

明新科技大學

企業管理系

畢業專題研究報告

大學生對食農教育認知之初探

—以明新科技大學企業管理系學生為例

學生：鄭博維

張瓊方

邱芷媛

指導老師：詹慧雯老師

中華民國一百零九年十二月

明新科技大學
企業管理系
專題製作委員會審定書

鄭博維

張瓊方

邱芷媛 之畢業專題研究報告

題目：大學生對食農教育認知之初探
—以明新科技大學企業管理系學生為例

經本系委員會審議認為符合本系標準

指導老師：

詹慧雯

口試委員：

林彌堯 陳永祥

中華民國一百零九年十二月

授權書

茲授權明新科技大學企業管理系將本組畢業專題研究報告：

大學生對食農教育認知之初探—以明新科技大學企業管理系學生為例

以電子出版品方式發行，例如將著作儲存於光碟，以光碟形式發行，或與電腦網路連結，提供讀者基於個人非營利性質之線上檢索、閱讀、列印等，得不限時間與地域，為學術研究目的之利用。

立授權書人聲明並保證對上述授權之著作擁有著作權，得為此授權。唯本授權書為非專屬性之授權，立授權書人對上述授權之著作仍擁有著作權。

立授權書人：

授權人 (簽名、蓋章)	e-mail
鄭伯維	313342@cyvs.tyc.edu.tw
張瓊方	B06080069@gmail.com
邱世凌	umi.0a0@gmail.com

中華民國一百零九年十二月

摘要

近年來因為食安問題的爆發以及健康意識的抬頭，食農教育開始被各國所重視。食農教育之所以重要，在於能運用教育的方式，導正學生們飲食生活中偏差習慣，使增加學生們對食農議題的認知程度、珍惜土地資源、減少食物里程等相關的問題，本國農委會也開始對食農教育進行推廣計畫及舉辦相關活動。本研究旨在探討本校企業管理系日間部學生對食農教育的認知及辦理蔬食講座之成效，採用文獻探討方式，理解食農教育的內涵、比較分析他國與本國所推行之食農教育。本研究於 109 年 9 月 29 日辦理蔬食講座予以本校企業管理系一年級學生，進行演講前後的問卷分析。也於 109 年 9 月 28 日至 11 月 5 日發放問卷予以本校企業管理系學生，以了解學生們對於食農議題的認知程度。問卷分析使用了敘述統計、卡方檢定、成對樣本檢定、獨立樣本檢定及單因子變異數分析。

本研究結果顯示蔬食講座提升了學生們對於油品知識、蔬食概念及興趣皆為提升的，而一年級學生的食農認知提升更為明顯，因為該年級學生在填寫問卷前先行受過蔬食講座的薰陶，而後的問卷表現更能強烈的反映講座的效果。我們也能在分析中發現女性的食農認知基本高於男性，許是傳統教育觀念的原因，女性較偏向家管，而對食農及飲食方面認知程度都偏高。自煮族群對食農的認知基本也高於外食族群，因為自煮族群較喜歡下廚，而會自行採買，進而對食農相關認知偏高。由上述可得知，本研究辦理之蔬食講座明顯提升學生們的相關知識，且在食農認知上，年紀、性別、飲食習慣的不同，會導致認知程度上的差異。本研究之對象對於食農也有一定的認知程度。

關鍵詞：食農教育、食農認知、蔬食概念、油品知識、問卷分析

誌 謝

首先誠摯感謝詹慧雯老師給予我們的指導、支持與鼓勵，在老師適時地提供建議下，讓我們充分地發揮了研究能力、組織能力、解決能力及協助精神。在本次專題製作中，我們得到不只是一份研究成品，更從中獲得一股成就感。同時也感謝口試老師提供寶貴建議、十大神農獎得主黃捷纓小姐以及厚食聚落前主廚趙淑珍小姐協助問卷設計及本校USR計畫給予的經費支持，使我們的專題研究更加地完整。

回首本次專題的研究過程中，值得一提的是同組的夥伴們，雖然曾經遇到過許多挑戰與挫折，如意見不合、時間上無法配合等，但我們都一一克服了這些困難，以破釜沉舟的心態面對種種難題。我們也在這次的專題成果展中學習到各種解決問題的方法、團隊合作的精神以及面對自己所負擔的責任。

目 錄

審定書.....	I
授權書.....	II
摘要.....	III
誌謝.....	IV
目錄.....	V
表目錄.....	VII
圖目錄.....	VIII
第一章 緒論.....	1
第一節 研究背景與動機.....	2
第二節 研究目的.....	4
第三節 研究流程.....	4
第二章 文獻探討.....	6
第一節 食農教育的發展與現況.....	6
第二節 農委會食農教育推廣歷程.....	13
第三節 食農教育相關研究.....	18
第三章 研究方法.....	24
第一節 蔬食講座活動進行方式.....	24
第二節 問卷設計.....	26
第三節 研究架構.....	29
第四章 資料分析.....	31
第一節 蔬食講座成效分析.....	31
第二節 食農認知分析.....	36
第五章 結論與建議.....	48
第一節 結論.....	48

第二節 建議.....	50
參考文獻.....	51
附錄.....	65

表目錄

表 2.1	我國食農教育推廣內涵主要架構之三面六項及學習內容.....	7
表 2.2	109 年各縣市政府推動食農教育相關計畫.....	9
表 2.3	各國推廣食農教育之政策、法規、計畫方案與利益關係人	12
表 2.4	國民小學健康與體育教科書食育內容分析.....	22
表 3.1	蔬食講座(前、後測)問卷.....	27
表 3.2	本校企管系學生食農認知問卷.....	28
表 4.1	蔬食講座受訪者性別比例.....	31
表 4.2	受訪者對蔬食餐的認知之分析.....	32
表 4.3	油品知識前後認知差異分析.....	35
表 4.4	蔬食概念前後認知差異分析.....	35
表 4.5	食農認知問卷回收結果分析.....	36
表 4.6	性別與飲食習慣交叉分析.....	37
表 4.7	食農認知同意度分析.....	39
表 4.8	培訓教師與大學生的食農認知比較分析.....	41
表 4.9	不同年級對於食農認知之 ANOVA 分析.....	43
表 4.10	不同性別對於食農認知之獨立樣本檢定.....	45
表 4.11	不同飲食習慣對於食農認知之獨立樣本檢定.....	47

圖目錄

圖 1.1	本研究流程.....	5
圖 2.1	校園食材登錄平臺網頁.....	15
圖 2.2	食農教育教學資源平臺網頁.....	17
圖 2.3	近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究數量分析.....	19
圖 2.4	近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究以研究對象分析.....	19
圖 2.5	近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究以三大構面分析.....	20
圖 2.6	近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究以研究實踐分析.....	20
圖 3.1	蔬食講座活動海報及本組成員.....	24
圖 3.2	聽講者試喝不同階級的油品，學習分辨苦茶油的品質.....	25
圖 3.3	聽講者試吃的原型蔬食.....	26
圖 3.4	本研究架構圖.....	29

第一章 緒論

食物，有一份屬於地方記憶與溫度的味道，過度的都市化少了與自然環境的接觸，對於食物和農業也變得冷漠疏離。食農教育(food and farming education)是社會大眾學習認知「飲食」與「農業」的運動，重新喚起人們對飲食生活與健康、農業、社區及自然環境的重視。想要身體好，蔬果不能少，人如其食，飲食可以反應一個人的健康和生活習慣。

生產專業化、科技化及商業全球化的潮流，使得過去傳統的農村文化日漸式微；家庭餐桌上原本自給自足的食物來源，也由新興的食品工業取而代之，這也使得「從產地到餐桌」的距離，不斷延長。近年來食安問題的爆發，也暴露了消費者不識食物的真滋味與對食物來源的不解，以及部分生產者為追求利益，罔顧民眾及環境健康的事實。面對食安及農業與環境問題，縱然各界已開始擬定各種防範措施，然而，教育為立國之本，從「食農教育」著手，方為從根本健全國民生活品質之道。

食農教育近年來被各國所重視，農委會也對食農教育進行推廣計畫及相關活動的舉辦。從食農體驗的過程中得到學習，透過與農民的合作，從互動活動過程中認識各種農作物，以及如何正確飲食的方法。除了可以提高個人對農業的了解，也可以改變自己對農業該有的態度，更能促進且提升生活的品質及個人健康。並且藉由相關活動，讓大家可以開始了解農業，認識食物的營養及安全，也在農作物種植過程中用了多少的農藥，又或者是加工食品加了多少添加物，都可以有更進一步的了解，並且改善我們對食物安全的考量。

在《食育基本法》裡明確定義「食育是人類生存的根本，以及智育、德育及體育的基礎，透過各式各樣經驗學到食物相關的知識和選擇食物的能力，並培育出能實踐健全飲食生活的人」。食物生產提供人類與自然最直接的接觸，種植食物是人類對地球天然資源最基本的使用方式，故農業與生產行為讓人類創造出各種獨特的勞動與文化背景。因此，講到食物就要找尋其根源，食物本身與社會功能有密切的連結，因為食物是人類最重要也是最基本賴以為生的東西。在現代化的發展下，使人們對土地及農家認同上的

傳承逐漸疏遠。

食農教育是一個強調親手做的體驗教育，包含了健康飲食、親近土地、地產地消與綠色消費，參與者透過親身和土地、農作物、農民互動之過程，在這過程了解飲食和農業與自身的密切關係，讓學生在真實的生活情境中去體會，培養學生具備足夠的能力與意願來面對環境問題，以為成人生活作準備。「從土地到餐桌」過程是強調親手做的體驗教育，經過親自參與產品從生產處理的過程，在到烹調之完整過程，得到基礎的農耕技能。讓自己在在此過程中可以了解食物的來源，並且可以增進自己對食物的選擇能力，也促進了個人對健康的養成，也培養了學習者對食物，還有生產者和環境的尊重與感恩。

「食」與「農」二字密不可分，讓新一代年輕人理解食農關聯正是食育的核心精神。自煮活動吃和食物的根源其實就是一種農業行為，食物本身附與的社會功能有很大的關係，因為食物是人類最重要也是最基本賴以為生的東西，在現代化的發展下，使人們對土地及農家認同上的傳承逐漸疏遠，藉由親手做的過程，學生較勇於嘗試不一樣的食物，逐漸改變飲食習慣，食農教育對於學生的農業知識和飲食知識也有正向的影響。學生學習親自參與農產品從生產至烹飪等過程，從食農體驗的過程中得到學習，讓大家都了解蔬菜是怎麼來的，認識食物原本的樣子，要如何把蔬菜變成桌上的一道佳餚，吃到食物最原始的味道，也在過程中認識各種農作物，及該如何正確飲食的方法。

第一節 研究背景與動機

早期農業社會時代，人們主要的家庭收入都是靠著農作物，大部分的人從小就開始參與農業相關的耕作，從一開始的耕作在到最後的收成，與農作物相處的時間非常長，所以對任何食物都有深入的了解，當時的人們對飲食沒有太多的要求，大多都是將他們烹調成簡單的家常料理。隨後到了工業時代的起飛，農業生產逐漸被取代，消費的通路漸漸被打開，人們可以選擇更多方式買到價錢更低，選擇更多的食品，造成國內各個食品業競爭相當激烈，讓各個食品製造業出頭競爭，製造加工廠商為了增加食物保存期限也為了讓食物較容易保存，開始添加了許多其他添加物，讓物品的保存延長，然而在工業時代起飛的時候，讓人們漸漸失去了對食物的來源及了解。

現代飲食的發展及食安問題繁多，對國民造成身體健康的影響，人們也才開始重視飲食趨於崩解的嚴重性，為了再次建立社會大眾如何正確的飲食和飲食相關知識，從根本改善飲食習慣，並延續飲食相關文化，食農的落實與推動相當的重要性。

臺灣目前已經逐漸浮現擁有低碳意識的在地農業生產與交換機制的建立，從公平貿易商品的生產者保有對土地友善之概念，到有機無毒農產品到農學市集，以及從旁協助產地農民產銷、免除中間剝削以確保農地與糧食安全等綠色道德公民實踐，值得探討理解、更值得持續深化與相挺(殷寶寧，2015)。推動飲食教育和有機耕作最困難的就是要改變人們長期累積的錯誤知識及觀念將其導正，現今的生活當中，食物的選擇性非常多元化，人們該如何選擇正確及健康的食物，我們應該從小孩的教育做起。

首先要先從食物的認識及生長環境開始做起，加深對食物的基本認知，近幾年來許多人為了民眾的健康飲食持續努力著，希望付出自己小小的力量而努力的推動食農教育相關知識及措施，利用比較像休閒活動的方式，讓民眾親身接觸大自然、鄉野體驗、親身體驗種植及採收的過程，藉此體驗農夫的生活，藉此讓民眾了解取得農作物的不容易及生長過程。

隨著人們價值觀與出外旅遊的習慣改變，休閒旅遊的概念從以往的趕集的觀光方式，逐漸改成鄉野體驗、享受自然、追求身心靈的健康及結合人文的寓教娛樂，伴隨著旅遊 旅遊活動的快速發展，住宿的相關需求也隨之出現，因此農業型的民宿因隨此趨勢應用而生，近年來，臺灣全臺各地已有相關人士紛紛開始推動地方相關食農教育措施，使得食農教育開始興起，然而大多都是關心環境議題及兒童的議題，大家盡自己小小的力量各自努力著。

我們需要的是大家一起重視，並積極推動食農教育的相關知識以及課程，並明確規定食農教育的做法。「他山之石可以攻錯」。希望在不久的將來，父母親不再需要擔心自己的孩子在校吃到不健康和不衛生的食物，也不必煩惱食安的相關問題及黑心食品，大家都可以很安心吃到每一頓飯，大家過著幸福快樂的日子。

本研究旨在藉由「從土地到餐桌」的食農教育講座課程，可以讓大家學習到食農教育的相關知識，我們將在學校舉辦相關講座，以收集問卷的方式進行調查，問卷分為兩

部分，其中一部分為食農議題認知程度，內容主要分成五大領域包括地產地銷、安全生產、農事教育、健康飲食及飲食文化，讓學生可以有基本的食農議題認知，另外一個則是辦理蔬食講座，講座問卷分為前測與後測，我們藉由此活動讓學生了解什麼是健康的油，了解真正的蔬食料理，藉由此活動讓學生可進一步了解自己每天所吃的食物是否為健康的，也能改善對食物的認知及用不同角度認識食物，也是一種終身帶著走的能力；同時我們認為「吃」是一種農業行為，希望人們在選擇高品質的食物同時，又能了解食物的原型。

第二節 研究目的

我們想要藉由這次專題製作，讓本校企業管理系的學生更深入瞭解食農教育的相關議題，以及更進一步認識蔬食及油品的相關知識。

我們將發放食農教育相關議題之問卷予以企業管理系之學生，並且設計蔬食講座，活動後再後測一次問卷，研究是否有因為此課程活動讓本校企業管理系之學生更了解食農議題，進而達成食農學習與教育。因此本研究之研究目的為：

- 一、 探討本校企業管理系學生蔬食講座後，對於蔬食及油品相關知識的前後差異程度。
- 二、 探討本校企業管理系學生對於食農議題的認知程度。

第三節 研究流程

我們在研究開始前，先確定研究之動機及目的，訂下研究主題，再收集並參考食農相關的文獻資料，設計活動以及問卷。我們根據研究目的分為兩個方式進行：設計蔬食講座予以本校企業管理系一年級的學生，使用前後測的記名問卷分析演講前後的差異程度；以及設計食農認知相關知識的問卷予以本校企業管理系日間部四技的八個班級填寫。

收回問卷後我們再將資料整理並進行分析，且依分析結果提出結論並給予建議。茲將本研究之流程圖彙整如圖 1.1。

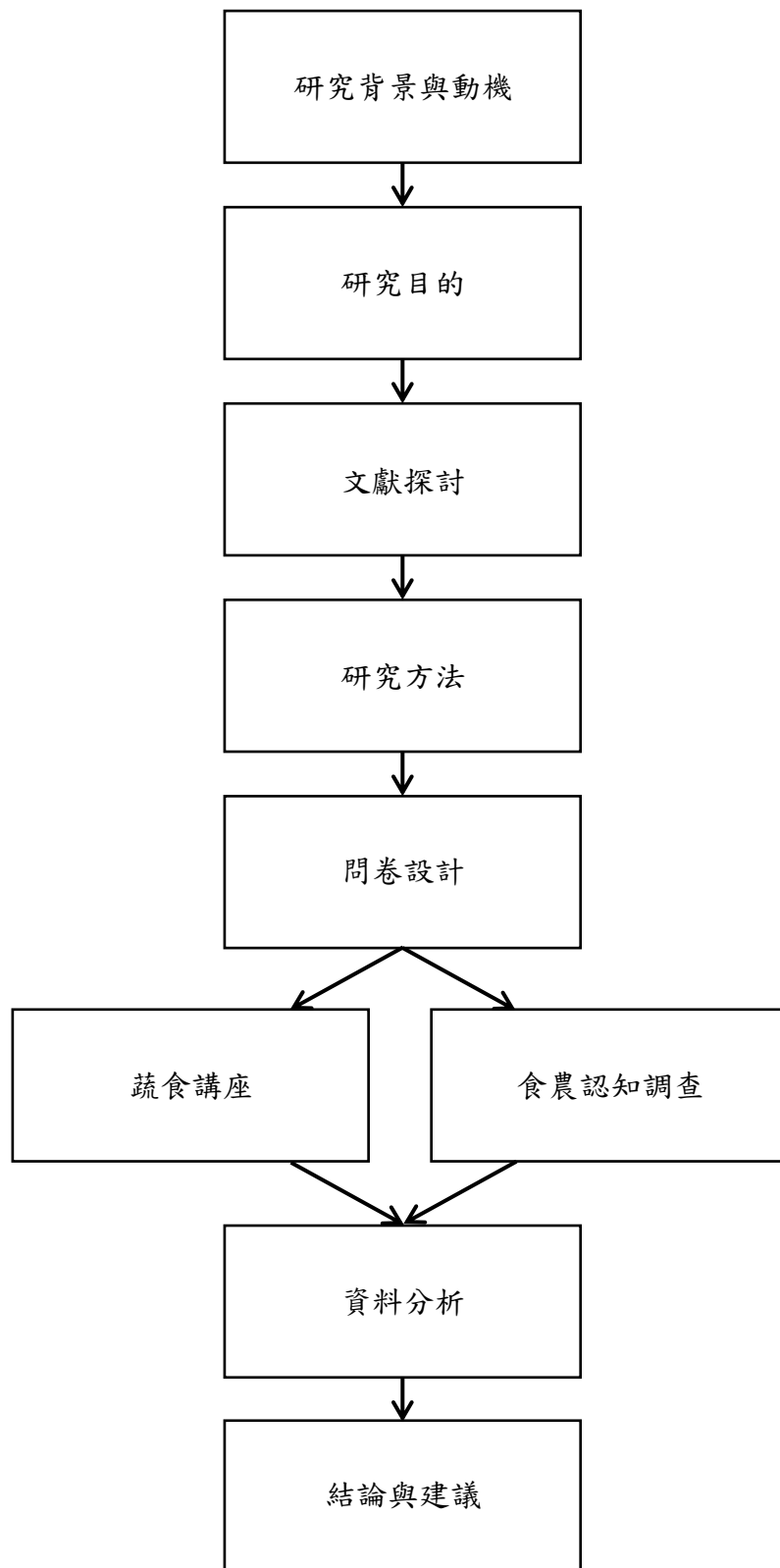


圖 1.1 本研究流程

第二章 文獻探討

本研究的目的是在探討食農教育應用於大學生，希望藉此提升大學生在農業知識、健康飲食、體驗上的表現。本章主要在回顧相關理論與研究結果，共分成三節：第一節：食農教育的發展與現況；第二節：食農教育推廣情形；第三節：食農教育教學相關研究。

第一節 食農教育的發展與現況

目前臺灣各地方政府結合教育局、農業局，協助學校媒合，包括中小學營養午餐採用當地食材、推出食農教育教案，讓學童實際到農場去體驗，及食農教育師資培訓，辦理實農教育推廣研習等，積極從政策面推廣。

一、食農教育的定義

食農教育算是一個廣泛定義的名稱，此理念的建立是在，受了美國營養學和農業素養教育的影響外，也受到了兩個運動所影響，一個是在 1986 年開始，源自於義大利的慢食運動，而另外一個則是在 1990 年代日本開始提倡地產地銷的運動，及後面所衍伸出的食育運動。這兩大活動所提倡的都是以飲食改造文化為主要目標，並且配合農業與環境體驗學習，改變了許多人的飲食和健康觀念，也改變了許多地區的農耕和生活方式，也深入了學校，扮演教導學生正視飲食習慣和培養他們對農業、環境關懷的重要角色。此廣義的食農教育名稱，在日本及歐美國家的主要運動中，雖然特別強調飲食教育，雖然特別強調飲食教育，其在內容上同時也包含了農事和環境教育的三個層面，而其中體驗學習更是農業教育學習的重要管道，體驗教育或學習之精神，是農業相關技能之，重要的學習方式，此學習方式對食農教育學習更可看見成果。

二、食農教育的內涵與範疇

中國生產力中心 2017 年 8 月至 12 月藉由產學合作計畫徵案簡章，委請國內臺灣師範大學人類發展與家庭學系林如萍教授研究日本飲食教育及美國農業素養的發展，結合我國「十二年國民基本教育課程綱要」之課程規劃原則，發展我國食農教育推廣內涵主要架構。此結構含「農業生產與環境」，「飲食、健康與消費」，以及「飲食生活與文化」等三個面向，並且對應了六項主題與相關學學習內容，其內容包括農業生產與安全、農業與環境、飲食與健康、飲食消費與生活型態、飲食習慣、飲食文化，詳見下表 2.1。

表 2.1 我國食農教育推廣內涵主要架構之三面六項及學習內容

三面	農業生產與環境		飲食、健康與消費		飲食生活與文化	
六項主題	農業生產與安全	農業與環境	飲食與健康	飲食消費與生活型態	飲食習慣	飲食文化
學習內容	◎在地農業生產與特色	◎農業生產與環境	◎認識食物	◎飲食消費行為	◎飲食的重要性	◎在地飲食特色
	◎農業生產方法	◎農業與資源永續	◎飲食的均衡與健康	◎食品衛生與食品安全	◎愉悅的進食	◎飲食與文化的傳承
	◎農業相關生涯	◎社會責任與倫理	◎生命發展階段與營養	◎加工食品的製作與選購	◎分享與感恩	◎全球與多元飲食文化
	◎科技於農業生產的應用與影響	◎全球糧食議題	◎飲食與疾病	◎地產地銷	◎進餐禮儀	
	◎農業與全球經濟			◎綠色消費		
實踐	體驗學習		◎烹調實作 ◎飲食設計		◎農業生產/消費相關體驗 ◎學校午餐體驗	

資料來源：林如萍（2017）

「食農教育」就是把「食」和「農」的教育結合在一起，故有學者以”Food and Farming Education”來形容。此觀念已經在全球風行許多年，但食農教育名詞的使用，則是在近年來從日本的學者才開始使用的，其根源是在日本正在盛行的「食育」，這一詞在日本為當地的飲食教育，將其定義為「獲取有關食物和營養的知識，並透過對處理食物的實務經驗，在過程中具備做出正確決定的能力，目的是要培養人們健康飲食能力」。隨著 20 世紀之後西方速食的引入，發現越來越多的人沒有了吃早餐的習慣，或是在便利商店購買簡單的餐點，少與家人一起用餐。而日本的政府強制要求在營養和各方面食品各方面進行教育。食與農業的關係緊密、無法分割，因此也讓食農教育這個名詞，比食育擁有更廣泛的意義。

三、國內外食農教育的現況

目前食農教育大致包含了農業、環境和飲食這三個主要內容，以往這些教育內涵是各自辦理實施，分別由不同的單位部門所承辦，造成農業部門所舉辦的活動只有重視農事的體驗，或是只有吃吃喝喝的活動，這樣忽略了飲食和環境教育也一樣重要，不可被忽略，應該有嘗試將這三個面向融合在同一門設計課程中，並讓各種不同單位的人來合作參與來共同完成。我們可以從表 2.2 得知：109 年各地方的政府結合了教育局、農業局，協助學校與相關單位媒合，其中包括了中小學的營業午餐採用了在地相關食材，推出了有關食農教育的教育案，讓學生可以實際體驗的活動有親子體驗的拔蘿蔔及自製有機的泡菜等活動，也進行對食農教育的培養，各縣市都該更加積極去推廣食農教育相關活動。

表 2.2 109 年各縣市政府推動食農教育相關計畫

No	縣市	計畫名稱	經費來源
1	基隆市	環境教育研習活動實施計畫	教育部
2	臺北市	食農教育活動品質工作坊	教育部
3	新北市	食農樂活巧營運	農委會
4	桃園市	食農戶外教育活動	農委會
5	新竹縣	食農教育體驗，蜂蜜漬檸檬 DIY	市政府
6	新竹市	親子體驗「拔蘿蔔」食農教育	農委會
7	苗栗縣	辦理食農體驗小旅行暨「食農遊苗栗·留影存記憶」攝影競賽	縣政府
8	臺中市	臺中市政府教育局補助高級中等以下學校辦理食農教育經費補助計畫	教育部
9	彰化縣	食農教育推廣，青農帶路農遊趣，有機米農夫報名	縣政府
10	南投縣	體驗製梅和梅子輕食料理	縣政府
11	雲林縣	9/28 至 9/30 辦理食農教育種子人員培訓活動	縣政府
12	嘉義縣	學校在的食材廚藝競賽實施	教育局
13	嘉義市	食農教育宣導人員基礎培訓	市政府
14	臺南市	推動校園健康體適能及飲食教育行動方案	市政府
15	高雄市	食農教師營活動報名	市政府
16	屏東縣	花果天堂友善食農-辦理小農市集教育成果展	縣政府
17	宜蘭縣	食農教育暨教育農園嘉年華校際食農成果交流	縣政府
18	花蓮縣	國小學童自製有機泡菜	縣政府
19	臺東縣	培養優秀食農教育宣導人才計畫	農委會

歐美國家針對孩童飲食過胖問題的研究指出，飲食習慣及飲食偏好是在兒童時期發展建立的，飲食教育越早開始越好，除了讓孩童吃得健康、快樂，能使他們的學業表現更好。在美國，從 1995 年起興起在各級學校設立菜園，帶領學生參與種植活動，將田園變成傳達知識的教室。而英國，中小學生必須學會 20 道料理才能畢業。英國教育部認為，啟發孩子對食物的興趣與瞭解食材、培養營養均衡概念、學習基本料理的知識，可以讓孩子一生受用。瑞典為了讓學生接受「家庭與消費知識」，每週使用一小時，教導食物與營養、環境知識，及學習如何保存及烹調、食物製造與運送過程是如何影響環境與健康，並認知到便宜食物未必是最好的選擇。(侯俐安，2018)

美國 AGree 這個組織的工作就是希望能滿足未來對糧食的需求；加強保護水、土壤和生活環境；改善營養和公共衛生；加強農場和社區，以便改善生活品質。這個組織提出報告，說明美國的食農教育近年來已採取相關措施，將國高中課程調整為能因應現代農業的現況，但目前大部分有進行農業課程的學校都集中在農村及非都市地區，以能引發學生關注和興趣的方式教導他們食品農業的基本知識，為了可以增加從事農業領域的年輕人數量，及教育城市及郊區小學的兒童，他們相信如果食農的知識越來越普遍，那麼當這些學生升上中學和大學時，他們之中將可能有更多人對這項議題保有興趣，各種食農教育計畫將繼續在全美推廣、發揮作用，也須繼續探索推廣食農教育的其他機制。

日本政府當初是想要解決國內營養不均、肥胖以及地方飲食文化慢慢消失等飲食問題，於是「食育基本法」裡明確定義「食育是人類生存的根本，以及智育、德育、體育的基礎，透過各式各樣經驗學到食物相關的知識和選擇食物的能力，並培育出能實踐健全飲食生活的人。

日本的食育基本法每五年調整食育推廣方向(顏建賢等，2015)。日本食育課課長解釋，第一次要讓民眾知道什麼是食育，第二次則是從知道到實踐，在 2016 年的第三次調整，希望可以擴大實踐範圍，以年輕一代的民眾為重點對象，主要是因為十年推廣下來發現年輕一代對食育仍比較不重視，而且他們即將為人的父母，希望可以讓他們將飲食相關知能可以延續至下一代。為了進一步解釋推動食育的狀況，設立學校營養教師

的角色，並與各科老師配合，將食育融入各科的課程中，如體育課、家政課、特別活動等，營養教師也可以在供餐時段進行飲食指導，及製作對學生設計營養菜單。除了營養教師，日本也希望各學校能有自己的廚房可以供餐提供熱食，並使用在地的食材，地產地銷；此外學校也會舉辦農村體驗活動，讓學可以自己栽種、收成、料理農作物，使學生可以有完整的食農體驗。日本為了促進國民身心健康，在設計健康飲食推廣活動時，依不同年齡層、對象（如孕婦）、健康的狀態來做規劃。採取階段式的學習，每個階段有不同的學習內容和主題。並且加強對老師、家長宣導培養正確飲食習慣的重要，透過學校的營養午餐，家庭做飯、便當等，讓小孩從小養成均衡飲食的好習慣。

臺灣各地方政府教育處（局）、農業處（局）及產發局，以融入地方特色方式，策劃各式推動食農教育的政策，除將食育、食農納入自治法，推行各種食農教育計畫，輔導中小學營養午餐採用在地食材，並建置網路交流平臺，推出食農教育教案，辦理食農教育師資培訓與推廣研習等工作。2018年農委會為推動食農教育，強化飲食與農業之連結，增進國民健康，促進全民參與支持農業發展，強化城鄉交流，維護飲食及農業文化傳承，提高糧食自給率，增加農村就業機會，活化農村社區產業及農業永續經營之目的，制定食農教育法草案，並於2018年4月30日公告，雖目前仍屬草案階段，但對國內推行食農教育，無疑已是邁出了一大步。

2019年，108新課綱正式上路，各所學校都積極發展屬於自己特色的課程，許多學校利用自己學校與周邊的特色農作或特殊飲食文化進行食農教育、作為學校的課程內容，發展出屬於自己的食農教育課程，這樣的現況與發展情形，對食農教育的實踐更加貼近了。

柳婉郁等（2017）整理相關研究及本研究，發現歐盟、美國和日本及臺灣在推廣食農教育時其目標主要是希望可以促進整體國民健康、提升食品安全以及幫助農業發展、飲食文化的傳承等幾種項目，並將美國、日本及歐盟推廣食農教育的政策、法規、計畫方案與利益關係人的資料整理如下表 2.3，可提供臺灣在推動「食農教育」相關政策制定與計畫推行做參考。

表 2.3 各國推廣食農教育之政策、法規、計畫方案與利益關係人

	美國	日本	歐盟	臺灣
政策目標	增進學童營養與農業知識、改善飲食結構、減少肥胖、增進健康，增加農業制策之支持；支持小農與在地農業，增進生產者與消費者之交流，強化本地與區域食物系統。	改善民眾飲食習慣，健全身心發展，實現健康且有文化的國民生活，建立有活力的社會。	歐盟沒有專門針對食農教育擬定政策，歐盟與各成員國相關計畫以減少肥胖、促進身體健康、增進食物與健康知能、維護傳統飲食文化、建立永續糧食消費與生產體系為目標	規範與監督應推動健康飲食教育之機關，使民眾有機會接受健康飲食教育，以提升營養識能。
重要支持法規	《美國農業法案》 《健康無飢餓兒童法案》	《糧食、農業、農村基本法》 《食育基本法》 《學校教育法》 《學校給食法》	《歐盟公衛政策》 《歐盟共同農業政策》 《歐盟環境政策》 《各成員國所推廣之相關政策》	《營養及健康飲食促進法》 《食農教育法》
相關計畫法案	「課堂農業」 「農場至學校」 「認識你的農民、瞭解你的食物」 其他強化小農競爭力之計畫	「糧食、農業、農村基本計畫」 「食育推進基本計畫」 地區性的食農教育促進計畫 兒童生活習慣養成計畫 「親子 21」保健活動	健康方案 歐盟兒童肥胖計畫 學校牛奶計畫 學校水果計畫 各成員國相關計畫	《環境教育法》 《學校衛生法》
決策單位	農業部、衛生及公眾服務部	內閣府	歐盟/歐盟各國成員	衛福部國健署、農委會、環保署、教育部
利害關係人	地方政府、非政府組織、學校、農民、民眾	農林水產省、厚生勞動省、文科省、都道府縣政府與市町村、日本農協、公益團體、學校、食品業者、農民、民眾	成員國與其他地方政府、公益團體、學校、食品業、農民、一般民眾。	地方政府、衛福部、農委會、環保署、教育部、農民、學校、民眾、民間團體

資料來源：柳婉郁等（2017）及本研究整理

綜合上述，國內或國外皆是有感於學童在飲食上的不正確觀念，會帶來健康的風險，除了身體疾病會影響學業，所以都是提倡飲食教育要越早開始越好，且幾乎是跨部會的在推動食農教育，在美國甚至是採取跨領域的課程設計來提升學生的農業素養。日本在不同的年齡階段有設計該階段的學習內容與主題，且強調家庭的教育以及在學校的教育，社會的教育也很重要，學校單位可以推動食農教育已經是勢在必行的趨勢了。

第二節 農委會推廣食農教育歷程

根據農委會農業出版品《農政與農情》105年12月（第294期）食農教育系列報導食育小學堂：踏出食農教育的第一步提到，食農教育的學習主題可以追溯到民國96年起就持續納入四健年度工作計畫辦理，其每年的的學習內容都有與食農教育或健康飲食相關體驗與學習的活動，奠定了食農教育的基礎。四健會於102年至103年辦理「食育小學堂種子教師營」，其課程內容包含了在地的消費、食品安全、健康飲食、糧食安全等食農教育相關知識。辦理的「食農教育小學堂營隊」是以國小的學童為對象，課程的內容為糧食安全、食品安全、在地消費、健康飲食餐盤、水資源等食農教育基本概念，讓學童可以藉由體驗的活動中引發對學習的動機，並加深學習的記憶，透過活動可以認識農業並且體驗，也學習良好的飲食習慣。

農委會最早透過各級農會四健推廣體系，以「從做中學」的意涵與「精益求精」的四健會座右銘，將食農教育的內涵融入四健作業組與營隊活動設計；同時，串連民間力量辦理食育小學堂營隊，由大專青年擔任種子教師，引導人們進行飲食教育與永續農業的相關學習活動。食農教育或健康相關的學習主題可以追溯到民國96年起就持續納入四健年度工作計畫辦理，多年來帶領農村青少年超過萬人參與食農教育相關體驗活動與學習活動，逐步奠定食農教育的推動基礎（王勝平，2016）。四健會的推動主要是針對農村青少年為主，而國小學童的部分則是也有參與到只有營隊學生才可以參與的體驗活動及學習相關活動，對都市的學生來說更是幾乎沒有什麼機會可以接觸到類似這樣的相關活動。

一、食農教育大事記

於 2013 年 7 月 10 日辦理產銷履歷教案徵選，為強化產銷履歷農產品宣導，扎根於基礎教育，由農委會企劃處舉辦教案徵選活動，鼓勵國小教師、大專院校教育相關學院系所師生等，發展符合產銷履歷農產品議題之多元化教案與學習單，共同參與農產品安全教育，以及促進國小師生對於農產品產銷履歷制度之認知。教案主題與產銷履歷農產品標章、驗證制度等相關，且適合國小高年級，計有 89 組 93 件教案參與徵選，並從中評選出 15 件優選作品。

於 2015 年 3 月 10 日 推動「食米養成教育推廣計畫」以「國產稻米」為主要素材，將農事體驗或飲食教育等內容融入各學習領域及相關推廣活動，使國人藉此認識在地農業、糧食、米食營養均衡及食品安全等「食育」相關知識，為了加強此計畫於 2019 年 2 月 12 日辦理「做伙來呷飯」國產米食嘉年華，蒐集教學現場最需要的教案、知識、場域、教材及國內外相關網站等教學資源，彙整於「食農教育教學資源平臺」，提供所有食農教育推廣者快速查詢與應用，讓從產地到餐桌的食農教育，更易於了解、落實於生活中，並在 2019 年 2 月 12 日「做伙來呷飯」國產米食嘉年華，農委會為提振國產米食，推動在地消費，於 108 年 2 月 16 日至 17 日在總統府前北廣場舉辦「做伙來呷飯」國產米食嘉年華活動，現場有好吃又有趣的米食精品展售與 DIY 體驗，還有「稻米的一生」食農教育展，邀請全民一同支持國產多元米食，並強化對國產農產品及農業文化的認同，讓「呷飯」成為全民運動。

於 2016 年 8 月 11 日落實「食安五環」，推動學校午餐採用國產四章一 Q 生鮮食材，鼓勵學校午餐選用有機、產銷履歷、臺灣優良農產品 CAS、吉園圃安全蔬果等標章或具有臺灣農產品生產追溯 QR Code（簡稱「四章一 Q」）生鮮食材，強化學校午餐食材安全性，增進學童環境保護意識、感受在地飲食文化，開展食農教育與生活教育。

於 2017 年 2 月 16 日辦理四章一 Q 食材供應學校午餐試辦如圖 2.1，依據校園食材登錄平臺資料，試辦該學期的午餐食材四章一 Q 覆蓋率，「四章一 Q」食材，全國國中

小學童午餐將以使用「CAS 有機農產品標章」、「CAS 臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」、「吉園圃標章」，以及「臺灣農產生產溯源 QR Code」為原則。

The screenshot shows the website interface for the Division of Student Affairs and Campus Security. The main content area displays the title '【三章一Q專區 - 01.政策說明】' and a table with the following information:

標題	學校午餐採用國產三章一Q生鮮食材政策說明
說明	目的：強化學校午餐食材安全，推廣在地食農教育文化 為照顧170萬國中小學童的飲食健康，能夠吃到優質安全的國產農產品，讓全國家長更安心與放心，政府在「食安五環」之下，具體推動學校午餐採用國產

On the right side, there is a '相關連結' (Related Links) section with the title '學校午餐三章一Q專區' and several logos for related government agencies like the Ministry of Education, Ministry of Health, and Food and Drug Administration.

圖 2.1 校園食材登錄平臺網頁

於 2017 年 5 月 4 日 啟動食農教育推廣計劃辦理「食農教育推廣計畫」與「食農教育融入小學優良課程方案」徵選活動，希望學童能透過體驗活動、課程學習來瞭解「學校午餐的食材從哪裡來？」同時藉由到農村體驗生產至銷售的過程，認識在地農業及飲食文化、培養在地低碳的飲食習慣、瞭解四章一 Q 標章的意涵，以拓展食農教育理念，並達到向下扎根之功效，而在 2019 年 6 月 15 日正式讓吉園圃標章退出，在之後變成了三章一 Q。

於 2018 年 4 月 30 日公告「食農教育法」草案，於各界對於食農教育在飲食教育環境教育與農業教育領域之定義和實施方法各有主張，且食農教育之工作涉及範疇面廣，應統一主管機關或統合機關，建立法源基礎，增進飲食與農業事務有效的結合。有鑑於此，為期提升全民對國產農產品的認同與支持，賦與推動食農教育之經費及法源依據，擬具「食農教育法」草案，並在 2018 年 10 月 27 日「食農教育法」草案交付立法院審查為能更有制度地推動食農教育，於本會期結束前，將食農教育法草案送交立法院審議，期望藉由立法建立社會共識，讓農場到餐桌的串連更完整。透過認識食物的全民生活教

育，民眾才會成為更好的消費者，建立選擇食物的正確觀念，也是消費者自我保護的一部分。有政府在後面推，民眾也需懂得挑好的食物，才有消費的拉力，最後在 2019 年 1 月 4 日「食農教育法」草案審查完畢，轉由經濟委員會發文食農教育法草案已於本會期 12 月 27 日，由經濟委員會進行審查，並於 1 月 4 日轉由委員會發文，有望排程進入二讀。

於 2018 年 10 月 13 日將每月 15 食物日，落實全民食農教育將每月 15 日訂為「食物日」，推動「三要一不要」口訣，第一要是「要在地食材當季吃」、第二要是「要揪人共食快樂吃」、第三要是「要原型食物真好吃」、第四則是「不要浪費食物適量吃」。不管是在家用餐或外食都能食當季吃在地、與人共享餐食美味、購買原型食物烹調，最重要是珍惜食物，不要浪費，也不要過量飲食，對地球環境友善，也形塑個人健康飲食習慣，並在 2018 年 12 月 12 日舉辦食農教育成果展發表，「食農小學堂 X 食農百寶屋」，農委會為展現食農教育推廣計畫執行成果，並響應每月 15 食物日運動，教育成果發表會。推廣計畫以「農業生產與環境」議題為推動重點，搭配健康飲食生活及飲食文化等概念，學校辦理食農教育課程、教案及體驗活動，發展符合不同學習階段學生之食農教育概念架構。

於 2020 年 09 月 10 日推廣食農教育傑出貢獻獎選拔，推廣食農教育傑出貢獻獎設置之目的在於推動全民食農教育運動，透過農業端、教育端、社區及個人等推動與環境共好、自發實行健康飲食生活、人際互動與文化傳承，藉此集結食農教育多元推動之優良典範模式。

二、食農教育教學資源平臺

農委會為了推廣食農教育，讓每位學生都可以認識在地農業與生產環境、健康的飲食生活及飲食文化的關聯，於是在 107 年建置了「食農教育教學資源平臺」，如圖 2.2，希望可以透過此平臺蒐集各地方及相關機關推動食農教育的相關教育活動及教學的資源。其食農教育的教學資源平臺就有提到「真正深化的食農教育、其實就是在建立人與食物、人與土地、人與文化的關係，了解了自己所食用的食物、了解了農業價值與活動

，並對農業及其生產者有更豐富的認識。”吃飯，是每個人從小就學會到的基本生活技能，什麼是「好好」的吃飯呢？可不是只有單純填飽肚子而已了，如果能從小就「好好吃飯」，並實踐了健全的飲食生活，傳承飲食文化，了解土地，支持在地的農業，也進一步關懷自與的環境，理解自己本身該盡的責任。

建置平臺推動食農教育更方便，推動食農教育的方法多元，不論是在教育現場的教學者，對農務具有深厚經驗的農民，以及滿懷熱情的民間團體等，在食農教育推動中，都扮演著重要的角色，農委會為強化食農教育的推動能量，提供各方推動者便利取得食農教育的資源，進行「106 年度食農教育科技研發計畫」，於 107 年建置了本平臺「食農教育教學資源平臺」。

「食農教育教學資源平臺」，蒐集了本會與所屬機關推展食農教育的相關教案及教學資源，涵括各學習階段，內容豐富多元。本平臺參考國立師範大學林如萍教授提出之我國校園「食農教育的概念架構」，另一方面本站亦特別設計對應食農教育內涵的分類快速鍵，以及可運用關鍵字進行交叉搜尋，規劃直覺操作介面，提升資訊查詢的效率。



圖 2.2 食農教育教學資源平臺網頁

食農教育牽涉了有關營養的教育、健康教育及家政教育，更是包含了對環境教育及生命教育的感受體驗。而長期的食農教育之推動，更可經由城鄉資源的交流，建立「產地銷」的農業食物網路，最終達到幾個政策上的目的：一、促進國人健康；二、提高飲食安全和糧食自給率；三、提升農民福祉及鄉村發展；四、鼓勵永續性農業生產和消費方式（董時叡、蔡嫦娟，2016）上述是在從個人的層面認識食物，具備簡單的農事技能及飲食烹調能力是食農教育基本範疇，也是我們每個人都需要擁有的基本能力。

第三節 食農教育相關研究

在臺灣碩博士論文系統搜尋近年來與食農教育相關研究，共發現有 131 篇，且篇數逐年增長，詳見圖 2.3。本研究係採用林如萍（2017）以結合十二年課程綱要核心素養為內涵的「食農教育之推廣策略~學校教育之實施架構概念分析」，所設計的「食農教育概念架構及學習內容」，做為問卷。從農業生產與環境、飲食、健康與消費、飲食生活與文化等三個面向，再把三個面向分為農業生產與安全、農業環境、飲食與健康、飲食消費與生活型態、飲食習慣、飲食文化等六個項目。本研究依教育階段及研究對象分類，得知近一半研究對象為國小階段，國中次多，其後順序為幼兒園、社區、高中職及大專等研究對象較為少數，詳見圖 2.4。研究以「飲食生活與文化」、「農業生產與環境」及「飲食、健康與消費」三大構面區分，近十年來，以農業生產環境構面分析之研究篇數最多，飲食、健康與消費次多，飲食生活與文化最少，詳見圖 2.5。研究中以實踐類別區分多數為體驗學習，次之為農業生產及相關體驗，飲食設計最少，詳見圖 2.6。

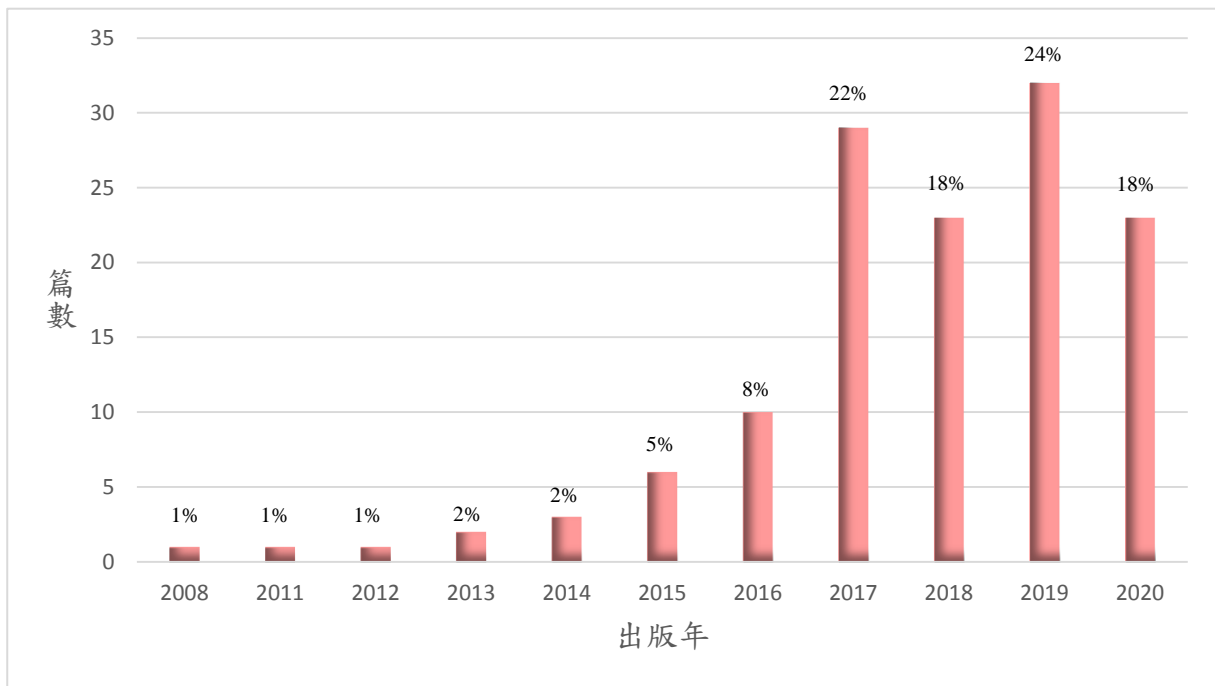


圖 2.3 近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究數量分析

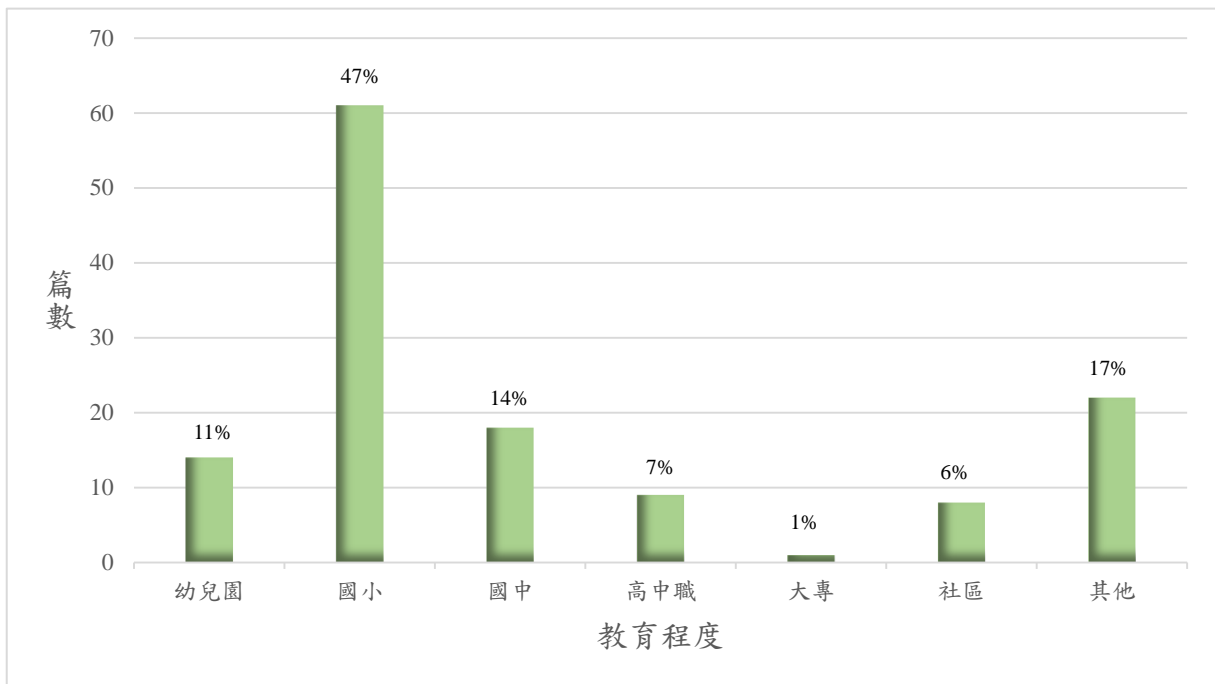


圖 2.4 近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究以研究對象分析

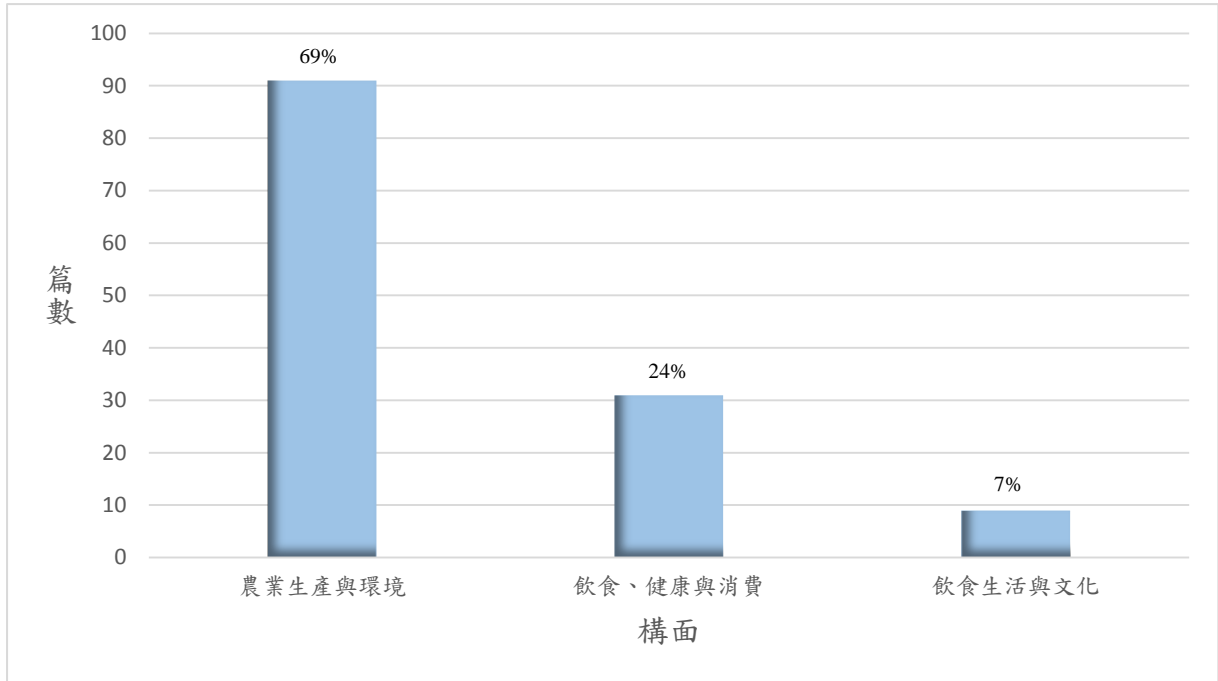


圖 2.5 近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究以三大構面分析

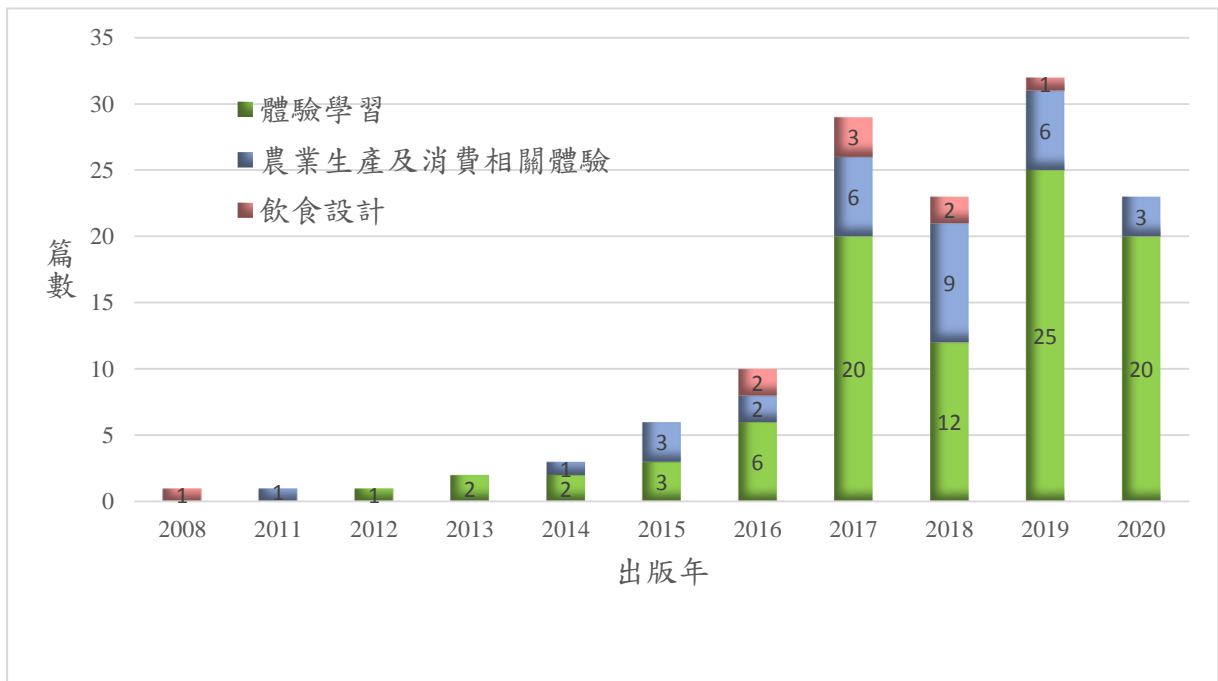


圖 2.6 近十年臺灣碩博士論文食農教育相關研究以研究實踐分析

黃曉君（2012）大學校園之食農教育—以國立東華大學「校園綠色廚房」為例，研究以國立東華大學通識課程「校園綠色廚房」為探索對象，研究者以參與觀察的角色進入教學現場，蒐集課程中相關文件進行資料分析，學生透過實際行動和體驗獲得實踐綠色生活循環的經驗；與環境交互作用以及農民的生命故事分享後，產生最直接的土地情感、日常生活的記憶連結、以及重新找回與自然、與家庭的密切關係。由此可見，透過「校園綠色廚房」通識課程，學生們從授課老師身上接受生活哲學與飲食態度，勾起對土地保護的環保意識，環境教育已在同學們心中播下關心環境、對環境負責任的種子。這是近十年來第一篇食農教育論文，也是一篇以大專生為研究對象的食農教育論文。食農教育近年來越來越普及，但多半食農研究是以國小生為主，以大專生為研究對象極為少數，讓我們想將此次研究對象設為大專生。同時也因目前體驗式學習研究暫最多數，所以我們使用蔬食講座做教案，以瞭解大學生對食農的態度及認知。

周雅雲（2014）在「國民小學健康與體育教科書食育內容分析」的研究中，說明國小每個年級的「健康與體育」領域中都有食育相關單元，如下表 2.4。包括均衡飲食、飲食文化、食品安全、低碳飲食等概念的介紹，詳見下表。研究指出，三家版本之主類目分布都以均衡飲食出現最多次，其後依序為飲食文化、食品安全、低碳飲食；而次類目部分，較重視健康飲食原則、飲食行為及食物的重要等內容；相對而言，節慶食物、農業教育、加工食品及添加物、多菜少肉以及感恩食物等主題都被忽略。

表 2.4 國民小學健康與體育教科書食育內容分析

主類目	次類目	教科書內容說明
均衡飲食	認識營養素	五穀根莖類、蔬菜類、水果類、豆蛋魚肉類、奶類及油脂類等六大類食物及蛋白質、醣類、維生素、礦物質、脂肪及水等主要營養素的認識
	營養需求	幼兒期、兒童期、青春期、中壯年期、老年期等年齡時期或是防災時期的營養或食物需求
	健康飲食原則	三餐定時定量，低糖、低脂、低鹽、高纖等原則，營養飲食指南
	飲食與運動	飲食與運動間的關係
	餐點製作及食物組合	健康烹調方式、簡單餐點的製作，不同食物組成營養均衡的餐點
飲食文化	食物的重要	食物在心理和生理上的意義
	飲食特色	臺灣不同族群或其他國家的飲食內容、型態及特色
	節慶食物	生日、傳統節日時會出現的代表食物
	飲食行為	用餐禮儀，留意食物冷熱，細嚼慢嚥，飯前洗手，吃完後的整理工作，潔牙等
	感恩食物	對食物表示感恩讚美，珍惜食物
食品安全	食品選購原則	包裝或外觀、標章、有效日期、營養標示等選購食品注意事項
	飲食安全衛生	預防食物中毒，餐具與用餐環境的選擇，食物調理前處理，避免食物造成過敏
	加工食品及添加物	人工香料、食物色素等對身體有影響的添加物
	食品運送與保存	食品運送及保存方式
低碳飲食	當季當地與自然加工	選擇當季、在地，原貌或是日曬、風乾等自然法加工的食材
	適量不廢棄	採買時留意份量，減少廢氣，適當處理廚餘，少包裝，使用環保餐具等
	多菜少肉	多蔬果少肉類以減少溫室氣體的排放
	食農教育	了解食物來源，農事體驗

資料來源：國民小學健康與體育教科書食育內容分析研究(周雅雲，2014)

戴介三等人(2019)北部地區學校支援型食農教育種子師資培訓需求之研究，研究對象為中小學負責食農教育的教師、行政人員、營養午餐秘書、學校營養師、青農、農會推廣人員及農民學院的參訓學員等，研究目的為瞭解食農教育種子師資所需培訓技能之需求。問卷設計分成四大部分：基本資料、所需培訓項目、食農教育相關知識及食農教育態度，以實體問卷及網路問卷進行調查。231份有效問卷的調查結果，食農教育種子師資培訓需求依序為地產地銷、安全生產、健康飲食、農事教育、飲食文化，態度同意程度依序為飲食文化、地產地銷、健康飲食、安全生產、農事教育，從培訓需求及態度來看地產地銷、安全生產、健康飲食應該是課程規劃重點。研究建議食農教育種子師資培訓對象可增加大學生及研究生，培訓課程應與教學目標密切結合，並加強地產地銷、健康飲食、安全生產構面能力。此次研究我們也依上述之五大策略構面，作為本研究食農認知問卷題目設計，但研究對象不同於原先的食農教育種子師資培訓，此次研究對象為企業管理系日間部大專生，此次研究問卷調查數據也將與食農教育種子師資培訓需求之研究進行比對。此外，為了提高有效問卷，也將原本的五點量表改成四點量表。

第三章 研究方法

根據文獻的探討，本組從「蔬食講座問卷調查(前測)」、「蔬食講座問卷調查(後測)」與「本校企管系學生食農認知問卷調查」三種方式探討各因素是否對食農相關知識及態度有正向影響力。

第一節 蔬食講座活動進行方式

邀請「2019 十大神農獎得主」黃捷纓小姐及「厚實聚落餐廳前主廚」趙淑珍小姐，於 2020 年 9 月 29 日至明新科大管理學院哈佛講堂及管 106 教室辦理兩場蔬食活動，上半場為蔬食講座「發現超級食物-好油 369」與「獻給自己的好禮物-食在好味道」，聽講對象主要為本校企業管理系一年級學生及本校師長，其中給予企管系一年級聽講學生在此演講活動開始前做問卷調查前測及演講結束後做問卷後測。下半場則為體驗學習「五行蔬食配色料理分享體驗」參與對象為本校師長，後半場活動並未做後續追蹤。活動海報與本組成員圖 3.1。



圖 3.1 蔬食講座活動海報與本組成員

蔬食講座「發現超級食物-好油 369」講者為黃捷纓小姐。在此演講中，主要分享油品知識與茶油應用，並且推廣台灣本地茶樹種植，訴求「在地農業、在地生產」，將茶油產業與文化、生活習慣結合，讓茶油飲食文化成為台灣的健康飲食文化，從講座活動中讓大家看見苦茶油的真正價值。苦茶油不僅是用在料理上，黃捷纓小姐分享這一路上所研發茶油的生活應用，醬油料理、糕點、護唇膏、紫草膏，茶油皂等。演講過程中每位聽講者試喝不同階級的油品，學習以「嗅、看、觸、判」四步驟分辨如何苦茶油的品質，活動照片如下圖 3.2。



圖 3.2 聽講者試喝不同階級的油品，學習分辨苦茶油的品質

蔬食講座「獻給自己的好禮物-食在好味道」講者為趙淑珍小姐。在此演講中，主要告訴聽講者吃得好不如吃得巧，選擇原型食物，多品嚐食物的原味，沒有複雜的成分標示，簡單料理即可，盡可能減少食用加工品及調味料越少越好，並且料理過程化繁為簡，盡可能以「蒸、煮、炒、烤、燜、滷」料理，可以煮熟就好，搭配好油、佐以鹽巴調味即可。演講過程中每位聽講者試吃著趙淑珍小姐親手料理的原型食物，學生們也讚美著原來蔬食也可以這麼美味這麼好吃，活動照片如下圖 3.3。



圖 3.3 聽講者試吃的原型蔬食

第二節 問卷設計

一、蔬食講座(前、後測)問卷假設

本研究之各研究變項量表的問項以本組討論後擬定，並且得到「2019 十大神農獎得主-黃捷纓小姐」與「厚實聚落餐廳前主廚-趙淑珍小姐」兩位演講者認同此問卷之可信度，其中問卷內容依研究架構區分為四大部分：第一部分為油品知識、第二部分為蔬食知識；第三部分為蔬食態度、第四部分為蔬食行為，此四部分皆以李克特(Likert scale)四點量表測量，依序為 1 分：非常不同意、2 分：不同意、3 分：同意、4 分：非常同意，其中題 1、題 2、題 3、題 4 及題 10 為反向題，題 1：「油是健康的大敵，少吃就對了」應為「適量的攝取油脂對人體健康是有幫助的」；題 2：「純天然的油就是好油」應為「油品的好壞決定在原料，即使是純天然的原料，也要保存良好，才不會質變。」；題 3：「油的顏色越深，品質越差」應為「應以油質酸價評定，難以使用肉眼確認」；題 4：「油的發煙點越低，品質越低」應為「油的發煙點越低與油的品質無關」；題 10：「您認為蔬食餐會有營養不良的問題」應為「蔬食餐也能帶來均衡的健康」如表 3.1 所示。

表 3.1 蔬食講座(前、後測)問卷

構面	變項
油品知識	1. 油是健康的大敵，少吃就對了
	2. 純天然的油就是好油
	3. 油的顏色越深，品質越差
	4. 油的發煙點越低，品質越低
	5. 在加熱中且還未放食物進去時，油表面的泡泡越多品質越差
	6. 油在高溫下即變得黏稠、有油臭味，這樣的油對人體是有害的
	7. 您認為烹飪時，應盡量不選擇調和油、精製油
	8. 您認為好的烹飪方式是使用半煮炒，盡量不爆香，以冷鍋冷油烹調
蔬食知識	9. 認為蔬食餐比一般飲食更沒有負擔
	10. 您認為蔬食餐會有營養不良的問題
	11. 您認為蔬食餐的口感很好
	12. 您會擔心蔬食餐有食安問題
蔬食態度	13. 在健康亮紅燈時，您會優先考慮食用蔬食餐
	14. 您認為蔬食餐的價值與價位成正比
	15. 您認為食用蔬食餐最大的原因是宗教因素
	16. 您認為食用蔬食餐最大的原因是好奇
	17. 您認為食用蔬食餐最大的原因是偶爾改變口味
蔬食行為	18. 您會主動食用蔬食餐
	19. 您會推薦親友食用蔬食餐
	20. 您會告訴大家蔬食餐的好處

二、本校企管系學生食農認知問卷設計

本研究之各研究變項量表的問項來源，主要參酌戴介三等人(2019)「北部地區學校支援型食農教育種子師資培訓需求之研究」問卷題目，其中問卷內容依研究架構區分為五大部分：第一部分為地產地銷、第二部分為安全生產；第三部分為農事教育、第四部分為健康飲食、第五部分為飲食文化，此五部分皆以李克特(Likert scale 四點量表測量，依序為 1 分：非常不同意、2 分：不同意、3 分：同意、4 分：非常同意，如表 3.2 所示。

表 3.2 本校企管系學生食農認知問卷

領域	變項
地 產 地 銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐
	2. 願意少吃進口的食物
	3. 願意選擇購買當季的食材
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品
安 全 生 產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義
	9. 信任台灣安全農產品標章
農 事 教 育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能
	11. 願意參與農業體驗活動與生產者建立交流信賴
	12. 喜歡栽培農/園作物
健 康 飲 食	13. 喜歡養殖小動物
	14. 願意告訴大家安全食物的好處
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品
飲 食 文 化	16. 盡量在家烹調三餐
	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯
	18. 採用完整的食材烹調，避免浪費
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞

第三節 研究架構

本研究之目的係為探討明新科技大學企業管理系一年級學生參與蔬食講座是否能增加對於油品知識、蔬食知識、蔬食態度、蔬食行為之認知及態度，以及探討明新科技大學企業管理系學生在食育態度、地產地銷、安全生產、農事教育、健康飲食與飲食文化之關係。蔬食講座前測及後測差異使用問卷調查法進行各研究變項的測量，爾後以成對樣本檢定、敘述統計及卡方檢定，探討聽講者「聽講前」及「聽講後」對於油品知識、蔬食知識、態度及行為之差異。而探討明新科技大學企業管理系學生食農相關知識及態度，則經由文獻回顧後，以問卷調查法進行各研究變項的測量，爾後以獨立樣本檢定、卡方檢定、單因子變異數分析(ANOVA)及敘述統計，探討受訪者食農教育相關知識、食農教育態度之關係。茲將本研究架構圖，如圖 3.4 所示。

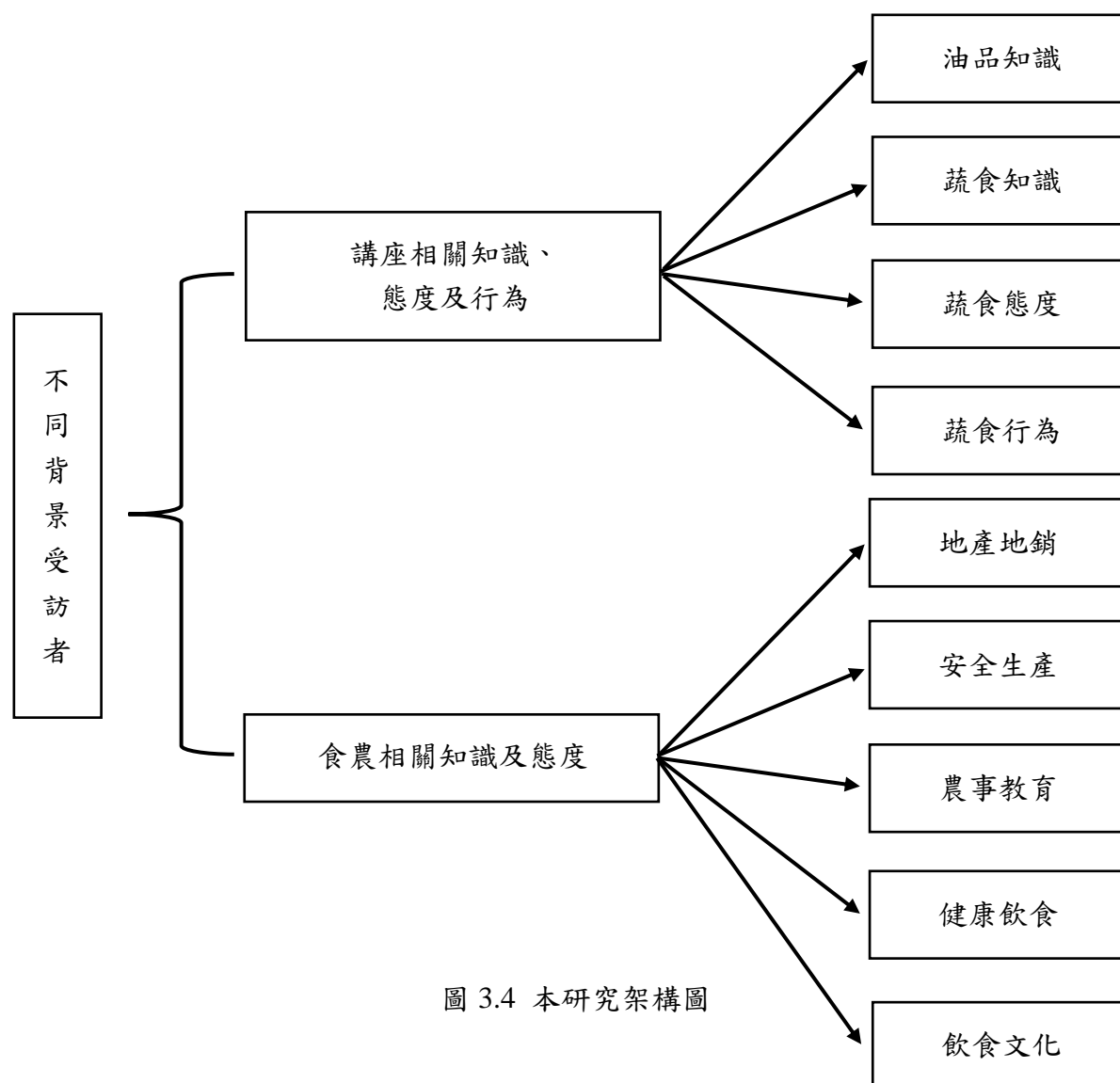


圖 3.4 本研究架構圖

一、蔬食認知講座(前、後測)檢定

根據研究目的，本研究推論辦理蔬食相關講座有助於提升食農相關知識及態度，因此本研究擬驗證下列各項研究假設：

H1：辦理蔬食講座前後之油品知識有差異。

H2：辦理蔬食講座前後之蔬食知識有差異。

H3：辦理蔬食講座前後之蔬食態度有差異。

H4：辦理蔬食講座前後之蔬食行為有差異。

二、本校企管系學生食農認知假設檢定

根據研究目的與文獻回顧，本研究推論地產地銷、安全生產、農事教育、健康飲食與飲食文化之間對食農相關知識及態度具有正向影響力，因此本研究擬驗證下列各項研究假設：

H1：不同年級對食農相關知識及態度有差異。

H2：不同性別對食農相關知識及態度有差異。

H3：不同飲食習慣對食農相關知識及態度有差異。

第四章 資料分析

本章節將依序介紹問卷的回收情形以及蔬食講座與食農認知之分析結果。

第一節 蔬食講座成效分析

為了讓學生們進一步認識蔬食及油品，我們在 109 年 9 月 29 日的 12:30 至 13:10 之間於講座開始前進行了一次網路問卷調查，並於 109 年 9 月 29 日的 15:00 講座結束後再度發放一次問卷，回收截止至 109 年 10 月 7 日。以得知蔬食講座是否有讓學生更了解油品及蔬食之相關知識。

問卷分為五大部分，第一部分為油品知識，第二部分為蔬食知識，第三部分為蔬食態度，第四部分為蔬食行為，第五部分為基本資料。為了比較演講前後之分析，我們採記名的方式填答問卷。

一、蔬食問卷回收情形

本次問卷調查中，我們以企業管理系一年級為主。在前測中收回 81 份問卷，在後測中我們收回 63 份問卷。扣除無效問卷並篩選出前、後測都完整填寫的問卷後，有效問卷共有 56 份。表 4.1 顯示，受訪者以女性居多，占了近七成左右。

表 4.1 蔬食講座受訪者性別比例

性別	男性	女性	合計
人數	18	38	56
百分比	32%	68%	100%

由表 4.2 可得知，在前測與後測的比較中，卡方檢定的 P 值大於 0.05，表示受訪者對於蔬食餐的前後認知並沒有太大的差異性。而我們在之後的檢定分析中，檢定 P 值若小於 0.05 則標示為*，小於 0.01 則標示為**，小於 0.005 則標示為***。

表 4.2 受訪者對蔬食餐的認知之分析

變項	素食料理		全部都是蔬菜的餐點		沒有肉的餐點		以上皆是	
	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
前測	9	16%	9	16%	3	5%	35	63%
後測	8	14%	8	14%	5	9%	35	63%
卡方檢定之 P 值					0.892			

二、蔬食問卷分析結果

在下表 4.3 及 4.4 中，我們做了成對樣本檢定。在油品知識方面，第 8 題：您認為好的烹飪方式是使用半煮炒，盡量不爆香，以冷鍋冷油烹調的 P 值小於 0.001，表示前後測差異程度極大，也可以很明顯的從表中看到答對人數增加了 23%，表示學生們在演講中有獲得並汲取了相關的知識。而第 1 題、第 2 題、第 3 題、第 4 題為反向題，第 1 題：油是健康的大敵，少吃就對了、第 2 題：純天然的油就是好油、第 3 題：油的顏色越深，品質越差、第 4 題：油的發煙點越低，品質越低，以上這四題雖然 P 值大於 0.05，沒有明顯的統計差異性。但是同意度的平均值幾乎都大於 2.5，屬偏向同意，但因以上這些題目是反向題，所以應該要低於 2 才是正確的認知表現；而第 5 題：在加熱中且還未放食物進去時，油表面的泡泡越多品質越差、第 6 題：油在高溫下即變得黏稠、有油臭味，這樣的油對人體是有害的、第 7 題：您認為烹飪時，應盡量不選擇調和油、精製油、第 8 題：您認為好的烹飪方式是使用半煮炒，盡量不爆香，以冷鍋冷油烹調，以上這四題的平均值都大於 2.5，屬偏向同意。

在蔬食知識方面，第 10 題：您認為蔬食餐比一般飲食更沒有負擔、第 11 題：您認為蔬食餐的口感很好，兩題的同意度都是增加的，後者的 P 值小於 0.05，是因為在蔬食講座中有試吃的環節，讓學生實際體驗過蔬食餐的口感，所以能更明確的表達聽完演講後前後測的差異性。而也有許多人也會更加擔心蔬食餐有食安問題，我認為是因為對蔬食餐更有興趣才會更加擔心這個議題。第 10 題：您認為蔬食餐會有營養不良的問題為反向題。對於這個問題，同意度是降低的，但是 P 值是大於 0.05，所以沒有顯著的統計差異性。

在蔬食態度方面，在健康亮紅燈時，優先考慮食用蔬食餐、認為食用蔬食餐最大的原因是宗教因素，兩者的同意度是增加的；認為食用蔬食餐最大的原因是好奇、認為食用蔬食餐最大的原因是偶爾改變口味，兩者的同意度是減少的，但是 P 值大於 0.05，所以上四題都沒有明顯的差異程度。而為蔬食餐的價值與價位成正比的 P 值為 0.044，

小於 0.05，所以我們能夠得知該題的差異程度大，學生在演講後對於此題的同意程度有明顯的增加。

在蔬食行為方面，會主動食用蔬食餐、會推薦親友食用蔬食餐、會告訴大家蔬食餐的好處的同意度都是增加的，但只有第 18 題：會主動食用蔬食餐的 P 值小於 0.05，表示在聽完演講後的同意程度有明顯的差異性，與前測相比明顯增高。

表 4.3 油品知識前後認知差異分析

題目	答對百分比		同意度平均值		成對樣本檢定	
	前測	後測	前測	後測	平均值	p 值
1. 油是健康的大敵，少吃就對了	33.9%	42.9%	2.73	2.68	0.0536	0.336
2. 純天然的油就是好油	39.3%	32.1%	2.71	2.77	-0.0536	0.308
3. 油的顏色越深，品質越差	26.8%	41.1%	2.05	1.91	0.1429	0.253
4. 油的發煙點越低，品質越低	46.4%	39.3%	2.55	2.70	-0.1429	0.104
5. 在加熱中且還未放食物進去時，油表面的泡泡越多品質越差	67.9%	62.5%	2.79	2.71	0.0714	0.276
6. 油在高溫下即變得黏稠、有油臭味，這樣的油對人體是有害的	85.7%	83.9%	3.04	3.04	0.0000	0.500
7. 您認為烹飪時，應盡量不選擇調和油、精製油	80.4%	80.4%	2.98	2.98	0.0000	0.500
8. 您認為好的烹飪方式是使用半煮炒，盡量不爆香，以冷鍋冷油烹調	60.7%	83.9%	2.66	3.04	-0.3750	0.001***

表 4.4 蔬食概念前後認知差異分析

構面	題目	同意度百分比		同意度平均值		成對樣本檢定	
		前測	後測	前測	後測	平均值	p 值
蔬食知識	9. 認為蔬食餐比一般飲食更沒有負擔	73.2%	76.8%	2.88	2.91	-0.0357	0.388
	10. 您認為蔬食餐會有營養不良的問題	73.2%	66.1%	2.93	2.79	0.1429	0.131
	11. 您認為蔬食餐的口感很好	62.5%	76.8%	2.75	2.93	-0.1786	0.019*
	12. 您會擔心蔬食餐有食安問題	73.2%	76.8%	2.86	2.91	-0.0536	0.308
蔬食態度	13. 在健康亮紅燈時，您會優先考慮食用蔬食餐	83.9%	89.3%	3.04	3.11	-0.0714	0.104
	14. 您認為蔬食餐的價值與價位成正比	73.2%	80.4%	2.88	3.02	-0.1429	0.044*
	15. 您認為食用蔬食餐最大的原因是宗教因素	50.0%	57.1%	2.59	2.68	-0.0893	0.151
	16. 您認為食用蔬食餐最大的原因是好奇	78.6%	62.5%	2.89	2.75	0.1429	0.121
	17. 您認為食用蔬食餐最大的原因是偶爾改變口味	91.1%	87.5%	3.13	3.02	0.1071	0.167
蔬食行為	18. 您會主動食用蔬食餐	69.6%	87.5%	2.79	3.04	-0.2500	0.009**
	19. 您會推薦親友食用蔬食餐	78.6%	82.1%	2.91	2.98	-0.0714	0.261
	20. 您會告訴大家蔬食餐的好處	89.3%	89.3%	3.02	3.09	-0.0714	0.261

第二節 食農認知分析

我們為了瞭解本系學生們對於食農教育的基本認知，設計了問卷供本校企業管理系之學生填答，問卷發放時間為 109 年 9 月 28 日至 11 月 5 日，收回問卷後，我們再加以分析出實際數據參考。

問卷分為五大部分，第一部分為地產地銷、第二部分為安全生產、第三部分為農事教育、第四部分為健康飲食、第五部分為飲食文化。為了增加有效樣本的比例，我們採取記名的方式填答問卷。

一、食農認知問卷回收情形

本次問卷調查中，我們以本校企業管理系日間部學生為主。在表 4.5 中可得知，本校企業管理系共有約 318 人。我們選擇在必修課時發放了 225 份問卷，扣除無效樣本後，有效樣本為 200 份，平均有效樣本比例為 62.7%。實際人數與有效樣本的對比中，卡方檢定的 P 值大於 0.05，表示實際人數與有效樣本的對照是合理並可靠的。

表 4.5 食農認知問卷回收結果分析

班級	實際人數	回收樣本	有效樣本	有效樣本比例
企一甲	33	27	24	72.7%
企一乙	33	26	23	69.7%
企二甲	43	32	29	67.4%
企二乙	45	31	25	55.6%
企三甲	37	25	24	64.9%
企三乙	41	26	21	51.2%
企四甲	45	35	32	71.1%
企四乙	42	23	22	52.4%
合計	319	225	200	62.7%
卡方檢定之 P 值			0.952	

在表 4.6 中可得知，卡方檢定可得 P 值小於 0.005，表示男女性自煮與外食比例在統計上有顯著差異性。且我們在表中能看見：外食的比例在男性部分占了超過七成，女性只有大概五成，表示本系的男學生比較偏向外食居多，外食比自煮之比例約為 4:1。而女學生則是自煮和外食各半。

表 4.6 性別與飲食習慣交叉分析

項目 \ 性別	男性		女性		合計	
	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
飲食習慣	自煮	13 22%	69 49%	82 41%		
	外食	46 78%	72 51%	118 59%		
合計	59 100%	141 100%	200 100%			
卡方檢定之 P 值					0.0004***	

二、食農認知問卷分析結果

我們可以從下表 4.7 中得知：在地產地銷方面，因為外來飲食的蓬勃發展，學生們食用國產食物的意願只有四成左右，其中願意少吃進口食物的比例約佔六成。也因為現在的餐點都相對精緻，所以不太願意購買形象不佳但仍可食用的農產品。但是學生們非常願意到使用國產食材的餐廳用餐，也願意選擇購買當季食材，以及願意選擇標示產地來源安全的農產品。

在安全生產方面，各個年級於這五題的同意度都偏高，能說明本校學生對安全食物方面有一定的認同度。只有三年級在瞭解安全農產品標章種類的代表意義方面的同意度偏低，可以在該年級多加教育宣導。

在農事教育方面，大多數的學生都願意體驗簡單的農產技能，也願意參與農業體驗教學活動與生產者建立交流信賴。對於栽培農/園作物，四個年級的學生意願都偏低許多。而對於養殖小動物，一年級的意願度較高，但二、三、四年級的意願都稍低，也許是因為年齡層的關係而導致不同的年級有不同的想法及意願。

在健康飲食方面，因為現代人外食比例非常高，而我們學生可能下課到家往往都是四、五點，到家可能還要做報告、寫作業，也沒有時間買菜，因而導致在家烹調三餐的意願偏低。但是學生們願意告訴大家安全食物的好處，也願意盡量不吃有過度添加物的食品。

在飲食文化方面，同意度基本上都是偏向滿分。大家幾乎都喜歡與家人/親友同桌吃飯，也願意採用完整的食材烹調，避免浪費，也能感謝土地提供物產及生產者的辛勞。

表 4.7 食農認知同意度分析

領域	同意度 題目	一年級		二年級		三年級		四年級		合計	
		人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	46	98%	53	98%	43	96%	32	100%	197	99%
	2. 願意少吃進口的食物	27	57%	36	67%	25	56%	18	56%	122	61%
	3. 願意選擇購買當季的食材	47	100%	52	96%	43	96%	31	97%	193	97%
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	24	51%	37	69%	30	67%	17	53%	116	58%
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	47	100%	54	100%	44	98%	31	97%	198	99%
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	46	98%	54	100%	45	100%	30	94%	197	99%
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	47	100%	52	96%	43	96%	30	94%	194	97%
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	43	92%	48	89%	33	73%	27	84%	167	84%
	9. 信任台灣安全農產品標章	45	96%	52	96%	41	91%	30	94%	191	96%
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	44	94%	44	82%	36	80%	23	72%	165	83%
	11. 願意參與農業體驗活動與生產者建立交流信賴	41	87%	43	80%	34	76%	24	75%	159	80%
	12. 喜歡栽培農/園作物	35	75%	31	57%	21	47%	16	50%	114	57%
	13. 喜歡養殖小動物	39	83%	40	74%	23	51%	21	66%	136	68%
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	45	96%	51	94%	39	87%	30	94%	186	93%
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	44	94%	49	91%	39	87%	29	91%	179	90%
	16. 盡量在家烹調三餐	42	89%	53	98%	25	56%	13	41%	134	67%
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	45	96%	52	96%	41	91%	31	97%	188	94%
	18. 採用完整的食材烹調，避免浪費	46	98%	52	96%	45	100%	30	94%	194	97%
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	47	100%	54	100%	45	100%	31	97%	199	100%

我們將本研究結果與戴介三等（2019）的北部地區學校支援型食農教育種子師資培訓需求研究論文之結果比對如表 4.8，該論文之研究對象為中小學負責食農教育的教師、行政人員、營養午餐秘書、學校營養師、青農、農會推廣人員及農民學院的參訓學員等。該論文資料分析中，第 2 題：願意少吃進口食物的同意度有 89%，第 4 題：願意購買形象不佳但仍可食用的農產品的同意度有 93%，第 12 題：喜歡栽培農/園作物的同意度有 89%，第 16 題：盡量在家烹調三餐的同意度有 90%，以上四題的同意度明顯比本研究高出許多，所以我們應該在這些題目的方向上多加探討，讓學生們汲取相關的知識、加強意願。而在第 9 題：信任台灣安全農產品標章中，本校企管系學生的認同程度比該研究相對大了 12%，第 13 題：喜歡養殖小動物，本研究之同意度也高於該研究約 12%，能表示本校企管系學生對比該研究對象在以上相關議題有較高的認同程度。

表 4.8 培訓教師與大學生的食農認知比較分析

領域	題項	同意度		本研究	
		人數	百分比	人數	百分比
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	157	97%	197	99%
	2. 願意少吃進口的食物	145	90%	122	61%
	3. 願意選擇購買當季的食材	159	98%	193	97%
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	150	93%	116	58%
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	159	98%	198	99%
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	156	96%	197	99%
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	155	96%	194	97%
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	152	94%	167	84%
	9. 信任台灣安全農產品標章	136	84%	191	96%
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	154	95%	165	83%
	11. 願意參與農業體驗活動與生產者建立交流信賴	155	96%	159	80%
	12. 喜歡栽培農/園作物	144	89%	114	57%
	13. 喜歡養殖小動物	91	56%	136	68%
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	158	98%	186	93%
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	157	97%	179	90%
	16. 盡量在家烹調三餐	146	90%	134	67%
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	157	97%	188	94%
	18. 採用完整的食材烹調，避免浪費	158	98%	194	97%
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	160	99%	199	100%

資料來源：戴介三等（2019）與本研究之分析整理

在表 4.9 中，我們以年級為因子，製作 ANOVA 分析。我們可以在下表中得知：在地產地銷方面，雖然學生們到採用國產食材的餐廳用餐的意願偏高，但是 P 值小於 0.05，表示各年級層有意願還是有顯著性的差異。而少吃進口食物、購買形象不佳但仍可食用的農產品的意願，雖然都偏低，但是 P 值大於 0.05，能看出四個年級中並沒有太大的差異。

在安全生產方面，雖然這五題的平均值都偏高，但是在第九題：信任台灣安全農產品標章的 P 值小於 0.05，在各年級中有差異性。經過我們研究後，我們發現三年級的同意程度與其他年級比較後落差偏大，幾乎全班的同意度都落在 3 分，所以我認為可以針對三年級多加宣導相關的議題。

在農事教育方面，我們能看見第 10 題：願意體驗簡單的農產生活技能、第 13 題：喜歡養殖小動物的 P 值皆小於 0.05，而在平均值中也能看見明顯的落差。體驗簡單的農產生活技能的意願，一年級高了其他年級不少；而養殖小動物的意願也同樣高於其他年級。

在健康飲食方面，三題的 P 值都小於 0.001，表示在統計上有顯著差異性。在平均值中也能看見明顯的落差。像告訴大家安全食物的好處意願、盡量不吃有過度添加物的食品的意願以及盡量在家烹調三餐的意願，都是一年級的平均值偏高，而其他年級的平均值偏低。所以我認為在健康飲食層面，可以針對二、三、四年級多加宣導。

在飲食文化方面，平均值偏高，P 值也都大於 0.05，表示各年級層沒有明顯的差異性。

雖然 P 值顯示差異程度不高，但是我們從平均值來看還是可以很明顯的發現一年級整體的認同程度偏高，這能顯示我們在針對一年級的蔬食講座是有成效的，以至於一年級的認同程度一支獨秀，高於其他年級。

表 4.9 不同年級對於食農認知之 ANOVA 分析

領域	題目	年級 平均值	一年級	二年級	三年級	四年級	P 值
產地 銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐		3.45	3.22	3.20	3.22	0.036*
	2. 願意少吃進口的食物		2.70	2.76	2.67	2.57	0.457
	3. 願意選擇購買當季的食材		3.30	3.28	3.24	3.17	0.567
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品		2.49	2.78	2.76	2.56	0.128
安全 生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品		3.68	3.48	3.47	3.43	0.075
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品		3.40	3.50	3.56	3.44	0.539
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品		3.62	3.37	3.42	3.37	0.087
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義		3.30	3.15	2.93	3.00	0.034*
	9. 信任台灣安全農產品標章		3.51	3.20	3.13	3.35	0.006**
農 事 教 育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能		3.40	2.98	3.00	3.00	0.002***
	11. 願意參與農業體驗活動與生產者建立交流信賴		3.15	2.98	2.93	3.02	0.450
	12. 喜歡栽培農/園作物		2.89	2.67	2.60	2.56	0.148
	13. 喜歡養殖小動物		3.40	2.94	2.58	2.76	0.001***
健康 飲 食	14. 願意告訴大家安全食物的好處		3.45	3.11	3.09	3.33	0.003***
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品		3.49	3.13	3.04	3.07	0.001***
	16. 盡量在家烹調三餐		3.26	3.00	2.58	2.56	0.001***
飲 食 文 化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯		3.32	3.50	3.29	3.50	0.152
	18. 採用完整的食材烹調，避免浪費		3.47	3.35	3.29	3.28	0.282
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞		3.81	3.61	3.58	3.57	0.059

在表 4.10 中，我們以性別為樣本，製作獨立樣本檢定。我們可以得知：在地產地銷方面，男性與女性對於少吃進口食物的意願之 P 值小於 0.05，表示性別間在統計上有顯著差異性，而兩者為女性的平均值較高。其他三題女性的平均值表現皆比男性高，但無明顯差異。

在安全生產方面，女性的平均值皆比男性高，五題的平均值都大於 3，意願偏向同意。但是每題的 P 值都大於 0.05，能表現出男女性並無差異性。

在農事教育方面，男性與女性對於體驗簡單的農產生活技能的意願之 P 值小於 0.05，能看出兩性之間有統計差異性，而在參與農業體驗活動與生產者建立交流信賴的意願分析中，P 值小於 0.005，能看出男女間有非常明顯的差異性。而其他兩題的 P 值皆大於 0.05，沒有明顯差異。

在健康飲食及飲食文化方面，P 值都大於 0.05，所以能看出在這兩個構面中，男女的差異程度並不大。但是盡量在家烹調三餐中的平均值偏低，因為是學生的關係，沒有時間在家烹調三餐緣故。其他五題的平均值都高於 3，意願皆趨近非常同意。

總體而言，我們可以看見女性的同意度幾乎都比男性高。

表 4.10 不同性別對於食農認知之獨立樣本檢定

領域	題目	性別		t 值	P 值
		平均值			
		男性	女性		
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	3.27	3.27	0.023	0.982
	2. 願意少吃進口的食物	2.53	2.74	-2.111	0.037*
	3. 願意選擇購買當季的食材	3.19	3.27	-1.059	0.291
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	2.59	2.67	-0.643	0.521
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	3.44	3.54	-1.159	0.249
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	3.42	3.50	-0.885	0.377
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	3.36	3.48	-1.389	0.166
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	3.03	3.12	-0.844	0.400
	9. 信任台灣安全農產品標章	3.20	3.34	-1.564	0.119
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	2.93	3.16	-2.009	0.048*
	11. 願意參與農業體驗活動與生產者建立交流信賴	2.81	3.11	-2.860	0.005***
	12. 喜歡栽培農/園作物	2.64	2.69	-0.361	0.719
	13. 喜歡養殖小動物	2.95	2.91	0.298	0.766
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	3.19	3.27	-0.937	0.350
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	3.20	3.17	0.338	0.736
	16. 盡量在家烹調三餐	2.71	2.90	-1.499	0.135
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	3.31	3.45	-1.598	0.112
	18. 採用完整的食材烹調，避免浪費	3.37	3.33	0.475	0.635
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	3.66	3.63	0.390	0.697

在表 4.11 中，我們以飲食習慣為樣本，製作獨立樣本檢定。我們可以得知：到採用國產食材的餐廳用餐、體驗簡單的農產生活技能、採用完整的食材烹調，避免浪費之意願的 P 值小於 0.05，能表現出自煮與外食間有統計差異性，而這三題都是自煮的意願程度大於外食的意願程度。

選擇標示產地來源安全的農產品、盡量在家烹調三餐、喜歡與家人/親友同桌吃飯之意願的 P 值皆小於 0.005，表示自煮與外食間在統計上有顯著差異性，而這三題也都是自煮的意願程度大於外食的意願程度。

由上述以及下表 4.10 的分析中，我們可以得知：P 值不管是大於 0.05 還是小於 0.05，有無差異性，在每一題中，自煮的平均值皆大於外食的平均值，能看出較喜歡自煮的學生對於本次問卷题目的同意度皆高於喜歡外食的學生。

表 4.11 不同飲食習慣對於食農認知之獨立樣本檢定

領域	題目	飲食習慣		t 值	P 值
		平均值	自煮		
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	3.37	3.20	2.374	0.019*
	2. 願意少吃進口的食物	2.73	2.64	1.098	0.274
	3. 願意選擇購買當季的食材	3.32	3.19	1.672	0.096
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	2.66	2.64	0.216	0.829
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	3.63	3.42	2.907	0.004***
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	3.55	3.42	1.649	0.101
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	3.50	3.40	1.277	0.203
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	3.16	3.05	1.106	0.270
	9. 信任台灣安全農產品標章	3.34	3.27	0.861	0.390
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	3.21	3.01	2.118	0.035*
	11. 願意參與農業體驗活動與生產者建立交流信賴	3.10	2.97	1.363	0.174
	12. 喜歡栽培農/園作物	2.79	2.59	1.782	0.076
	13. 喜歡養殖小動物	3.00	2.86	1.056	0.292
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	3.32	3.19	1.462	0.146
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	3.23	3.14	0.964	0.336
	16. 盡量在家烹調三餐	3.29	2.53	7.718	0.001***
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	3.57	3.30	3.266	0.001***
	18. 採用完整的食材烹調，避免浪費	3.45	3.27	2.363	0.019*
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	3.65	3.64	0.152	0.880

第五章 結論與建議

本章分為兩節論述，首先針對本研究之分析結果分為蔬食講座以及食農認知兩項構面討論，進而歸納出結論；再根據研究提出建議。

第一節 結論

根據研究結果分析，本研究結論如下：

一、約六成學生對油品認知有誤

根據油品知識的前後差異分析，我們可以得知：第 1 題：油是健康的大敵，少吃就對了、第 2 題：純天然的油就是好油、第 3 題：油的顏色越深，品質越差、第 4 題：油的發煙點越低，品質越低，這四題反向題只有約 40% 的人答對，所以我們可以得知有近六成的一年級學生對於油品的認知是錯誤的。

二、講座提升油品知識

根據油品知識的前後認知差異分析，我們可以發現：認為好的烹飪方式是使用半煮炒，盡量不爆香，以冷鍋冷油烹調，此題項由卡方檢定得知之 P 值為 0.001，表示演講前後的認知在統計上有顯著差異性。而答對人數也增加了 23%。可由上述得知，蔬食講座使本校企業管理系一年級學生之油品知識獲得明顯提升。

三、講座提升蔬食概念及興趣

根據蔬食講座的成效分析顯示：認為蔬食餐的口感很好之同意度上升了 14%、認為蔬食餐的價值與價位成正比之同意度上升了 7%、會主動食用蔬食餐之同意度上升了 18%，這些題項由卡方檢定得知之 P 值皆小於 0.05，表示演講前後的認知在統計上有顯著差異性。亦可由上述得知，能看出學生們聽完講座後對於蔬食餐的興趣明顯提升許多，且該講座使本校企業管理系一年級學生之蔬食概念獲得明顯提升。

四、講座提升食農認知

我們在使用年級來進行 ANOVA 分析時發現：一年級的同意度明顯高於其他年級許多。因為在我們發放食農認知的問卷前，先行做了蔬食講座予以一年級學生聽講；因此，一年級的同意度才會較為突出，尤其在健康飲食方面，P 值幾乎都為 0.001。這能夠更加強烈反映蔬食講座的效果。

五、女性對食農認知的程度較高於男性

我們在使用性別來進行獨立樣本檢定時發現：願意少吃進口食品、體驗農產生活技能、參與農業體驗教學活動與生產者建立交流信賴，上述三題使用檢定後的 P 值皆小於 0.05，而屬女性的同意度較高，且與男性有明顯的差異。而總體而言，女性的平均值都高於男性，亦能表示女性對食農認知的程度較高於男性。

六、自煮族群對食農認知的程度較高於外食族群

我們在問卷中設計了讓學生們勾選喜歡自煮及外食，我們藉此使用獨立樣本分析了上述兩者對於我們問卷各項題目的差異。在每一題中，自煮的平均值及同意程度都是比外食高的。願意到採用國產食材的餐廳用餐、體驗簡單的農產生活技能、採用完整的食材烹調，避免浪費，以上這三題的 P 值都小於 0.05，能表示這三題的意願程度喜歡自煮的學生與喜歡外食的學生有差異性。而願意選擇標示產地來源安全的農產品、盡量在家烹調三餐、喜歡與家人/親友同桌吃飯，以上這三題的 P 值都小於 0.005，表示這三題在統計上有極大的差異程度。因為喜歡自煮，所以會自行採買，進而會瞭解並選擇標示產地來源安全的農產品；因為喜歡自煮，所以會盡量在家烹調三餐；因為喜歡自煮，而喜歡與家人及親友同桌吃飯。

而根據本研究問卷分析及探討結果，我們可以得知：透過蔬食講座可以使學生的健康知識、食農認知有明顯的提升。而在食農認知上，每個年級、性別、飲食習慣不同的學生是會有差異性的，而整體學生的同意度幾乎都偏高，表示本校企業管理系學生對於食農議題有一定的認知程度。

第二節 建議

在蒐集食農相關論文研究資料的過程中，我們能夠發現：在 91 篇論文中，有幾乎五成都是針對國小生的研究，而針對大專院校的食農相關研究更只有三篇，所以我們選擇本校企業管理系學生之蔬食及食農認知進行針對性的探討。本研究將針對上述兩個層面，分別給出不同建議。

在結論中可以得知講座使本校企業管理系一年級學生之油品、蔬食以及食農相關概念獲得明顯提升，並且也讓學生們開始在意和重視自己的飲食習慣。所以我們認為學校可以多舉辦相關的軟能力講座、體驗營及微學分課程，吸引學生且讓學生們能夠繼續提升並且學習食農相關的知識。我們也能從結論中得知有六成的學生對油品的知識及概念錯誤，所以我們應該去舉辦油品知識的課程、講座等，去導正有錯誤觀念的學生。

而在食農認知的性別分析方面，我們可以發現還是外食佔的比例較多。整體而言，女性自煮的比例約五成，而男性卻只有兩成。許是因為傳統觀念的緣故，所以女性會對下廚較有興趣。但若從傳統觀念來看的話，男性自煮對外食的比例約莫為 1：4，等同五個男性中就有一個偏愛自煮，這樣的比例也不算低了。我們認為外食比例高的原因也可能是目前還是學生的關係，礙於住宿及上學的原因無法實踐自煮，進而沒辦法發現、了解自煮的趣味性，所以才勾選了外食。所以我們應該多推廣自煮的好處，在飲食習慣的分析中我們可以非常明顯的發現：每一題的食農認知程度都是自煮大於外食。

由上述可得知，較喜歡自煮的學生之食農認知程度都明顯高於較喜歡外食的學生。所以我們認為學校可以多加推廣食農教育、舉辦活動，進而去鼓勵自煮，使得本校所有學生對於食農的認知以及健康知識有更加顯著的提升。

參考文獻

一、中文文獻

1. 王文倩(2020), 國小學童有機稻米食農教育課程之行動研究—花蓮縣某國小為例, 環球科技大學觀光與生態旅遊系環境資源管理碩士班。
2. 王巧芬 (2017), 新北市國小推行食農教育現況與困境之探究, 臺北市立大學地球環境暨生物資源學系環境教育與資源碩士班。
3. 王志豪 (2018), 國中教室外的課程設計-以南崁國中為例, 國立東華大學自然資源與環境學系碩士論文。
4. 王素綾 (2020), 國小食農教育資訊線索對消費者願付價格之影響-以台中市為例, 國立中興大學農業經濟與行銷碩士學位學程。
5. 王勝平 (2016), 食農教育系列報導食育小學堂：踏出食農教育的第一步, 農業出版品。
6. 王雅惠 (2017), 食農教育課程對國小二年級學童健康飲食認知、態度及行為影響之研究, 臺北市立大學學習與媒材設計學系課程與教學碩士學位班。
7. 王麗瑜 (2019), 企業以食農教育實踐企業社會責任之探討, 實踐大學企業管理學系碩士班。
8. 王儷娟 (2011), 農夫市集之信任機制與溝通的探討—以高雄市微風市集為例, 國立高雄應用科技大學觀光與餐旅管理系碩士論文。
9. 朱曉萱 (2020), 營養教育納入食農教育之必要性與可行性研究, 國立臺灣師範大學環境教育研究所。
10. 吳卯瑜 (2018), 中原大學「校園支持型農業 (CampuSA)」之倡議, 中原大學企業管理研究所。
11. 吳育禎 (2019), 食農教育改革：國外經驗與臺灣發展, 華梵大學哲學系碩士班。
12. 吳怡貞 (2018), 學校推展「食農教育」之策略研究：以國民中學綜合活動領域為例, 國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系碩士論文。

13. 吳彥葳 (2017), 體驗學習運用於食農教育之行動研究-以新北市海山國小三年級學童為例, 臺北市立大學歷史與地理學系碩士論文。
14. 吳美枝 (2019), 融入食農教育概念之家政課程研究—以屏東縣某國中為例, 國立屏東科技大學技職教育研究所。
15. 吳淑娟 (2019), 偏鄉小學生活科技融入食農教育之教學研究, 國立高雄師範大學工業科技教育學系碩士論文。
16. 吳閔喬 (2020), 體驗設計翻轉吉貝耍部落的食農教育, 國立雲林科技大學創意生活設計系碩士論文。
17. 呂秋雲 (2018), 高職餐旅群教師食農教育的認知與投入意願之研究-以大台北地區為例, 景文科技大學旅遊管理系觀光與餐旅管理碩士班。
18. 呂桂芬 (2019), 有機農法與慣行農法之差異比較: 以生活中常見的 4 種蔬果穀物為例, 國立東華大學自然資源與環境學系碩士論文。
19. 呂慧芳 (2020), 日本食育政策系統建立、推動與演變, 中國文化大學生活應用科學系碩士在職專班。
20. 宋玉安 (2020), 食農教育向下扎根: 在地化課程之行動研究-以高雄市小港國民小學附設幼兒園為例, 國立高雄師範大學視覺設計學系碩士論文。
21. 李之瑜 (2019), 幼兒園實施食農教育之方式及歷程個案研究, 國立屏東大學幼兒教育學系碩士班。
22. 李含芳 (2017), 在地文化教學實施探討—以新北市 中和國小五年級食農教育課程為例, 華梵大學建築系在職專班碩士論文。
23. 李宛瑀 (2018), 探討食農教育遊程之旅遊效益-以宜蘭縣休閒農場為例, 佛光大學管理學系碩士論文。
24. 李念茹 (2017), 體驗學習對學生自我效能影響之研究-以食農教育為例, 國立中興大學生物產業管理研究所。
25. 李東育 (2018), 提昇食農教育-自我效能之關鍵因素研究 (以苗栗後龍中和國小為例), 育達科技大學資訊管理所。

26. 李素玲 (2017), 宜蘭縣一所都市型小學實施食農教育做法之探討, 國立臺東大學進修部暑期文化資源與休閒產業碩士專班。
27. 李婉羽 (2019), 鄒族傳統農耕智慧—九糧田地實踐與應用之研究, 國立中正大學台灣文學與創意應用碩士在職專班。
28. 李逸琦 (2020), 綠食力：家庭飲食教育之個案研究, 國立屏東大學教育學系碩士班。
29. 杜美華 (2020), 國小學童參與食農教育課程之學習動機與學習滿意度之研究, 育達科技大學休閒事業管理系碩士班。
30. 沈瑜庭 (2013), 有機農場經營者發展體驗式綠色旅遊態度之研究, 國立中興大學景觀與遊憩碩士學位學程。
31. 卓品伶 (2019), 繪本融入食農教育應用於國小一年級教學之研究, 逢甲大學公共事務與社會創新研究所碩士論文。
32. 卓若男 (2020), 原住民文化認同與創新教學策略探討：以小米農耕教育課程為例, 明新科技大學管理研究所碩士在職專班。
33. 卓聰明 (2017), 從產銷履歷探討團膳通路發展之研究-以台北市學校午餐為例, 德明財經科技大學流通管理系碩士論文。
34. 周彩鳳 (2020), 雲林縣國小高年級學童食農教育認知及行為傾向關係之研究, 國立虎尾科技大學休閒遊憩系碩士在職專班。
35. 周雅雲 (2014), 國民小學健康與體育教科書食育內容分析研究 (未出版)。南華大學文化創業市業管理學系碩士論文。
36. 林小惠 (2019), 食農教育提升自閉症兒童情緒掌控、耐性及飲食均衡之個案研究, 建國科技大學創意生活應用設計研究所碩士論文。
37. 林卉文 (2014), 食農教育教學運用在國小之成效 -以臺北市木柵國小為例, 國立臺中教育大學科學應用與推廣學系環境教育及管理碩士班。
38. 林玉純 (2019), 桃園市食農教育課程的願景管理探析—以桃園市龍安國小為例, 開南大學人文社會學院公共管理碩士在職專班。

39. 林如萍 (2017), 食農教育之推廣策略：學校教育實施之概念架構分析, 國立師範大學產學合作計畫研究報告
40. 林品緯 (2018), 臺北市食農課程之成效評估, 國立臺灣大學農業經濟學研究所。
41. 林郁惠 (2020), 運用電腦視覺技術於食農教育互動體驗之研究, 國立雲林科技大學數位媒體設計系碩士論文。
42. 林瑛菁 (2019), 食農教育體驗式教學法之研究-以新北市某國中為例, 華梵大學資訊管理學系碩士班。
43. 林筠榮 (2018), 智慧農鄉體驗學習互動導覽之研究, 國立雲林科技大學工業設計系碩士論文。
44. 林嘉柔 (2020), 國民小學實施食農教育現況與困境及因應策略之個案研究, 國立臺南大學教育學系課程與教學碩博士班。
45. 林寬宏 (2017), 另類食農網絡的實踐—以高雄美濃龍肚國小食農教育為例, 國立中山大學社會學系碩士班。
46. 林諾亞 (2016), 臺南地區國中生食農教育中食物里程概念之研究, 國立臺南大學綠色能源學科技學系碩士在職專班。
47. 邱高田 (2017), 休閒農場經營食農教育意願與阻礙因素之研究, 國立屏東科技大學農企業管理系所。
48. 涂琬婷 (2017), 非營利組織推動校園綠色飲食教育之研究-以主婦聯盟環境保護基金會臺北總會為例, 國立臺灣師範大學社會教育學系碩士論文。
49. 柳婉郁、莊晴、林信雄 (2017), 美國實施食農教育政策與制度之分析。國立中興大學農業暨自然資源學院森林學系碩士論文。
50. 洪千芸 (2017), 食農體驗活動之研究, 亞洲大學休閒與遊憩管理學系碩士在職專班。
51. 胡玉如 (2018), 國中家政課融入食農教育歷程研究, 輔仁大學兒童與家庭學系碩士在職專班。

52. 胡美真 (2017), 繪本融入食農教育教學對國小五年級學生食農態度影響之研究, 國立臺南大學教育學系課程與教學教學碩士班。
53. 唐韻甯 (2016), 臺北市國民小學推動食農教育之制度能力研究, 國立臺灣大學生物產業傳播暨發展學研究所碩士論文。
54. 徐紹恆 (2019), 食農教育融入國小教案設計之研究, 國立彰化師範大學地理學系。
55. 康世迪 (2018), 應用專家系統建構食農教育教學模式, 大葉大學休閒事業管理學系碩士班。
56. 康以琳 (2013), 人與食物的距離——農村小學推行食農教育之行動研究, 國立新竹教育大學社會科教育學系碩士班。
57. 張佩華 (2018), 幼兒園推動食農教育體驗學習課程成效之研究, 育達科技大學休閒事業管理系碩士班。
58. 張政超 (2019), 田園教育運用在國小教學之探討 -以臺北市萬大國小為例, 華梵大學建築系在職專班碩士論文。
59. 張淑君 (2015), 嘉義市國中小教師消費有機農產品行為意圖與有機教學意願之研究, 南華大學文化創意事業管理學系休閒產業碩士班。
60. 張順程 (2020), 推動永續農業與農場經營之個案研究 —以張家農場為例, 崑山科技大學企業管理研究所碩士論文。
61. 張嘉如 (2020), 以系統動態觀點探討影響國小教師推動食農教育之意願, 中華大學科技管理學系碩士論文。
62. 張廖淳心 (2018), 以食農教育為方法的環境教育—— 國立臺灣博物館「小小神農氏」與臺灣好基金會「神農計劃」之比較研究, 國立臺北藝術大學博物館研究所碩士論文。
63. 張禕中 (2019), 桌上遊戲創新設計之研究— 以食農教育二十四節氣為例, 國立臺中教育大學數位內容科技學系碩士班。
64. 張翡珊 (2019), 剩食之研究—以社區大學烹飪教學為例, 輔仁大學國際創業與經營管理學程碩士在職專班碩士論文。

65. 張慧文 (2017), 田園體驗學習運用於環境教育之行動研究：以臺北市三興國小三年級學童為例，臺北市立大學歷史與地理學系碩士論文。
66. 張穎馨 (2017), 環境學習中心到校持續型課程之學習成效--以裡山塾環境學習中心「在學校種菜吧！」五年級課程為例，靜宜大學生態人文學系碩士論文。
67. 曹錦鳳 (2015), 都市型小學推行食農教育之行動研究，國立中興大學生物產業管理研究所。
68. 梁祺佳 (2020), 以麵包樹為主題之食農教育課程的行動研究—以花蓮光復國小為例，環球科技大學觀光與生態旅遊系環境資源管理碩士班。
69. 盛若瑩 (2020), 從遊憩吸引力探討戶外園藝活動及空間規劃原則，國立中興大學園藝學系所。
70. 許姿屏 (2017), 農鄉旅遊生態行動導覽設計之研究，國立雲林科技大學工業設計系碩士論文。
71. 許建仁 (2018), 臺中市國民小學食農教育推動現況、行政支持與教師推動食農教育意願關係之研究，中臺科技大學文教事業經營研究所。
72. 陳光明 (2020), 探討埔里農業經營管理 以大坪頂農業區實務為例，亞洲大學休閒與遊憩管理學系碩士在職專班。
73. 陳芊庭 (2017), 食農市集價值共創與可持續性之研究-以中台灣四個小市集為例，國立雲林科技大學創意生活設計系碩士論文。
74. 陳侑誠 (2019), 魚菜共生食農教育指標建構之研究，國立屏東科技大學農企業管理系所。
75. 陳俐樺 (2018), 高雄市國民小學教師實施食農教育之現況與問題探究，臺北市立大學歷史與地理學系社會科教學碩士學位班。
76. 陳冠佑 (2017), 農園蔬菜栽種教育課程對國小學生 食農知識、態度及行為之影響，佛光大學未來與樂活產業學系碩士論文。
77. 陳姿瑩 (2019), 食農教育認知、參與阻礙與意願之研究—以臺灣中部地區的家長為例，靜宜大學觀光事業學系碩士論文。

78. 陳建宇 (2020), 廚師作為修補食農 (關係) 斷裂的中介者角色之研究 - 以膳馨餐廳鄭乃綱廚師為例, 國立虎尾科技大學休閒遊憩系碩士班。
79. 陳建興 (2018), 私立幼兒園以食農教育作為招生行銷策略之分析, 國立臺灣大學農業經濟學研究所。
80. 陳美好 (2018), 食農教育課程實施方式、學生學習感受與健康飲食行為之影響 - 以臺中市國小高年級學生為例, 亞洲大學休閒與遊憩管理學系碩士在職專班。
81. 陳萱蓉 (2015), 實施食農教育對高職餐旅群學生認知學習影響之研究, 輔仁大學餐旅管理學系碩士在職專班。
82. 陳慶峰 (2016), 運用盆耕輔助食農教育之成效研究 - 以臺北市某國小三年級學生為例, 臺北市立大學地球環境暨生物資源學系碩士在職專班。
83. 陳韻如 (2016), 國小食農教育內涵、目標與能力指標芻議之行動研究, 臺北市立大學地球環境暨生物資源學系碩士在職專班。
84. 陸魁奇 (2016), 廢校閒置校園再利用為食農教育渡假村模式之研究 - 以平溪國小東勢分校為例, 景文科技大學旅遊管理系觀光與餐旅管理碩士班。
85. 曾湘坤 (2015), 校園推動食農教育作法之探討, 大仁科技大學環境管理研究所。
86. 曾楚倩 (2019), 十二年國教自然科學領域課程融入環境教育議題食農教育為例, 國立臺中教育大學科學教育與應用學系環境教育及管理碩士班。
87. 曾麗娜 (2017), 校園推動食農教育影響孩童對食品與糧食安全問題認知之研究 - 以高雄市梓官國小為例, 樹德科技大學會展管理與貿易行銷碩士學位學程。
88. 游子萱 (2019), 學校推行食農教育之研究 - 以四位高中家政教師為例, 國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系碩士論文。
89. 馮羿萍 (2017), 彩虹幼兒園推行食農教育的過程, 國立清華大學臺灣研究教師在職進修碩士學位班。
90. 黃正孜 (2019), 臺灣茶文化融入食農教育對學習影響之創新研究, 世新大學資訊傳播學研究所(含碩專班)。

91. 黃書鈺 (2017), 食農教育結合國小營養午餐面臨之問題探討~以臺北市國小為例, 臺北市立大學地球環境暨生物資源學系碩士在職專班。
92. 黃淑貞 (2019), 小學低年級食農教育課程知識建構之行動研究, 國立屏東大學社會發展學系碩士班。
93. 黃翊愷 (2016), 遊憩體驗觀點探討食農教育意涵之研究, 南開科技大學休閒事業管理研究所。
94. 黃琬楸 (2019), 發展永續農業議題特色課程之行動研究, 國立高雄師範大學科學教育暨環境教育研究所。
95. 黃綉芳 (2019), 食農教育之體驗課程對國小學生綠色飲食知識、態度及行為影響之研究, 明道大學資訊傳播學系碩士班。
96. 黃曉君 (2012), 大學校園之食農教育 —以國立東華大學「校園綠色廚房」為例, 國立東華大學自然資源與環境學系碩士論文。
97. 楊玉君 (2017), 以轉化學習理論探討 WWOOF 在食農教育的實踐, 國立嘉義大學行銷與觀光管理學系研究所。
98. 楊苡汝 (2020), 食農教育的概念於農村體驗旅遊之應用與設計-以阿里山地區農村社區為例, 樹德科技大學應用設計研究所。
99. 楊純怡 (2019), 國中集中式特教班進行食農教育之研究, 國立臺灣師範大學特殊教育學系碩士論文。
100. 楊惠喻 (2017), 澎湖縣國小食農教育之推動現況、困境及因應策略之個案研究, 國立臺南大學教育學系課程與教學碩士在職專班。
101. 楊德權 (2020), 花蓮縣光復國小野菜食農教育之行動研究, 環球科技大學觀光與生態旅遊系環境資源管理碩士班。
102. 葉怡君 (2015), 雲林縣國中生綠色飲食認知之研究, 國立虎尾科技大學休閒遊憩研究所。
103. 葉秋香 (2014), 食育在東華附幼的應用, 國立東華大學自然資源與環境學系碩士論文。

104. 葉素尹 (2017), 桃竹苗地區國民小學教師實施食農教育現況之研究, 國立清華大學教育與學習科技學系碩士論文。
105. 葉雯 (2016), 民間環教組織推廣食農教育成效評估之研究 -以觀樹教育基金會-裡山塾為例, 國立臺中教育大學區域與社會發展學系國民小學教師在職進修教學碩士學位班。
106. 董信宏 (2018), 食農教育教案研究- 家家有盆菜在斗六幼兒園食農教育教學為例, 環球科技大學觀光與生態旅遊系環境資源管理碩士班。
107. 董盈君 (2015), 東華大學的飲食革命—「校園綠色廚房」通識課程對學生認知、態度和行為的改變, 國立東華大學自然資源與環境學系碩士論文。
108. 董時叡、蔡嫦娥 (2016), 當筷子遇上鋤頭：食農教育作伙來。2017年九月二刷
109. 詹勇雄 (2008), 學校營養午餐秘書選用當地生產食材態度意願之探討—以中部縣市公辦公營午餐學校為例, 國立中興大學生物產業推廣暨經營學系所。
110. 廖小婷 (2020), 農會四健推廣人員食農教育專業發展需求研究, 國立中興大學農業企業經營管理碩士在職專班。
111. 劉千倚 (2016), 都市農園之臺灣模式的探討與分析—以臺中市為例, 朝陽科技大學建築系建築及都市設計碩博士班。
112. 劉玉秋 (2019), 新北市「四加一安心蔬菜營養午餐計畫」服務品質之研究-以三峽區國小為例, 中華大學行政管理學系碩士論文。
113. 劉姍佩 (2019), 國民小學推動食農教育協力夥伴關係之研究：以南投縣埔里鎮藍天國小為例, 國立暨南國際大學公共行政與政策學系碩士論文。
114. 劉芳姩 (2017), 應用農村休閒體驗活動推動食農教育之研究, 國立高雄師範大學文化創意設計碩士學位學程。
115. 劉柏妤 (2020), 國中教師食農教育認知、態度與教學投入之研究, 中國文化大學生活應用科學系碩士論文。
116. 劉倩吟 (2014), 大地的恩澤：高雄地區國小推動食農教育的幾個案例, 國立高雄應用科技大學觀光與餐旅管理研究所。

117. 劉靜芬 (2017), 校園農務體驗—自然與生活科技課程融入食農教育之行動反思, 靜宜大學觀光事業學系碩士論文。
118. 蔡享言 (2019), 食育課程綠色飲食認知、態度、行為之影響-以台南市某國中為例, 長榮大學管理學院經營管理碩士班。
119. 蔡佩珊 (2016), 台北市國中生食農教育認知對其早餐選擇行為之研究, 國立臺灣師範大學地理學系碩士論文。
120. 蔡昀珊 (2020), 農夫市集促進地方發展的可能: 以三小市集為例, 逢甲大學公共事務與社會創新研究所。
121. 蔡錦鈴 (2019), 國小食農教育及其對五年級學童學習影響之個案研究, 靜宜大學教育研究所。
122. 鄭凱明 (2017), 偏鄉農村小學推動「食農教育」之行動研究, 國立高雄師範大學工業科技教育學系碩士論文。
123. 鄭鈺憶 (2018), 臺日高中生食農教育認知對其早餐選擇行為之研究, 國立臺灣師範大學地理學系碩士論文。
124. 蕭旦倫 (2018), 計畫性食農教育之考評研究 -- 以 106 年度食農教育推廣計畫為例, 國立臺灣大學農業經濟學研究所。
125. 錢嘉慧 (2016), 以食農教育發展幼兒園在地化課程之行動研究, 國立臺北教育大學課程與教學研究所。
126. 駱淑真 (2019), 食農教育融入學校本位課程之學習 成效探究—以苗栗縣啟明國小為例, 國立臺中教育大學科學教育與應用學系環境教育及管理碩士在職專班。
127. 戴勝謙 (2017), 以網路社群作為教學媒體對五年級生食農教育的知識之影響, 健行科技大學資訊管理系碩士班。
128. 戴雅姿 (2018), 臺北市幼兒園推動小田園教育體驗學習計畫之執行研究, 中華大學行政管理學系碩士論文。
129. 薛景之 (2018), 學齡兒童跨領域教材設計與教學之研究, 國立雲林科技大學工業設計系碩士論文。

130. 藍惠玲 (2017), 食農議題融入統整課程對學生親環境行為表現之協同行動研究, 國立高雄師範大學科學教育暨環境教育研究所。
131. 顏建賢、曾宇良、張瑋琦、陳美芬、謝亞庭 (2015), 我國食農教育推動之研究, 農業推廣文彙, 第 60 期, P69-86。
132. 魏任鴻 (2017), 都會消費者參與食農教育活動效益之研究-城鄉互動觀點, 景文科技大學旅遊管理系觀光與餐旅管理碩士班。
133. 羅文傑 (2019), 從產地到餐桌的食農教育體驗歷程、健康餐飲行為認知之研究-以國姓鄉主題餐廳為例, 南開科技大學休閒事業管理研究所。
134. 羅幸宜 (2019), 食農教育桌遊設計, 臺北市立大學應用物理暨化學系碩士在職專班。
135. 關雅云 (2018), 教師食農專業學習社群發展歷程之研究, 國立東華大學自然資源與環境學系碩士論文。
136. 蘇品華 (2018), 以服務設計 4D 流程發展食農教育感恩體驗模組之研究, 國立雲林科技大學設計學研究所。
137. 龔珈慧 (2019), 食農教育培訓課程歷程與成效評估-以花蓮縣富里鄉農會「107 年食農教育推廣示範計畫」培訓課程為例, 國立臺南大學生態暨環境資源學系生態旅遊碩士班。

二、網站文獻

1. 科技大觀園-都市農業：都市中的食農教育
網址：<https://scitechvista.nat.gov.tw/c/sTXt.htm>
2. 食農教育 - 臺灣農業推廣學會
網址：<http://www.extension.org.tw/pdf/60/60-02.pdf>
3. 我國食農教育推動策略之研究 - 臺灣農業推廣學會
網址：<http://www.extension.org.tw/pdf/60/60-10.pdf>

4. 關於食農 - 臺灣農業推廣學會--食農教育推廣網站

網址：<http://www.extension.org.tw/education/about.html>

5. 立法院-食農教育推動之研究

網址：<https://www.ly.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=6590&pid=176370>

6. 日本推動食農教育近 15 年，臺灣的進度在哪？

網址：<https://www.foodnext.net/life/education/paper/5975355132>

7. 臺灣碩博士論文知識加值系統

網址：<https://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-bin/gs32/gsweb.cgi/ccd=xr8Fkw/webmge?mode=basic>

8. 基隆市食農教育活動

網址：

<https://www.greenschool.moe.edu.tw/gs2/dl.ashx?k=563CC2D2193235227473382EC54A8DAC7B0F71E1D1A81B52E2ED97512A90A77507F489714F13B30E6014E5C62D2DD251450DD668E5A07844E2240FFDBEEDCDB4DD0D54551E4EE156BDABA36C3D2CE6D9409FDFCFDEB03796F5430E11CF2A2494579BA2D080ABBD7667660CE3D5D917CBA2A5178001B1BD8395C7A818666A9FD133E4E594659D75AEF01DFCED3931D6871C6B6B64CF1E22A1232349E9BCE4B7FE>

9. 臺北市食農教育活動品質工作坊

網址：

https://www.doed.gov.taipei/News_Content.aspx?n=DD2DDE3BA14D9019&sms=9D72E82EC16F3E64&s=EAAC6596CC5ACAE8

10. 新北市食農教育計畫

網址：<https://www.sdec.ntpc.edu.tw/p/405-1000-1060,c198.php?Lang=zh-tw>

11. 桃園市食農教育計畫

網址：

https://www.tyc.edu.tw/home.jsp?id=6&parentpath=0,5&mcustomize=multimessage_view.jsp&d ataserno=202007230042&aplistdn=ou=hotnews,ou=chinese,ou=ap_root,o=tycg,c=tw&toolsflag=

Y

12. 新竹縣食農教育體驗

網址：<https://www.beclass.com/m/rid=2343d035f03e59891559>

新竹市親子體驗拔蘿蔔活動

網址：<https://www.beclass.com/m/rid=2343ac25e322ad1b2302>

13. 苗栗縣食農教育體驗活動

網址：<https://www.beclass.com/m/rid=234172a5da932bcc84e3>

14. 臺中市食農教育計畫

網址：<http://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL003314>

15. 彰化縣食農教育體驗

網址：[www.facebook.com > photos](http://www.facebook.com/photos) 彰化縣福興鄉農會- 109 年食農教育推廣計畫青農帶路農遊趣~有機米農夫線上報名 ...

16. 南投縣食農教育體驗

網址：<https://ezgo.coa.gov.tw/zh-TW/Front/News/Detail/1180>

17. 雲林縣食農教育計畫

網址：https://education.yunlin.gov.tw/News_Content.aspx?n=8332&sms=15340&s=307558

18. 嘉義縣食農教育計畫

網址：<http://foodedu.cyc.edu.tw/modules/tadnews/index.php?nsn=409>

19. 嘉義市食農教育計畫

網址：

<https://school.cy.edu.tw/nss/cyjhweb/freeze/5a9759adef37531ea27bf1b0/yUaknVr5000/5f227f9b8b93e10a0c40401a>

20. 臺南市食農教育計畫

網址：https://www.tainan.gov.tw/News_Content.aspx?n=13371&s=6753312

21. 高雄市食農教育計畫

網址：[m.facebook.com > KSSG12 > photos](https://m.facebook.com/photos) 網頁搜尋結果「109 年高雄市食農教育教師營

」報名開跑囉～～!!□ ... - 高通通-高雄 Super Go-高雄 ...

22. 屏東縣食農教育計畫

網址：<https://www.ptffp.com.tw/modules/tadnews/>

23. 宜蘭縣食農教育計畫

網址：cenews.com.tw > 常保一份感恩及珍...網頁搜尋結果存著感恩及珍惜的心宜蘭縣
推動國中小「食農教育暨教育農園」計畫- 尖端新聞網 ...

24. 花蓮縣食農教育體驗

網址：<http://www.ksnews.com.tw/index.php/news/realtimenewsContent/0000009002>

25. 臺東縣食農教育計畫

網址：www.peponews.tw > ...培養優秀食農教育宣導人才臺東場辦理「109年食農教育
宣導人員 ... - 臺灣人民報

附錄

附錄一 蔬食講座問卷題目

您好：

這是一份專題製作的問卷調查，本問卷主要目的為探討本校企業管理系學生對於蔬食、油品的基本知識與態度，本問卷之題目並無絕對的標準答案，您填答的內容保密且不個別公開或做為其他用途，僅做學術參考，敬請安心作答。

最後，謝謝您撥冗填答此問卷。

敬祝 平安喜樂

指導老師：詹慧雯老師
學生：鄭博維、張瓊方、邱芷媛



問卷小活動：本問卷結束後，我們將抽取 5 位同學參加蔬食體驗營，請認真填答呦！



請依您的個人經驗填答以下問題：

一、性別：男 女

二、您認為的蔬食餐是：素食餐 全部都是蔬菜的餐點 沒有肉的餐點

領域	題項	非常不同意	不同意	同意	非常同意
油品知識	1. 純天然的油就是好油	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	2. 油是健康的大敵，少吃就對了	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3. 油的顏色越深，品質越差	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4. 油的發煙點越低，品質越低	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	5. 在加熱中且還未放食物進去時，油表面的泡泡越多品質越差	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6. 油在高溫下即變得黏稠、有油臭味，這樣的油對人體是有害的	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	7. 烹飪時，盡量不選擇調和油、精製油	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	8. 烹飪方式使用半煮炒，盡量不爆香，以冷鍋冷油烹調	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
蔬食知識	9. 您認為蔬食餐比一般飲食更沒有負擔	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	10. 您認為蔬食餐會有營養不良的問題	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	11. 您認為蔬食餐的口感很好	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	12. 您會擔心蔬食餐有食安問題	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
蔬食態度	13. 在您健康亮紅燈時您會優先考慮食用蔬食餐	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	14. 您認為蔬食餐的價值與價位成正比	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	15. 您認為食用蔬食餐最大的原因是宗教因素	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	16. 您認為食用蔬食餐最大的原因是好奇	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	17. 您認為食用蔬食餐最大的原因是偶爾改變口味	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
蔬食行為	18. 您會主動食用蔬食餐	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	19. 您會推薦親友食用蔬食餐	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	20. 您會告訴大家蔬食餐的好處	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

附錄二 食農認知問卷題目

您好：

這是一份專題製作的問卷調查，本問卷主要目的為探討本校企業管理系學生對於食農教育與日常飲食之相關行為、態度，本問卷之題目並無絕對的標準答案，您填答的內容保密且不個別公開或做為其他用途，僅做學術參考，敬請安心作答。最後，謝謝您撥冗填答此問卷。

敬祝 平安喜樂

指導老師：詹慧雯老師
學生：鄭博維、張瓊方、邱芷媛



問卷小活動：本問卷結束後，我們將抽取二位同學各贈送一份小甜點，請認真填答呦！



請依您的個人經驗填答以下問題：

一、性別：○男 ○女

二、學號：_____

三、喜歡自煮或外食：○自煮 ○外食

四、您自煮的次數約為：__天__次（例：一天三次、五天一次）

五、您外食的次數約為：__天__次（例：一天三次、五天一次）

領域	題項	非常不同意	不同意	同意	非常同意
地產地銷	1. 您願意到採用國產食材的餐廳用餐	○	○	○	○
	2. 您願意少吃進口的食物	○	○	○	○
	3. 您願意選擇購買當季的食材	○	○	○	○
	4. 您願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	○	○	○	○
安全生產	5. 您願意選擇標示產地來源安全的農產品	○	○	○	○
	6. 您願意購買有標示生產者資訊的農產品	○	○	○	○
	7. 您願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	○	○	○	○
	8. 您瞭解安全農產品標章種類的代表意義	○	○	○	○
	9. 您信任台灣安全農產品標章	○	○	○	○
農事教育	10. 您願意體驗簡單的農產生活技能	○	○	○	○
	11. 您願意參與農業體驗教學活動與生產者建立交流信賴	○	○	○	○
	12. 您喜歡栽培農/園作物	○	○	○	○
健康飲食	13. 您喜歡養殖小動物	○	○	○	○
	14. 您願意告訴大家安全食物的好處	○	○	○	○
	15. 您會盡量不吃有過度添加物的食品	○	○	○	○
飲食文化	16. 您會盡量在家烹調三餐	○	○	○	○
	17. 您喜歡與家人/親友同桌吃飯	○	○	○	○
	18. 您採用完整的食材烹調，避免浪費	○	○	○	○
	19. 您感謝土地提供物產及生產者的辛勞	○	○	○	○

附錄三 食農認知問卷之各班同意度

領域	題目	企一甲			企一乙		
		同意度		平均值	同意度		平均值
		人數	百分比		人數	百分比	
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	24	100.0%	3.46	23	100.0%	3.43
	2. 願意少吃進口的食物	15	62.5%	2.67	15	65.2%	2.74
	3. 願意選擇購買當季的食材	24	100.0%	3.25	23	100.0%	3.35
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	12	50.0%	2.54	10	43.5%	2.43
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	24	100.0%	3.79	23	100.0%	3.57
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	23	95.8%	3.33	23	100.0%	3.48
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	24	100.0%	3.63	23	100.0%	3.61
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	23	95.8%	3.29	22	95.7%	3.30
	9. 信任台灣安全農產品標章	23	95.8%	3.54	23	100.0%	3.48
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	23	95.8%	3.46	20	87.0%	3.35
	11. 願意參與農業體驗教學活動與生產者建立交流信賴	19	79.2%	3.04	20	87.0%	3.26
	12. 喜歡栽培農/園作物	17	70.8%	2.83	16	69.6%	2.96
	13. 喜歡養殖小動物	20	83.3%	3.42	19	82.6%	3.39
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	13	54.2%	3.42	21	91.3%	3.48
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	13	54.2%	3.42	22	95.7%	3.57
	16. 盡量在家烹調三餐	21	87.5%	3.25	19	82.6%	3.26
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	22	91.7%	3.29	21	91.3%	3.35
	18. 採用完整的食材烹調, 避免浪費	23	95.8%	3.42	23	100.0%	3.52
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	24	100.0%	3.88	23	100.0%	3.74

領域	題目	企二甲			企二乙		
		同意度		平均值	同意度		平均值
		人數	百分比		人數	百分比	
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	29	100.0%	3.28	24	96.0%	3.16
	2. 願意少吃進口的食物	20	69.0%	2.76	16	64.0%	2.76
	3. 願意選擇購買當季的食材	28	96.6%	3.34	24	96.0%	3.20
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	20	69.0%	2.76	17	68.0%	2.80
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	29	100.0%	3.48	25	100.0%	3.48
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	29	100.0%	3.45	25	100.0%	3.56
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	29	100.0%	3.48	23	92.0%	3.24
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	25	86.2%	3.14	23	92.0%	3.16
	9. 信任台灣安全農產品標章	28	96.6%	3.28	24	96.0%	3.12
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	24	82.8%	3.07	20	80.0%	2.88
	11. 願意參與農業體驗教學活動與生產者建立交流信賴	23	79.3%	2.97	20	80.0%	3.00
	12. 喜歡栽培農/園作物	18	62.1%	2.72	13	52.0%	2.60
	13. 喜歡養殖小動物	22	75.9%	3.00	18	72.0%	2.88
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	29	100.0%	3.24	22	88.0%	2.96
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	28	96.6%	3.18	21	84.0%	3.08
	16. 盡量在家烹調三餐	22	75.9%	2.93	21	84.0%	3.08
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	29	100.0%	3.59	23	92.0%	3.40
	18. 採用完整的食材烹調, 避免浪費	28	96.6%	3.38	24	96.0%	3.32
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	29	100.0%	3.62	25	100.0%	3.60

領域	題目	企三甲			企三乙		
		同意度		平均值	同意度		平均值
		人數	百分比		人數	百分比	
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	22	91.7%	3.21	21	100.0%	3.19
	2. 願意少吃進口的食物	12	50.0%	2.54	13	61.9%	2.81
	3. 願意選擇購買當季的食材	23	95.8%	3.29	20	95.2%	3.19
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	14	58.3%	2.63	16	76.2%	2.90
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	24	100.0%	3.38	20	95.2%	3.57
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	24	100.0%	3.46	21	100.0%	3.67
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	24	100.0%	3.42	19	90.5%	3.43
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	18	75.0%	3.00	15	71.4%	2.86
	9. 信任台灣安全農產品標章	24	100.0%	3.29	17	81.0%	2.95
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	17	70.8%	2.96	19	90.5%	3.05
	11. 願意參與農業體驗教學活動與生產者建立交流信賴	15	62.5%	2.75	19	90.5%	3.14
	12. 喜歡栽培農/園作物	11	45.8%	2.71	10	47.6%	2.48
	13. 喜歡養殖小動物	14	58.3%	2.71	9	42.9%	2.43
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	22	91.7%	3.17	17	81.0%	3.00
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	20	83.3%	3.08	19	90.5%	3.00
	16. 盡量在家烹調三餐	15	62.5%	2.63	10	47.6%	2.52
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	20	83.3%	3.13	21	100.0%	3.48
	18. 採用完整的食材烹調, 避免浪費	24	100.0%	3.21	21	100.0%	3.38
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	24	100.0%	3.54	21	100.0%	3.62

領域	題目	企四甲			企四乙		
		同意度		平均值	同意度		平均值
		人數	百分比		人數	百分比	
地產地銷	1. 願意到採用國產食材的餐廳用餐	32	100.0%	3.19	22	100.0%	3.27
	2. 願意少吃進口的食物	18	56.3%	2.56	13	59.1%	2.59
	3. 願意選擇購買當季的食材	31	96.9%	3.19	20	90.9%	3.14
	4. 願意購買形象不佳但仍可食用的農產品	17	53.1%	2.63	10	45.5%	2.45
安全生產	5. 願意選擇標示產地來源安全的農產品	31	96.9%	3.41	22	100.0%	3.45
	6. 願意購買有標示生產者資訊的農產品	30	93.8%	3.44	22	100.0%	3.45
	7. 願意鼓勵親友購買有安全標章的農產品	30	93.8%	3.34	22	100.0%	3.41
	8. 瞭解安全農產品標章種類的代表意義	27	84.4%	3.19	14	63.6%	2.73
	9. 信任台灣安全農產品標章	30	93.8%	3.38	22	100.0%	3.32
農事教育	10. 願意體驗簡單的農產生活技能	23	71.9%	2.88	19	86.4%	3.18
	11. 願意參與農業體驗教學活動與生產者建立交流信賴	24	75.0%	2.88	19	86.4%	3.23
	12. 喜歡栽培農/園作物	16	50.0%	2.47	13	59.1%	2.68
	13. 喜歡養殖小動物	21	65.6%	2.72	13	59.1%	2.82
健康飲食	14. 願意告訴大家安全食物的好處	30	93.8%	3.25	22	100.0%	3.45
	15. 盡量不吃有過度添加物的食品	29	90.6%	3.09	17	77.3%	3.05
	16. 盡量在家烹調三餐	13	40.6%	2.50	13	59.1%	2.64
飲食文化	17. 喜歡與家人/親友同桌吃飯	31	96.9%	3.50	21	95.5%	3.50
	18. 採用完整的食材烹調, 避免浪費	30	93.8%	3.25	21	95.5%	3.32
	19. 感謝土地提供物產及生產者的辛勞	31	96.9%	3.53	22	100.0%	3.64

附錄四 食農教育法案

食農教育法草案總說明

在全球貿易自由化、氣候變遷時代，造成糧食供應不穩定及價格波動劇烈等影響，而糧食安全、農產品安全與全民飲食息息相關，農業經營擔負提供穩定安全農產品之責任，全民亦須支持在地農業發展。為呼應提高糧食自給率、減少糧食浪費、穩定供應安全糧食等全民訴求，落實終身學習理念，形成全民運動。

透過對於飲食及農業關懷，培養國民基本農業生產、農產加工、友善環境、食物選擇、飲食調理知能及實踐，藉此認識從產地到餐桌、從生產端到消費端等相關知識，培養良好飲食習慣，進而深化國民對國產農產品、飲食及農業文化的認同、信賴與支持，增進國民健康，促進農產品消費，共同維護自然及生態景觀，創造農村就業機會，振興農村經濟，促進農業永續發展，並創新臺灣農業多元價值。

鑑於各界對於食農教育在飲食教育（含營養、家政、健康、食品教育等）、環境教育與農業教育領域之定義和實施方法各有主張，且食農教育之工作涉及範疇面廣，為統一主管機關或統合機關，建立法源基礎，深化家庭、學校、社區等不同年齡層國民對食農教育之理解，增進飲食與農業事務有效的結合。有鑑於此，為期提升全民對國產農產品的認同與支持，賦與推動食農教育之經費及法源依據，爰擬具「食農教育法」草案，計二十二條，其要點如下：

一、規定食農教育之立法目的，釐清食農教育之定義及推動方向，並明定主管機關推動，以促進全民參與及支持農業發展。（草案第一條至第四條）

二、直轄市及縣（市）政府與中央政府共同推動食農教育工作，包括策劃、督導、獎助、評鑑及專業人員之訓練等，以促進食農教育之落實。（草案第五條及第六條）

三、主管機關為整合規劃、協調、諮詢及宣導食農教育，應設食農教育諮詢會。（草案第七條）

四、食農教育依對象及實際需求，採多元方式辦理。（草案第八條）

五、規範中央主管機關及中央目的事業主管機關應訂定健全之飲食生活指標，推廣農產

品消費及國民營養知識。(草案第九條)

六、輔導農業工作者生產友善環境及政府推動標章(示)之溯源之農產品，並輔導研發、製造、銷售以在地生產之農產品為主要原料之食品。(草案第十條及十一條)

七、協助家庭、社區、各級學校及幼兒園推行食農教育相關事項，包括提供各類知識、設置農產品推廣據點及參與食農教育體驗活動等，以促進對於食農教育之理解。(草案第十二條至第十四條)

八、主管機關及目的事業主管機關應鼓勵相關單位、組織及團體辦理食農教育課程與體驗活動、教育訓練、製作宣導資料。(草案第十五條)

九、主管機關應設置網路平臺，整合食農教育教材、教案、專業人員、 宣導資料等相關資訊。(草案第十六條)

十、政府機關(構)等單位所屬人員應完成食農教育課程，且由該機關(構)提報執行成果，未依規定辦理者，另予處罰。(草案第十七條、第二十一條)

十一、中央主管機關及中央目的事業主管機關應加強食農教育之相關研究。(草案第十八條)

十二、主管機關及目的事業主管機關應寬列預算，推行食農教育相關事項。(草案第十九條)

十三、主管機關應對食農教育傑出貢獻者，予以獎勵。(草案第二十條)

十四、本法之施行日期。(草案第二十二條)

條文	說明
<p>第一條為推動食農教育，強化飲食與農業之連結，增進國民健康，促進全民參與與支持農業發展，強化城鄉交流，維護飲食及農業文化傳承，提高糧食自給率，增加農村就業機會，活化農村社區產業及農業永續經營之目的，特制定本法。</p>	<p>本法立法目的。</p>
<p>第二條本法所稱主管機關：在中央為行政院農業委員會；在直轄市為直轄市政府；在縣(市)為縣(市)政府。本法所定事項，涉及各目的事業主管機關職掌者，由各該目的事業主管機關辦理。前二項主管機關及各目的事業主管機關權責劃分如下：</p> <p>一、主管機關：主管食農教育之規劃、推動及監督等事項。</p> <p>二、衛生主管機關：主管營養攝取、食品安全與風險之規劃、推動及監督等事項。</p> <p>三、教育主管機關：主管食農教育人才培育之規劃、推動及監督等事項。</p> <p>四、環境主管機關：主管食物浪費之規劃、推動及監督等事項。</p> <p>五、文化主管機關：主管飲食文化之規劃、推動及監督等事項。</p> <p>六、其他措施由各相關目的事業主管機關依職權規案。</p>	<p>一、第一項明定本法之主管機關。</p> <p>二、考量食農教育涉及眾多部會權責，如教育部之各級學校食農教育、學校營養餐點供應、學校衛生，衛生福利部之營養攝取、家庭餐食、社區共食、食品安全與風險，經濟部之有益國民營養食品之獎勵及補助，行政院環境保護署之食品廢棄物減量等，受於第二項規定推動食農教育涉及其他部會權責時，應由相關部會統籌規劃、協調及辦理。</p> <p>三、第三項規範主管機關及各目的事業主管機關之權責劃分事項。由各相關目的事業主管機關依職權規劃辦理。</p>
<p>第三條本法用詞定義如下：</p> <p>一、食農教育：指培養國民基本農業生產、農產加工、友善環境、食物選擇、飲食調理知能及實踐，透過飲食與農業連結之各種教育活動，促使國民重視並支持國產農產品、飲食及農業文化。</p> <p>二、地產地消：指在地生產、在地消費。劃辦理。</p> <p>三、飲食文化：指各族群對農產加工、餐具、擺席、飲食習慣、飲食禮儀、食物選擇、飲食調理等固有的飲食生活相關的生活或行動方式，並具有傳統文化價值。</p>	<p>法用詞定義</p>

<p>第四條本法基本目標如下：</p> <p>一、培養國民消費觀念及飲食習慣，落實健康飲食生活，增進國民健康。</p> <p>二、鼓勵國民參與農業生產至飲食消費過程之各種教育活動，增進生產者及消費者之交流，強化國民對國產農產品認同、信賴及支持。</p> <p>三、維護飲食與農業文化的傳承，推動地產地消，增加農村就業機會，促進農業永續發展。</p>	<p>明定本法基本目標。</p>
<p>第五條中央主管機關應考量國家發展方向及社會需求，依前條所定基本目標規劃食農教育政策與計畫，並掌理下列事項：</p> <p>一、食農教育政策、法規研訂。</p> <p>二、食農教育工作研究及發展。</p> <p>三、全國性食農教育工作策劃及督導。</p> <p>四、全國性食農教育工作獎助及評鑑。</p> <p>五、食農教育專業人員培訓及在職訓練。</p> <p>六、食農教育宣導及推展。</p> <p>七、其他全國性食農教育推展。</p>	<p>中央主管機關應依基本目標，訂定執行所需之政策與計畫，並明定其掌理事項。</p>
<p>第六條直轄市、縣(市)主管機關掌理下列事項：</p> <p>一、地方性食農教育策劃、辦理及督導。</p> <p>二、食農教育工作獎助。</p> <p>三、所屬食農教育專業人員在職訓練。</p> <p>四、推展地方食農教育宣導及推展。</p> <p>五、其他地方性食農教育推展。</p>	<p>明定地方主管機關之掌理事項。</p>
<p>第七條主管機關為整合規劃、協調、諮詢及宣導食農教育，應設食農教育諮詢會。</p>	<p>規範諮詢會之組成目的及成員。</p>
<p>前項諮詢會，其成員應包括主管機關、教育、衛生及環境主管機關代表、食品、農業、教育及環境學者專家、農業及教育及環境團體代表。專家、學者及非營利組織代表不得低於二分之一，委員任一性別比例不得低於三分之一。</p>	

<p>第八條食農教育之推展，應透過家庭、學校、社區等多元管道，以彈性及符合終身學習為原則，依其對象及實際需要，推動食農教育活動。</p>	<p>明定食農教育推動方式及對象，應以多元、彈性及符合終身學習為原則，推動對象為全民，強調全民參與，並與產業結合，依各類對象、實際需求，採用不同之學習方式，以增進全民對於食農教育之認知。</p>
<p>第九條中央主管機關及中央目的事業主管機關應依各年齡層，訂定健全之飲食生活指標，推廣農產品消費、國民營養知識。</p>	<p>依各年齡層的實際所需營養攝取，並考量我國糧食供需現況，建立健全之飲食生活指標，推廣農產品消費、國民營養知識。</p>
<p>第十條中央主管機關應輔導農業工作者生產友善環境及政府推動標章(示)之溯源農產品。</p>	<p>為推動合理化施肥、有機農業、生態復育、循環農業及綠色保育標章等友善環境措施，爰規範中央主管機關應輔導事項。</p>
<p>第十一條中央主管機關及中央目的事業主管機關應輔導相關機關(構)、團體或企業研發、製造、銷售以在地生產之農產品為主要原料之食品。為促進國內糧食消費、食品安全及食物里程等環保觀念，輔導、獎勵食品業者研發、製造、銷售有益國民健康及以在地生產之農產品為主原料之食品。</p>	
<p>第十二條主管機關及目的事業主管機關應協助家庭推行下列事項： 一、提供兒童及其父母或未成年子女權利義務行使負擔者學習良好飲食習慣之機會。 二、提供農產品消費、國民營養之資訊。</p>	<p>提供兒童及其父母或未成年子女權利義務行使負擔者學習良好飲食習慣之機會，以及相關健康、營養知識之資訊。</p>
<p>第十三條主管機關應協助社區推行下列事項： 一、設置農產品推廣據點。 二、依地區農業特色、景觀資源、農村發展特色及生態與文化資產，辦理食農教育課程及體驗活動。</p>	<p>一、推動農產品地產地消，減少中間成本，縮短食物里程，建構小農銷售平臺。 二、協助農村社區依地區農業特色、飲食文化發展鄉土料理食譜，並透過農民市集、農民直銷站及其他管道推廣鄉土料理。 三、鼓勵農村社區依地區農業特色、景觀資源、農村發展特色及生態與文化資產，規劃及辦理食農教育體驗活動，強化消費者與生產者交流。</p>

<p>第十四條主管機關及目的事業主管機關應協助各級學校及幼兒園推行下列事項：</p> <p>一、鼓勵所屬人員參加食農教育相關訓練。</p> <p>二、透過學校膳食供應、食農教育體驗活動，促進健康飲食生活之認識及實踐。</p>	<p>一、食農教育除推動營養科學、農業耕作之概念，必須強化飲食及農業相關知識，鼓勵各級學校及幼兒園所屬人員參加相關訓練，彌補相關知識的不足。</p> <p>二、食農教育課程應融入目前已有科目，如自然、社會、健體、藝文、家政、環境教育等，融入學生的知識體系。</p> <p>三、透過學校膳食供應、農業生產至食品消費過程之各種體驗活動，使學生對於飲食生活有更深入的理解，促進健康飲食生活之實踐。</p>
<p>第十五條主管機關及目的事業主管機關應鼓勵農業、教育、衛生、環境等相關單位、組織及團體，推行下列事項：</p> <p>一、依地區農業特色，辦理食農教育課程及體驗活動。</p> <p>二、辦理所屬人員食農教育訓練。</p> <p>三、製作食農教育宣導資料。</p>	<p>明定主管機關及目的事業主管機關，應鼓勵農業、教育、衛生、環境等相關單位、組織及團體辦理食農教育課程及體驗活動、教育訓練、製作宣導資料，相關內容應著重於理解飲食與農業知識。</p>
<p>第十六條主管機關應設置網路平臺，整合食農教育教材、教案、專業人員、宣導資料等相關資訊，供公開查詢。</p>	<p>規範主管機關應整合食農教育教材、教案、專業人員(農業從業人員等)、宣導資料等相關資訊，設置易於使用之網路平臺，以減少食農教育推動單位之摸索期，並透過網路平臺來拉進消費者與生產者之距離。</p>
<p>第十七條各級政府機關(構)、行政法人、公立各級學校、公營事業機構及政府捐助基金累計超過百分之五十之財團法人，其所屬人員應每年完成四小時以上之食農教育課程，並於次年一月三十一日前向中央主管機關提報執行成果。</p>	<p>明定各級政府機關(構)、行政法人、公立各級學校、公營事業機構及政府捐助基金累計逾百分之五十之財團法人，應執行對其所屬人員之食農教育課程，並每年向中央主管機關提報執行成果。</p>
<p>第十八條中央主管機關應會同中央目的事業主管機關，加強食農教育之相關研究，以健全食農教育系統。</p>	<p>明定政府加強食農教育研究，期望能健全食農教育系統。</p>
<p>第十九條主管機關及目的事業主管機關應寬列預算，推行食農教育相關事項，其預算額度不得低於中央主管機關年度預算千分之五。</p>	<p>為推動各項食農教育政策，中央及地方政府提供資源，寬列預算推動食農教育。</p>

<p>第二十條主管機關對實施食農教育工作具有傑出貢獻之機關(構)、團體或個人，應給予適當獎勵。</p>	<p>明定食農教育獎勵辦法，對實施食農教育具有傑出貢獻者，予以獎勵。</p>
<p>第二十一條有下列情形之一，經主管機關命其限期辦理，屆期未辦理者，處新臺幣五千元以上二萬五千元以下罰鍰，並命其負責人接受一小時以上八小時以下之食農教育：</p> <p>一、違反第十七條規定，未對所屬人員辦理四小時以上食農教育。</p> <p>二、違反第十七條規定，未於次年一月三十一日前向中央主管機關提報執行成果。經所屬機關命其接受前項食農教育，有正當理由無法參加者，得申請延期，並以一次為限。</p>	<p>一、參照環境教育法第二十四條訂定處罰規定。</p> <p>二、食農教育以輔導為主，其違反義務情事若有改善可能則應給予補正機會，故於第一項明定，違反第十七條規定，經各級主管機關命其限期辦理，屆期未辦理者，始處以罰鍰及食農教育講習。</p> <p>三、第二項明定有正當理由無法如期參加者，得申請展期，但以一次為限，以免多次藉故延期參加。</p>
<p>第二十二條本法自公布後一年施行。</p>	<p>明定本法之施行日期。</p>