



佛光大學
Fu Guang University

2016 未來與樂活產業學系畢業成果發表會

食農手工麵

食足礁溪味



指導教授：葉明勳老師

成員：嚴珮萱、徐安祺

主辦單位：未來與樂活產業學系

Department of Future Studies and LOHAS Industry

食農手工麵 食足礁溪味

以食農教育 喚起在地情感

▶ 研究動機

宜蘭縣礁溪鄉具有豐富的農特產品，包括溫泉蕃茄、空心菜、金棗、筊白筍、稻米等，但隨著耕種人口老化，使得耕地面積逐漸減少，產量隨之下降。因此，本研究希望從食農教育角度切入，尋找礁溪鄉農特產品的再生契機。

▶ 研究目的

本研究製作溫泉蕃茄及空心菜手工麵條，透過問卷調查方式，瞭解佛光大學未來與樂活產業學系的學生，對這兩款麵條的產品意向、知覺價值與滿意度，進而說明食農教育的重要性。

▶ 研究過程

首先，製作兩款手工麵條，進而設計「手工麵條的產品意向、知覺價值與滿意度」問卷內容，並於佛光大學未來與樂活產業學系的課堂中讓大一至大四的同學試吃，隨後進行問卷施測，填寫完後回收問卷。總計有效問卷為59份。

▶ 問卷分析

本研究以SPSS 統計軟體進行分析，其中有 17 位同學聽過食農教育，42 位同學則沒有聽過。進一步透過 t 檢定，分析出有聽過食農教育的同學，在兩款手工麵條的產品意向、知覺價值與滿意度上之問項中，平均數皆高於沒有聽過食農教育的同學。另外，有聽過食農教育的同學更能認同食農教育的精神。

▶ 結語

吃在地食材是健康、環保的，並能產生在地的情懷，這也是食農教育的主要精神。透過此研究，我們能瞭解，落實食農教育將對農特產發展產生助益，進而引導出人們真正的「樂活價值觀」。