

食農美學跨域張力的在地實踐

王玫*

摘要

本研究著眼於大學在地的社會關注，可以透過課程與教學的活化，深入社區，進行在地實踐，肩負起人才培育的社會需求。本研究嘗試以跨領域教師的統整，運用協同分工的方式，設計出一個實驗性提案。結合區域特色，引領學習者走進有溫度的場域，親近有感覺的土壤，從茶香飄散出人情的溫暖，並藉由一系列美學的滋養與陶冶，最終以一席深坑在地的饗宴，作為文化感知、體驗實作、專業融入、文化認同、創意創新以及生活美學等綜整學習的驗收成果。本研究並針對該實驗性課程，從教師面、學生面、學校面以及社區面，檢核其成效，並提出校方對於未來跨領域彈性課程所應因應的改變。

關鍵詞：食農教育、美學教育、跨域學習、在地實踐

王玫 (2017)。食農美學跨域張力的在地實踐。教育脈動，11。取自

<http://pulse.naer.edu.tw/Home/Content/b4d5679b-7fa7-491f-9909-6fedcb73e16c?paged=1&categoryid=4ff808d8-9b3f-4023-8469-cfd69f858307&insId=00000000-0000-0000-0000-000000000000>



壹、背景與研究問題

一、研究動機

有感於大學與社區的責任與關係，應該落實於具體實踐方案，讓大學生以在地資源應用做為學習的場域。本研究以在地實踐為核心，透過人文關懷與永續環境的概念，強調大學的社會責任，運用跨領域課程設計，促使教師與

學生共同參與社會創新實踐。而食農與美學概念的結合於城鄉交界的區域學校而言，應負起更為親近土地與環境的方式，聚焦於區域特色，連結地方資源，促進人才培育。基於此，一群教師掀起一場教學實驗的小革命，我們以食農美學主題式的教學概念建構模組，在這個方案中，強調教師教學的主導性及學生學習的主體性。透過教材內容的改變與執行方式的變更，以一種更具彈性且更活潑與主動性，跳脫傳統教室授課的模式，讓整體教學方式立體起來。我們採擷地方資源，運用在地特色，在教師群的集體策劃下，讓學生發揮自主性完成學習任務（康以琳、張瑋琦，2016；胡忠一，2011；陳惠雯，2009）。

二、研究目的

基於以上研究動機，研究者進行食農與美學融併的跨域課程開發。不同於一般跨域課程，讓不同系所學生相遇，研究者發現，學生基於對外系的陌生感，常常很難將不同背景之學生組成團隊，更遑論合力完成專案。因此，本研究嘗試以同一批學生，讓不同系所老師的結合，共同設計學習提案，以不同專業挹注課程，分工協同，引導學生，共同施展跨域共榮的張力。這是一項創新嚴峻的挑戰，打破以往一人一課的基礎模式，我們試圖將大學生融入在地文化，挖掘在地寶藏，運用專業技能，注入更為立體式的教學任務，使得學習發生於真實場域，透過一件件的難關，相互協調分工，解決問題（陳亦宣，2014；林宜靜，2016；中時電子報，2016；Krug & Cohen-Evron，2000）。這一席學習的饗宴，將跨域教師群拉攏靠近，賦予學生成為學習的主人，對教師與學生都屬一項前所未見的嘗試。基於以上說明，本研究提出以下三點研究目的：

- （一）探討食農與美學教育如何結合在地，進行大學在地實踐。
- （二）試圖探討食農美學跨域教學模組所遇到的困難及解決的方法。
- （三）從教師、學生、學校、社區不同構面檢視跨域實踐的問題。

貳、食農與美學跨域學習方案

一、食農與美學跨域學習設計理念

本跨領域實驗性課程的操作，有著一個重要的核心價值，即是帶領這群以農業休閒為主要培植目標的學生，深入深坑社區，增加對在地文化的體認與參與。我們設計系列體驗參與式活動，均圍繞於深坑社區的文化資產，透過接觸、了解、參與、感知、關懷、設計與創意（Maquet,1986），最後以一場餐會盛宴結合在地元素，將領受的滋味具體呈現，表達對深坑文化的敬意。

本課程包含3門課程、6位老師共同參與該實驗方案，3門課程分別是：「農產品加工實務」、「財務管理學」以及「食農美學體驗與微創業實習」；參與教師分別為該三門任課教師外，亦包含農業技職專班導師、觀光系老師與餐旅系老師。跨領域教師背景如下：

表1

跨領域教師參與說明圖

	所屬系級	授課科目	參與角色	工作分配

王老師	通識教育 中心	食農美學體驗與微 創業實習	授課教師、『移動的餐桌·流 動的饗宴微創業競賽』指導 老師	總體規劃與設 計、指導分組競 賽
呂老師	休管系	財務管理學	授課教師、『移動的餐桌·流 動的饗宴微創業競賽』指導 老師	聯繫農友社區、 場勘、評分表設 計、指導分組競 賽
施老師	休管系	農產品加工 實物	授課教師、『移動的餐桌·流 動的饗宴微創業競賽』評審	指導企劃書撰寫
游老師	休管系		技職專班導師、『移動的餐 桌·流動的饗宴微創業競賽』 評審	協助學生行銷餐 券
吳老師	觀光與生態 旅遊系		『移動的餐桌·流動的饗宴微 創業競賽』指導老師	指導分組競賽
梁老師	餐旅系		料理指導	指導料理製作

二、食農與美學實踐的方式

(一) 背景說明

這一群休管系三年級學生，全班共計31名，以技術績優的職業培訓專班型態，接受教育部「技職再造」計畫的補助，主要以休閒農業人才培育為主要目標。因應休閒農業勃興的未來趨勢，深坑正符合農業觀光休閒發展的條件，位居城鄉交界之特殊地理位置，小農文化留存，且世代盤據山間的務農家族仍以自然生態農法辛勤耕耘這片時而雲霧裊裊、時而撥雲見日的清麗莊園。幾位老師同樣對於深坑自然景觀有感，且身為在地最高學府，理當結合社區盡一份社會責任。在理念相同的情況下，構成了這樣一個跨領域對話的教學方案。

(二) 前導課程

這群技職專班的學生高職多為餐飲背景，因此製作料理對他們而言不是難事。如何誘導學生成為一名有美學素養的農業休閒專家，並具備土地、農事、環境意識的技術工作者，恐才是我們欲培養的具體目標。因此，該跨領域

教案即針對美學與食農教育的結合型態設計課程，期使學生在一系列的美感陶塑中，涵養出對美的感受與品味，進而具備審美、鑑賞的能力。

美感陶塑前導活動說明如下：

1、食旅文學閱讀

課程納入旅遊與飲食文學閱讀，透過文學引發想像力，讓學習者發揮創意，遨遊天際，寄情文化餐桌的浪漫與趣味上，增加對事物的好奇追尋與情感的表述。文學讓閱聽者容易產生聯想，並進一步認知、體會、同理不同情境中人、事、時、地、物的關聯性。我們挑選《在異國餐桌上旅行》、《一個旅人，16張餐桌》等等叢書，進行分組讀書會，從中聽取個別感受與想法，最後將其訴諸文字，參加閱讀心得競賽。

2、農事體驗

該班級以農業休閒人才培育為目標，從事農事體驗成為重要課題。在農事栽植的過程，不僅體會農事辛勞，更對季節、土地、環境、風土、溫度與植物生長的關係有所認識。從體驗中認知到當季的蔬果生長快速，也就不需施重肥，遠渡重洋的珍貴食材，反而耗費諸多資源。更重要的是，在抓菜蟲的過程中，亦是一種環境與生命教育的天然養分。

3、跨領域對話的感性敘事

我們以食農故事及美學敘事，進行課堂對談，從食農上下游的觀點引導概念，分別從飲食教育、農事教育、環境教育及美學教育的論點談起。並以文學閱讀、藝術欣賞、文化體驗等不同美感藝術形式，引導五感開發，打開視、聽、嗅、味、觸的知覺，進一步將眼、耳、鼻、舌、身、意六感展延並體悟，以此誘導法，讓學生從5W (When,Where,Who,What,Why,以及How,Now) 覺察自己內心的聲音，最後成為美學意識覺醒者。

4、製茶、泡茶、品茶體驗

深坑製茶工藝已有百年歷史，我們安排學生上山，資深農友以12小時的實作經驗帶領製茶工序的每一步驟。從採茶、萎凋、浪菁、炒菁、解塊、揉捻到乾燥，讓學生用心體會茶農的細膩與技術，最後再以自己親手製作的包種茶，進行茶藝的品賞。

再以茶藝美學的泡茶與奉茶禮儀，解說茶藝相關知識與技術。學生們將自己採摘、製作的文山包種，透過美感的提煉，在緩緩升起的熱氣茶湯中，不僅視覺上呈現優雅的美感；茶湯入杯的滑落聲響亦滿足聽覺的律動感；撲鼻而來的上揚清香、手感的觸摸以及茶湯入喉的甘甜，這五感並行的美學體驗，再再說明喝茶是一件生活美學的體現。這一席茶之饗宴，大大改變同學們對喝茶老派的印象與觀念。

經過一系列的活動設計，從文學閱讀、農事體驗、感性敘事方法論、文化與製茶體驗、茶藝品賞等等，最終無非期望學生從中領受美感經驗，成就一位生活美學家，對日常事物能用心觀察與體悟，引發審美想像，從在地的文化精髓中，隨著想像起飛，發揮創意，構思進一步的活動。

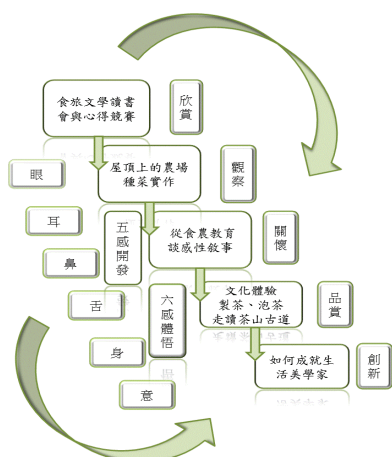


圖1. 美感陶塑前導活動圖

註：研究者自行繪製。

(三) 跨領域實作

深坑擁有一條百年老街，自清以降、日治時期，歷經國民政府，一直以茶葉為其重要的對外輸出產業，並造就一條熱鬧街市，即今日之深坑老街。從其巴洛克式牌坊、環環貫連之亭仔腳以及散落深坑不同位置之閩式合院，可以想見曾經有過的繁華與榮景。百年前此處曾高達3,000位茶農，時至今日僅剩30餘位農友仍守護著茶鄉家園，並對未來抱持狐疑與徬徨，因為根本找不到後繼者。

東南科技大學居於深坑，伴隨小城區近50年歲月，以往走過理工為強的製造業年代，培育諸多技術導向工程人員，現今隨服務創意產業走強，漸趨轉向餐飲休閒與設計人才培育。

為拾起一所科技大學肩負的在地社會責任，因而孕育了這個跨領域的組合。該群休管系學生從認識茶、製茶、品茶、賞茶到以茶入餐，在跨域群組的教師們引導下，共分三組，展開一場別開生面的「移動的餐桌·流動的饗宴微創業競賽」。學生以深坑四寶（茶葉、綠竹筍、黑豬肉、豆腐）為元素，向地方小農購買食材，融入餐飲設計。並從「財務管理學」課程中，學習財務管控；從「農產品加工實務」課程學習產品加工知識及技術；從「食農美學體驗與微創業實習」課程中，學習美學融貫食農體現的感知教育與展現方式。三組學生透過餐旅系老師技術指導，不斷試做，欲呈顯最具在地特色的餐宴。從撰寫企劃書，設計深坑文化特色菜單及邀請函，販售餐券，最後在深坑老街集順廟埕前辦桌，進行餐桌布置與活動設計，並透過活動募款，捐贈慈善，善盡在地責任，以此完成一場移動的餐桌、流動的饗宴。

透過系列活動，學生以深坑在地元素展現成果作品。這樣的學習過程，將涵蓋文化感知、體驗實作、專業融入、文化認同、創意創新以及生活美學的涵養。跨域統整歷程概念圖如下：

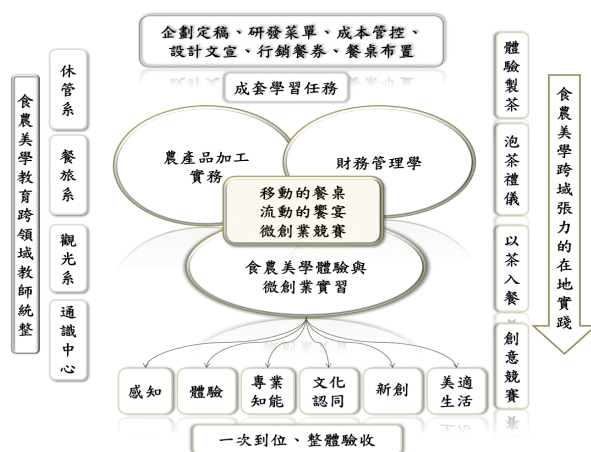


圖2. 跨域統整歷程概念圖

註：研究者自行繪製。

三、執行過程與成效

於105年12月27日假深坑老街集順廟埕前舉辦了這一場「移動的餐桌·流動的饗宴微創業競賽」活動。我們以協同的方式串聯彼此課程，合力舉辦的這一場學習成果發表會，以一種創新展演的型態呈現。這個結合「農產品加工實務」、「財務管理學」和「食農美學體驗與微創業實習」三門課程的合創成果展演，被視為學習綜整能力的展現與驗收。

(一) 食農與美學的初體驗

休管三乙農技專班的學生，在系列課程的安排下，來到深坑茶葉產銷班蔡班長的百年古厝，從早上8點跟著年逾八十的蔡婆婆採茶，歷經12小時完整製茶工序，體驗製茶辛勞。學生們從來沒有採茶與製茶的經驗，這是一個初體驗。以下是學生的回饋：

李玲：「上山做茶，一整天下來，真的好累，尤其等待萎凋的過程，每隔一段時間要翻攪，那麼大一個筴歷（萎凋時放置茶菁的器具），一個人是無法獨立完成的，難怪自古附近茶戶要互相幫忙，這也養成早期農業社會相互協助的良好風俗。」（20161107訪S2）

余曉光：「我們遵照著蔡班長和高大哥一起進行一項一項製茶工序，也聽取他們對每一個步驟的解說：原來室外萎凋，是以日曬加速茶葉水份蒸發，使其軟化、發酵……，好多的知識，透過實地操作，才真正體會其中的道理。」（20161107訪S3）

周大鈞：「茶筴、筴歷、軟籬、浪菁鍋… 好多特別的製茶工具讓我大開眼界，原來早期沒有機械化的農村生活，都是老祖宗們純手工藝的器具製作，現在看起來，超級有味道的。」（20161107訪S4）

跨領域教師群同樣對這次與學生一起上山，經歷完整製茶工序深有所感，以下是老師在課程臉書的社團上的即時回饋（<https://www.facebook.com/groups/580785115442172/>）：

王老師：「感謝蔡班長及高大哥陪了學生一整天，從8:00-20:00學生們體會種茶、製茶的辛勞。整個製茶工序讓參與者體悟茶人做茶靠天吃飯、看天臉色、仰天長歎的苦盡甘來。今天老天賞我們一個笑臉，一整個大藍天，享受初冬的溫煦，百年老厝合院前，土角厝裡埋藏無盡先人的智慧，外頭閃耀刺眼熾熱的光線，裡頭卻保持著穩定的恆溫，這20-25度的適溫，恰是大型茶場人為溫控的絕佳度數，輕撫牆面沁出微涼的觸感，山裡流淌著冰清的山泉，這求之不易的天然場域，恰逢天時地利人和，就當是為著我們這群忙前顧後的老師們，送給孩子的佳禮～」(20161107訪T1)

(二) 食農與美學展開對話

透過漫長的製茶體驗，同學對一包包自製文山包種茶充滿感受與滋味。我們決定讓學生親自學習泡茶禮儀。學生們於生澀中小心翼翼地執壺，沖泡著自採自製的包種茶，從茶香、茶湯與色澤的觀察中，深深感受茶藝學問之豐厚。

壺中正沖泡著深坑這片泥土孕育的烏龍茶種，再透過茶農與學生的雙手，製作出文山包種茶。這片土地百年來，在深坑先民認分、勤樸的生活模式中，與世無爭得維持大自然的平衡。從學生沖泡茶葉所流露的專注神情，足以揣測其對於土地、環境、茶樹、農民以及壺中的茶葉，是那樣地感恩與謙敬。以下是發生在茶鄉故事屋裡，泡茶競賽的師生對話：

呂老師：「你們的香味沒有完全泡出來，可能是水溫不夠，不過已經很不錯了！」

吳家家：「老師，可以再給我們一次機會嗎？」

呂老師：「你們不嫌麻煩嗎？比賽已經快要結束…」

王曉櫻：「我們有信心，一定可以把包種茶的清香泡出來…」

呂老師：「好吧，你們就再試試吧！」(20161205觀1)

這組同學們的泡茶經驗雖不是太多，但精神可嘉。從他們流露出渴望將自己親手做的包種茶泡出令人滿意的境地，可以充分感受到用心與執著。這即是出自對於土地、關愛與茶藝的相環相扣，他們不怕麻煩，不嫌耗時，不畏困難，就是希望將這片土地生長出的茶葉，用他們澆灌的情感，沖泡出一壺令人讚嘆與驚艷的茶湯。而清雅悠揚的包種茶，果真在他們的努力下，得以呈現。

(三) 食農與美學奏出和諧樂章

接下來最困難的事，即是學生們要將茶葉設計入菜，亦需融合深坑其他三寶（綠竹筍、黑豬肉、豆腐），並設宴於深坑老街集順廟埕，做為整體習茶歷程的成果展現。這個被命名為「移動的餐桌·流動的饗宴微創業競賽」活動，乃透過分組競賽的型態，三組同學需運用在地食材、在地特色，於深坑老街集順廟埕前布置戶外餐桌，從研發菜單、練習出菜、成本管控，行銷餐券、設計文案及活動，結合在地素材，創造美食、美景融併的美感饗宴。這是一項極大的考驗與挑戰。

同學們開始構思，他們將設計概念與老師討論後，經技術指導，以及無數次試做，才得以端出亮麗成果。以下是老師的臉書即時回饋：

游老師：「學生們的行動力很強，也非常具有實驗精神，很會創意發想。整個菜單都出自學生的設計。從敲定菜名，從失敗中嘗試，最後終於研發出深坑黑豬肉特製三明治。當天的活動，在學生們的整體規劃、安排、分工、協作中，各司其職，恰如其分，每個人都扮演好自己在團隊中的角色，連最後的整理收工，都做到盡善盡美，無懈可擊。」(20161227訪T1)

三組同學分別設計中式與西式套餐，有螃蟹、鮮魚等融入地方特色食材的中式「午福茶宴」；另兩組則以西式餐點融合深坑四寶，以西式餐宴擺盤、布置，富含深坑在地風味。在傳統廟宇前所敞開的西式餐宴，刻意營造出東西文化的碰撞，擦出極富衝突感的火花。這都是這群經過美感洗禮的同學們，在消化之後所展現的創意。以下是『午福茶宴』學生的反思心得：

吳瑩：「這次活動花了很多時間討論菜單，最終選擇了挑戰最大的中式料理，將深坑四寶和同學們親自採製的包種茶入菜，過程中感謝梁老師陪著大家一道道菜試做與修正。」

傅璇：「一開始不太有信心，但在老師的鼓勵與指導下一步步完成，更得到「為在地食材創造更上一層樓的價值」的評語，感覺所有的努力付出都值得了！」(20161228訪S1)

陳文文：「我們一開始很沒信心，覺得一定會搞砸，但是在老師的鼓勵下，不斷試做。當天雖然場面有點慌亂，卻亂中有序。所有長官和貴賓也吃得很開心，我們覺得一切都值得了。」(20161228訪S2)

這樣的活動設計，從不同的專業出發，聚焦於社區食飲環境議題的認知與宣揚，充分展現協同教學、團隊合作的細緻分工，每一位參與活動的學生，均體現美感認知與情感表述，並以實際行動展現創新與創意（李謁政，1991）。從上述幾位同學的反思回饋及歷程觀察中，可以感受到他們的爭強好勝，求好心切，力求完美、創新投入的精神，他們真心切望有一場完美的演出，他們做到了。這次活動除向校內師長售票，更邀請在地農友為坐上賓，感謝他們的辛勞，以自然生態農法愛護我們的土地，為學生做最好的示範。這樣的一個期末作業設計，整合學習成效，整體驗收，讓所有參與者歡度一場流動的饗宴。

參、結論與建議

一、結論

在課程模組建構裡，常常強調教師教學的主導性及學生學習的主體性。本研究之教學模組以食農美學的在地實踐為宗旨，意欲透過主題式的教學情境，讓學生以主體性的自主意識展開一場學習探究。而在課程實踐的過程裡，教師群間的跨域結合充分發揮教學設計的主導性，使得這一件教學模組的創新建構能夠融合在地的特殊情境，將美學融入食農，發揮創新型態的教學模式。

本研究所從事的食農教育在於將美學納入其中，更加重視學習者感受、體認、覺察、關懷、領受、認同、行動與美感體現等學習面向，參與者從中經歷了感知學習之旅。更重要的是，透過食農與美學教育的結合，整合在地資

源，將食農美學教育融併的張力，進行了一場跨領域的協同教學。以下是本研究歸納出課程實驗的具體結論：

透過跨域共學的創新實驗方式，挑戰傳統教學的型態，我們相信跨域共學是可以創造極大化能量的。事實證明，跨域共學不僅對老師而言是創新，對學生而言，亦是一項艱鉅的挑戰。以下分就教師、學生、學校、社區四個面向討論之：

（一）教師面

教師面對傳統式的教學，常會感到厭倦和無奈，起因於傳統教學制式化及學生上課嗜用手機成癮，均造成教師面對傳統課堂益發困惑。因此近年來喊得震天嘎響的翻轉教學，實是順應時代的轉動與潮流，教師的角色需要調整，否則將面臨時代的淘汰。改變可以從一群理念相符的同事間展開，我們均深信參與體驗式的學習型態，帶領學生走出教室，是拯救教學枯燥的良方，引入情境，與社區接觸，將帶來感知與情意。因此，教師群間的對談，引發多方資訊，設計出一個有情境的學習提案，讓學生走進其中，帶著闖關的心態，過關斬將，完成任務，取得學分。

（二）學生面

一位同事曾言：「讓這群孩子關在教室上課是很不人道的。」因為我們的學生自小學業成就感不高，面對傳統紙筆評量，少有手作、感知的學習，僅以對學科的精熟程度來衡量優劣，對他們而言相當吃虧。我們學生善於處理人際互動，更發現他們不僅廚藝一流，企劃活動也一流。面對多元智能發展的今天，學生們的成就可以從更開放式的跨域活動中，表現活力與才華，這即是跨域學習的能量展現，非傳統單一學科所能做到。

（三）學校面

就學校面而言，是樂於見到教師間的跨域創舉，其可以增進教師間的和諧，更可以善用教師所擁有的計畫資源、系所資源、智能資源與校園資源，打破系所間的藩籬，讓原本僅供系上所使用的設備極大化，充分發揮被應用所創造出來的更多價值。

（四）社區面

就社區面而言，集結教師與學生以鄰近社區做為學習場域，善用社區資源，是拉近大學與社區距離的雙贏方式。社區需要學術資源的介入，透過教師與社區農會、區公所、里長辦公室的接洽，知道社區的需求是什麼，辦活動不會造成社區的負擔，而是利於行銷社區、凝聚社區。學生進入社區，進行訪談，參與農事，有益於促進文化認同，以實境場域，更能產生深刻的感受，對於環境永續、生生不息，有所體悟，亦有助於利用專業解決真實問題的能力。

二、建議

研究者建議未來行政體系應配合彈性上課，做適度調整。以本研究所進行之跨領域實驗方案，許多上課時間並非在教室中進行，常常在社區、校園、廚房間游移，需要更為彈性的方式以為因應。目前義大利知名慢食大學即有一門課以一周時間密集上完的方式、國內亦推動寒暑假密集式課程、微學分課程、深碗課程、募課等新型態學習，以因應時代快速轉變所牽動課程的調整。傳統18週的授課方式，似有改變的需要，以新的思維面對課堂教學的需求，打破僵固的觀念。手機平板等行動載具已提升知識獲得的便捷度，教師沒有必要綁住學生困頓在封閉的教室內划手機，而應該設計與真實社會連結的學習任務，讓學生帶著手機走出教室、走入社區，實地學習。這些想法的實踐需要高層及整個行政體系改變，方能大破大立。

此外，教務體系針對老師的授課時數亦應適時給予彈性。例如，為使教案能深入社區，必須花費時間與社區相關單位聯繫與場勘，而這些聯繫與拜訪往往是課堂授課的數倍精力。研究者常想，現在教師或許除了是一位課程設計師與規劃師，亦是一位策展人，同時身兼專案企劃師等多項身分及頭銜，才足以應付現今教學場域的巨浪來襲而處在瞬息萬變的狂潮巨浪中，教師心態與角色的轉換，更需上層主管機關跟著轉動，否則齒輪是無法自轉的。相互的牽動，才能將時代的巨輪推向正確的方向。

最終，研究者發現，經過食農與美學教育的實驗結合，不僅讓學習者暴露在有溫度的學習環境中，與真實人生接觸，與土地親吻，更讓大學有機會負起高教的社會責任與義務。而這一切的努力，是在集結多方智能、打破藩籬的個體疆界的前提下，得以實踐。相信未來透過更多跨域整合的教師社群，以更務實及彈性的方式，將會產生更多元的課程方案。

參考文獻

不只是種菜 從西雅圖社區園圃看新北可食地景 (2016, 9月13日)。新北市政府。取自

http://www.landscaping.ntpc.gov.tw/cht/index.php?code=list&flag=detail&ids=4&article_id=370

林宜靜 (2016, 9月13日)。只是種菜！從西雅圖社區園圃看新北可食地景。中時電子報。

取自 <http://www.chinatimes.com/realtimenews/20160913002468-260405>

李謁政 (1991)。論建築審美意識主體 (未出版之碩士論文)。私立東海大學建築研究所，臺中市。

康以琳、張瑋琦 (2016)。人與食物的距離－鄉村小學食教育課程發展之行動研究。教育實踐與研究，29 (1)，1-34。

胡忠一 (2011)。日本產地消費與食農教育－小農耕作與永續臺灣系列講座之二。臺北市：文山社大。

陳惠雯 (2009)。食在自然。臺北市：上旗文化。

陳亦宣 (2014)。觀光文宣品活化社會領域統整課程 (未出版之碩士論文)。國立臺北教育大學社區與區域發展學系，臺北市。

Krug, D.H. & Cohen-Evron, N. (2000). Curriculum integration positions and practices in art education. *Studies in Art Education*, 41(3), 258-275.

Maquet, J.(1986).The aesthetic experience. New Haven, CT : Yale University Press.

* 王玟，東南科技大學通識教育中心副教授

電子郵件：mwang@mail.tnu.edu.tw