

# 食農科學探究教學-手沖鮮豆花實作

陳光鏡 Kuang-Ching Chen

田野勤學 創辦人

107 青年回留農村創新研究計畫 主持人

\*E-mail: purefarm2015@gmail.com

## 摘要

「食農教育」探討健康生活的飲食選擇與課題，透過參與關心食物來源、生產方式、農村與環境等農業教育，包含反思餐桌上食物的營養、安全、文化等飲食教育，以培養大眾健康的飲食習慣及農業知識。

田野勤學，實行自然友善農耕，推廣國產綠色雜糧(友善栽培國產大豆)與保存經典飲食工藝文化；同時整合跨領域異業資源，投入農/食/育等整合議題與行動。團隊巧思融合科學教育與永續農業的背景，結合科普推廣、跨域整合、探究實作的歷程，開發一系列「大豆」相關之食農 x 科普手作活動，積極期盼「用食物改變世界，連結世界的美好」。

2017 年推出「當食農遇上科學」\_手沖鮮豆花梯次活動，帶領大眾學子「一起作可以吃的科學實驗 美味無敵」，「自然農業&科普知識」好玩全攻略，引起廣大好評與迴響。團隊更受邀至國立教育廣播電台分享田野勤學前進的腳步與返鄉故事，以及在校園「食農 x 科普」的跨域融合與行動實踐。

本次工坊，田野勤學即將帶領「手沖鮮豆花」實作活動，透過古老工藝的演譯，進行科學大解析。課程中包含(1)土地/食物/人群 共好關係、(2)沖製的工藝秘訣、(3)自己動手沖豆花、(4)美味的關鍵靈魂。透過此活動議程，期盼能提供教學現場的教師們更多元的跨域資源與思考面向。

**關鍵字：**探究與實作、食農教育、科普教育、跨域整合、當食農遇上科學、食農 x 科普好好玩