



#### 壹、計劃緣起

臺南將迎來「400年」,面對這歷史重要的一年,公部門很早就在籌畫如何透過大型策展與活動,集合跨局室力量與資源行銷臺南。身為在地的企業公民,我們一直在思考,能為臺南做什麼?怎樣才能創造最永續有感的影響力?我們認為,臺南400年,應該不只是一場盛大的城市觀宣活動,民間也要積極參與,更可以是一場在地企業與公民的城市再設計運動。我們也相信,教育是最好的永續投資,面對「零碳經濟」的脈動,如何讓永續成為素養,打底「韌性力量」,陪伴孩子學永續,實踐永續,在2024年我們計劃策辦的Tainan Re-Action 永續大展中,看見臺南永續教育啟蒙的創新與行動的力量。

今年我們籌辦的「小南人來伴桌」將更努力把 SDGs 每一項指標蘊積為小南人的永續素養,為下個 100 年做永續的教育準備!在計劃裡,有兩個關鍵字「臺南」與「永續」,將招募 72 位 3-5 年級的「小南人」實踐而成,因此充滿張力與不確定,但也有了無窮可能。

我們想清楚傳遞,這是一場經由臺南飲食的生活對話與永續設計行動,帶領小南人在永續裡航行,在產地裡採集,展開地方本色的探索與交匯,搭起一座看見臺南的橋樑。在職人的陪伴下,創造具有臺南味道、在地食材的永續料理。

#### 貳、課程核心理念:活跳跳的臺南學,從知道到真正打到。

「活」-意謂生活、「跳跳」意謂「躍動的歡愉學習」·我們不讓孩子有刻意的知識壓力·將臺南的歷史文化、環境友善、台南味道、風土辦桌藏在食物與食材裡·融入產地的學習體驗·將知識轉化為行為的展現。

#### 參、課程特色

1. 透過社會協作,連結產地 10 個永續好南人,產業連結建立小南人學永續做永續之

















共學支持系統。

- 2. 集結 12 位國小專業教師運用設計思考,發展出生動有趣的永續食育教案、教材、 教具、以興趣驅動,引導小南人自主學習,實踐永續。
- 3. 精選成功大學永續創新社、文化創意產業設計研究所與中華醫事科技大學 12 位大學生擔任隊輔,大帶小,陪伴小南人展開有感的永續食農學習歷程。
- 4. 以小南人來伴桌,動態策展方式呈現小南人風土辦桌的學習成果,學習過程中透過專業影像紀錄,留下小南人生動感人的生命履歷。

#### 肆、「小南人來伴桌」報名資訊:

1. 線上說明:2023/06/27(二) 19:00 東區復興國小X小南人來伴桌家長線上說明會 視訊通話連結:https://meet.google.com/nih-bdet-txm

2. 報名期間:即日起至2023/6/29 截止

3. 報名梯次:第一梯次 2023/07/11-13(二~四) 09:00 - 17:00 (招募25人)

第二梯次 2023/07/18-20(二~四) 09:00 - 17:00 (招募25人)

第三梯次 2023/08/22-24(二~四) 09:00 - 17:00 (招募22人)

4. 報名對象:國小3-5年級(以112年第一學期之年級為主)。

5. 報名費用:一人 12,000元; 二人同行 11,000元; 三人同行10,000元。

6. 報名流程:【STEP1】填寫報名表(報名成功後將以電子郵件通知)

【STEP2】收到付款通知信後於一週內匯款,並填寫信件中表單。

(匯款資訊將於付款通知信內提供)

【STEP3】確定款項無誤後將於三個工作天內傳送報名完成。

7. 計劃收穫:永續陪伴工作坊三天、現地採集實習體驗一次、小總鋪師服一套、 活動紀錄照片數張、團體活動影像紀錄片一支、辦桌動態成果展親子 餐卷1+1張、小南人來伴桌專書電子檔一式

















# 伍、「小南人來伴桌」整體計劃內容:

- (一)「小南人來伴桌」永續陪伴工作坊 三日
  - 1. 工作坊活動地點:臺南市仁德區虎山實驗小學(台南市仁德區虎山一街100號)
  - 2. 工作坊三天課程及時間規劃如下:

Day.1	Day.2	Day.3
08:45-09:00	08:45-09:00	08:45-09:00
報到	報 <b>到</b>	報到
09:00-9:40	09:10-10:00	09:00-10:00
永續的重要性	海鮮(股份魚鄉)	主菜單生態介紹
09:50-12:10	10:10-11:00	10:10-12:10
永續桌遊	蔬果(里仁)	主菜單碳足跡探討
12:10-13:20	11:10-12:00	12:10-13:20
午餐休息	菱角(官田烏金)	午餐休息
13:20-14:50 台南飲食文化 歷史認識	12:10-14:00 午餐及車程到家樂福	13:20-14:50 永續菜單設計
15:00-15:40 認識台南的味道	14:00-16:00 家 樂 福 從 i 開 始	
15:50-17:00	16:00-17:00	15:00-17:00
辦桌文化介紹	認 識 食 品 標 章	永續菜單發表

17:00-17:30 家長接送

















## (二)「小南人來伴桌」現地採集實習體驗課 - 一次

- 1. 請家長協助填寫組別意願,本會將於六月底公告各學生的組別名單。
- 2. 小南人來伴桌現地實習體驗:

分組	負責單位	日期	實習內容
肉類	台糖(東海豐)	暫定八月	認識豬隻成長過程
蔬 食	瓜瓜園	暫定八月	認識地瓜生長
蔬 食	圃圃豐	暫定八月	認 識 杏 鮑 菇
冰品	趴利趴利台灣冰淇淋 昕樸永續 Simple Eco	8/29(二)	製作台南味道的冰淇淋
海 鮮	股 份 魚 鄉	9/03(日)	文蛤採集 蛤蜊薑絲湯
烘 焙	起士公爵	9/16(日)	製作乳酪蛋糕
蔬食	官田烏金	9/24(日)	認識菱角生長、採集菱角

※ 參與的小南人將按照分類的組別配合實習課程,原則以實習一天為主。

# (三)「小南人來伴桌」辦桌動態成果展 - 一日

1. 成果展地點:長榮中學

2. 成果展日期:2023/10/13(五),暫定晚間18:30開席。

3. 配合事項:成果展當天為了讓小南人共同完成辦桌·基金會將於成果展前行文至 各校·協助學生辦理公假事宜。

4. 小南人報名費用包含一位小南人 + 一位家長的報名餐費。

※ 如有其他親友想一同參與辦桌動態成果展之永續餐桌,需酌收 每人1,500的餐費,永續餐桌報名表單將於9月中旬開放報名

















#### 陸、學習內容:

- 學習永續 SDGs 並融合有趣教案教具,引導小南人認識臺南在地食材及均衡營養概念、食物里程、賣場標示、適合環境條件的在地作物、生產與消費端的關係與供應鏈、公平貿易等永續觀念。
- 2. 專業之種子教師引導小南人設計以「用心的」、「獨特的」、「永續的」三個核心元素,發想出臺南的「永續手路菜」菜單,詮釋臺南的辦桌文化與營養美味、環境友善、食物正義,搭起一座看見臺南地方本色與食物轉型的學習橋樑。
- 3. 以辦桌動態策展方式呈現成果展,邀請國寶級辦桌大師阿勇師專業團隊帶領小南 人一同烹飪一道道永續兼具營養美味的佳餚,訴說臺南在地永續故事。
- 4. 鼓勵小南人與永續職人共同落實-用永續為臺南做一件事的永續教育扎根行動。
- 5. 鼓勵參與的小南人於 2024 年成為臺南 400 年-永續大展成果展之策展人。

#### 柒、2022年小南人市集回顧

台南企業文化藝術基金會歷年成果回顧:https://reurl.cc/K0xy3R

歡迎搜尋小南人頻道: https://youtube.com/@user-bz6mj6ow3r

#### 捌、2024年願景計劃

我們計劃於 2024 臺南 400 年‧與臺南市政府籌辦永續大展‧展現這兩年小南人與 好南人在永續教育創新實踐的成果‧也將與台灣永續教育聯盟合作‧將小南人市集及 小南人來辦桌的永續教育模式‧透過設計轉譯成可複製的教育模式‧讓更多學校得以 與連結的職人合作‧讓學校教育在地化的生態系連結更深入。

#### 玖、聯絡方式

◆ 聯絡窗口:臺南企業文化藝術基金會 專案企劃 羅于晴 06-2389840 臺南企業文化藝術基金會 副執行長 林芳如 06-2091102

◆ 上班時間:平日09:30-17:00

◆ 信箱: tecaf2021@gmail.com

◆ 網路報名: https://forms.gle/Qc8JKCreUswumWni8

















### 拾、參與單位介紹

### (一)主辦單位

#### 1. 財團法人台南企業文化藝術基金會

基金會創立於 2001 年·從 2017 年轉為臺南企業 CSR 實踐單位·致力於以企業專業投入社會影響力·以循環概念融入社會設計·真實解決社會與環境問題。去年更著重在推廣永續教育·導入永續設計思考的學習系統·為下一代打造更理想的永續教育創新模式·透過企業與在地的合作,串聯食農教育的供應鏈·打造永續教育行動可複製的教案模型·倍數放大永續影響力。

### (二)共創單位

## 1. 5% Design Action

秉持著「社會創新不只需要設計思考、更需要實際行動」的理念,2012年「5% Design Action 社會設計平台」在台灣正式發起,以「設計行動」之專案形式募集跨領域的設計師與專業人士,共同投入 5%的業餘時間,將原本運用在企業創新上的專業知識與設計能力,貢獻於社會關鍵課題及挑戰之中。另一方面,專案過程也以「服務設計方法」為核心,串連與設計議題相關的公部門、NPO 組織、私部門一起進行價值共創,找尋可能的創新機會與解決方案。

#### 2. 國立成功大學創意產業設計研究所

結合成功大學規劃與設計學院、社會科學院及電機與資訊學院之既有教學資源與設備於「規劃與設計學院」中針對創意產業未來整體發展需要·設置一具有縱向連貫各主要設計與藝術專業·以及橫向整合管理行銷、工程技術、智財法律、產業創新等領域之「創意產業設計研究所」。未來發展定位為國家培養跨領域整合之創意產業人才,並結合產、官、學、研、民的力量,使創意產業在全球化的挑戰下永續經營。

#### 3. 中華醫事科技大學計會責任實踐計劃辦公室

本辦公室自 2017 年成立迄今,秉持大學與社會共好之初衷,積極推動大學社會責任,協助活絡臺南偏鄉地區,結合本校醫事專業,培育健康飲食、銀髮照護、地區輕旅、食農教育、綠色療育、友善空間、循環經濟等領域之人才,不僅培育大學青年人才,亦以大手牽小手的模式,導入 4D(Discover→Define→Develop→Deliver)實作演練,由大學生將專業技藝以淺顯易懂的語言,循序漸進傳授給中小學生,舉凡健康教育、食農教育、料理技藝、植栽技藝、環境教育等,藉此輔導中小學生探索多元興趣。

















#### 4. 臺南市私立長榮高級中學

長榮中學,於 1885 年由英國基督長老教會宣教師來台創立。歷經滿清、日據、民國三個朝代, 迄今已有 138 年的悠久歷史,是台灣最早創設的第一所西式中學。本著「信、望、愛」的基督 博愛精神,培育學生心靈與品德,形塑長榮中學全人教育優良的校風。校內擁有豐富多元的自 然生態資源,是生態與環境教育良好的場域,近幾年持續執行教育部永續循環校園推動計畫, 希望藉由計畫的執行及推動,落實環境教育,達到永續校園的目的。校區建築融合歐洲文藝復 興巴洛克式與歌德式建築特色,建物外觀呈現圓拱與線條裝飾,搭配紅磚、白邊的鮮明色彩, 永續伴桌於校內小葉欖仁大道舉辦,更能展現優美、永續的教育內涵。

### (三)社會協作 永續培力 我們連結的好南人

### 股份魚鄉 七股漁青聚落 | 友善生態、友善養殖、友善漁民

讓美好在城鄉間流動,股份魚鄉希望把七股故事說給愛吃海鮮的臺灣人聽,並透過社會設計的 過程,融入食魚教育,翻轉認識食物的方式。希望讓小南人更近距離接觸水產生產的過程,認 識虱目魚文化與七股友善養殖。

### 家樂福文教基金會 | 永續設計 改變從看見動物開始

長期致力於改變供應鏈 成就人健康、雞快樂、牛開心的食物轉型·希望讓賣場成為一間永續教室·透過文化、教育結合永續·從生活日常為改變世界盡一份心力。讓更多元面向的環境友善與發生的故事能被看見。

# 起士公爵 | 回歸食物的本質,簡單是最極致的純粹

相信「土地、純粹、永續」的連結,想用「食物設計」顛覆甜點世界常規,用全新思考,製作出真實、簡單的美好甜點。希望引導小南人走向產地,拉近小農與彼此友善土地之間的距離,推動美好的綠色甜點環境。

## 昕樸永續 Simple Eco | 吃一口冰淇淋 認識一個永續的故事

從冰淇淋出發,融合食物設計、永續環境與歷史文化的永續生活實踐之路,將引導小南人動手, 學習如何把動物藏在冰淇淋裡,自己創造出一款「美味、健康、環境」三贏,具有法式細膩靈 魂,友善環境的生態冰淇淋,靠吃改變環境!

















### 官田烏金 | 更好的選擇-尋找 100 種炭生活!

官田烏金利用菱角殼具有優異的淨化空氣、改善土壤及淨化水質功能,開發出節能且高效率的「菱殼炭」材料,將引導小南人從親近產地了解菱角產業,認識友善環境唯有「產業模式改變」才是讓農田生態永續最根本的方法。

## 台灣糖業股份有限公司 | 全程用心 食在安心

是台灣農畜食品老字號,有七十年以上歷史,最高年產量是 70 萬頭毛豬。近年來台糖公司響應政府 5+2 產業創新政策中的「新農業」與「循環經濟」政策、斥資 6.8 億元改建東海豐畜殖場為「東海豐農業循環園區」。於 2019 年,東海豐園區通過 BSI 循環經濟國際標準的審查,成為全球第一家取得循環經濟國際標準查核聲明書的畜殖業者。台糖從東海豐出發,未來將以相同概念改建旗下 16 座畜殖場,讓豬場能與環境共存、共榮,提供更優質的綠色豬肉製品,並期待翻轉養豬產業。

### 里仁 | 推動永續的社會企業 利他,讓世界更美好!

相信最真實的好處來自互利,彼此感恩互助可以成就長遠的美好關係。里仁以通路角色出發, 串連產業鏈的上中下游,照顧土地恢復元氣,改善當地小農生計,促成生命間的和平共好,成為彼此的朋友,實踐永續。

### 瓜瓜園 | 友善契作,守護彼此相契的心

以用心、創新和安心來對待每一條地瓜,藉由產地到餐桌的串連整合,以友善環境一條龍的生產模式,完整使用地瓜原料,達到最高運用價值,提供綠色、安心、無毒、健康、優質的農產品,守護保護土地的堅定心意。

### 關廟小農 | 食在地 友善食材 支持農友

關廟鳳梨與竹筍、關廟麵併稱三寶。主要以台農 17 號金鑽鳳梨及台農 19 號蜜寶鳳梨為種植最大宗。這群關廟小農只在向陽的山坡地種植鳳梨、日照充足、加上 PH 偏酸的紅砂土、造就關廟鳳梨的好品質。

















### 總鋪師 阿勇師 | 辦桌文化 細緻的臺南手路菜

辦桌在台灣的漢人社會中無疑是一項重要的宴飲活動‧總鋪師的功力及主家濃厚的人情味構成 臺南細緻的辦桌文化。國寶級大師汪義勇先生致力提昇辦桌文化素質‧專業團隊將協助小南人 辦出最美味的永續創新料理。

## 工業技術研究院 | 洗掉看不見 才是真安全

以需求使用、能源供給、低碳製造、環境永續四大面向前瞻技術,帶領產業從製造低碳化邁向低碳製造之道。在小南人的學習過程中,工研院將協助帶領小南人如何檢測農藥殘餘,並學會用鳳梨酵素去除農藥髒汙。

# (四)指導顧問

### 蓮楹健康管理機構 | 營養教育總監徐玲媚

公司長期投入營養教育,擔任預防醫學推動的第一線尖兵,推動「營養諮詢社區化」「營養諮詢國際化」,擅於增胖、減重、孕、乳婦營養諮詢衛教、坐月子膳食、糖尿病、高血壓、肝臟、腎臟、癌症、憂鬱症...等,文明疾病之膳食療養諮詢,營養教育總監徐玲媚與長榮大學合作成立健康管理平台,推動永續與營養兼顧之國民飲食教育。如飲食紅綠燈、青春期營養、食品過敏原、素食與國民飲食指標、認識 BMI......。













