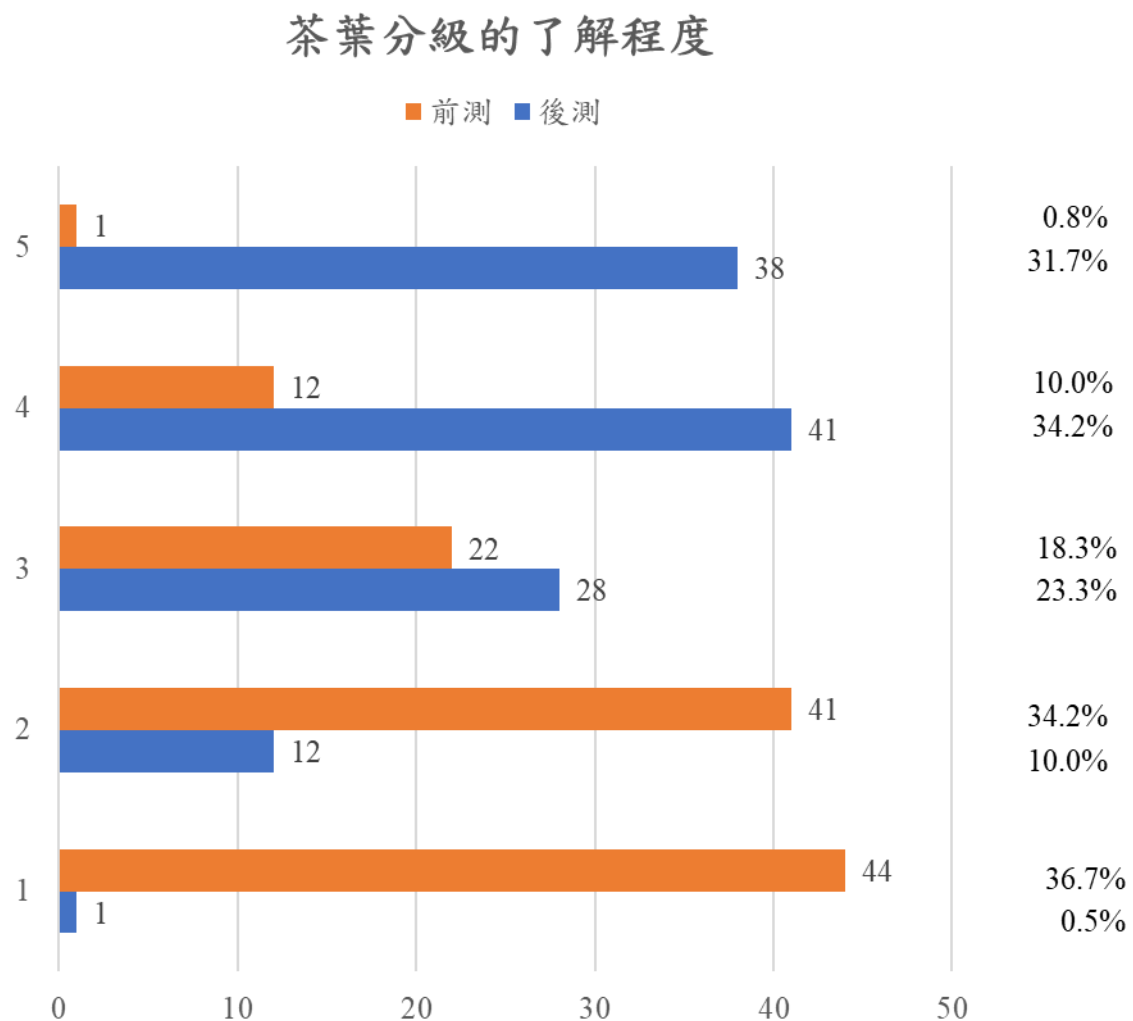


圖 23 茶葉分級的了解程度前後測比較

(十九) 製茶流程的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 24 得出活動前後提升最高為「了解」，從活動前 9 位，佔比 7.5%，提升至活動後 53 位，佔比 44.2%，總共提升 36.7%。活動前後，了解程度下降幅度最多的為「非常不了解」，從活動前 57 位，佔比 47.5%，下降至活動後 3 位，佔比 2.5%，總共下降 45%。

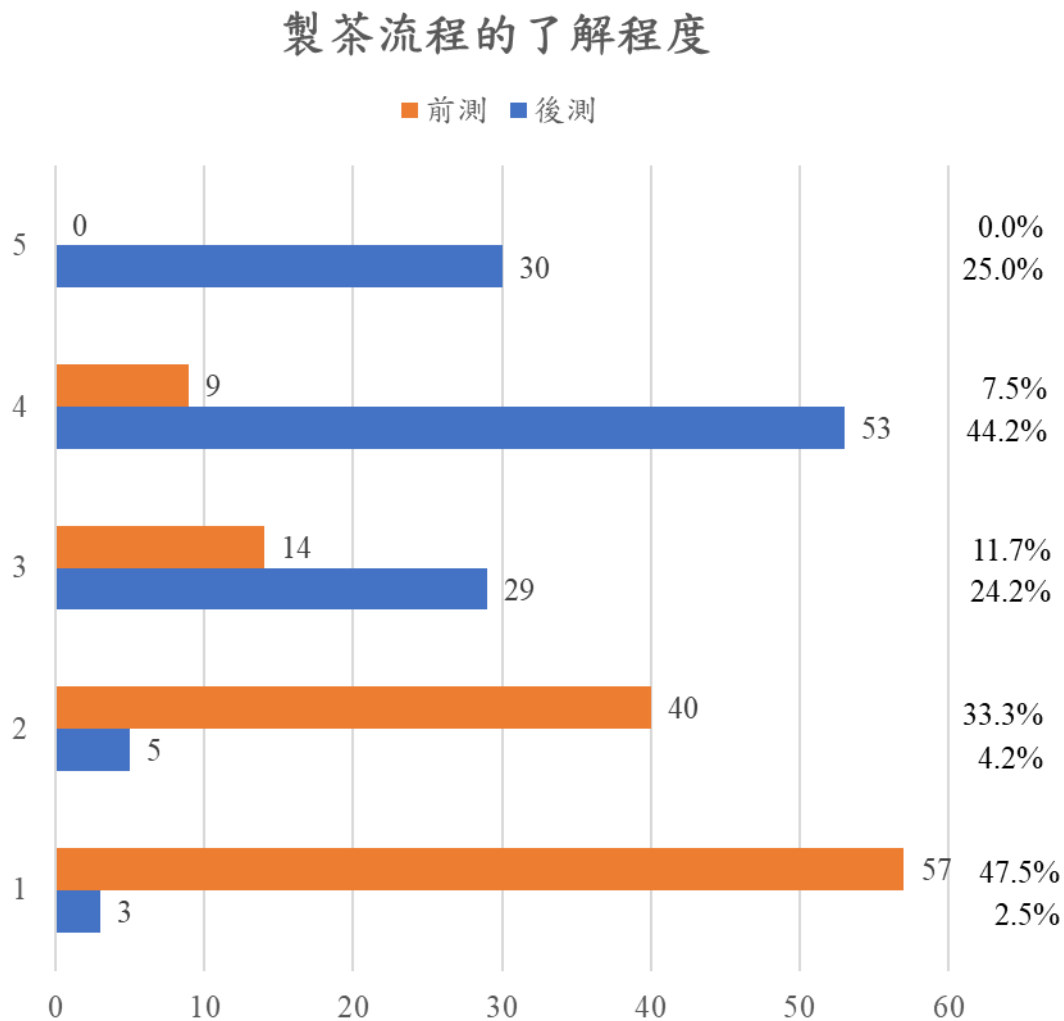


圖 24 製茶流程的了解程度前後測比較

（二十）茶葉機械設備的了解程度

以 120 位學生做為分母，可從圖 25 得出活動前後提升最高為「一般」，從活動前 5 位，佔比 4.2%，提升至活動後 40 位，佔比 33.3%，總共提升 29.2%。活動前後，了解程度下降幅度最多的為「非常不了解」，從活動前 73 位，佔比 60.8%，下降至活動後 9 位，佔比 7.5%，總共下降 53.3%。

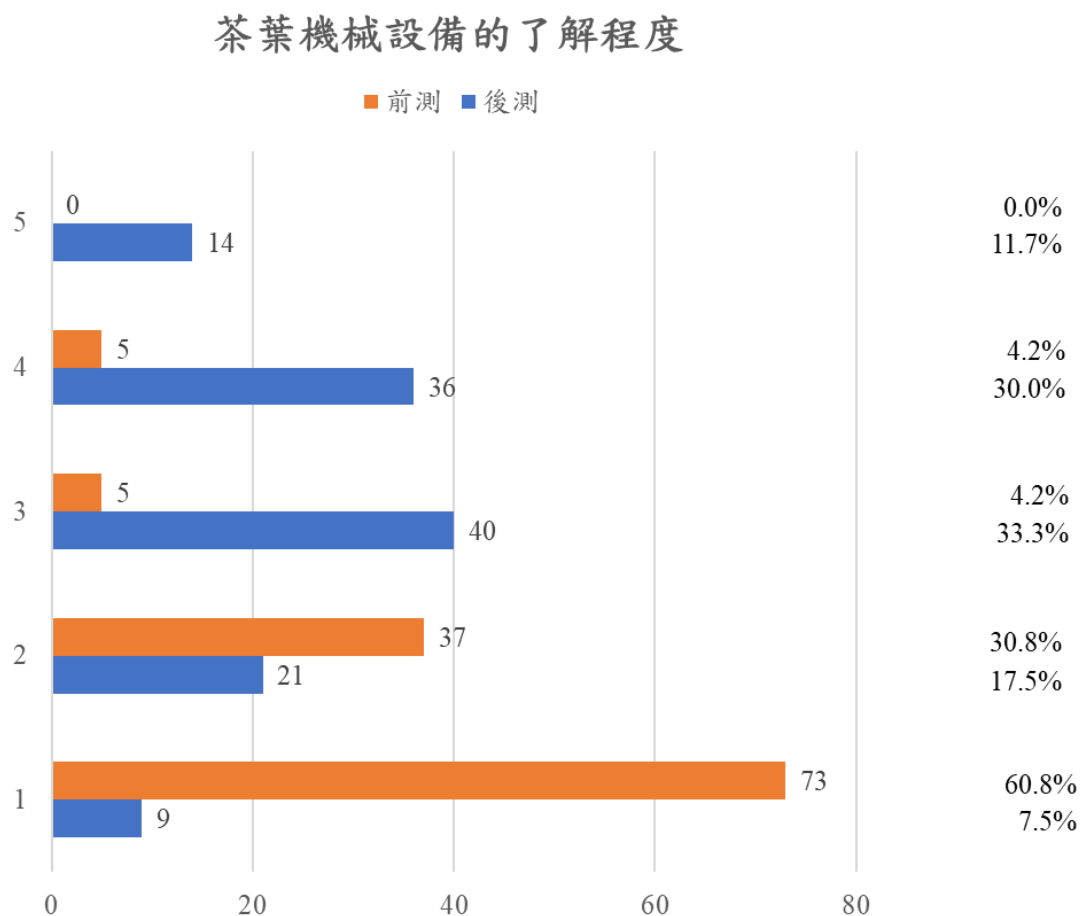


圖 25 茶葉機械設備的了解程度前後測比較

第二節 成對樣本 t 檢定



本節以成對樣本 t 檢定，探討不同構面對於推廣茶文化食農教育是否有差異，並將統計分析之結果提出描述整理如下：

一、農業生產與環境

這次問卷中部份重新編碼後的結果為 AG-1 至 AG-14，整理如表 8。在「農業生產與環境」構面中，「請問您了解宜蘭的特色茶嗎？」($t=.536, p=.000^{***}$)、「我了解紅茶、綠茶、烏龍茶之間的差別？」($t=15.104, p=.000^{***}$)、「請問您了解如何採過茶嗎？」($t=4.554, p=.000^{***}$)、「請問您知道臺灣茶的發展歷史嗎？」($t=2.310, p=.000^{***}$)、「請問您了解茶樹生長所需要的環境條件嗎？」($t=9.496, p=.000^{***}$)、「請問您了解茶園中昆蟲生態嗎？」($t=.209, p=.000^{***}$)、「請問您了解臺灣茶樹的品種嗎？」($t=1.095, p=.000^{***}$)、「請問您了解採茶的流程嗎？」($t=1.320, p=.000^{***}$)、「請問您了解茶葉可以分級嗎？」($t=.124, p=.000^{***}$)、「請問您了解製茶的流程嗎？」($t=.368, p=.000^{***}$)和「請問您了解茶葉的機械設備有哪些嗎？」($t=14.138, p=.000^{***}$)，整理如表 8，在「農業生產與環境」構面中，「請問您覺得茶葉可以如何運用呢？」($t=1.949, p=.000^{***}$)、「請問您知道宜蘭哪些鄉鎮有種茶嗎？」($t=6.919, p=.000^{***}$)和「請問您知道最適合種在宜蘭的茶是什麼品種嗎？」($t=.027, p=.000^{***}$)，前後測比較完皆為顯著差異，代表學童因為此堂課程的教學，增加茶生產與環境相關的知識。

表 8 農業生產構面與環境在前後測差異比較

代碼	題項	施測時間	平均值	標準差	t	顯著性 (p 值)
AG-1	16.請問您了解宜蘭的特色茶嗎？	前測	1.93	0.905	0.536	0.000***
		後測	3.58	0.866		
AG-2	2.我了解紅茶、綠茶、烏龍茶之間的差別？	前測	2.65	1.010	15.104	0.000***
		後測	3.96	0.873		
AG-3	6.請問您了解如何採過茶嗎？	前測	2.04	1.095	4.554	0.000***
		後測	4.36	0.807		
AG-4	13.請問您知道臺灣茶的發展歷史嗎？	前測	1.80	0.836	2.310	0.000***
		後測	3.58	0.904		
AG-5	5.請問您了解茶樹生長所需要的環境條件嗎？	前測	2.74	1.206	9.496	0.000***
		後測	3.74	0.983		
AG-6	7.請問您了解茶園中昆蟲生態嗎？	前測	2.20	1.127	0.209	0.000***
		後測	3.18	1.113		
AG-7	8.請問您了解臺灣茶樹的品種嗎？	前測	2.03	0.912	1.095	0.000***
		後測	3.69	0.942		
AG-8	17.請問您了解採茶的流程嗎？	前測	2.08	1.038	1.320	0.000***
		後測	4.24	0.840		
AG-9	18.請問您了解茶葉可以分級嗎？	前測	2.04	1.016	0.124	0.000***
		後測	3.86	1.007		
AG-10	19.請問您了解製茶的流程嗎？	前測	1.79	0.925	0.368	0.000***
		後測	3.85	0.932		
AG-11	20.請問您了解茶葉的機械設備有哪些嗎？	前測	1.52	0.767	14.138	0.000***
		後測	3.21	1.099		

表 8 農業生產構面與環境在前後測差異比較（續）

代碼	題項	施測	平均值	標準差	t	顯著性 (p 值)
		時間				
AG-12	12.請問您覺得茶葉可以如何運用呢？	前測	2.55	0.868	1.949	0.000***
		後測	3.14	0.853		
AG-13	14.請問您知道宜蘭哪些鄉鎮有種茶嗎？	前測	1.91	1.045	6.919	0.000***
		後測	4.13	0.952		
AG-14	15.請問您知道最適合種在宜蘭的茶是什麼品種嗎？	前測	1.76	1.145	0.027	0.000***
		後測	2.93	1.189		

註：* $p < .05$ ，** $p < .01$ ，*** $p < .001$

二、飲食健康與消費

本研究從 120 份有效問卷可發現，以 BE-1 至 BE-4，整理如表 9。在「飲食健康與消費」假設中，可以發現「我了解喝茶的好處與壞處？」和「請問您喝茶時的糖量建議加多少比較好？」，經過活動安排後，與前測相比，分別為($t=.468$ ， $p=.000^{***}$) 和 ($t=.446$ ， $p=.000^{***}$)，仍是有顯著差異，學童因為此堂課程的教學，增加飲食與健康的知識。

其中「請問您最常喝的茶是」和「請問您平均多久喝一次茶？」兩個題項，經活動結束後，發現兩者分別為($t=.160$ ， $p=.320$) 和 ($t=.021$ ， $p=.546$)，可以得知，前後測並無顯著差異，代表學童並未因此堂課程影響關於茶相關的飲食健康與消費。

表 9 飲食健康與消費在前後測差異比較

代碼	題項	施測 時間	平均值	標準差	t	顯著性 (p 值)
BE-1	3.我了解喝茶的好處與壞處？	前測	2.79	1.114	0.468	0.000***
		後測	3.61	1.040		
BE-2	1.請問您最常喝的茶是？	前測	1.68	0.822	0.160	0.320
		後測	1.78	0.862		
BE-3	4.請問您平均多久喝一次茶？	前測	2.88	1.081	0.021	0.546
		後測	2.79	1.052		
BE-4	11.請問您喝茶時的糖量建議 加多少比較好？	前測	2.60	1.233	0.446	0.043*
		後測	2.28	1.236		

註：* $p<.05$ ，** $p<.01$ ，*** $p<.001$

三、飲食生活與文化

本研究從 120 份前、後測有效問卷可發現，以 CU-1 至 CU-2，整理如表 10。發現在「飲食生活與文化」假設上，「請問您了解如何分辨茶葉的好壞嗎？」($t = .185, p = .000^{***}$)和「請問您了解如何挑選茶品嗎？」($t = .395, p = .000^{***}$)，前後測比較完皆為顯著差異，代表在課程前後的理解程度有顯著差異，學童因為此堂課程的教學，增加茶相關飲食文化的知識。

表 10 飲食生活與文化在前後測差異比較

代碼	題項	施測	平均值	標準差	t	顯 著 性 (p 值)
		時間				
CU-1	9.請問您了解如何分辨茶葉的好壞嗎？	前測	2.07	1.090	0.185	0.000***
		後測	3.78	1.055		
CU-2	10.請問您了解如何挑選茶品嗎？	前測	2.17	0.990	0.395	0.000***
		後測	3.58	0.922		

註：* $p < .05$ ，** $p < .01$ ，*** $p < .001$

第三節 假設成立

如上述以三個構面所做成對樣本 t 檢定都是成立的。以下為 3 個研究假設：

研究假設一：在實行茶文化食農教育後，學生對農業生產與環境(Agricultural Production And Environment，AE)的知識增加。

研究假設二：在實行茶文化食農教育後，學生對飲食健康與消費(Diet Health And Consumption，DC)的知識增加。

研究假設三：在實行茶文化食農教育食農教育後，學生對飲食生活與文化(Food Life And Culture，FC)的知識增加。

第五章 結論與建議



第一節 研究結論

本研究旨在了解國小中年級學生在茶園實際進行食農教育活動前與後之差異，首先回顧國內外關於食農教育之相關法規，根據我國農業部推動的國家重要政策中食農教育的彙整出的三面六項，結合茶園的活動體驗後，將架構分為三個面「農業生產與環境」、「飲食健康與消費」、「飲食生活與文化」，構面中的問項有對宜蘭茶的認識、茶葉的運用方式、茶園生態管理、製茶流程、如何挑選茶品及日常飲茶習慣相關。活動前施予前測，活動後一樣的題目再予以後測，以描述性統計及成對樣本 T 檢定檢測學生在進行食農教育前後對於宜蘭茶認知之差異，來評估實施課程之成效。

一、「農業生產與環境」構面之內容分析

在此構面中在採茶流程、宜蘭特色茶、採茶步驟、茶樹生長、茶園生態、製茶機械設備等方面，皆有顯著差異，學生在課程後對茶葉生產與環境有相當程度的認知與理解。

二、「飲食健康與消費」構面之內容分析

本次研究分析學生對於喝茶的好處與壞處在活動後有更多的了解，過去傳統觀念茶中的咖啡因可能影響兒童大腦發展，但其實是因人而異的，以偏概全讓民眾忽略的茶含有豐富的營養成分很可惜，透過活動讓學生更認識茶葉；前測問卷中得知學生最喜歡喝的茶類為奶茶的因素有許多，如奶茶的口感和味道融合了茶和奶，再加上糖的甜味還有各種口味及配料，口感豐富、順滑，讓人容易上癮，但令人擔憂的是奶茶所含的高糖分、高熱量及添加劑和防腐劑等，對學童的健康造成很大的傷害，經過活動安排後學生對於喝茶的糖量有顯著的差異，原本無糖不歡，在活動中品嚐到無糖的茶並了解其風味之後也能接受較健康的無糖茶。

三、「飲食生活與文化」構面之內容分析

學生對於如何挑選茶品、分辨茶葉的好壞於前測時認知較低，課程後則有顯著差異，在生活中能與家人分享不同茶葉的好壞與如何挑選好的茶品。

宜蘭位於臺灣的東北部，以其獨特的自然環境和氣候條件，成為茶葉種植的重要地區。茶文化在宜蘭有著深厚的歷史和傳統，傳承這種文化有以下幾個重要性：

1. **文化遺產保護**：茶文化是宜蘭的一部分歷史和文化遺產，保護和傳承茶文化有助於維護當地的文化多樣性，透過茶文化食農教育課程讓後代了解和欣賞這些歷史遺產。
2. **經濟發展**：茶產業對宜蘭的經濟有著重要的影響，傳承和發展茶文化能夠促進茶葉種植、加工和銷售，帶動相關產業的發展，提供就業機會，增進地方經濟繁榮。
3. **環境保護**：茶葉種植需要良好的自然環境，傳承茶文化也意味著對環境的重視和保護。這有助於推動生態農業，保護宜蘭的自然資源和生態平衡。
4. **社會價值**：茶文化包括茶道、茶藝等社會活動，這些活動可以促進社區的凝聚力和人際交流，豐富人們的精神生活，提高生活品質。
5. **教育意義**：傳承茶文化有助於教育年輕一代，讓他們了解茶的歷史、製作過程和文化內涵，培養對傳統文化的認同感和驕傲感。
6. **旅遊發展**：宜蘭的茶文化可以成為吸引遊客的重要資源，發展茶文化旅游，展示茶的種植環境、製作過程、體驗活動和品茶文化，增強旅遊吸引力，提高地方知名度。

宜蘭茶文化的傳承，不僅是對歷史的尊重和保存，也是促進經濟、社會和環境可持續發展的重要途徑。

第二節 研究貢獻



一、食農教育法結合茶文化體驗活動的教案

本研究的教案以食農教育的三面六項，即「農業生產與環境」、「飲食健康與消費」、「飲食生活與文化」的內容為理念設計，結合茶的歷史、製作技藝、文化內容等，設計出系統性且全面的學習活動，學生在學習茶文化的同時，也能夠掌握食農教育的核心內容，使教育不再是單一的知識傳授，而是多層次、多角度的綜合學習。這樣的設計不僅契合國家政策的食農教育內涵，也提升了教學內容的豐富性，更增加了學生的學習興趣和參與度。

二、實際農場茶文化-食農教育，結合實踐操作和體驗活動

本研究的教案和課程不僅僅是知識傳授，還融入了實踐操作和體驗活動，使學生能夠通過親身參與更加深入地了解茶文化食農教育的核心理念。這種系統性設計涵蓋了多個層面，包括理論學習、實地考察和實踐操作，確保學生在多方位的學習中獲得全面的知識和技能，讓學生在實踐中體會到理論與實際的結合，深化了他們對茶文化食農教育的理解。

本研究的系統性教案和體驗課程通過理論與實踐相結合、多方位的學習體驗，為學生提供了全面而深入的學習機會，有別於過去食農教育僅在教室上課，本研究購注重學生的實際參與與體驗，進入農業現場親身感受。這樣的設計不僅有助於學生的個人成長和發展，也為茶文化食農教育的推廣和普及做出了積極貢獻。

三、課程結合六級化產業

本研究的茶文化食農教育，是宜蘭首見有系統性，以食農教育結合六級化產業的茶文化體驗教案，不僅在地方教育上具有重要創新意義，也在推動茶文化和農業產業的發展上具有深遠影響。教案中的六級化產業「 $1 \times 2 \times 3 = 6$ 」概念，即六級產業「 $1 \times 2 \times 3 = 6$ 」的融合發展，提供了學生全面了解產業鏈各環節的機會。一級產業涉及茶葉種植和管理，二級產業涵蓋茶葉加工和品質控制，三級產業則涉

及茶葉的市場營銷、服務及文化推廣。本研究的教案不僅為宜蘭地區的教育和產業發展提供了新思路，也為全國範圍內的茶文化食農教育推廣樹立了標杆，展示了教育與產業相結合的巨大潛力和實踐價值。



第三節 研究建議

依據本分析結果及上述的結論，本研究對於在推動食農教育體驗課程提供以下建議：

一、食農教育課程設計與課綱結合

根據本研究結果，提供搭配農業部的食農教育方案予以參考，內容與食農教育三面六項及活動流程，讓老師更清楚以茶為主題之食農教育的內容、學習目標，也可以讓老師們直接應對到課綱上的內容，如：社會領域、自然領域等，也可提供農場未來作為食農教育推廣時的相關資料。

二、以社區參與推動永續食農教育

永續食農教育包含農業環境、文化傳承、實作體驗、健康運用等多元綜合議題，本次研究受測者為中年級學生，活動課程中以茶文化相關的課程為主，從發展歷史、地理環境、科學研究等多方面來傳達茶葉的相關知識與資訊，也包含種植環境、加工和品茗，實際到茶園社區觀察多樣化的生態，參與採茶製茶過程，學習如何品茶、分辨茶。現代生活中時常接觸茶飲，透過本食農教育活動與當地茶農和農業相關專家合作，為參與學生提供專業指導和實踐機會，從國小時期開始認識臺灣茶文化，認同消費在地農產品，未來以實際行動支持臺灣農產品。

三、培養茶文化素養

文化素養是一個持續培養的過程，由小學開始，十二年國教中期許學生成為的終身學習者，透過本食農教育課程將茶知識的學習、相關技能的掌握運用為主，本研究的受測者中年級學生透過食農教育課程學生對於茶的歷史、產地、種類與

製作方法，了解不同的茶風味、觀察茶色、聞香並培養敏銳的嗅覺、味覺及觀察力，可將品茶文化融入日常的生活當中，與家人分享品茶的方式、茶文化知識與技能，享受茶所帶來的樂趣，放鬆生活壓力，進而推廣茶文化。



四、政府支持擴展食農教育對象

根據食農教育法，食農教育是全民運動，不只小孩，大人也可以參加，這對於提升全民的健康飲食習慣、環保意識和增加對農業的認同度都非常有益，還能增加親子情感，有助於家庭和諧，透過社群媒體拍照上傳打卡，分享農業活動，推廣食農教育。

第四節 研究限制

本研究根據既定的研究架構完成了資料分析與收集，雖然得出了解答研究假設和達成研究目的的結論，但仍存在一些研究限制。

- 一、本研究的對象僅限於宜蘭某一個國小，五個班級 120 個學生參與這次茶文化食農教育課程，樣本數來源為同個國小。
- 二、本研究雖然有食農教育的三大構面為基礎，但是其中 2 個構面（飲食健康與消費（Diet Health And Consumption，DC）及飲食生活與文化（Food Life And Culture，FC）問題比例偏少。

參考文獻



一、中文資料

Billie Cohen (2021)。英國人愛喝茶背後鮮為人知的那個女人和故事。BBC News

中文。取自 <https://www.bbc.com/zhongwen/trad/uk-58917342>

方珍玲、古昌平(2020)。臺灣食農教育推動模式之分析。農業推廣文彙，65輯，頁 29-44。

林如萍(2017)。食農教育之推展策略(一)：國民小學階段之實施。臺北市：國立臺灣師範大學。

林如萍(2022)。食農教育的概念架構與推展策略。臺中區農業改良場特刊，145號，頁 82-94。

林如萍(主編)(2022)。美好生活的實踐-食農教育教學知能手冊。臺北市：農業部。

吳怡貞(2017)。學校推展「食農教育」之策略研究：以國民中學綜合活動領域為例[未出版之碩士論文]。國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系，臺北市。

李郁淳(2019)。培力種子教師多元推動食農教育。臺南區農業專訊，第 107 期，頁 13-18。

食農教育法(2022)。法務部全國法規資料庫。取自

<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=M0090039>。

茶業專訊(2023)。臺灣茶每年總產值是多少。取自

https://www.tbbs.gov.tw/upload/tbbs/files/web_structure/5133/no126.pdf

國家文化記憶庫(2024)。南投縣的名產紅茶。取自

https://tcmb.culture.tw/zh-tw/detail?indexCode=Culture_Media&id=753857

張惠真(2018)。臺灣食農教育推廣現況。臺中區農業專訊，第 103 期，頁 1-3。

張惠真、曾康綺(2017)。食農教育宣導人員培訓成效。農業人力發展與創新推廣研討會論文輯，頁 95-101。

教育部（2021）。十二年國民基本教育課程綱要總綱，取自

[https://www.naer.edu.tw/upload/1/16/doc/288/ \(111%E5%AD%B8%E5%B9%B4%E5%BA%A6%E5%AF%A6%E6%96%BD\) %E5%8D%81%E4%BA%8C%E5%B9%B4%E5%9C%8B%E6%95%99%E8%AA%B2%E7%A8%8B%E7%B6%B1%E8%A6%81%E7%B8%BD%E7%B6%B1.pdf](https://www.naer.edu.tw/upload/1/16/doc/288/(111%E5%AD%B8%E5%B9%B4%E5%BA%A6%E5%AF%A6%E6%96%BD)%E5%8D%81%E4%BA%8C%E5%B9%B4%E5%9C%8B%E6%95%99%E8%AA%B2%E7%A8%8B%E7%B6%B1%E8%A6%81%E7%B8%BD%E7%B6%B1.pdf)。

陳鍾仁（2020）。當前食農教育發展困境分析。**學校行政**，125 期，頁 210-223。

曾宇良、顏建賢、莊漢華、吳瑀（2012）。食育之農業體驗活動對大學生影響之探究—以國立彰化師範大學地理系學生為例。**農業推廣文彙**，57 輯，頁 121-136。

森田倫子（2004）。食育の背景と経緯—「食育基本法案」に関連して。**調査と情報**，第 457 號，頁 1-10。

楊雅琪（2018）。食農教育從素養說起。**師友雙月刊**，610，頁 98-100。

董時叡、蔡嫦娟（2016）。當筷子遇上鋤頭-食農教育作伙來。臺灣農業推廣學會。

詹琇媚、沈聖峰、董蓁、黃逸湘（2022）。食米、有機及雜糧的食農教育。**農政與農情**，7 月份，頁 21-26。

農林水產省（2022）。令和 4 年度食育推進施策。取自

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/r4_wpaper-1.pdf。

農業統計年報（2022）。農業生產-作物生產。取自

<https://agrstat.moa.gov.tw/sdweb/public/book/Book.aspx>

農業部（2023）。第一期食農教育推動計畫（112-116 年）。取自

https://fae.moa.gov.tw/files/web_structure/107/A01_1.pdf。

臺灣農業推廣學會（2016）。什麼是食農教育，取自

<http://www.extension.org.tw/WebMaster/?section=48>。

劉婉君（2023）。推廣食農教育-全民共同參與。**農政與農情**，2 月份，頁 6-12。

顏建賢、曾宇良、張瑋琦、陳美芬、謝亞庭（2015）。我國食農教育推動策略之研究。**農業推廣文彙**，頁 69-86。

臺灣好基金會(2024)。神農計畫。取自 <https://sn.lovelytaiwan.org.tw/pages/about>。

學校午餐三章一 Q 專區 (2024)。取自 <https://4b1q.moa.gov.tw/>。

大享食育協會 (2024)。取自 <https://www.foodiedu.org/>。

農業部農糧署 (2024)。精選童書繪本，取自

<https://www.afa.gov.tw/cht/index.php?code=list&ids=3350&page=2>。

農傳媒 (2022)。維多利亞時代的茶：不只造就下午茶文化 茶葉貿易還牽動工

業革命？。取自 <https://www.agriharvest.tw/archives/80602/amp>

聯合國 (2024)。國際茶日 5 月 21 日。取自 <https://www.un.org/zh/observances/tea-day>

公視新聞網 (2011)。印度喝茶文化深厚，茶產業重要發展。取自

<https://news.pts.org.tw/article/19413>。

劉紹國 (2015)。「亮點茶莊」帶您體驗臺灣茶產業新價值。農政與農情，第 272 期。

蘇登照 (2016)。「亮點茶莊·點亮茶鄉」邀您體驗臺灣茶產業之美。農政與農情，第 283 期。

麻欣 (2016)。英國茶文化的起源與發展。福建茶葉，第 11 期，頁 282~283。

農業部茶及飲料作物改良場 (2016)。漫話日本茶業及茶文化。茶業專訊，第 95 期，頁 8~12。

盛敏、劉仲華、黃建安、肖力爭、朱海燕 (2017)。論當代美國茶文化復興。

茶葉科學，第 37 卷第 4 期，頁 420~427。

Christian Grataloup (2018)。百年早餐史：現代人最重要的晨間革命，可可、咖啡與糖霜編織而成的芬芳記憶。新北市：聯經出版社。

Mar Huang (2019)。摩洛哥的國民茶飲：薄荷茶。取自：

<https://sousoucorner.org/media/mint-tea/>。

Amanda Cho (2019)。到摩洛哥必喝薄荷茶！主人一次奉上三杯、若拒絕就太不禮貌了！。取自：<https://www.foodnext.net/life/culture/paper/5098388321>。

BBC (2019)。西藏酥油茶與美國防彈咖啡：一個鮮為人知的故事。取自 <https://www.bbc.com/ukchina/trad/48772282>。

天下雜誌 (2020)。印度有世界最好的紅茶，但連德里茶王也無法抗拒臺灣烏龍茶的魅力。取自 <https://www.cw.com.tw/article/5099211>。

羅三洋 (2021)。《茶金帝國與海上絲路 I：廣東十三洋行的崛起》。臺北：大旗出版社。

UTEE (2021)。UTEE 亮點茶莊形象影片 2021『美會發現美』。取自：
<https://utee.vcom.tw/news/%E6%9C%80%E6%96%B0%E6%B6%88%E6%81%AF%E4%BA%8C>。

袁海霞、鄭璐 (2023)。別具特色的西藏茶文化。西藏日報。

中華民國外交部 (2024)。亞太地區—斯里蘭卡民主社會主義共和國。取自
<https://www.mofa.gov.tw/CountryInfo.aspx?CASN=5&n=5&sms=33&s=161>。

日本觀光局 (2024)。日本茶道。取自 <https://www.japan.travel/tw/guide/tea-ceremony/>。

方舟 (2012)。4 年級，決定孩子一生的關鍵。北京：朝華出版社。

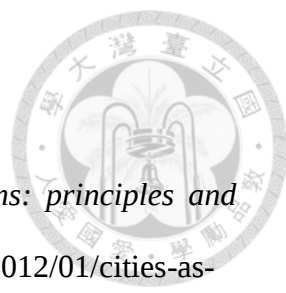
二、英文資料

Billie, C. (2017). The true story behind England's tea obsession。Retrieved from <https://www.bbc.com/travel/article/20170823-the-true-story-behind-englands-tea-obsession>.

FAO (2024). On International Tea Day, FAO spotlights the role of women in the sector and their significant contributions。Retrieved from <https://www.fao.org/newsroom/detail/on-international-tea-day--fao-spotlights-the-role-of-women-in-the-sector-and-their-significant-contributions/en>.

Jeanne, C. (1983). Stages of Reading Development。New York: McGraw-Hill, 10-24.

Lipman, M. (1991). Thinking in education. Cambridge University Press.

- 
- Mitra, G. (2019). Iranian Tea and its cornerstones ° Retrieved from <https://www.visitouriran.com/blog/iranian-culture-tea/>.
- Newman, P., Jennings, I. (2008). *Cities as sustainable ecosystems: principles and practices*. Retrieved from <https://parfikh.files.wordpress.com/2012/01/cities-as-sustainable-ecosystem.pdf> °
- Oliver, J. (2015). *JAMIE OLIVER NEEDS YOUR HELP FIGHTING FOR FOOD EDUCATION #FoodRevolutionDay* ° From <https://www.change.org/p/jamie-oliver-needs-your-help-fighting-for-food-education-foodrevolutionday> °
- Sri Lanka Tea Board(2024) ° Story of Ceylon Tea ° Retrieved from <https://www.pureceylontea.com/>.
- Sri Lanka (2024) ° History of Sri Lanka ° Retrieved from <https://www.gov.lk/>.
- Suzuki, Yoko (2008). Proposal for the promotion of food education for children: Based on the study of the Food in Schools Programme and Healthier Cookery Clubs in England. *Japan Association of Home Economics Education* , 51(1),11-18 °
- UNESCO (2022). China's, Türkiye's and Azerbaijan's tea culture has been inscribed on the UNESCO World Heritage List ° Retrieved from <https://en.unesco.org/silkroad/content/chinas-turkiyes-and-azerbaijans-tea-culture-has-been-inscribed-unesco-world-heritage-list>.
- UNESCO (2024). Cultural Selection: The Diffusion of Tea and Tea Culture along the Silk Roads ° Retrieved from <https://en.unesco.org/silkroad/content/cultural-selection-diffusion-tea-and-tea-culture-along-silk-roads>.
- Veronique Greenwood (2016) ° Why do the British love the taste of tea so much? ° Retrieved from <https://www.bbc.com/future/article/20160602-why-do-the-british-love-the-taste-of-tea-so-much>.

World Tea News (2023). State of the U.S. Tea Industry: a Review of 2022 and a Look Forward into 2023 ° Retrieved from <https://www.worldteanews.com/issues-trends/state-us-tea-industry-review-2022-and-look-forward-2023>.



附錄



附錄一、茶文化食農教育教案

教案名稱	茶文化食農教育教案			設計者	劉景源
對象	一般民眾、親子、國小學童			適合人數	25
特色主題	茶文化			活動時間	180 分鐘
					4-10 月
				活動地點	茶園、教室
食農教育六大方針	☒ 支持認同在地農業 ☒ 地產地消永續農業 ☒ 深化飲食連結農業 ☐ 珍惜食物減少浪費 ☐ 培養均衡飲食觀念 ☒ 傳承與創新飲食文化			聯合國永續發展目標 (SDGs)	健康與福祉 保育陸域生態 責任消費及生產
食農教育三面六項及學習內容	農業生產與環境	農業生產與安全	☒ 在地農業生產與特色 ☒ 農業生產方法 ☒ 農業相關生涯 ☐ 科技於農業生產的應用與影響 ☐ 農業與全球經濟		
		農業與環境	☒ 農業生產與環境 ☒ 農業與資源永續 ☒ 社會責任與倫理 ☐ 全球糧食議題		
	飲食健康與消費	飲食與健康	☒ 認識食物 ☒ 飲食的均衡與健康 ☐ 生命發展階段與營養 ☒ 飲食與疾病		
		飲食消費與生活	☒ 飲食消費行為 ☒ 食品衛生與食品安全		



		活型態	■加工食品的製作與選購 ■地產地消 □綠色消費
	飲食生活 與文化	飲食習慣	■飲食的重要性 ■愉悅的進食 ■分享與感恩 ■進餐禮儀
		飲食文化	■在地飲食特色 ■飲食與文化的傳承 □全球與多元飲食文化
設計理念	藉由此茶文化體驗活動，讓參與者不僅是品味茶的滋味，還包括視覺、嗅覺和觸覺的享受，親手做茶相關的活動，從做中學，學中做，讓不知名的宜蘭茶為人所知得以推廣。		
活動目標	1. 認識宜蘭茶的產區及特色。 2. 了解不同發酵程度茶的差異。 3. 知道茶葉的製作過程與應用。 4. 鼓勵參與者在日常生活中飲茶以促進健康。		
活動流程			
時間	主題	活動流程及內容	
30 分鐘	開場活動 迎賓活動	■引導進入體驗教室，分組 5-6 人一桌。 ■享用迎賓茶-依氣候提供冷泡茶或現泡熱茶。 ■說明今日活動流程及填寫問卷。	
30 分鐘	主要活動一 茶園導覽	■穿著採茶裝-斗笠花布小竹簍。 ■友善環境介紹-認識無農藥的友善茶園管理。	
50 分鐘	主要活動二 我是製茶師	■採摘指導如何-手摘一心二葉入竹簍。 ■將一心二葉挑除蟲體髒污，運用鍋具體驗手炒茶（注意炒鍋燙手）。 ■席地而坐，手揉茶體驗。	



		■將揉好的茶菁放入乾燥機中進行烘乾。
40 分鐘	主要活動三 茶枕 DIY	介紹茶枕的由來及傳統文化中代表的意義。 解說茶葉的分級過程，茶枝是由機剪茶所產生分級後的其中一個等級。 介紹在地代表的圖騰，並請學生選擇喜歡的圖案，教學如何絹印，用吹風機將圖案吹乾。 將茶枝裝入內袋中，並將裝滿茶枝的枕芯裝進印好圖案的外枕套中，即可完成。
30 分鐘	總結活動 分享成果	■各組分享今日心得感想，並填寫問卷。

附錄二、探討食農教育於茶文化認知提升之成效調查問卷

(前測)



親愛的四年級同學：

您好！這是一份調查研究問卷，主要是要了解您對茶的相關認知情形，所以答案沒有對錯之分，完全根據您真實的情況作答，而且您所提供的資料只會做為學術研究之用，對外絕對保密，所以請放心作答。每題都要作答，而且部分題目可以勾選多個答案。謝謝您的協助與合作。

國立臺灣大學生物產業傳播暨發展學系

指導教授：邱玉蟬 博士

研究生：劉景源 敬上



第一部分、基本資料

1. 班級：_____
2. 座號：_____
3. 填寫日期：_____
4. 性別：☐男 ☐女

第二部分、請針對下列每個問題，勾選最能代表您的答案選項即可。

【填答說明】請您依據個人實際情況，從「完全不了解」到「完全了解」的連續性選項（1-2-3-4-5），勾選出最適合的答案。		完全 不 了 解	 			完 全 了 解
		1	2	3	4	5
2	我了解紅茶、綠茶、烏龍茶之間的差別？					
3	我了解喝茶的好處與壞處？					
5	請問您了解茶樹生長所需要的環境條件嗎？					
6	請問您了解如何採過茶嗎？					
7	請問您了解茶園中昆蟲生態嗎？					
8	請問您了解臺灣茶樹的品種嗎？					
9	請問您了解如何分辨茶葉的好壞嗎？					
10	請問您了解如何挑選茶品嗎？					
13	請問您知道臺灣茶的發展歷史嗎？					
16	請問您了解宜蘭的特色茶嗎？					
17	請問您了解採茶的流程嗎？					
18	請問您了解茶葉可以分級嗎？					
19	請問您了解製茶的流程嗎？					
20	請問您了解茶葉的機械設備有哪些嗎？					

1. 請問您最常喝的茶是？（複選題）

☐紅茶 ☐綠茶 ☐烏龍茶 ☐奶茶 ☐其他：_____

4. 請問您平均多久喝一次茶？

☐我不喝茶 ☐每週喝一次 ☐每週喝兩~三次 ☐每週喝四~五次

☐每週喝六~七次

11. 請問您喝茶時的糖量建議加多少比較好？

☐無糖 ☐1 分糖 ☐3 分糖（微糖） ☐5 分糖（半糖）

☐正常甜（全糖）

12.請問您覺得茶葉可以如何運用呢？（複選題）

- ☐觀光體驗 ☐飲料 ☐甜點 ☐料理入菜 ☐美容化妝品 ☐藝術品
☐飼料 ☐肥料 ☐其他



14.請問您知道宜蘭那些鄉鎮有種茶嗎？（複選題）

- ☐頭城鎮 ☐礁溪鄉 ☐壯圍鄉 ☐宜蘭市 ☐員山鄉 ☐五結鄉
☐羅東鎮 ☐冬山鄉 ☐三星鄉 ☐蘇澳鎮 ☐大同鄉 ☐南澳鄉
☐我不了解

15.請問您知道最適合種在宜蘭的茶是什麼品種？（複選題）

- ☐金萱 ☐翠玉 ☐青心烏龍 ☐四季春 ☐紅玉 ☐阿薩姆紅茶 ☐紅韻
☐佛手 ☐武夷 ☐迎香 ☐碧玉 ☐紅茶 ☐綠茶 ☐烏龍茶 ☐其他

附錄三、探討食農教育於茶文化認知提升之成效調查問卷

(後測)



親愛的四年級同學：

您好！這是一份調查研究問卷，主要是要了解您對茶的相關認知情形，所以答案沒有對錯之分，完全根據您真實的情況作答，而且您所提供的資料只會做為學術研究之用，對外絕對保密，所以請放心作答。每題都要作答，而且部分題目可以勾選多個答案。謝謝您的協助與合作。

國立臺灣大學生物產業傳播暨發展學系

指導教授：邱玉蟬 博士

研究生：劉景源 敬上



第一部分、基本資料

5. 班級：_____

6. 座號：_____

7. 填寫日期：_____

8. 性別：☐男 ☐女

第二部分、請針對下列每個問題，勾選最能代表您的答案選項即可。

【填答說明】請您依據個人實際情況，從「完全不了解」到「完全了解」的連續性選項（1-2-3-4-5），勾選出最適合的答案。		完全不了解					完全了解				
		1	2	3	4	5					
2	我了解紅茶、綠茶、烏龍茶之間的差別？										
3	我了解喝茶的好處與壞處？										
5	請問您了解茶樹生長所需要的環境條件嗎？										
6	請問您了解如何採過茶嗎？										
7	請問您了解茶園中昆蟲生態嗎？										
8	請問您了解臺灣茶樹的品種嗎？										
9	請問您了解如何分辨茶葉的好壞嗎？										
10	請問您了解如何挑選茶品嗎？										
13	請問您知道臺灣茶的發展歷史嗎？										
16	請問您了解宜蘭的特色茶嗎？										
17	請問您了解採茶的流程嗎？										
18	請問您了解茶葉可以分級嗎？										
19	請問您了解製茶的流程嗎？										
20	請問您了解茶葉的機械設備有哪些嗎？										

1. 請問您最常喝的茶是？（複選題）

☐紅茶 ☐綠茶 ☐烏龍茶 ☐奶茶 ☐其他：_____

4. 請問您平均多久喝一次茶？

☐我不喝茶 ☐每週喝一次 ☐每週喝兩~三次 ☐每週喝四~五次

☐每週喝六~七次

11. 請問您喝茶時的糖量建議加多少比較好？

☐無糖 ☐1 分糖 ☐3 分糖（微糖） ☐5 分糖（半糖）

☐正常甜（全糖）

12.請問您覺得茶葉可以如何運用呢？（複選題）

- ☐觀光體驗 ☐飲料 ☐甜點 ☐料理入菜 ☐美容化妝品 ☐藝術品
☐飼料 ☐肥料 ☐其他



14.請問您知道宜蘭那些鄉鎮有種茶嗎？（複選題）

- ☐頭城鎮 ☐礁溪鄉 ☐壯圍鄉 ☐宜蘭市 ☐員山鄉 ☐五結鄉
☐羅東鎮 ☐冬山鄉 ☐三星鄉 ☐蘇澳鎮 ☐大同鄉 ☐南澳鄉
☐我不了解

15.請問您知道最適合種在宜蘭的茶是什麼品種？（複選題）

- ☐金萱 ☐翠玉 ☐青心烏龍 ☐四季春 ☐紅玉 ☐阿薩姆紅茶 ☐紅韻
☐佛手 ☐武夷 ☐迎香 ☐碧玉 ☐紅茶 ☐綠茶 ☐烏龍茶 ☐其他

第三部分、請寫下今天體驗的心得 50 字。

附錄四、茶文化食農教育現場體驗活動照片



附錄圖 1 與老師行前會議 A



附錄圖 2 與老師行前會議 B



附錄圖 3 407 班活動前解釋活動流程環節 A



附錄圖 4 407 班活動前解釋活動流程環節 B



附錄圖 5 填寫前測問卷 A



附錄圖 6 填寫前測問卷 B



附錄圖 7 介紹茶文化 A



附錄圖 8 介紹茶文化 B



附錄圖 9 介紹茶文化 C



附錄圖 10 介紹茶文化 D



附錄圖 11 室外課開始並教導學生下茶園的基本裝備 A



附錄圖 12 室外課開始並教導學生下茶園的基本裝備 B



附錄圖 13 介紹茶園生態



附錄圖 14 茶園體驗



附錄圖 15 如何採摘一芯二葉 A



附錄圖 16 如何採摘一芯二葉 B



附錄圖 17 同學採摘的一芯二葉（410 班級學生）



附錄圖 18 學生因為上實作課程調皮講話被老師請去樹下乘涼



附錄圖 19 晾晒茶葉



附錄圖 20 採摘茶葉後教導學生如何秤重



附錄圖 21 秤重後學生們學習如何把茶葉分級處理



附錄圖 22 炒茶說明



附錄圖 23 運用自己手式的高低示範教導學生如何炒茶



附錄圖 24 翻炒茶菁 A



附錄圖 25 翻炒茶菁 B



附錄圖 26 翻炒茶菁 C



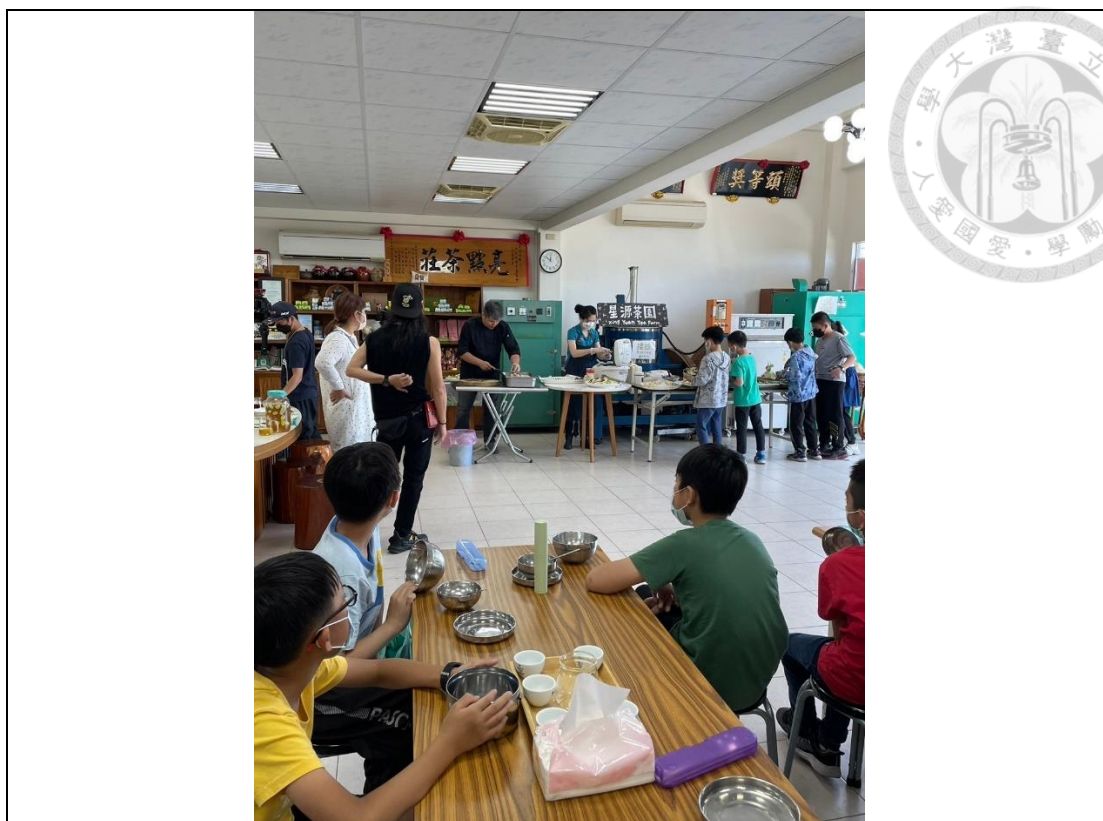
附錄圖 27 翻炒茶菁 D



附錄圖 28 揉茶



附錄圖 29 經過揉捻後，將茶葉鋪平並拿去烘乾



附錄圖 30 結合當地農會推出茶香系列餐食



附錄圖 31 如何使用國際鑑定杯及如何使用小型計量機器



附錄圖 32 放茶葉到計量機上秤重 A



附錄圖 33 放茶葉到計量機上秤重 B



附錄圖 34 品茗茶湯 A



附錄圖 35 品茗茶湯 B



附錄圖 36 手做午安枕



附錄圖 37 手做午安枕



附錄圖 38 填充茶枝放入枕頭內套



附錄圖 39 學生開心分享自己所做的茶葉午安枕 A



附錄圖 40 學生開心分享自己所做的茶葉午安枕 B



附錄圖 41 學生拿著自己手作茶葉午安枕合照