

成人力資源無法有效應用。此外，農村人口老化為人力活化時所面臨的嚴重問題，未來勢必更將出現年齡的斷層，遭致人力短缺與技術流失的困境。建議未來於人力平台建構時，應同時考量如何營造更優渥的農業環境，提升年輕人從農意願，以充實平台的人力來源。人力資源的實用性為雇主首要關心的部份，經由整合各農業單位及專家，協助建立人力素質管控機制及教育訓練模式，以確保人力

平台的可行性及長遠性似為可行之法。有關勞雇雙方的媒合方面，於符合勞基法前提下，平台操作時應賦予較多彈性與做法，讓勞雇雙方皆可各享其所需，尋找適合雇主與人力，藉以提升人力活化效率。引進農業外勞填補農村人力的缺口或許也是個解決方式之一，惟仍需建立完備的配套措施，例如如何避免排擠本國勞力、如何管理、生活需求、溝通方式如何解決等，才能解除外界諸多疑慮。

## (三) 農村家政

### 一、家政教育及推廣活動

1. 輔導農會辦理強化農村農家生產及生活經營能力暨高齡者生活改善計畫：為推動農村社區經濟發展，以農家及成員為主要對象，組織家政班，透過農會推廣人員之輔導，獲取改善生活知能及生產技能；另為符合在地經濟及推動地產地消政策，鼓勵城鄉婦女合作，主動與社區活動、學校、農會超市等既有熟悉之通路，擔任與消費者溝通與教育的使命，共同行銷國產農產品，執行單位有臺東地區農會、鹿野地區農會、關山鎮農會、池上鄉農會、太麻里地區農會、



透過解說讓消費者認識農業生產與食物的關係

東河鄉農會、成功鎮農會及長濱鄉農會等共計8個鄉鎮，班數85班，班員數1,823人。「高齡者創新學習」工作項目為建構高齡者友善關懷服務體系，使老農及其配偶擁有健康、快樂、有尊嚴的退休生活，執行單位關山鎮農會1班35人、長濱鄉農會1班30人，合計2班65人；「農村社區生活服務中心」執行單位池上鄉農會，主要提供農村居民諮詢服務，參與志工共計25人。另輔導縣農會辦理105年「從產地到餐桌」料理食譜說故事競賽1場次，參賽單位共七鄉鎮，參加人數



讓學習者培養飲食調理的技能



學童體驗農業生產的辛勞



懂得感恩與付出，是學校希望學童在食農教育課程中，能學習到最珍貴的資產。

- 計100名，以及輔導縣農會辦理105年農村性別平等培力課程，參加人數50名。
- 輔導農會辦理農村農產業人力活化計畫：本年度鹿野地區農會、東河鄉農會、成功鎮農會、鹿野地區農會等4鄉鎮農會辦理農村農產業人力活化計畫，協助64戶產銷班長或農民解決短期缺工的問題，協助71位在地農村婦女及成員平均增加工時33天的工作機會，平均增加收入約38,214元。
  - 協助輔導鹿野地區農會永安家政第1班班員王金德榮獲全國105年從產地到餐桌料理食譜說故事競賽季軍。

- 為推動食農教育，提升食農專業知能並交流經驗，臺東縣政府教育處統籌轄下國中、小學校長與教師共55人，於105年11月3日至本場辦理「食農教育推展學校共同增能研習」課程。陳信言場長以「臺東區農業改良場的現況與展望」為題，向研習老師說明本場業務方向與成果。課程「土壤有機肥培管理」及「有機栽培之病蟲害管理」分別由本場研究人員簡報講述。透過本次研習，老師對於農業土壤及作物管理皆能有初步認知，後續藉由課堂中教導，也讓學童的食農知識能從小落實扎根。



恭喜班員王金德(右三)榮獲全國105年從產地到餐桌料理食譜說故事競賽季軍



陳場長向為推動食農教育增能研習的老師說明本場業務方向與成果

## 5. 農遊元素特色化及優化計畫

(1) 農村婦女副業經營班：為防範未然避免產業衝擊影響農民生計，並體認農村婦女之經濟能力密切影響農家生活品質，輔導農家婦女發揮經營產業的潛能及發揮團隊經營力量，利用周遭的農業資源經營副業，以開創新的收入來源。輔導轄下農會田園料理7班分別為臺東縣農會東遊季養生美食餐館、關山鎮農會米香園班、關山鎮農會米國學校餐廳(新班)、鹿野地區農會正一茶園餐坊、成功鎮農會臺11線花田料理餐館、池上鄉農會的池農養生美食餐坊、太麻里地區農會的青山農場等；地方特色農產品加工1班為臺東地區農會初鹿黃金果班，本年度合計田媽媽班年毛營業額40,043,513元。另輔導關山鎮農會米國學校餐廳成立田媽媽新班。

(2) 辦理「田媽媽班養成與培育研習(I)(II)」與現地輔導：為提升田媽媽班經營及多元化應用能力及推廣產地到餐桌、食農教育理念，本場於105年6月3日及11月8日，於本場區域教學中心2樓會議室辦理「田媽媽班養成與培育研習」共計2場次課程，於11月21日於東河鄉公所及29日於關山鎮農會米

國學校之現地輔導2場次，參加單位有臺東縣各鄉鎮農會轄下田媽媽班、家政班，及休閒農場、民宿業者等共計214人。

第一場次課程包含「在地食材運用」、「食品衛生管理」，以及「創意野餐盒教作與實習」等，內容傳達學員們縮短食物里程概念，鼓勵學員們多運用地產新鮮、安全、實惠之食材入菜，將創意料理連結情感及趣味，創造出令人感動的好滋味。課程最後以分組實際操作創意野餐盒之製作。透過豐富的課程內容、班員們充分瞭解食品衛生的重要性外，藉由實作靈活運用地產食材，也讓班員們更透悉食材特性及烹調時技巧。

第二場次課程結合現地輔導內容包含「在地食材運用與行銷」、「飲品設計與規劃」及「創意飲品設計與教作」。課程介紹目前飲食潮流，鼓勵業者多運用地產食材，達到節能減碳的效果。老師們除親自示範飲品製作技巧，也讓學員分組實地操作演練。課程透過11月21日於東河鄉公所及29日於關山鎮農會米國學校之現地輔導，藉由成果分享與觀摩學習，將展現各組所研發



課程中老師示範創意飲品設計與教作



田媽媽們親自操作情形

的創意飲品，期於未來能提供給消費者更多創意飲品的驚奇讚美。

- (3) 舉辦「臺東區野餐盒競賽」用有機食材推動樂活產業新亮點：為促進地方休閒農業發展，強化在地食材之創新、健康養生元素、並融入情境與故事性，本場於105年6月22日，假臺東專科學校舉辦「臺東區野餐盒競賽」，共計有來自臺東縣內各級農會家政班與田媽媽班，以及地方餐飲業者芭洋Amis美饌、秋香手工包子饅頭、高雄市普門中學等12組選手參與競技。本次競賽指定之有機食材包含洛神葵、小米、樹豆、臺灣藜、赤道櫻草、白花馬

齒莧，及巴參菜，選手們需在2小時內完成3種點心及一種飲品製作，經3位評審品評後，最後由鹿野地區農會田媽媽正一茶坊奪得冠軍殊榮。由於臺東地區的山水風情相當適合外地遊客前來野餐郊遊，本場也積極配合在地休閒農業的發展趨勢，規劃此次野餐盒競賽，期能運用在地食材，增加業者菜色的獨特性，同時也增加遊客用餐時之新選擇，由此帶動新商機及具地方特色的休閒農業發展。為推廣有機特色料理並帶動地方農村休閒觀光活絡，本場彙整本次競賽活動參賽作品，出版食譜供地區旅遊、餐飲或民宿業者參考運用。



臺東區野餐盒競賽選手參賽狀況



臺東區野餐盒競賽評審評分狀況



選手向評審講述臺東區野餐盒創作與發想過程



陳場長、陳禎祥校長及三位評審與冠軍隊伍合影



冠軍野餐盒展示



創意野餐盒

## (四) 農業經營輔導

### 1. 傾聽人民聲音、與民有約

本場於105年度舉辦與民有約9場，計有894人次參加(表二)。藉由各場座談會或示範觀摩會場合向農民講述水稻、果樹、雜糧等相關栽培技

術，並搭配果樹病蟲害防治、合理化施肥等說明會，依作物別輔導措施，聽取農民心聲，協助農民解決相關問題。

表二、105年度辦理與民有約座談會活動一覽表

場次	時間	地點	名稱	參與人數
1	1月26日	金峰鄉歷坵村	小米有機栽培機械播種示範暨與民有約座談會	56
2	3月18日	關山鎮德高社區活動中心	水稻合理化施肥暨病蟲害防治講習會及與民有約座談會	178
3	3月31日	池上鄉農會超市二樓農民教室	水稻合理化施肥暨病蟲害防治講習及與民有約座談會	140
4	6月14日	長濱鄉忠勇村陳元貴農友田區	水稻有機栽培模式示範觀摩會暨與民有約座談會	90
5	6月21日	本場賓朗果園	果園有機栽培綜合管理技術與策略講習會暨與民有約座談會	50
6	10月6日	池上鄉農會超市2樓農民教室	水稻合理化施肥暨病蟲害防治講習及與民有約座談會	150
7	10月19日	臺東縣太麻里地區農會日昇活動中心會議室	番荔枝災後復耕及安全用藥講習暨與民有約座談會	80
8	10月21日	臺東縣卑南鄉斑鳩番荔枝產銷班集貨場會議室	番荔枝災後復耕及安全用藥講習暨與民有約座談會	90
9	11月17日	臺東市許閔雄農友田區	紅龍果果園地被植物栽培示範觀摩會暨與民有約座談會	60
合計 9 場次				894