

專訪食農教育的實踐家賴明岐先生

文 / 王念慈

走進相約豐原區的溯源餐廳，店門口就有許多新鮮的在地農產與加工品，擔任知耕鳥農企業總經理、樸樂農業生產合作社理事主席與善禾農業發展協會總幹事的賴明岐先生笑著說，幾日前擺放的農產品還更多，都賣得差不多了。溯源餐廳提供場地讓農民寄放優質在地農產，純粹提供場地寄賣，不賺價差。在地農民於此與消費者築起一條溝通管道，減少農產品的碳足跡，邁向綠色餐飲，就從這裡開始。

身體力行友善耕作外，談到對食農教育的想法，賴先生認為應該分為「食育」與「農育」兩部分來執行。從認識食物、尊重農產品的食育出發，進而由農育使力，



賴明岐現任知耕鳥農企業公司總經理、樸樂農業生產合作社理事主席、善禾農業發展協會總幹事，集結志同道合的夥伴一同努力（圖 / 賴明岐）

食育	飲食知能	幫助民眾建立食物選擇與飲食態度
	飲食文化	體驗學習餐桌禮儀與品嚐在地料理
農育	友善耕種	致力於友善耕作取得產銷履歷認證
	地產地消	設立在地農產品直銷站服務消費者
	農業體驗	積極辦理農事活動體驗與農村交流
	振興農村	農業體驗活動促成農村文化的活化

全面性的食農教育實踐措施 - 以賴明岐先生及其團隊為例



農業體驗營學員認真參與體驗課程（圖／賴明岐）

農育的體驗也將更深刻回饋到食育面，永續食農教育的效益。

賴先生及其團隊多年來不僅提供自家農場作為鄰近學校或教育機構申請進行農村體驗課程的場所，並且積極辦理農業體驗營。賴先生強調，完整的農事體驗過程，讓學生無形中養成珍惜食物、友善環境、關懷生命的態度，不但重建人與人之間的關係，進而連結人與大自然，例如在參與泰安社區割稻活動的過程中，帶領學員實際進行割稻作業，同時從中了解現代新農業的概念。眼見大把稻穗打下來的穀粒所剩無幾，孩子們真正看見農作的辛苦、體會辛勞後收穫的快樂以外，也理解辛苦過後的收成結果可能不盡如人意，從這個過程中去觸動孩子的心，從此以後更懂得珍惜，懂得用努力換取成果。走入農村社區的農業體驗營，除了營隊課程本身帶來的

效益之外，生產者同時獲得與消費者近距離溝通的機會，面對消費者的食物安全與營養需求，生產者可以藉此機會給消費者最直接的觀念，例如秋葵該怎麼挑？茭白筍該怎麼選？並向消費者介紹自家產品的優點。當親眼見到農民認真把關安全生產的環節，消費者將成為忠實客戶，農民也會越做越好、越做越有信心，成就感與榮譽感之外，也會更積極對自己生產的農產品負責，達成農產品品牌效益延續的目的。賴先生提到，對教育系統的老師來說，要帶給學生農事體驗，並不是一件容易的事情，但是集結農閒的人力由專業的農業生產者來完成，可達到多贏的效果。

與賴先生對談的過程中，他的眼神發亮、態度堅定，言談間充分感受到他對生命的熱情、認真的生活態度、與不服輸的精神。你能想像帶著盲生去賞花嗎？賴先

生的團隊做到了！賴先生分享了協助特教班學生參與農業體驗的過程，從飲食知能、餐桌禮儀、到下田耕作等，看似簡單的體驗課程，籌備工作卻一點也馬虎不得。例如用餐體驗的餐具須配合特教生的個別需求來做安全性與功能性的調整，體驗課的助理教師或志工須先行前訓練，下田體驗課需先模擬田間可能發生的狀況並研擬因應措施等。筆者心想若非對農業的熱情、

對生命的熱愛，如何能完成這些看似不可能的任務呢？

賴先生以友善環境的耕作方式，生產安全的農產品，積極投入食農教育，幫助消費者與生產者交流訊息，培養消費者飲食相關知能，農村人力價值發揮，促進地方農業發展，實為全方位的食農教育實踐家！



友善耕作生產碩大甜美果實（圖／知耕鳥公司）