

「聯合IN 苗栗加速食農教育→永續環境」-113 年連續計畫

一、計畫簡介

本計畫以「食安」與「食農教育」為推動核心，整合技術、學術與產業三大面向。透過聯合大學農藥檢測中心的專業技術支援，建置農藥殘留檢測資料庫與網路平台。同時，結合在地學校資源開設相關課程，培育具備農業、科技與環境意識的跨領域人才，並推廣「吃在地、食當季」的飲食觀念。進一步透過農事耕作與環境保護行動，促進農業經濟發展，實踐兼顧產業發展與生態保育的永續環境願景。

二、團隊介紹

- 計畫主持人: 劉鳳錦/化學工程學系教授
- 共同主持人: 林本炫/文化觀光產業學系教授
張漢威/化學工程學系副教授

三、SDGS 關聯目標

零飢餓；良好健康與福祉；永續城市及社區



四、合作夥伴

- 學校單位
 1. 苗栗市建臺高級中學
 2. 苗栗縣縣立西湖國民中學
- 地方單位
 1. 苗栗縣苗栗市貓裏休閒農業區發展協會

2. 苗栗縣西湖鄉休閒產業發展協會

● 行政單位

1. 苗栗縣農會

五、實踐場域

- 苗栗市貓裏休閒農業區(苗栗縣苗栗市貓裏休閒農業區發展協會)
- 苗栗湖東休閒農業區(苗栗縣西湖鄉休閒產業發展協會)
- 苗栗縣公館鄉農會
- 苗栗市建臺高級中學
- 苗栗縣縣立西湖國民中學

六、活動資訊

臺灣時報：[食品安全與食農教育研討會暨 USR×NUU 成果展](#)

食品安全與食農教育研討會暨USR×NUU成果展

2024.11.07 18:50 | 記者鄭伯利苗栗縣報導 |



YT：[聯合 IN 苗栗加速食農教育→永續環境_113 年成果影片](#)



七、計畫成果

● 校內課程連結與知識實踐

量化成果	
【師生】參與學校課程鏈結食安/食農體驗：約200人	
質化成果	
項目名稱	運作成果
葡萄酒釀造體驗-樹葡萄	透過樹葡萄發酵與蒸餾實作，將釀造理論與實務結合，深入了解不同原物料的發酵特性。
當我們桐在一起	探索客家食農文化與傳統美食起源，並品嚐在地特色美食。
竹東市場行	走訪客家傳統景點與市場，學習民俗文化並將食農知識運用於日常生活。
多重農藥殘留檢測及分析	模擬實際農藥殘留檢測實務，將課程理論應用於生活食安案例分析。
讓咖啡巧遇食品化學產業	以專業知識解構咖啡風味，分析水溫、水量、烘焙度及萃取過程對風味的影響。

● 校外跨域跨群連結

量化成果	
【校外人士】參與食安/食農體驗：約820人【合作產業】：12間【合作學校】：2間	
質化成果	
項目名稱	運作成果
梅有你不行	認識青梅並完整體驗脆梅製作（從挑果、殺菁到糖漬）。
當我們丸在一起	結合在地新鮮蔬食，體驗自製手工蔬菜魚丸。
五穀客家粽	認識苗栗在地客家文化，親手包製傳統五穀粽。
友善栽培新鮮蔬菜與飲食體驗活動	透過手工披薩製作，推廣友善耕種與「食當季、吃在地」觀念。
蜂狂棗到你	結合紅棗採摘、水圳生態觀察與創意甜點製作。
傾聽健康的木耳	探訪礦坑隧道與蝙蝠生態，學習木耳培育並製作護手霜。
漫遊西湖親子趣	親子認識湖東作物特色，體驗驢打滾、手抄紙與車輪餅DIY。
檢出愛在聯合	走訪聯大農藥檢測中心，透過闖關建立孩童食安與在地連結觀念。
吉軒食農教育農場 —從冬莓到夏瓜的多元種植策略	利用新鮮現採的草莓，體驗手作草莓果凍。
九榕塘有機文旦果園	體驗採摘柚子和挑果。在柚子皮上手繪出專屬於自己的柚子。

—食農教育農場體驗	
綠景複合有機蔬果農場 —食農教育農場體驗	體驗農場中溫室及非溫室種植的差別，播種和種植的過程，親手種下屬於自己的小菜苗。
多多龍有機農場蜜丁園區 —食農教育農場體驗	解說蜜丁園區中的植物，以及有機栽培管理下蜜蜂的生態。
煥成農場帝王柑園區 —食農教育農場體驗	體驗鬆餅 DIY，並將新鮮現採的帝王柑融入。
碳寶寶咧洗褲 Recycle	以「碳循環」為主軸，利用在地生產食材，實現產地到餐桌最短的運輸距離，減少碳排軌跡。
廚餘變黃金-在地食材×手作料理	種植青蔥和小白菜，並介紹廚餘變肥料的製作過程，實現循環再利用觀念。
月眉稻香	學生們經歷彎腰插苗後，以培養學生愛惜糧食之觀念。

八、聯絡資訊

姓名： 張漢威 / 化學工程學系副教授

電話： (037)382216

郵件： hwchang@nuu.edu.tw