從餐桌到土地，看見資源再生

南亞廚餘堆肥廠

在雲林麥寮，餐桌上吃剩的食物可以踏上一段重生旅程。南亞廚餘堆肥廠運用高效發酵及資源化技術，將生、熟廚餘轉化為有機質肥料「雲溉肥」，回饋在地農業。參訪者沿著廠內解說廊道，認識前處理、發酵、篩選到包裝等製程，了解微生物如何將廚餘化作土壤養分。廠區另設有太陽能發電及污染防制等設施，展現環境管理與資源循環的實際作法。環境教育課程則透過導覽與互動活動，引導學員從日常飲食出發，重新思考食物的價值，將惜食、正確分類與源頭減量落實於生活之中。



導覽地圖



課程簡介

美好生活－新食識生活力

授課時數：2小時10分
授課對象：大學/成人
授課季節：全年日間
課程介紹：

日常生活中的廚餘，最後都去了哪裡？本課程帶領學員走進南亞廚餘堆肥廠，沿著解說廊道認識廚餘從前處理、發酵、篩選到製成「雲溉肥」的過程，了解資源循環的實際運作。透過現場觀察、議題討論及分類活動，進一步探討廚餘處理面臨的問題與再利用價值，並從日常飲食與回收習慣出發，思考如何減少食物浪費，實踐惜食與源頭減量。



觀察廚餘篩除物學習正確分類

食破天驚－惜食 IN，廚餘 OUT！

授課時數：2小時10分
授課對象：國小高年級
授課季節：全年日間
課程介紹：

吃剩的飯菜去哪裡了？廚餘真的能變成肥料嗎？跟著我們一起走進南亞廚餘堆肥廠，看看廚餘如何經過一道道處理程序，變成滋養土地的「雲溉肥」！課程結合現場觀察、趣味問答與分類遊戲，讓學生學習分辨廚餘、一般垃圾與資源回收物，認識食物的珍貴，並找出生活中減少浪費的小方法，一起成為惜食小達人！



透過前處理區觀察廊道了解堆肥製程運作





成品出貨區之雲溉肥



成品出貨區之雲溉肥

場域冷知識

你知道嗎？廚餘含水量過高，或混入塑膠袋、金屬餐具，都可能影響後續處理。廚餘製成肥料前，需要經過前處理，去除雜質並調整含水量，再由微生物分解。因此，倒廚餘前先瀝乾、做好分類，也別忘了從備餐、用餐做起，減少食物浪費。

地　　址：雲林縣麥寮鄉中興村台塑工業園區6-10號

聯絡電話：05-6818288

客服信箱：yunjhen@fpg.com.tw

開放時間：平日09:00～16:00

休息時間：週六、週日及國定假日（含春節）

場域找一找

沿著解說廊道，找找廚餘變成肥料的四個階段：前處理、發酵、篩選與包裝。觀察看看，混入廚餘的塑膠、金屬等雜質，是如何被去除的？

