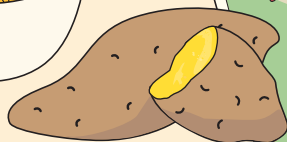
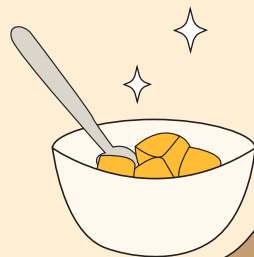


2022 國產雜糧

十大體驗路線



指導單位 |  行政院農業委員會農糧署

主辦單位 |  台灣農業科技資源運籌管理學會

目錄



	前言	1
北部	「薯」童謠、採「藥」趣 新北市三芝區農會	甘藷 4
北部	薯壹薯貳糧駐棧 中華民國農會中壢辦事處	甘藷 6
中部	咱倆 雜糧 我最讚 雲林縣西螺鎮其他農作產銷班第二班	大豆、黑豆、花生 8
中部	我愛國產雜糧之創意豆包 DIY 保證責任雲林縣石廟雜糧生產合作社	大豆 10
南部	西港胡麻產業聚落深度體驗 西港區農會	胡麻 12
南部	玉米奇幻大冒險 永康區農會／阿中生態農場	玉米 14
東部	作伙三星豆豆遊 三星地區農會	大豆 16
東部	繽紛糧食趣 冬山鄉農會	紅藜、小米 18
東部	豆趣豆留食育力 有限責任花蓮縣花東有機農產加工生產合作社	大豆、黑豆 20
離島	「麥」在前線，金門的食農教育 金門縣農會	小麥 22

2022國產雜糧十大體驗路線

為推動國產雜糧食農教育，行政院農業委員會農糧署積極輔導各級農會、農會輔導之雜糧種植農民或雜糧集團產區經營主體等團體，以國產雜糧之產地參訪、農事體驗、消費者教育等活動內容進行旅遊路線提案，評選出「2022 國產雜糧十大體驗路線」，促進國產雜糧產業推廣及豐富多元食農體驗活動。



「薯」童謠、採「藥」趣

結合三芝區特產甘薯及山藥，規劃產地拜訪、食農教育等體驗活動；從親手做開始，教導簡單的農事與飲食技能，經由體驗的過程，認識國產甘薯、生態環境及農村樣貌，促進消費者對雜糧產業更深層的認識，進而增加雜糧作物的附加價值。

認識甘藷

巡田水看番薯

田間甘藷挖挖樂

甘藷創意田園餐

番薯珍奶 DIY

上山採山藥

行程時間 09:00-15:00

活動地點 新北市三芝區

建議費用 990 元 / 人 (含 DIY)

聯絡人 周正男 主任
連絡電話 0937-193-717
聯絡信箱 chou51802@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

預期效益

推動認識國產雜糧、地產地消概念、學習在地食材融入生活，以達推廣行銷國產甘藷及食農教育目標。



巡田水看番薯



薯壹薯貳糧駐棧



以中壢地區生產之甘藷為主、紅藜為輔，透過雜糧農事及五感體驗等實踐方式，建構消費者對於國產雜糧飲食習慣與消費模式，拉近消費者與國產雜糧間的距離，進而提升國產雜糧使用率及生產面積。

- # 雜糧耕作環境介紹
- # 田間採收體驗
- # 農糧博學解密
- # 農糧五感手作
- # 幸福糧餐時光
- # 認識廢棄綠色循環

🕒 行程時間 08:30-15:00

📍 活動地點 中壢區山東里、月眉里及過嶺里等番薯雜糧生產專區

💰 建議費用 整日 600-850 元 / 人
半日 400 元 / 人 (含餐 +DIY)

聯絡人 黃莉婷 指導員
連絡電話 03-4277979 #132
聯絡信箱 shr750807@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

預期效益

強化國產雜糧產業活致力道，提升農田生產力與農民轉作意願，擴大生產栽種面積，並達到友善環境維護與維護農村生態景觀。同時，推動國產雜糧農遊體驗，吸引更多消費者走進農村，促使農村產業升級及經濟收益發展。



農糧博學解密



咱倆 雜糧 我最讚

以大豆、黑豆、花生為主軸，推展國產雜糧從產地到餐桌的旅程，並運用在地農會優勢，與社區串聯結合，用食育+療癒滿足消費者身心靈健康，同時推廣西螺新三寶～白米、醬油、黑豆寶。



- # 大豆與土豆田間觀摩
- # 大豆與花生採收後處理與加工觀摩
- # 在地風味創意料理餐
- # 豆腐乳 DIY
- # 農產品選購祕訣認識
- # 西螺醬油老街參訪

行程時間 08:30-16:00

活動地點 雲林縣西螺鎮 + 虎尾鎮

建議費用 1,199 元 / 人
早鳥價 999 元 / 人 (含餐 +DIY)

聯絡人 蔡濰揚 場長
連絡電話 0988-378-890
s0988378890@gmail.com
聯絡信箱 s0932576775@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

預期效益

將國產雜糧與社區觀光資源結合，加上農會輔導結合，共創多向性契機，提高農業、產業、觀光共創價值。



西螺醬油老街參訪



我愛國產雜糧 之創意豆包 DIY

以大豆為主題，規劃田區參訪、料理 DIY 等從生產端到加工端的歷程體驗，讓消費者了解一顆大豆到一片豆包的製作過程，及如何分辨國產與進口大豆。



豆豆家族介紹

黃豆田區參訪

豆包料理 DIY

行程時間 10:00-13:00

活動地點 保證責任雲林縣石廟雜糧
生產合作社 - 加工廠會議室

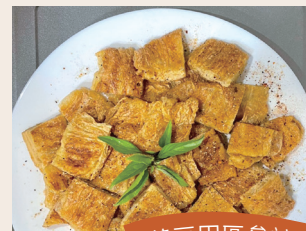
建議費用 300 元 / 人 (含餐 +DIY)

聯絡人 沈芳如 組長
連絡電話 05-5977260
聯絡信箱 msshshen0933@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

預期效益

透過遊程讓消費者了解國產雜糧現況，及國產與進口大豆間的差異性，進而提高國產大豆製品購買意願及食用率。




黃豆田區參訪.....



西港胡麻產業聚落深度體驗

帶領消費者在同個場域裡體驗胡麻從產地、加工到餐桌的過程，從零到一百的認識胡麻作物，從中體會農務的辛苦、加工的繁瑣、原料的運用、烹飪的方式、食物的營養、及胡麻的無限可能性，達成推廣國產胡麻與產業聚落之目的。

 行程時間 09:30-14:30

 活動地點 臺南市西港區後營胡麻產業聚落

 建議費用 500 元 / 人 (含 DIY、不含餐費)

聯絡人 | 杜碩庭 副會長
 連絡電話 | 0989-784-716
 聯絡信箱 | t79516@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

- # 胡麻田間採收體驗
- # 胡麻採收後的處理
- # 胡麻嫂故事館參訪
- # 穀倉餐廳享佳餚
- # 烹飪 DIY 實作
- # 胡麻嫂擔露館選購

預期效益

提升消費者對胡麻的認識，進而提升購買與使用意願；使西港與胡麻產地地名與地產的連結，提高知名度。

胡麻田間採收體驗



玉米奇幻大冒險

玉米為嘉南平原冬季代表性作物，更是國人日常飲食重要食材。本路線以玉米為主題，帶領消費者體驗從播種到採收的過程，及傳達科普食農概念，其中搭配玉米創意料理、玉米葉花創作等 DIY，最終應用心智圖法進行活動總結，啟發創造與想像力，讓食農體驗不只是體驗，也有學習與產出。

行程時間 13:00-17:00

活動地點 臺南永康

建議費用 800 元 / 人 (含 DIY)

聯絡人 陳敬中 負責人
連絡電話 0919-117-029
聯絡信箱 ccc0108@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

#玉米小學堂 (玉米大富翁)

#輪播器體驗

#親子共廚創意料理

#玉米葉花再生創作



預期效益

透過新奇有趣體驗，結合在地特色，促進消費者對玉米的認識，同時傳達循環農業、淨零排放等概念，提升環保意識。



玉米葉花再生創作



作伙三星豆豆遊

以蘭陽在地戲曲文化宣傳國產大豆及食農教育精神，提供消費者不同風貌的農業休閒體驗，並帶動國產雜糧產業永續發展，建立產業新形象，促進城鄉交流、地方農業發展。

🕒 行程時間 09:30-15:00

📍 活動地點 宜蘭縣三星鄉（安農溪分洪堰、行健有機農場、青蔥文化館）

💰 建議費用 1,200 元 / 人（含餐+DIY）

聯絡人 李述翰 行銷專員
連絡電話 039-893170 #76
聯絡信箱 a0960512059@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

- # 作伙看~安農溪參訪
- # 作伙聽~農場解說
- # 作伙動~黃豆及有機蔬菜採收體驗
- # 作伙呷~享用在地作物佳餚
- # 作伙唱~蘭陽戲曲體驗
- # 作伙做~黃豆 QQ 圓製作

預期效益

讓消費者透過遊程體驗認識三星地區國產雜糧產業，同時鼓勵雜糧產業從業人員提升自身及其產業經營競爭力。



作伙唱~蘭陽戲曲體驗



繽紛糧食趣

透過冬山良食農創園區與消費者對話，體驗冬山鄉在地農村文化，以雜糧為素材搭配冬山良食米，結合食農教育與農業療育，提供有趣且具有知識性的創意雜糧 DIY 手作飯糰體驗，帶領消費者認識國產雜糧文化。

 行程時間 09:30-14:00

 活動地點 冬山鄉農會良食農創園區

 建議費用 600 元 / 人 (含 DIY)

聯絡人 | 鄭凱菱 助理技術員
連絡電話 | 03-9594025
聯絡信箱 | Hera6211@gmail.com

* 活動詳情請逕洽主辦單位

東山良食農創園區導覽

碾米體驗

五色米飯糰便當製作

生態綠洲野餐趣

茶藝體驗

預期效益

讓消費者認識宜蘭的雜糧作物與良質米，促進對雜糧產業的認識與支持，並透過雜糧創意食材，增進支持雜糧消費。



豆趣豆留食育力

以大豆、黑豆為主題，運用花蓮玉里在地優勢打造三級休閒體驗，解密豆類家族的相互關係及應用方式，包含雜糧知識與營養教育、手作味噌與黑豆玄米茶包等體驗。

- #解密小麥與大豆
- #黃豆味噌手作體驗
- #米飯糰大餐
- #自製黑豆玄米茶包

行程時間 09:00-14:30

活動地點 東豐拾穗農場

建議費用 660元/人(含餐+DIY)

聯絡人 張瑩如 專員
連絡電話 03-8880181
聯絡信箱 Slulu1414@gmail.com

*活動詳情請逕洽主辦單位

預期效益

推廣東部新鮮、非機改、食物里程最短、碳足跡最少的農作物，讓消費者可以安心使用，達到支持在地農業的效果。



黃豆味噌手作體驗



「麥」在前線， 金門的食農教育

以小麥為主題，結合金門在地優勢與特色設計食農教育活動，包含麥田巡禮、麥芽糖、小麥饅頭及餅乾手作體驗，從中讓消費者了解小麥田間種植、生長狀況、營養價值等，推廣離島獨樹一格的農業經營特色。



行程時間 09:30-14:30



活動地點 金門縣金沙鎮農業區



建議費用 100 元 / 人 (含 DIY、不含餐費)

聯絡人 | 許睿中先生
 連絡電話 | 082-327324
 聯絡信箱 | jack711025@yahoo.com.tw

*活動詳情請逕洽主辦單位

#麥田巡禮

#麥田上的食農教育~

麥芽糖、饅頭、餅乾製作



預期效益

近年金門積極推動安全農業及產業履歷，部分區域開始進行友善種植，設置螢火蟲復育區，透過食農教育活動讓消費者認識金門特色雜糧作物、了解金門在地文化等。



麥田上的食農教育



