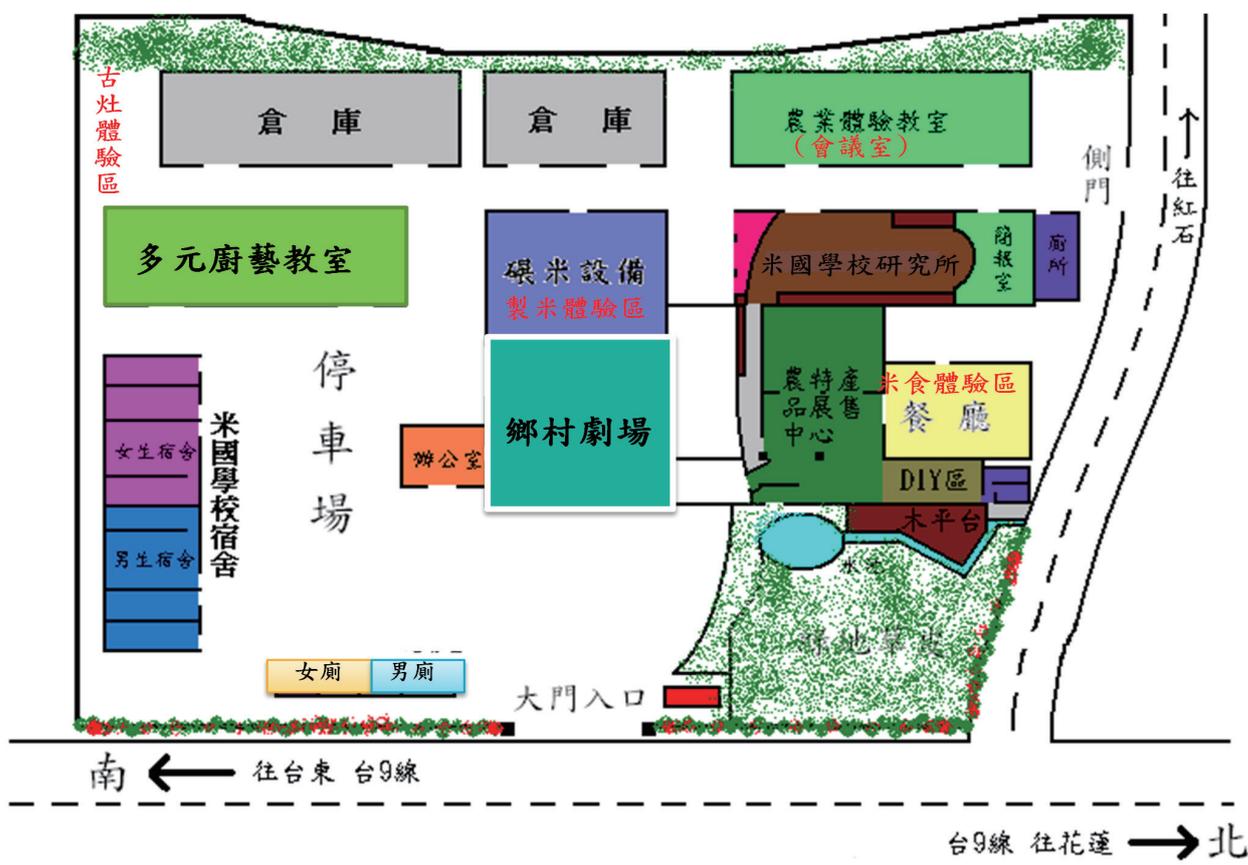


從泥巴到嘴巴 吃出食物原始好滋味 米國學校環境教育園區

米國學校成立目的除了轉變農會經營模式，帶入體驗經濟的時代，為農民努力生產的優質好米作一有效的體驗行銷外，更重要的任務是希望為台灣的農業盡一份心力，將農業永續傳承，找回失落的米食文化。米國學校依循創校四大主題：「看米」、「玩米」、「吃米」、「帶著米回家」作為主軸發展迄今在關山米香的傳承中，繼續保有農業的本質；用創新農業的價值，為傳統產業找到新的生命。



導覽地圖



課程簡介

愛稻一生

授課時數：2小時

授課對象：國小,國中,高中,大學/成人,親子

課程介紹：近年來國內外食安問題層出不窮，究其原因常因消費大眾對食物來源及生產過程的不了解。課程透過簡報的方式，讓學員清楚知道稻米的生長、栽培、加工的過程。期能了解每天所吃的食物如何生產？產自何處？如何應用等相關訊息。



米食文化

授課時數：2小時

授課對象：國小,國中,高中,大學/成人,親子

課程介紹：透過物品靜態展示及圖文說明，認識稻米米食與環境的關連，並介紹早年台灣的農村生活與米食文化及應用。異國米食料理，介紹不同的人文與氣候、地理環境，產生不同的米食料理方式，讓學員體會，飲食與我們所處的環境息息相關。同時藉由長者回憶/幼者學習的單員，喚起學員對於環境維護的重要性。



場域冷知識

問大家是否曾經在米裡吃到石頭？
原來現在電腦不只挑花生，米粒內也會挑石頭。

地址：台東縣關山鎮昌林路24-1號

聯絡電話：089-814903

客服信箱：ks.ks2008@msa.hinet.net

場所網址：<http://www.ksfa.org.tw/default.asp>

開放時間：08:00~17:00 全年無休