

# 【近土親農研習記實：見證從產地到餐桌】

文◎社發部主任 詹政道

走進餐廳，來個「木須炒麵」，再來盤「豆干小魚」、「炒時蔬」，簡單豐富打發一餐。

但是，你知道製造豆干等豆類製品的原料黃豆，台灣2018年大約使用262萬噸，其中99.8%靠進口，而且，進口黃豆97%是「基改黃豆」嗎？

你知道製作麵條和麵包的小麥，台灣近5年每年進口超過110萬噸，但國產小麥頂多1000噸嗎？

「農藥殘留」、「基因改造」、「食物里程長」…等，每天三餐的食材來源似乎都可疑，每天舉起筷子，似乎都冒著風險。

原來農夫的日常跟我們每個人息息相關；原來食農教育不是學校的一堂課，而是救命指南。

5/15週三下午，60多位老師來到新莊的「思賢國小」，聽「台北市文化探索協會」秘書長黃俊誠先生告訴大家：

- 「去那裡認識誠實可靠的農夫？」、
- 「去那裡找到健康有機的食材？」、
- 「大台北地區的『綠色餐廳』分佈在那裡？」、
- 「教育界如何和其他團體合作，幫助農友、幫助農業、進行食農教育，進而保護生態」。

黃俊誠先生也是台北地區兩大有機農夫市集「水花園有機農夫市集」、「田裡有腳印有機市集」的經理人，並且致力於推動「綠色餐廳認證制度」。

「全教總」與「喜願麵包坊」合作推動「咱糧學堂計畫」已經七年，提供小麥、燕麥、紅藜等雜糧種子給全國各校申請加入的老師，在校內帶領學生體驗種植，了解台灣糧食問題。本會為全教總會員工會，希望透過研習與經驗分享，帶動更多老師關心食農教育與食品安全。



正在講解「綠色餐廳指南」



學員專心聽講



贈送學員的福袋：喜願有機餅乾、味噌和種子包



綠色餐廳指標



致贈思賢國小感謝狀和錦旗