

行政院臺美生態學校工作坊

2021/08/18潮厝經驗分享



何嘉祿 ↗



廖宏彬

<https://www.facebook.com/liaohungping> ↗

潮厝生態理想



CAS社群農業的供應鏈



今天分享重點

- ▶ 1.永續食物的學校做法
- ▶ 2.校園生態基地廢棄物再生循環
- ▶ 3.氣候變遷極端氣候蜂群崩壞的挽救行動
- ▶ 4.社區自然水體的保護
- ▶ 5.社區生態地景營造

1. 永續食物的學校做法



最初由一群BD農業讀書會開始的後面再加入潮厝社區發展協會、人智學教育協會組織



永續食物的學校作法

伊甸基金會心靈脫貧實驗專案-潮厝



友善土地是社會心靈健康的基礎，當人不再任意傷害土地，表示人不再彼此傷害

主題:

雲林縣健康午餐食材生產計劃

動機:

台灣社會病了，竟然生產、漠視那麼多有食安問題的食物，所有人類吃的食物不僅會跟物質身體結合，還會深深地影響靈魂，身為學校工作者，我們怎能再容忍忽視有問題食材殘害年輕孩子？為何可持續忍受每天農藥氣體的荼毒？為何一個台灣農產品主要生產地雲林縣，卻是台灣生命餘命倒數的地方？更弔詭的，在農業生產重鎮學童們，竟吃進品質最低、農人自己不敢吃的蔬菜(1餐 15元)？



學校午餐工作最初衷的淑世想法從此而發，透過食材在地化供餐同時幫助社區發展

透過每天健康農產品提供給家長，建立一個健康社群的開始



潮厝友善小舖
雲林小厝在地有機蔬果彩色部
友善陽光的好材料

- 雲林土庫有機阿成南瓜
- 嘉義六腳溫室有機紅蘿蔔
- 雲林崙內有機紫荊薯
- 有機火酢漿 (小黑點量果實請安心使用)
- 溫室友善耕作菠菜
- 友善耕作日曬蠶豆花
- 原味

營養標示	
每100公克	
能量	335大卡
蛋白質	17.5公克
脂肪	0.7公克
碳水化合物	11.7公克
纖維	1.0公克
糖	2.2公克
鈉	1.8公克
磷	2.0公克

品名：潮厝友善有機蔬果彩色麵
出品：潮厝友善小舖
代理：小農回國銷行
重量：450g±
製造日期：6個月
電話：09-2235-3723
地址：雲林縣土庫鎮民權路172之5號
保存方法：請保持乾燥，開封後盡速食用

手工破布子
PURELY HANDMADE

潮厝友善小舖

純天然 · 無防腐劑 · 無添加
友善校園 · 天然破布子



2.校園生態基地廢棄物再生循環



草葉堆肥實作教學工作坊

從校園出發，到鄰近鄉鎮、再到各地農場



各地農夫練習堆肥的實作

創造校園林木永續資源和循環利用



校園一景~同一位置拍攝，相隔四年。學校已成森林一般

校園林木森林源源不斷 成為教學材料



3. 氣候變遷極端氣候蜂群崩壞的挽救行動



結合公部門、社區、學校的力量一起 保護自然湧泉池



5. 社區生態地景營造



動手協助社區雜亂一角為藥草教育園，完成後開始於社區推廣認識保健植物

謝謝聆聽