

活動成果記錄表

1.活動名稱：屏東霧台神山部落:體驗產地到餐桌零距離「部落廚房農場」 子計畫編號：1-5

2.活動負責單位：■主辦單位：國立高雄師範大學理學院

合辦/協辦單位：

3.活動地點：校內：

■校外：屏東霧台神山部落

4.活動日期及時間：109年11月21日

5.邀請講者或貴賓：屏東霧台神山部落

6.參加對象及人數：■預計人數：61人 ■實際人數：61人

7.活動性質：■教學課程 競賽 生涯 職涯 教師成長

8.活動類別：講座 競賽 工作坊 ■參訪 實習

9.活動概述及成效

一、參訪機關介紹

霧臺鄉，由三個部落組成，分別是:霧台部落、神山部落、伊拉部落，部落雖然歷經了莫拉克風災造成了重大的重創，但原住民天性樂觀、堅韌的民族性，使得這個美麗的部落再次生氣蓬勃。部落裡的建築多半是以石板堆砌而成的石板屋，不僅堅固外又耐風雨，魯凱族人普遍信仰基督教，霧台基督長老教會成立已有70年，有別於其他教會，這裡的教會是使用傳統的搭建方式，使用石板堆砌而成，是原民藝術的完美呈現，別有一番風味。

二、參訪流程內容

參訪霧台魯凱部落→神山部落「部落廚藝學校」→食農體驗

三、參訪心得及成效（與課程呼應或職涯發展的結合）

參訪完霧台魯凱部落後，我們再到神山部落首創全台第一間「部落廚藝學校」，並推出結合農事採集與料理食材的遊程。遊客在部落媽媽的帶領下，親自走進田間採收當令食材，如山芋頭、南瓜、龍鬚菜、紅藜、甲酸漿葉等。在採收的過程一方面讓參與者認識作物生長環境、學習農作物的採集以及感受生物與環境間的關係，不僅能認識各種食材的特性，更在體驗中感受到部落居民對大自然的尊重。參與者採收所需的食材，依照部落媽媽的指導下製作成具有原民風味的餐點，包含由甲酸漿葉包覆豬肉以及芋頭粉製成的吉拿富、利用小米製成的小米煎餅...邊玩邊做、邊做邊吃，直接從產地到餐桌，過程相當有趣也能落實從產地到餐桌，減少運輸造成過度碳排放的意義。從農地的採收到餐桌的過程，食農體驗的樂趣外，環境教

請您於活動結束後，將此份問卷調查表交回給工作人員，感謝您的合作，謝謝◎

育及戶外教育也在無形中讓參與的我們更加了解。部落居民堅持使用天然的食材入菜，不使用化學塑膠原料包裝，天然環保低碳低塑的生活方式。

戶外體驗是直接感受環境並與環境連結的方法之一，藉由實際參與經由高教深耕計畫實際到霧台神山部落參訪，從部落居民的導覽解說、戶外教育、環境教育、食農體驗等，讓學生們能在體驗中學習，現在許多的大專生們，多半是運用傳統教育的模式，背誦書本的內容或是透過理論自主學習，很少能透過親自體驗的方式從環境教育中學習提升思考創造力，達到提升教學教育的品質，這次很榮幸透過學校的高教深耕計畫，到霧台部落及神山部落參訪了解當地文化傳統以及跟自然環境共存的生活方式。

10.活動檢討與建議

本計畫已達成「屏東霧台神山部落:體驗產地到餐桌零距離「部落廚房農場」」之計畫目標，學生均能在本校高教深耕的教學目標與課程學習中將教育模式與社會責任實踐於在地關懷，也能接軌大專院校與地方輔導。

11.宣傳海報或活動照片



食農教育



參訪霧台



大合照



大合照

請您於活動結束後，將此份問卷調查表交回給工作人員，感謝您的合作，謝謝◎