

「好思農創食集」活動議程

一、活動目的：

在城市的角落，「好思農創食集」與您分享土地永續的故事—充滿人文風味的永續茶油、沐浴在東部陽光的草生栽培釋迦，交織出屬於好思的冬日食農記憶。返鄉青農講師跟與會者分享品牌故事、產品試吃及料理應用，進行一場「臺灣在地好味道」的永續對話！好思農創食集把土地的溫度、職人的巧思，輕輕放進您的手心，顛覆您對於食農教育的印象！

二、課程介紹：

小島大果：用油茶，翻轉一座山的未來

★113 年度國產油茶籽品質評鑑 優選

★114 年國產茶油品質評選 特優「金評獎」

★陳致甫講師為日本橄欖油侍油師協會 合格侍油師

青農陳生慶、陳致甫在南投國姓創立「小島大果」，從「檳榔園轉作油茶園」出發，以永續理念打造結合文化美感的苦茶油品牌。在 TcoAGs 分級評鑑中脫穎而出，並連續獲得國產油茶品質評特優獎、油茶籽品質評鑑優選及國產茶油包裝設計獎等多項肯定。近年也發展食農教育，從田間到餐桌，帶領消費者重新認識臺灣的好油風味。

太陽很多：在東部陽光下，耕出釋迦的新生命

★GLOBAL G. A. P. 國際驗證(釋迦品項全國首位、首度入關日本將登上國慶晚宴釋迦供應者)

★獲選 2019 首屆永續善農獎

★獲選 2000 第五屆百大青農

來自臺東太麻里的張簡裕峰青農，以草生栽培、合理施肥與安全用藥守護土地，讓釋迦保有最純粹的臺東風味。品牌名稱更象徵臺東的豔陽與熱情，成為東部農業的亮眼故事。憑藉永續農法榮獲「第一屆永續善農獎」，也通過 Global G. A. P. 國際驗證，並入選百大青農，更積極推動農事體驗，讓更多人看見臺東釋迦的風土價值。

三、辦理單位：

執行單位：臺灣農業科技資源運籌管理學會

協辦單位：新北市營養師公會

四、活動時間：114 年 12 月 28 日(日)14:00-16:30

五、活動地點：好思農創概念店(地址：臺北市中正區博愛路 12 號 2 樓)

六、參加對象及人數：

學校午餐團膳業者、星級飯店、餐廳之採購決策者、廚師、食農教育工作者、營養師、教師 免費參與，約 30 人(營養師學分申請中)

七、活動議程：

時間	行程	內容說明	講師
14:00-14:10	活動開場	開場&好思介紹	
14:10-15:10	主題一 重新認識臺灣的寶藏 —臺灣籽苦茶油	<ul style="list-style-type: none"> ● 苦茶油與山林保育的永續連結與產地故事 ● 認識臺灣籽苦茶油特色與營養價值 ● 品評單一產區有機苦茶油（金評獎特優） ● 國際認證侍油師分享何為食物搭配 Food Pairing ● 新鮮苦茶油在膳食與料理中的應用 	陳致輔
15:10-15:20	交流時間	Tea break 互動交流	
15:30-16:30	主題二 陽光孕育的安心食材— 臺東釋迦永續栽培與營養價值	<ul style="list-style-type: none"> ● 釋迦產地、風味與營養價值 ● 草生栽培、合理施肥、安全用藥的食安意義 ● 永續農法與 GlobalG.A.P. 如何提升食材安心度 ● 食材試品&交流 	張簡裕峰
16:30-16:40	Q&A		

八、 報名連結：<https://reurl.cc/3bMGgR> 即日起至 12/25 截止或額滿為止（30 人）。

九、 報名相關問題若想洽詢請撥打新北市營養師公會 02-2999-0088#670 靳家怡營養師 洽詢。