108 年度花蓮縣綜合發展行動計畫總顧問暨滾動檢討及推動執行計畫

局處教育訓練手冊

第三場次手冊

委託單位：花蓮縣政府

執行單位：財團法人中華經濟研究院

中華民國 108 年 10 月 04 日

【目錄】

壹、課程簡介----------3
貳、講師簡介&簡報----------5
參、附件——課程滿意度調查

壹、課程簡介

一、名稱：108 年度花蓮縣綜合發展行動計畫總顧問暨滾動檢討及推動執行計畫 - 局處教育訓練(三)

二、主旨：

花蓮縣之觀光和永續發展為中央上位計畫的主要目標，配合未來三期計畫願景「花蓮創生」、「5G 家園」概念及「智慧城市」的面向，以及地區發展特性等，本年度規劃之 5 場次教育訓練課程，即呼應地方創生的三個要項「人地產」，注重「在地培力（人）」、「創新魅力（地）」和「翻轉創生（產）」，從各個主題之中反思各局處未來提案內容，再透過授課講師的實務經驗，給予參與者正面的回饋及助益。本計畫預計辦理 5 場次教育訓練，主題分別如下：

次	主題規劃	預計邀約/授課講師	辦理日期
1	產業故事發想及商品設計	魚樂天地團隊 (上午場次) 裏物文化團隊 (下午場次)	7 月 25 日(四)
2	**地方創生企劃撰寫與思考**	**李永展 研究員 (上下午場次)**	**9 月 3 日(二)**
3	**觀光行銷企劃撰寫與思考**	**潘文欽 副研究員 (上午場次)** **郭麗津 執行長 (下午場次)**	**10 月 4 日(五)**
4	景觀設計企劃撰寫與思考	劉柏宏總顧問 (上午場次) 經典工程顧問團隊 (下午場次)	10 月下旬
5	專案管理與財務規劃(性別預算講習)	陳柏廷老師 (上下午場次)	11 月 (避開議會期間)

【上午場次】邀請長期投入第一線推動產業輔導、轉型及創新的潘文欽副研究員，分享近年來農村生態旅遊、農事體驗、綠色旅遊等農村旅遊案例，以及各地區組織尋求不同的體驗活動與創新產品給民眾的參與類型；是如何透過現地 DNA 特性規劃出有別於傳統旅遊型態，並造就出自己的獨具生態旅遊風貌。因此，當各地區組織摩拳擦掌躍躍欲試的顯學，如何導入公單位的角色，將在這堂課程中，透過經驗分享與各位一起探討未來更多花蓮農村生態旅遊的更多可能性。

【下午場次】邀請長期投入臺東深耕地方產業、推動臺東慢食節品牌的促成者郭麗津執行長，分享過去多年從池上到臺東全縣境內，推動慢食理念關聯的地方產業，用地方風土相乘常民創意所迸發的無限可能，以一種接近社造的精神和手法，建立臺東慢食社群，讓節慶本身不僅成為代表臺東多元族群特色的地方品牌，更是因為參與者均來自當地居民，而讓品牌本身的生命力有無限可能、永續綿延。課程最後也會請執行長用本身與公部門合作的實務經驗、如何以設計導入各項政府資源與政策、厚實企畫力，並現場實作、讓大家帶回一份份充滿希望的地方未來。

三、教育訓練資訊

局處教育訓練(三)：「**觀光行銷撰寫與思考**」

◆【時間】108 年 10 月 4 日（星期五）上午 10 時 00 分至下午 17 時 30 分

◆【地點】花蓮縣社會福利館（花蓮縣花蓮市文苑路 12 號) 5F 會議室

◆【對象】重要提案計畫科長及提案局（處）計畫相關承辦人(含彙整綜發計畫人員、計畫研擬、執行人員)，各局處至少派 3 員出席。

◆【主辦單位】花蓮縣政府行政暨研考處

◆【承辦單位】財團法人中華經濟研究院

四、教育訓練議程

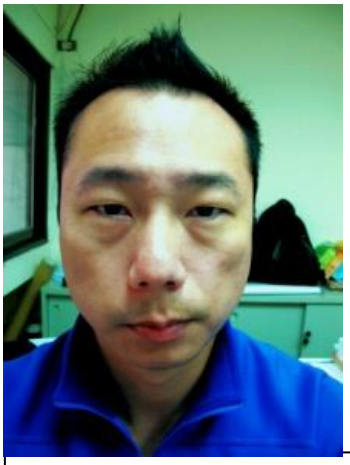
時間	主題
09:30~10:00	學員報到
10:00~10:10	長官致辭
10:10~12:00	**農村生態及探索旅遊實務**
12:00~13:30	休息時間
13:30~15:30	**從地方風土到節慶品牌形塑**
15:30~15:40	休息時間
15:40~17:30	分組討論與 Q&A
17:30~	賦　歸

註：教育訓練行程依當日安排為準，承辦單位保留調整行程之權利。

貳、講師簡介&簡報

一、講師簡介

【上午場次講師】



台灣城鄉發展學會

一 潘文謙 副研究員

學歷：國立東華大學生態與環境研究所

專長：科技農企

【重要經歷】

1. 財團法人石材暨資源產業研究發展中心-專案經理（2008-2019）
2. 鴻福生態生物科技-研發部經理（2007-2008）
3. 沅渼生物科技-研發部主任（2005-2007）
4. 正豐生化-產品開發專員（2003-2005）

【參與計畫/著作/發表】

1. 98 年度經濟部工業局中小企業即時技術輔導計畫
2. 99 年度經濟部工業局中小企業即時技術輔導計畫
3. 98 年臺東縣現有傳統產業結合深層海水先期產品發展與輔導計畫
4. 99 年度地方產業發展基金-宜蘭縣頭城鎮-山海生態慢活特色產業聚落
5. 99 年度東部產業創新技術發展與輔導微型產業技術輔導計畫
6. 99 年度經濟部技術處深層海水科技專案計畫
7. 99 年度花蓮環保科學園區先期研發計畫
8. 99 年度臺東縣現有傳統產業結合深層海水先期產品發展與輔導計畫
9. 99 年度宜蘭縣現有傳統產業結合深層海水先期產品發展與輔導計畫
10. 100 年度經濟部工業局中小企業即時技術輔導計畫
11. 100 年度東部產業創新技術發展與輔導微型產業技術輔導計畫
12. 100 年度經濟部技術處深層海水科技專案計畫
13. 100 年度工業技術研究院東部高質經濟作物選擇與生長條件探索
14. 100 年度工業局協助傳統產業技術開發計畫

15. 101 年度經濟部工業局中小企業即時技術輔導計畫
16. 101 年度東部產業創新技術發展與輔導微型產業技術輔導計畫
17. 101 年度深層海水產業技術輔導與推廣計畫
18. 101 年度經濟部工業局深層海水產業推廣行銷計畫
19. 102 年度經濟部工業局中小企業即時技術輔導計畫
20. 102 年度東部產業創新技術發展與輔導微型產業技術輔導計畫
21. 102 年度深層海水產業技術輔導與推廣計畫
22. 102 年度經濟部工業局深層海水產業推廣行銷計畫
23. 102 年度東部產業創新技術發展與輔導微型產業技術輔導計畫
24. 103 花蓮縣傳統生態知識創新有機農業示範區資源盤點計畫
25. 104 花蓮縣傳統生態知識創新有機農業示範區推動計畫
26. 105 花蓮縣傳統生態知識創新有機農業示範區推動計畫
27. 105 東部魅力產業品牌加值服務計畫
28. 105 農委會百大青農陪伴師
29. 106 東部產業盤點報告
30. 106 東部市場整合經營報告
31. 106 農委會百大青農陪伴師
32. 106 經濟部工業局 106 年度東部特色產業商品化輔導計畫
33. 106 花蓮縣傳統生態知識創新有機農業示範區推動計畫
34. 106 農委會青年農民創新加值精營計劃
35. 106 年度食農教育推廣計畫
36. 107 農委會百大青農陪伴師
37. 107 花蓮縣傳統生態知識創新有機農業示範區推動計畫
38. 107 經濟部 107 年度科技專案計畫書東部產業創新加值技術整合發展計畫
39. 107 SBIR 經濟部小型企業創新研發計畫
40. 107 年度經濟部工業局中小企業即時技術輔導計畫

【下午場次講師】



津和堂城鄉創意顧問有限公司

ㄧ 郭麗津 執行長

學歷：夏威夷東西中心(East West Center)訪問學人

國立臺灣大學建築與城鄉研究所

專長：歷史文化、產業輔導、社區營造、策略規劃、社區設計

【現職】

1. **津和堂城鄉創意顧問有限公司ㄧ負責人 / 執行長**
2. **好大創意設計有限公司ㄧ創意總監**
3. **行政院客家事務委員會諮詢委員**

【重要經歷】

1. **禾拓規劃設計顧問有限公司ㄧ專案經理**
2. **政治大學第三部門研究中心ㄧ執行秘書**
3. **中華民國專業者都市改革組織(OURS)ㄧ執行秘書、副祕書長**
4. **中華民國社區營造學會新故鄉社區營造計畫推動辦公室ㄧ專案組長**
5. **國立政治大學第政學系李永展教授永續發展工作室ㄧ專案助理**
6. **澎湖社區規劃師ㄧ培訓講師**
7. **台北市士林社區大學環境規劃學程ㄧ講師**
8. **農委會水保局鄉村人才培訓ㄧ講師**
9. **台北縣社區營造中心培訓課程ㄧ講師**

【參與計畫/著作/發表】

1. **108 年國立臺灣史前文化博物館戶外建築景觀參與式設計工作坊**
2. **經濟部工業局智慧城鄉生活應用補助計畫ㄧ臺東觀光保健養生旅遊生態系建置計畫ㄧ計畫主持人**

3. 107 年國立臺東生活美學館「2018 花東原創生活節」整體策劃執行計畫─計畫協同主持人
4. 107 年臺東設計展「國際幸福城市-有一種浪潮，叫臺東」─策展人
5. 107 年交通部觀光局建構及行銷花東地區特色旅遊圖譜採購案─季化協同主持人
6. 106 年「臺東縣推動偏鄉地區設計翻轉、地方創生計畫」委託專業服務案─計畫主持人
7. 106 年臺東縣「慢食臺東」產業整合及國際行銷發展計畫─計畫共同主持人
8. 臺東縣政府 106 年「臺東設計中心國際設計顧問專案合作」委託專業服務案─計畫主持人
9. 106 年「2017 臺東舊街文創聚落發展計畫」─計畫主持人
10. 105 年臺東縣小招牌大景觀設計專案服務計畫─計畫協同主持人
11. 105 年 Riyer！來野食！長濱及東海岸地區微型產業輔導計畫，經濟部中小企業處主辦，工業技術研究院委託駐地執行工作
12. 105 年「臺東縣政府 105 年度『名人接力挺臺東』創意行銷勞務採購案─計畫主持人
13. 105 年「2016 臺東舊接文創聚落發展計畫」─計畫主持人
14. 105 年台東縣池上鄉公所「池上養生居遊平臺自主發展計畫」─計畫主持人
15. 105 年臺東縣政府時令餐桌節勞務委託計畫─計畫主持人
16. 104 年臺東縣「縱谷靚客家情」跨域整合規劃計畫─計畫協同主持人
17. 104 年度臺東縣文化景觀「池上鄉萬安老田區」保存維護計畫─季化協同主持人
18. 103 年度「均衡城鄉發展推動方案」鄉(鎮、市)整合件設計畫之委外規劃計畫案-「臺東。麗景縱谷計畫」─計畫主持人
19. 103 年地方產業發展基金-臺東縣「產第餐桌」行旅品牌及行銷發展─計畫主持人
20. 103 年臺東縣休閒農業產業聚落化輔導計畫─計畫主持人
21. 102 年東部永續發展綱要計畫(內政部主管部分)-池上地區示範據點空間及經營規劃案─計畫主持人

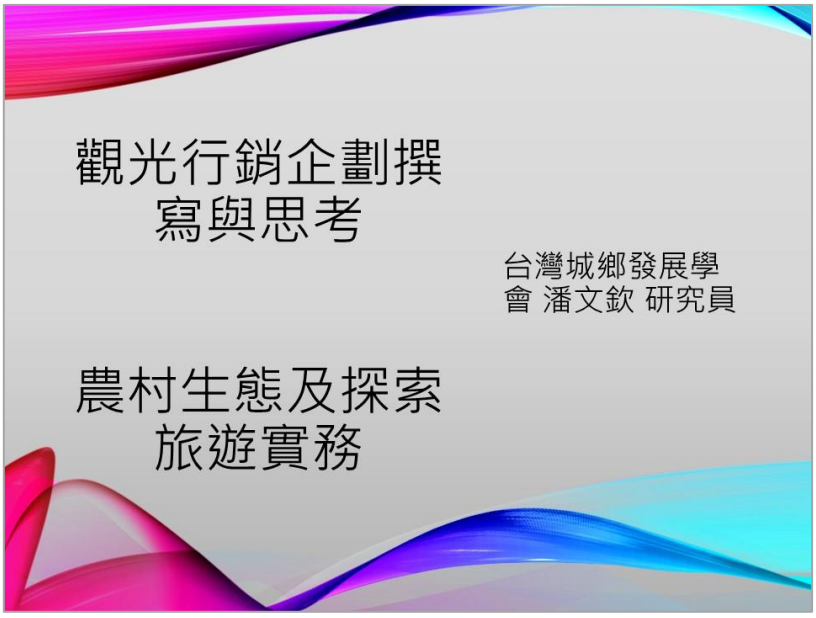
註：因講師資料量甚多，與會者若有需要，再煩請與本團隊聯繫，謝謝。

二、授課簡報

【上午場次】

課程名稱：農村生態及探索旅遊實務

講師：台灣城鄉發展學會 潘文欽 研究員



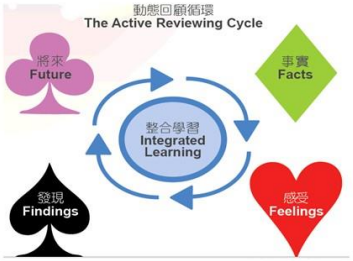


行銷點子



- 客群-主要目標、次要目標、焦點團體
- 即時動態、回顧、新創……







探索教育（PROJECT ADVENTURE）

- 從事未知，不確定結果之行動；而探索教育則是一連串有目的性、有計畫執行的教育相關活動，使參加者具有冒險的精神來參與活動，並從中發掘自己的潛能來學習成長，獲得從體驗中領悟的答案。

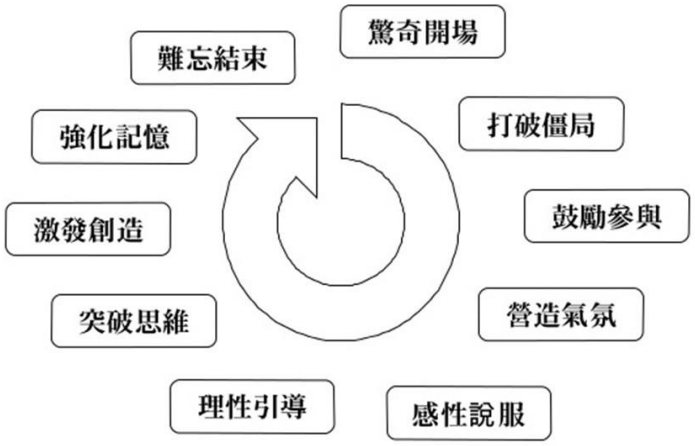
培養青少年刻苦自勵精神、促進原創力、增進人際關係與團隊信任、培養自信心與自我成長。

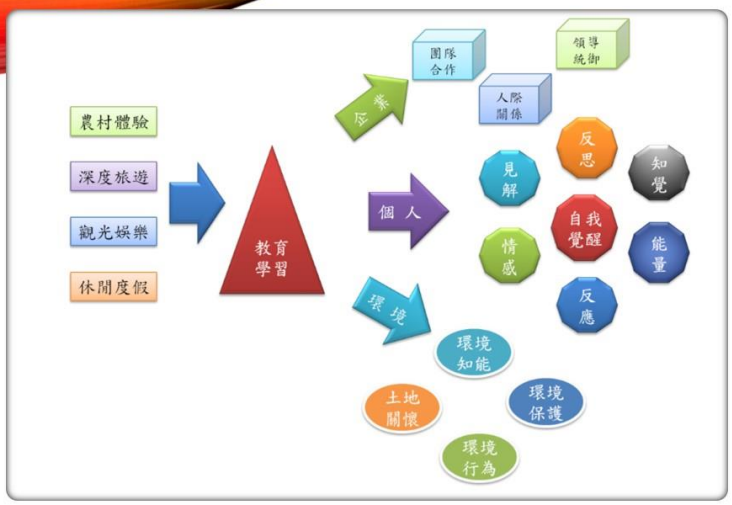
環境覺知與環境敏感度

經由感官覺知能力的訓練（觀察、分類、排序、空間關係、測量、推論、 預測、分析與詮釋），培養學生對各種環境破壞及污染的覺知，與對自然環境與人為環境美的欣賞與敏感性。



體驗活動重點





活動形象-體驗感受

- 體驗活動形象的目標在引導消費者內化主辦單位的感受。
- 固著品牌在消費者心中的-特徵



- 澳洲給人的印象
- 科摩多國家公園-上帝的水族箱



- 原住民=走風的人、風的能力者、尋蹤人、最會吃草的民族……

環境概念知識內涵

瞭解生態學、生物學基本概念、環境問題（如溫室效應、土石流、河川污染、和空氣污染等）及其對人類社會文化的影響、與瞭解日常生活中的環保機會與行動）資源節約與再利用、簡樸生活、生態設計...）。









食農教育-環境倫理價值觀

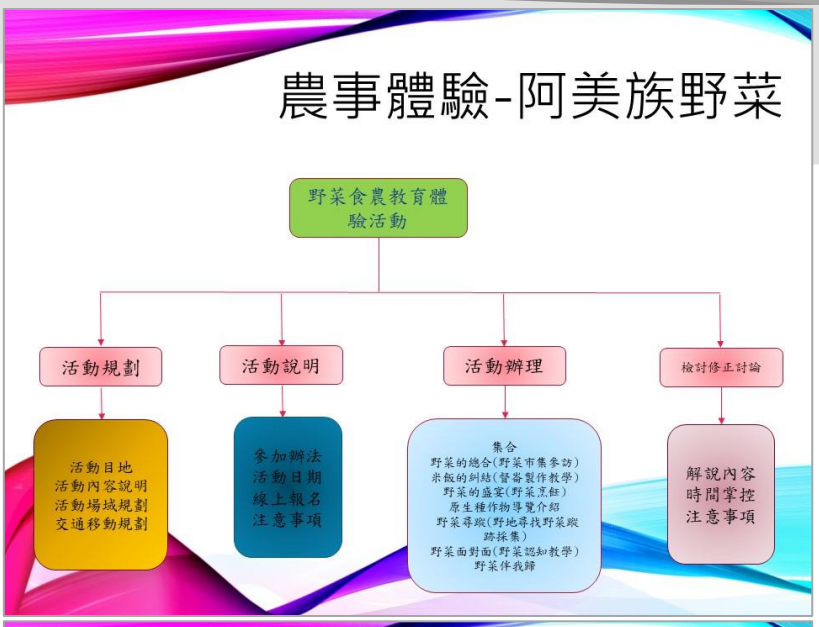
- 藉由環境(食物與環境)倫理價值觀的教學與重視培養正面積極的環境態度，使參與者能欣賞和感激自然及其運作系統、欣賞並接納不同文化，關懷弱勢族群，進而關懷未來世代的生存與發展。

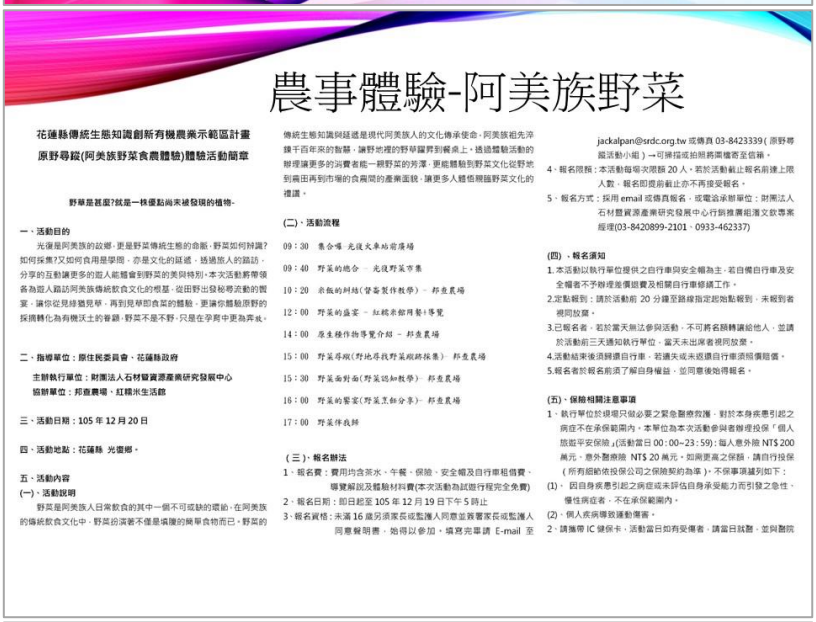




類別	服務對象	執行時間	活動方式	活動內容
戶外教學	學生團體	學期間、非假日	符合學生需求、教學目標的戶外教學課程方案	環境教育課程
主題活動	成人、親子學生	假日、寒暑假	配合地區特色、季節變化社區文化等不同主題規劃	自然體驗活動 過夜型態課程(含夜間觀察)、畢業旅行、高空探索教育
專業研習	成人團體 學校教學	不限	針對不同對象需求，規劃特定研習主題。	蝶類生態研習 蛙類生態研習 環境教育研習 座談會
保育研究	成人團體 研究單位	不限	1.園區生物多樣性推廣巡迴展計劃	本土物種復育 昆蟲生態調查 鳥類生態調查 兩棲、爬行動物調查 植物多樣性調查
環境解說	成人團體 親子團體	不限	針對在地之自然與人文之解說與體驗活動。	環境設施解說 夜間觀察 步道踏察
環境傳播	社會大眾	不限	規劃自導式解說設計，如大型照片或掛圖、植物盆栽展示等，作為使用者了解園區的媒介。	影片欣賞 展示空間 解說牌與編寫書籍 網站設置 折頁製作 對外媒體行銷
特別企劃	提出申請的團體	不限	以場域特色進行規畫 亦可針對團體需求進行規畫。例如高中、大專生的綠色服務學習	獵人追蹤 環境觀察與行動

活動行銷發展方向





農事體驗-阿美族野菜

花蓮縣傳統生態知識創新有機農業示範區計畫

原野尋蹤(阿美族野菜食農體驗)體驗活動簡章

野草是甚麼?就是一株優點尚未被發現的植物。

一、活動目的

光復是阿美族的故鄉,更是野菜傳統生態的命脈,野菜如何辨識?如何採集?又如何食用是學問,亦是文化的延續,透過旅人的踏訪,分享的互動讓更多的遊人能體會到野菜的美與特別,本次活動將帶領各為遊人籍訪阿美族傳統飲食文化的根基,從田野出發秘尋流動的饗宴,讓你從見綠猶見草,再到見草即食菜的體驗,更讓你體驗原野的採擷轉化為有機沃土的眷顧,野菜不是不野,只是生孕育中更為奔放。

二、指導單位:原住民委員會、花蓮縣政府

主辦執行單位:財團法人石材暨資源產業研究發展中心

協辦單位:邦查農場、紅糯米生活館

三、活動日期:105 年 12 月 20 日

四、活動地點:花蓮縣 光復鄉。

五、活動內容

(一)、活動說明

野菜是阿美族人日常飲食的其中一個不可或缺的環節,在阿美族的傳統飲食文化中,野菜扮演著不僅是填腹的簡單食物而已,野菜的傳統生態知識與延續是現代阿美族人的文化傳承使命,阿美族祖先淬鍊千百年來的智慧,讓野地裡的野草躍昇到餐桌上,透過體驗活動的辦理讓更多的消費者能一親野菜的芳澤,更能體驗到野菜文化從野地到農田再到市場的食廚間的產業面貌,讓更多人體悟關躍野菜文化的禮讚。

(二)、活動流程

09:30　集合場 光復火車站前廣場

09:40　野菜的總合 – 光復野菜市集

10:20　米飯的糾結(營養製作教學) – 邦查農場

12:00　野菜的盛宴 – 紅糯米御用餐卡導覽

14:00　原生種作物導覽介紹 – 邦查農場

15:00　野菜尋蹤(野地尋找野菜蹤跡採集) 邦查農場

15:30　野菜面對面(野菜認知教學) 邦查農場

16:00　野菜的饗宴(野菜烹飪分享)– 邦查農場

17:00　野菜伴我歸

(三)、報名辦法

1、報名費:費用均含茶水、午餐、保險、安全帽及自行車租借費、導覽解說及體驗材料費(本次活動為試辦行程完全免費)

2、報名日期:即日起至 105 年 12 月 19 日下午 5 時止

3、報名資格:未滿 16 歲另須家長或監護人同意並簽署家長或監護人同意聲明書,始得以參加,填寫完畢請 E-mail 至 jackalpan@srdc.org.tw 或傳真 03-8423339(原野尋蹤活動小組)→可掃描或拍照將兩檔寄至信箱。

4、報名限額:本活動每場次限額 20 人,若於活動截止報名前達上限人數,報名即提前截止亦不再接受報名。

5、報名方式:採用 email 或傳真報名,或電洽承辦單位:財團法人石材暨資源產業研究發展中心行銷推廣組潘文欽專案經理(03-8420899-2101、0933-462337)

(四)、報名須知

1. 本活動以執行單位提供之自行車與安全帽為主,若自備自行車及安全帽者不予辦理差價退費及相關自行車修繕工作。
2. 定點報到:請於活動前 20 分鐘至踏線指定起始點報到,未報到者視同放棄。
3. 已報名者,若於當天無法參與活動,不可將名額轉讓給他人,並請於活動前三天通知執行單位,當天未出席者視同放棄。
4. 活動結束後須歸還自行車,若遺失或未返還自行車須照價賠償。
5. 報名者於報名前須了解自身權益,並同意後始得報名。

(五)、保險相關注意事項

1、執行單位於現場只做必要之緊急醫療救護,對於本身疾患引起之病症不在承保範圍內。本單位為本次活動參與者辦理投保「個人旅遊平安保險」(活動當日 00:00~23:59);每人意外險 NT$ 200 萬元、意外醫療險 NT$ 20 萬元,如需更高之保額,請自行投保(所有細節依投保公司之保險契約為準),不保事項臚列如下:

(1)、因自身疾患引起之病症或未評估自身承受能力而引發之急性、慢性病症者,不在承保範圍內。

(2)、個人疾病導致運動傷害。

2、請攜帶 IC 健保卡,活動當日如有受傷者,請當日就醫,並與醫院索取正本診斷證明及副本收據,以利保險理賠。

(六)、注意事項

(1)安全事項

1. 本活動非屬比賽性質,故無全面交通管制,部分路段由工作人員做部分交通疏導,請參加遵守工作人員指揮並確實遵守交通號誌與規則,順向靠邊前進,確保騎乘安全。
2. 活動當日自行車騎乘發現自行車故障問題,請即刻通知執行單位工作人員處理修繕,切勿自行處理。
3. 本活動路線狹窄,為維護騎士安全,如騎士因身體不適或機械故障無法繼續騎乘時,可隨繫執行單位緊急聯絡電話,由工作人員提供協助。
4. 為維護其它用路人安全,請車隊或親友車輛勿隨行,並嚴禁自行脫隊,若仍未經告知而執意脫隊須切結自身安全。
5. 請審慎斟酌自身體能狀況,如身體不適請立即聯繫執行單位緊急聯絡電話。
6. 本次活動以戶外活動為主,建議穿著長款衣褲避免蚊蟲叮咬。
7. 鼓勵參加者響應環保,歡迎自備環保餐具。

(七)、報名聯絡資訊

1.派駐專線:03-8420899＃2101 潘先生(週一~週五 08:30-17:30)
2.官方信箱:jackalpan@srdc.org.tw
3.活動傳真:03-8423339

(八)、本簡章如未盡事宜,主辦單位保有隨時修正、公告的權利。

原野尋蹤(阿美族野菜食農體驗)活動切結同意書

本人_____(參加者姓名),謹以本同意書同意參加「財團法人石材暨資源產業研究發展中心」之【原野尋蹤】-阿美族野菜食農體驗活動」,並同意執行單位於活動說明與相關規定所規範之所有事項,亦了解本活動所需承受之風險,自願參加本活動,若於活動過程中發生任何事故,被本活動投保之保險處理(所有細節依投保公司之保險契約為準),一切責任與執行單位無關,本人或家屬、遺囑執行人或有關人員均不能以本活動所有相關單位、人員、本人保險提供有效的身份證和實料等於被對本人身份,對以上論述予以確認並願意承擔相應的法律責任。

本人了解以下所填寫之個人資料,係供【原野尋蹤】-阿美族野菜食農體驗活動」活動執行單位為聯絡與證明之用。

參加者姓名:_____(簽章或簽名)

身份證字號:_____

聯絡電話/手機:_____

緊急聯絡人姓名:_____

緊急聯絡人電話/手機:_____

E-mail:_____

中　華　民　國　1　0　5　年　　月　　日

原野尋蹤(阿美族野菜食農體驗) 監護人同意書

本人為未成年參加者_____(參加者姓名)之法定代理人(監護人),

謹以本同意書同意_____(參加者姓名)參加「財團法人石材暨資源產業研究發展中心」之「【原野尋蹤】-阿美族野菜食農體驗活動」,並同意執行單位於活動說明與相關規定所規範之所有事項,亦了解本活動所需承受之風險,保證上述之未成年參加者身心健康,自願參加本活動,若於活動過程中發生任何事故,被本活動投保之公共意外險處理(所有細節依投保公司之保險契約為準),一切責任與執行單位無關,本人或家屬、遺囑執行人或有關人員均不能以本活動所有相關單位、人員,本人保證提供有效的身份證和實料等於被對本人身份,對以上論述予以確認並願意承擔相應的法律責任。本人了解以下所填寫之個人資料,係供【原野尋蹤】-阿美族野菜食農體驗活動」活動執行單位為聯絡與證明之用。

參加者姓名:_____(簽章或簽名)

身份證字號:_____

聯絡電話/手機:_____

E-mail:_____

法定代理人(監護人)姓名:_____(簽章或簽名)

身份證字號:_____

聯絡電話/手機:_____

中　華　民　國　　年　　月　　日


適地的移動工具
破 冰
集體行動




產業延伸議題






聯合新聞網
到部落輕旅行 重原味野菜
美族野菜食農體驗 打開傳統生態知識專化通路

食農教育-阿美族野菜

迷路的菜(野菜認知篇)教案

教學領域	社會科、自然科	教學時間	2hr-3hr /30-60 人
單元名稱	迷路的菜(野菜認知篇)	教學設計與演示者	柯春俊等人
教材來源	瑪布隆農場、食農教育田區		
教學研究	教學重點	原住民族飲食文化(阿美族野菜)	
	教學法	啟發式教學法、討論教學法	
	教學資源	瑪布隆農場	
	教學目標	1. 野菜定義 2. 蔬菜與野菜差別 3. 野菜特殊性 4. 野菜文化價值	
	具體目標	1. 能分辨出哪些為可食植物、食用部位。 2. 能確得使用無具野炊。	

	教學活動	教材教具	評量	教學時間
	壹、準備活動 1. 預先規劃採集田區或範圍 2. 食農教育田區介紹配置 3. 解說空間位置配置 4. 課程預先演練 5. 人員分組 **貳、發展活動** 1. 介紹瑪布隆農場起源及周圍環境(5min) 2. 由老師帶領大家認識野菜，並抽問學員，了解大家對於野菜的熟悉度。(10min) 3. 利用分組模式，讓大家採集各種野菜，並透過採集的過程中，認識不同種野菜的特性。(20min) 4. 由老師先引導各式各樣的野菜料理，讓大家對於野菜料理有基本概念。(20min)	兩組、採集籃、餐具	培養學員的觀與表達的能力。 能夠認真聽講並能夠說出 3	
	5. 由老師先示範如何製作野菜料理，在請學員們跟著老師一起做。(50min) 6. 食用分享-在吃料理的過程中，請學員分享自己吃到自行採集的食物的感想，透過此活動讓小朋友能夠培養成就感。(30 min) **參、綜合討論** 1. 問題與討論 (1) 在吃料理的過程中，請學員分享自己吃到自行採集的食物的感想，並請小朋友發表他們選選農夫辛勤耕種農作物的情形，讓小朋友體會到耕種的辛苦。(10 min)		後種以上的野菜種類。 培養學員的表達能力。	

野菜知多少教案

教學領域	社會科、自然科	教學時間	2hr-3hr /10-20 人
單元名稱	野菜知多少	教學設計與演示者	柯春俊等人
教材來源	瑪布隆農場、食農教育田區		
教學研究	教學重點	野菜種類與辨別	
	教學法	啟發式教學法、討論教學法	
	教學資源	瑪布隆農場	
	教學目標	1. 培養「察覺力」：加強對於生活中大小事的敏感度 2. 了解野菜多樣性 3. 了解不同野菜的差別 4. 了解野菜對阿美族文化價值 5. 了解團隊合作的精神 6. 選擇小朋友不陌生不討厭的蔬菜，讓孩子免腦偏食，作為食農教育的基礎訓練。	
	分段能力指標	源 3-2-2 培養互助合作的工作態度 自 1-2-1-1-4 察覺事物具有可辨識的特徵和屬性 自 1-4-1-1-4 能由不同的角度或方法做觀察	

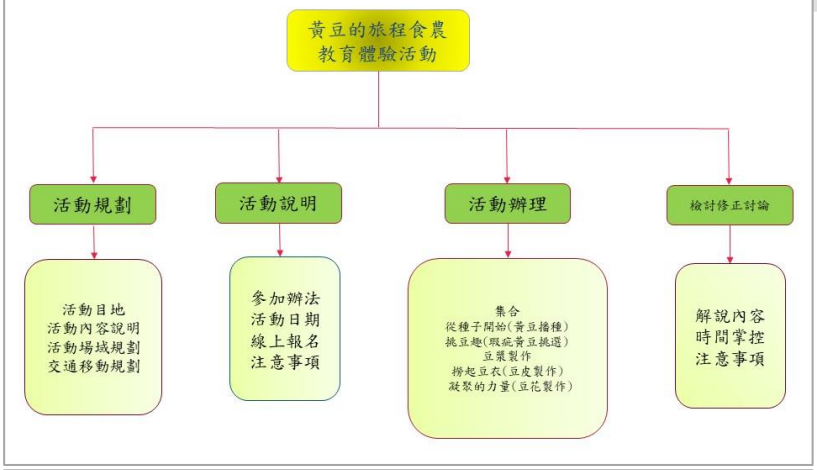
	教學活動	教材教具	評量	教學時間
	壹、準備活動 1. 預先準備採集籃，供學員們採集野菜。 **貳、發展活動** 1. 介紹瑪布隆農場起源及周圍環境(5min) 2. 老師帶領學員們採集野菜，並透過分組進行採野菜比賽。(20min) 3. 由老師進行示範與解說，並透過指示教導學員採集貴慈心與山綵心。(20min) 4. 植物藍鞘 DIY，透過老師，利用植物藍鞘自製環保容器。-(20min)	採集籃、植物藍鞘、木材	培養學員認真聽講與實務操作的能力。	
	5. 老師教導學員們搭編圈，自製刮意餅耳多編(30min) 6. 野菜無異野炊示範-野菜湯，餅耳多編、酵素湯，原生種醋漬，透過食物料理讓小朋友了解食物從無到有的過程，也讓學員們知道食物得來不易。(20min) **參、綜合討論** 1. 問題與討論 (1) 在吃料理的過程中，請學員分享自己吃到自行採集的食物的感想，透過此活動讓小朋友能夠培養成就感。(30min)		培養學員的表達能力。	

巴拉告-讓魚有個家教案

教學領域	自然科、社會科	教學時間	2hr-3hr
單元名稱	巴拉告-讓魚有個家	教學設計與演示者	柯春俊等人
教材來源	瑪布隆農場、食農教育田區		
教學研究	教學重點	1. 了解製作巴拉告的目的。 2. 了解巴拉告的製作過程	
	教學法	啟發式教學法、討論教學法	
	教學資源	瑪布隆農場	
	教學目標	1. 了解實行巴拉告的目的 2. 巴拉告的前置作業 3. 了解巴拉告的所需材料 4. 對於分辨野生食用與非食用植物的相關知識	
	分段能力指標	自 1-4-1-1-4 能由不同的角度或方法做觀察 自 6-2-1-1-9 能由「這是什麼？」,「怎麼會這樣？」等角度詢問，提出可探討的問題	
	具體目標	1. 讓小朋友了解巴拉告的意義。 2. 能夠調理清晰地敘說再此課程學習到的相關知識。	

	教學活動	教材教具	評量	教學時間
	壹、課程準備 **(一) 課堂準備** 1. 預先準備好羌氓九弓的工具。 **貳、課程進行** **(一) 引起動機**(10min) 小朋友，老師今天要教你們學習幫魚建造一個家，那你們知道要怎麼建造嗎? 教師提問 Q1.(指著已先做好的巴拉告)，小朋友你們知道這些東西分別是什麼嗎?		培養學員的表達能力。	
	(二) 發展活動 1. 由老師先講述巴拉告建造過程，帶領小朋友到農地採集九弓，透過實際深查，感認識各種不同的作物。(40min) 2. 老師教導如何使用正確砍筏九弓，透過實際操作，加深學員們的印象。(30min) 3. 由老師帶領學員們認識竹子，並介紹竹子的功能，教導大家綁綁九弓。(20min) 4. 由老師帶領到巴拉告食農教育場域空間，教導學員如何堆放九弓，並解釋用意，讓小朋友了解原因，幫魚建造一個家園。(40min) **(三) 綜合活動** 1. 問題與討論 (1) 請學員們圍成一個圈，請學員們回饋剛剛上課過程，互相分享剛剛幫魚建造一個家的心得。(10min) (2) 教師測試學生是否可以完整表達對於巴拉告製作流程做相關敘述。(10min)	採集袋、兩組 各式野菜	培養學員認真聽講與實務操作的能力。 培養聆聽與表達的能力，能夠認真聽講並能夠說出 3 句以上的流程。	

食農教育-黃豆



豆子的三態(液態、固態、氣態)教案

教學領域	社會科、自然科	教學時間	3hr~4hr /10-20 人
單元名稱	豆子的三態(液態、固態、氣態)	教學設計與演示者	柯春枝等人
教材來源	馬布隆農場、食農教育田區		
教學研究 教學重點	豆類植物加工產品		
教學法	啟發式教學法、討論教學法		
教學資源	馬布隆農場		
教學目標	豆科植物特性 不同豆子差別 不同豆類加工的條性 豆科植物對阿美族文化價值		
具體目標	豆類加工製程		

具體目標	教學活動	教材教具	評量	教學時間
	壹、準備活動 課程預先演練 工作人員分組 加熱設備安全維護	1、豆子收集籃 2、選豆盤 3、石磨或豆漿機 4、豆皮吸苹架 5、豆腐模 6、紗布		
	貳、發展活動 **介紹馬布隆農場起源及周圍環境(5min)** 黃豆採摘體驗(20min) 黃豆脫莢體驗(20min) 好壞豆挑豆體驗(20min) **豆漿磨製(20min)** **撈豆皮體驗(30min)** **豆腐or豆花體驗(30min)** **小組發表(20min)**			



感謝聆聽
敬請指導

【上午場次】

課程名稱：從地方風土到節慶品牌形塑

講師：津和堂城鄉創意顧問有限公司 郭麗津 執行長

108年度花蓮縣綜合發展行動計畫總顧問暨滾動檢討及推動執行計畫
局處教育訓練第三場次



從地方風土到節慶品牌形塑

主講人：郭麗津

津和堂城鄉創意顧問公司
執行長

2019/10/04



關於我

來自台南府城，在台北經歷城鄉規劃的洗鍊，幾年前不小心被花東的土地黏住，定居台東生活並與資深廣告人合夥創業。有間非典型的規劃顧問公司叫津和堂，從池上鄉開始推動區域整合的慢食產業計畫與池上鄉文化景觀調研、地方移住平台角色、逐漸關注全台東的地方發展議題。近年以［臺東慢食節］［臺東舊街文創聚落］［山崎亮社區設計在臺東］等相關主題系列活動較為人知。致力於專注臺東地方風土與在地知識的基礎之上，結合在地社群的各種創新實踐。

津和堂
城鄉創意顧問有限公司

想在東部生活，是內在最原初的動力

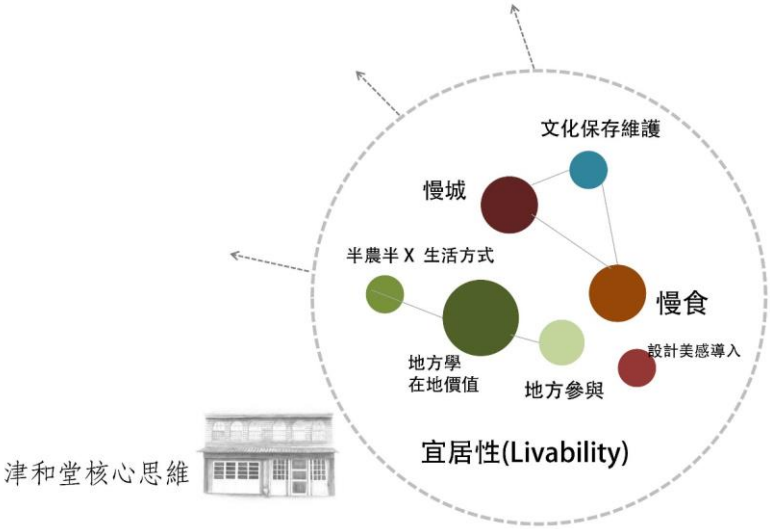
創業是滿足這個心願、水到渠成的方式之一

和在地作朋友，融入地方生活，貢獻專業(城鄉規劃)

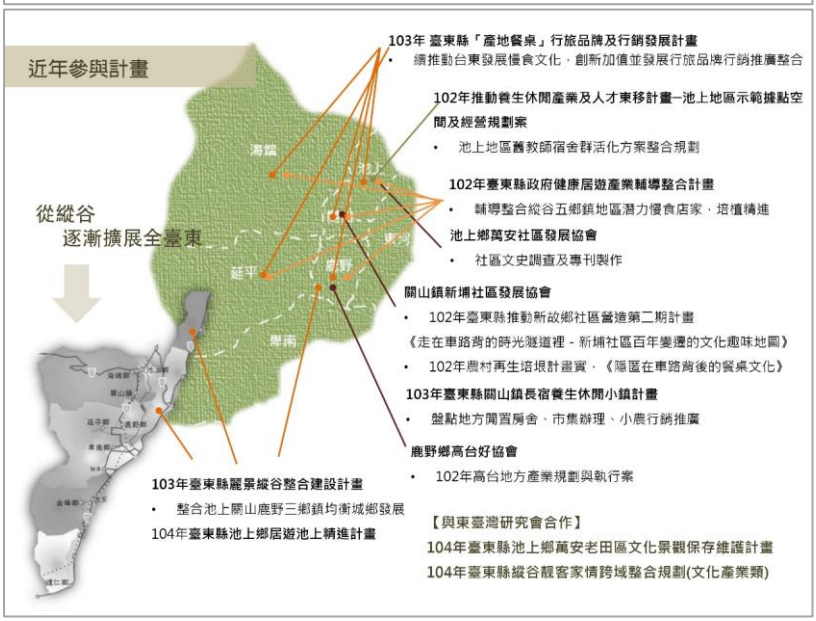
希望從真實的台東生活經驗出發，推進地方發展議題…



Co-create with Local　在生活的場域中做規劃
在人的鏈結中創造價值



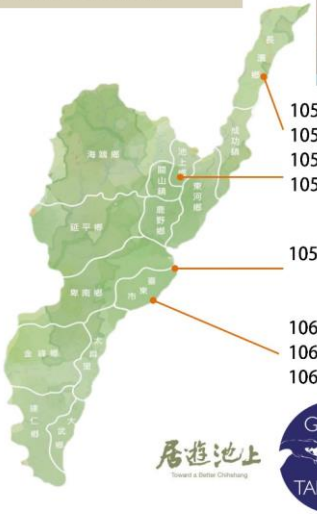
津和堂核心思維



2016-2017年參與計畫







105年臺東縣舊街文創聚落發展計畫(臺東市)
105年臺東縣長濱鄉野食餐桌計畫(長濱)
105年臺東縣時令餐桌節委託服務計畫(全縣)
105年臺東縣池上鄉養生居遊平臺自主發展計畫(池上)

105年臺東縣小招牌大景觀設計專案服務(臺東市)
與森十作規劃設計顧問公司合作

106年臺東縣名人接力挺臺東創意行銷計畫(全縣)
106年臺東縣舊街文創聚落發展計畫(臺東市)
106年臺東縣臺東慢食產業整合及國際行銷發展計畫(全縣)

2018-2019年參與計畫







107年 臺東縣推動偏鄉型設計翻轉地方創生計畫(南迴)
107年 建構及行銷花東特色旅遊圖譜(花東地區)
107年 臺東設計展 (臺東市)
107年 2018 花東原創生活節(花東地區)
107年 臺東設計中心1.0策展(臺東市)

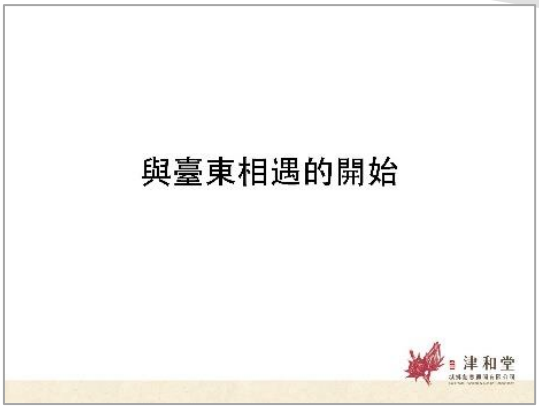
臺東慢食節

108年 臺東縣「慢食臺東」專業服務委託案
108年 史前館戶外景觀參與式工作坊








與臺東相遇的開始
津和堂

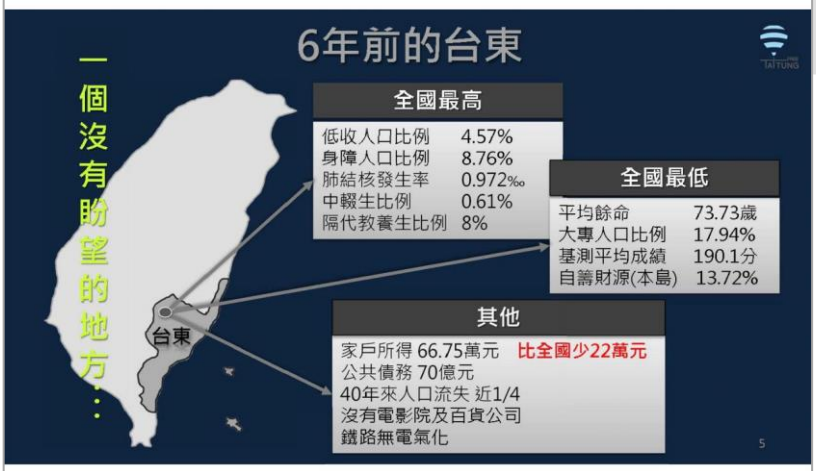














事例　從縱谷出發的產地餐桌計畫

津和堂


一張在地的客家餐桌
三代承傳的滋味


臺東風土


地域物產



慢食的起源

慢食(Slow Food)，是為了對抗速食文化(Fast Food)而發起「由食物開始保護傳統文化」的運動。慢食運動自1986年於義大利開始後，逐漸延伸擴大為更廣泛的慢運動(Slow Movement)，如慢城(Cittaslow)、慢活(Slow Living)、慢遊(Slow Travel)、慢設計(Slow Design)等。

- 對抗速食文化
- 好好生活的慢哲學
- 對傳統與在地的重視
- 21世紀未來生活概念
- 重視健康與土地傳承的農業文化
- 人與環境的友善關係

慢食 Slow Food
1986年 @ 義大利

慢城 cittaslow
1999年 @ 義大利

為什麼「慢」？

緩慢讓生活更美好

快速生活的反思

現代人熱中速度，用更少的時間作更多的事，不斷加快腳步
擁有的時間太少，以致忽略了朋友、家人，忽略了深刻體驗生活的細節，不知如何享受現在
許多往日和正存在的一切正因快速的變化而來不及思考保留的價值，而逐一消失...。

許多人開始減緩速度，開始尋求更好的生活、工作、思考及娛樂。







細火慢燉的精工粗食

再現傳統農家味料理

窮人料理蔬菜湯

找回傳統料理方式

食材完全在地(易於創造在地風味特色

特約獵人提供新鮮野生山豬

限定客人數、採預約制、確保品質

用餐環境簡單樸素但用心

與客人互動建立餐桌美味關係

義大利慢食餐廳案例

從一頓飯的過程開始感受在地風土特色。

從一頓飯的結識在地朋友、感受多元文化。

以風土節氣為經緯，從在地物、地方人出發。

以在地文化底蘊為風景，定位特色、形繪感動 。

讓旅人走入這方風土滋味中，品嚐、行走、 感受。

店家走訪與輔導



阿婆婆養生米食
養生米食套餐

套餐是以池上糙米研發，並以一位母親關心著外地遊子而創作。

無論是自然發酵的米饅頭、或是米慢慢熬煮成的米漿，或者是農家果醬都是不添加任何化學原料加速其形成，維持上一代的製作方式，回復最原始農人的生活。

再花時間慢慢熬煮、自然發酵的過程中，傾注了無限的關懷。



崁頂咖啡養生輕食館
祖先的菜



套餐主菜珍珠馬告丸是以自家養的豬絞肉與珍貴稀有的馬告混合後，裹上關山米水蒸而成，讓馬告的檸檬香氣守在肉丸與米粒之中；百香檸檬炒雞肉，則是運用植物的香氛增加土雞甜味的層次感；主食小米飯裡還有樹豆增添香氣；Gina的湯是傳統最常食用的野菜湯，健康無比！

傳承布農族的生存美學，在地食材不多取，夠了就好的生態平衡觀；簡單烹調，重現原味的養生法，這就是布農族祖先飲食的美感經驗。

「山居野菜蔬食麵」是套餐的主菜，使用數十種都市罕見的山產野菜，這皆是祖先傳承下來的智慧，僅用清淡的鹽巴調味，不僅重現當時原住民的口味，也呼應現代人健康養生的需求。

而自製的的調味醬，將多種當令水果的風味調和在一起香味更加濃郁！

餐後再來一杯197縣道上的台東咖啡，為這美食饗宴畫上完美的句號。

4. 5公里咖啡
噶娑哎



宏昌客家菜館/
十全十美擂茶飯

回憶起順著阿太(客與「曾祖母」)的大碗公及擂茶的情景，關山宏昌客家菜館試圖找回過往的味覺記憶選用食材也十分講究：(一)以鎮寶「關山米」為主角；(二)「當令時蔬」--南瓜、地瓜、青花菜及茄子等時令蔬果隨時換角；(三)「客家漬物」--酸菜及醃漬蘿蔔為傳統好味道；(四)「現採香料」香菜及九層塔的即興提味；(五)「東方明珠」關山豬滷肉的香Q多汁...。最後灑上「擂茶三元素」花生、芝麻及綠茶，融合成了「十全十美」幸福滋味的擂茶飯。

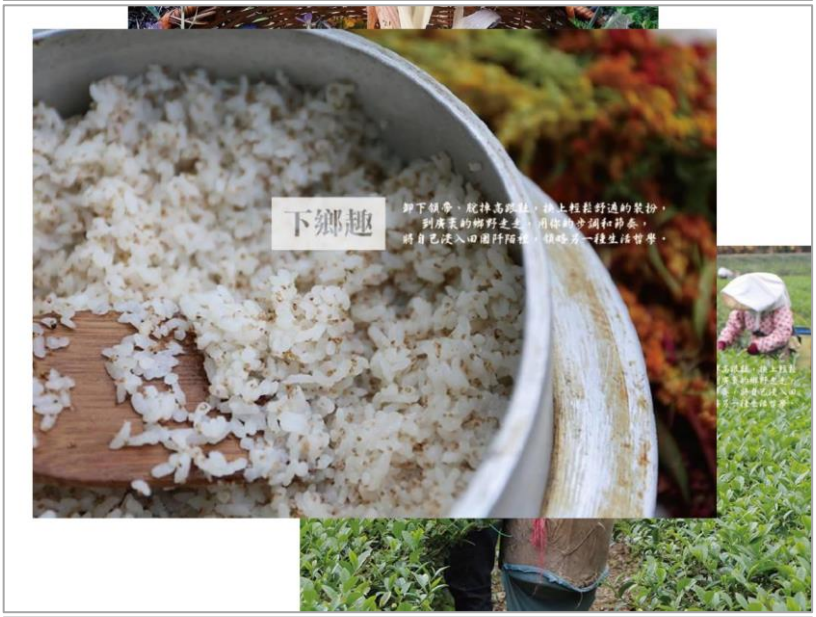
除了駐足品嘗傳統的客家料理外，還能透過DIY的擂茶飯，享受味覺的美味饗宴外，透過親自製作碗中美食，加深了身體的記憶。。








你知道
這是鹿野高台
的哪裡嗎？
下鄉趣
10/31-11/02 【高台


下鄉趣



從小農小店、微型產業培植出發
成為地方經濟發展的新模式

臺東縣產地餐桌協會成立了



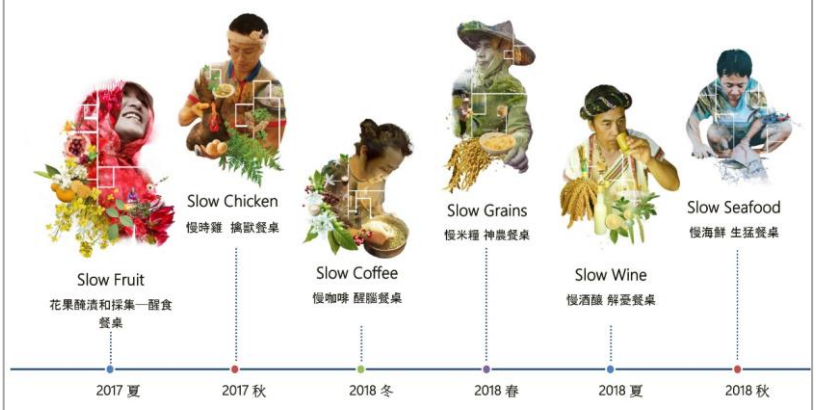


慢食理念到實踐，用食物凝聚一群人的快樂革命





從20歲到80歲的創業、營業、支援平台。
支持在地也支持回鄉、不論原民或客家。跨鄉鎮的合作系統。



臺東慢食節，以風土食材為切入點，探索在地飲食特有面貌

一次次進行各地域的田野調查，並鼓勵店家運用在地食材研發創新料理，
或重現符合主題的傳統料理。

40




Good, Clean, Fair
Slow Food Taitung International
臺東慢食節　場場爆滿 深獲好評


Good, Clean, Fair
Slow Food Taitung International
國際慢食交流
韓國慢城全州市-
韓國元祖拌飯
韓國之家料理長
43
43


Good, Clean, Fair
Slow Food Taitung International
國際慢食交流
義大利國際慢食協會-義大利風土氣泡酒
Corrado Leali & Amy Lim
44
44

慢食學院

知識、實踐

繼續全臺東推進





在地人

參與感

榮耀感

節慶活動
不再只是執行團隊的事
沒有人是局外人

臺東慢食節

臺東慢食核心資源





風土食材、多元文化

慢米糧-神農餐桌，呈現臺東米糧主食無數樣貌：海端崁頂部落布農族純大鍋小米飯、永康部落布農族玉米飯、排灣族搖搖飯pinulacengan、阿美族以木桶直火蒸熟的糯米飯，以及縱谷客家人將糯米磨粉作成甜點牛汶水等等。







47

臺東慢食節

臺東慢食核心資源



風土食材、多元文化

慢時雞~禽獸餐桌，呈現臺東肉食文化多元樣貌：海岸阿美族將豬血豬內臟煮成一鍋「血肉模糊湯」，魯凱族、排灣族則都有將豬血、豬內臟灌製血腸的傳統做法；關於肉品的採集，排灣族則分享了大雨限定的南瓜刺蔥蝸牛湯。



48

臺東慢食節

貳、延續與創新

臺東慢食核心資源





臺東特色烹調手法

大鍋共食：布農小米飯、排灣搖搖飯
發酵/醃漬：阿美族silaw(醃肉)、酸筍湯、海鮮醃漬
釀酒：紅藜小米酒、糯米酒、小米酒
採集：腎蕨球莖、茅草心、蝸牛







49

臺東慢食節

臺東慢食社群地域特色



50


臺東慢食的地域表現
從2012年秋末，臺東的綠谷地區開始推動產地餐桌計畫，幾年下來逐漸形成了一個認同「慢食」概念的社群，而後逐漸擴展全臺東，食物感懷於土地與文化，不同地域的族群、地理環境與條件，也孕育出綠谷、海線、南迴、市區慢食社群各自的特質。
綠谷
王群期慢食家宴 / BIKE De Koffie / 豆芳華 / 曬穀場手作坊 / 喜丹卡窯工坊 / 池上養蜂場
鐵山農園 / 日出米作社 / 舒食黃源 / 宏昌客家菜館 / 南愛玉
山谷裡的一家人 / 悅比兔子 / 共農共食 / 鹿鼓起 / 歐大智農園
麻亞那工作坊 / 伊娜達嘟 婦農
宜興黑民宿 / 烏坦廣多元文化工作坊
南迴
南迴慢食社群的主力，則由返鄉發展的青壯年組成，拉阿蘭小米工坊以部落種植的小米做成獲全國冠軍肯定的祈納福，也記錄下部落傳唱族言老紀憶中的傳統料理；歷坵部落返鄉青年開設的少數幾手工烘焙坊，運用部落出產的小米，紅藜，洽神，開發創意輕食與甜點。
拉阿蘭小米工坊
少數幾手工烘焙坊
海線
海線的慢食社群主要由海岸阿美族，成功最早期的漢移民，以及受太平洋風情吸引而移入的移住者組成，成功擁有海鮮高品質的鎮魚生魚片，長濱永福野店的手炒海鹽，海饌當時島的海鮮包，都屬的出力餐廳與阿美族餐酒，都是台東海岸線上最具代表性的慢食滋味。
長濱
永福野店
成功
旗鼓海鮮
東河
米羅岸工作室 / 出力屋 / 32哥咖啡 / 開食 / 東福食堂
市區
市區的慢食餐飲，呈現著小城都會性格，以推廣臺東精品咖啡為職志的艾朗哥豐咖啡，移動式雀兒咖啡，返鄉創業的日日咖啡，以及貓鳥廚，巷子裡的咖啡甜點等市集限定的烘焙坊，還有不可錯過來自香港移居的好港貴，都是屬於市區型態的慢食美味。
好港貴 / 南島咖啡部落廚房 / 漫食尚行 / 七星嬤紅藜養生料理 / 貓鳥廚 / 雀兒咖啡 / 日日咖啡 / 艾朗哥豐咖啡
巷子裡的甜點咖啡 / 貓鳥廚 / 知本山上青家麵包店
什麼是臺東慢食？
慢食（Slow Food），是1986年由義大利慢食運動發起人卡羅．佩屈尼（Carlo Petrini）相對速食（Fast Food）而提出來的理念，核心價值是強調美食應該符合「優質（Good）、純淨（Clean）、公平（Fair）」的條件，「優質」就是要尊重食材自然的味道，並與當地的飲食文化有連結；「純淨」就是料理從產地到餐桌的整個過程都是對環境友善的；而「公平」，則是指編織料理的產出對投入其中的生產者也是友善的。
慢食，可不只是慢慢吃，或者單純反對速食文化而已，更是從食物認識傳統，關注食物的知識與教育，鼓勵大眾對每日飲食有更深入的覺察，這是慢食行動在臺東開始的核心，同時透過節慶活動，凝聚社群，共同感受臺東在地的飲食文化和生活方式。


Good, Clean, Fair
Slow Food Taitung International
慢食社群形成
交流研習平台
店家營業額明顯提升
市集扮演種要推廣角色


Good, Clean, Fair
Slow Food Taitung International
徹底落實環保措施
臺東慢食節 減塑無痕 垃圾減量有成
53





事例 ：從飲食文化到地方旅行

津和堂



建構及行銷花東地區特色旅遊圖譜 / 津和堂城鄉創意顧問有限公司

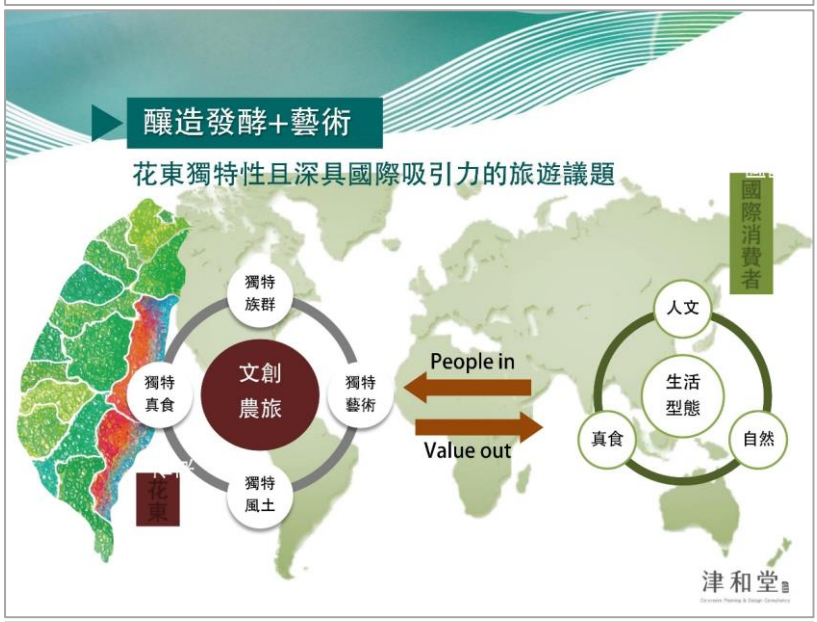


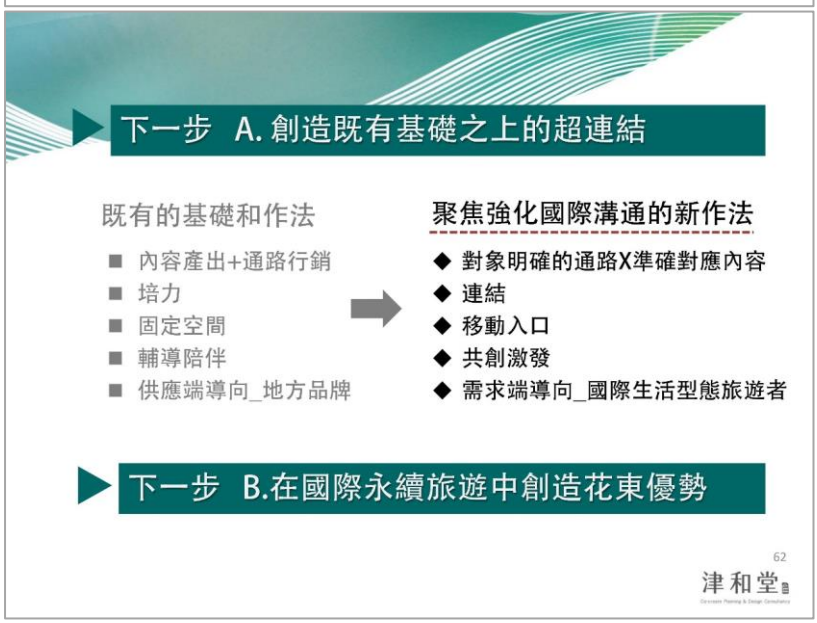
花東釀造資源具國際風土標誌性

- 原住民族的酵母植物——過山香(Kalomata)、雞母珠(Kalatom)、大葉田香草(Talawy)、臺灣澤蘭(Palifan)、菊花（Patapan）、風藤(Tudadana)、七里香(Lacing)、紫蘇等，能和米、泉水一起作用，製成野生酵母；Sirao（發酵鹹肉）、Fiko(糯米酒)、Kolah（甜酒釀）等，更與傳說、祭儀緊密連結，成為生活文化的重要象徵…。
- 唯，有別於日式發酵、韓式發酵的積極發展傳播，這些潛藏在花東部落和村落中的南島、客家等系、獨特的釀造發酵智慧，在現代生活“速酵”替代之下，逐漸式微荒蕪。




風土生態系
生物或種群周圍的生物和非生物成分的總和，包含影響生物生存、繁衍以及進化的自然、人為因素。
文化、創意、農業、旅遊有著密不可分的連動關係，共同形成無可取代的風土資本。
海酵谷釀
古老智慧
文化
地方語權
創意
風土資本
農業
獨特酵食
藝術美學
旅遊
深度體驗


釀造發酵+藝術
花東獨特性且深具國際吸引力的旅遊議題
獨特族群
獨特真食
文創農旅
獨特藝術
獨特風土
花東
People in
Value out
國際消費者
人文
生活型態
真食
自然
津和堂


下一步 A. 創造既有基礎之上的超連結
既有的基礎和作法
內容產出+通路行銷
培力
固定空間
輔導陪伴
供應端導向_地方品牌
聚焦強化國際溝通的新作法
對象明確的通路X準確對應內容
連結
移動入口
共創激發
需求端導向_國際生活型態旅遊者
下一步 B.在國際永續旅遊中創造花東優勢
62
津和堂


SUSTAINABLE TOURISM
全球永續旅遊準則
永續管理
地方社會與經濟利益
社區文化遺產
環境生態
花東
FUTURE
部／村落成為綠色旅遊目的地
具國際魅力之獨特生活型態
景點及旅遊產業永續化
BUY LOCAL
RESPECT LOCAL CULTURE
SAVE ENERGY
PROTECT HERITAGE
津和堂

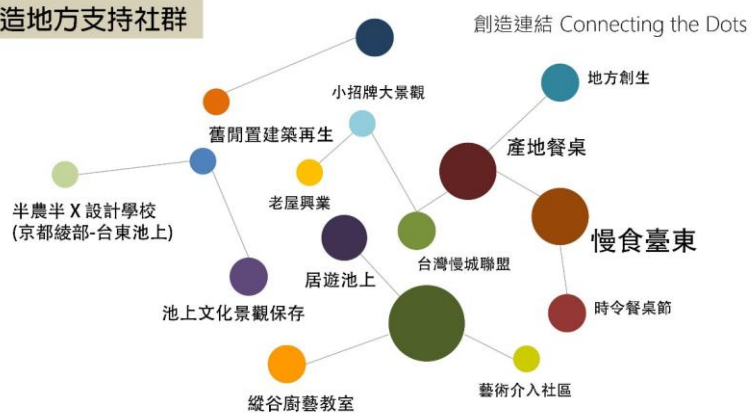

以花東成熟的藝術能量，引流深具潛力的釀造智慧，在地理空間上浮現旅遊圖譜
1. Pulima 帶路—
智慧--耆老的手
3. 深度體驗旅遊圖譜—年輕人+旅人的手
津和堂


15個部村落釀造發酵智慧--耆老的手
花蓮
臺東
Dawana 達瓦納家園 X 達魯瑪克部落（魯凱族小米酒）
范志明 X 東河小馬部落（發酵魚膾）
高敏書 X 都歷遊客中心月光海咖啡屋（都歷量十一精釀啤酒）（都歷手工麵包）
葉海地／拉飛部馬 X 美崙（糯米酒釀）
餵愛琴 X 卡大地布部落（洛神花辣醬）
江布妮 X 海鵬部落（蘸亞那工作坊）（小米酒糖肉）
晃嵐・巴里 X 都歷部落（阿美族釀海蜇）
秀林鄉
這裡R 文化倉庫 X 新興部落（小米酒）
萬榮鄉
安聖愚 X 新香蘭部落（拉勞蘭小米工坊）（小米酒）（酒釀肉）
皓事・葛琉 X 都蘭部落（糯米酒）
林琳 X 下賓朗部落（小米酒）
卓溪鄉
光復鄉
Kamaro' an 住下來吧 X 花東菜市集
謝聖華 X 歷坵部落（排灣魯凱小米酒）
海端鄉
延平鄉
玉里鎮
富里鄉
長濱鄉
吉安鄉
花蓮市
東冬・候溫 X 鋼門部落（發酵生豬肉）
金峰鄉
卑南鄉
鹿野鄉
關於如 X 磯崎部落（藍海磯崎）（Hatila磯崎生活不只遺樓）（酒漬原生鐵心辣椒）
達仁鄉
太麻里
台東市
東河鄉
成功鎮
歐北來團隊 X 馬遠部落
大武鄉
林介文 X 紅葉部落（糯米酒）
陳淑燕／杜瓦克・都櫻 X 新社部落（發酵鹹魚）
施雅香 X 蘭嶼（發酵飛魚）（發酵海鮮）
伊佑・簡照 X 靜浦部落社區發展協會（發酵魚肉）（刺蔥麵包）
達鳳・馥赫地 X 太巴塱部落（紅糯米生活館）（紅糯米酒）（酒釀辣椒）
蘭嶼鄉
王力之 X 港口部落cepo藝術中心（糯米酒）
津和堂

階段性的小結

津和堂

創造地方支持社群



Co-create with Local

在生活的場域中做規劃
在人的鏈結中創造價值

地域風土 X 常民共創
無限可能

Actions for a Better Taitung

津和堂



自分資源 X 地域資源

個人天賦專長 交融於 地方無法取代的文化風土資本

創造一個因你而綻放的地方

Design for Our Better Hualien

挽袖來企劃

花蓮可以怎麼做? 我的自分資源是甚麼?

既有優勢為何? 潛力連結的資源?
如何創意A+B? 既有困境為何?
我可以如何突破?

寫下一份為花蓮加分的觀光活動企劃書。



【MEMO】



【MEMO】

