

臺東縣 2026「部落米其林·星級饗宴」原民飲食文化嘉年華
~Eat 起體驗道地的原民飲食文化~
子計畫三【原住民族教育論壇】
實施計畫

壹、依據：

- 一、教育部國民及學前教育署 115 年推動臺灣母語日活動實施計畫。
- 二、臺東縣 2026 原住民飲食文化嘉年華系列活動實施計畫。

貳、緣起：

原住民飲食文化是族群智慧的結晶，蘊含對土地的敬畏與永續的生態哲思。面對時代變遷、傳統作物與烹飪技藝逐漸斷層的挑戰，2026「部落米其林·星級饗宴」原民飲食文化嘉年華隆重登場。

本論壇旨在透過學術研究、創意轉化與校園食農教育的跨界對話，邀請大家「Eat 起體驗道地的原民飲食文化」。期許將大自然賦予部落的最頂級風味，轉化為世界級的「星級饗宴」，要把這份「食」的文化重新深植於部落與校園。期盼讓孩子們無論走向世界何處，心中都能保有那份根植土地、充滿自信的「原滋原味」，在點滴日常中重新種下認同與歸屬的種子，進而推動原民文化的傳承與創新。

參、目的：

本論壇分為三場次，邀請從事原住民族飲食文化推動的學術專家、教育人員及推動部落文化的實踐者，透過講座、分享與文化體驗活動，探討並傳承原住民族的傳統飲食智慧，強調與土地共生、復興部落食材、分享各族飲食特色、永續利用與文化創新，並將其融入現代教育課程。期望學員能成為優秀的「文化帶路人」，帶領新世代在每一口部落的風味中，品嚐到祖先的智慧與身為原住民的尊榮。

- 一、經驗匯流：邀請深耕部落飲食的職人與校園教育者，分享「文化引路」的經驗。
- 二、課程扎根：將傳統作物（如小米、水芋、野菜）系統化地融入校訂課程。
- 三、認同建立：透過飲食體驗與實踐，強化對土地的歸屬感與族群主體性
- 四、多元創新：分享創意料理與行銷案例，提升原民食材之市場價值與品牌影響力。
- 五、跨界共好：媒合學校、部落餐廳與工作坊，打造無圍牆的部落教室。

肆、辦理單位：

- 一、指導單位：教育部國民及學前教育署
- 二、主辦單位：臺東縣政府
- 三、承辦單位：臺東縣政府教育處
- 四、協辦單位：臺東縣政府原住民行政處、文化處、國立臺東大學原住民教育及社會發展研究中心、原住民族委員會
- 五、執行單位：本縣原住民族教育資源中心、臺東縣臺東市卑南國民小學

伍、實施對象：

- 一、本縣原住民實驗教育學校、原住民實驗專班、沉浸式族語幼兒園薦派 1 名教師。
- 二、本縣族語專職老師、原住民族語授課教師。
- 三、各級原住民重點學校教師。
- 四、各鄉鎮原住民族語言推廣人員。

五、各大專院校原住民專班或相關科系學生。

六、對於原住民飲食文化研究有興趣的民眾。

七、以上合計人數 120 人。

陸、活動日期及地點

一、辦理日期：115 年 11 月 7 日(星期六)上午 8：00 至 16：50。

二、活動地點：國立臺東大學產學創新園區演藝廳

(地址：臺東市中華路一段 684 號，電話：089-318855)

柒、報名方式：

一、本課程經原民會核定為「原住民族文化及多元文化教育實體研習」，全程參與教師核予實體研習時數 8 小時。

二、教師請於 115 年 10 月 9 日前逕至「全國教師在職進修網」報名(研習代號：5709507)。

三、無進修網帳號者，請填寫報名表單 <https://forms.gle/jUtmaL9pBwegbLRf7>。

捌、論壇內容：

一、論壇主軸：「校園實踐」、「飲食美學」、「永續產業」

二、場次主題：

第一場：從土地到課桌-校園中的食農文化教育

第二場：從部落到餐桌-原民飲食的美學實踐

第三場：從田野到廚房-傳統智慧與永續產業的對話

三、場次時間：

第一場：100 分鐘，主持人引言 5 分鐘、分享人發表 75 分鐘、座談交流 20 分鐘。

第二場：85 分鐘，主持人引言 5 分鐘、分享人發表 60 分鐘、座談交流 20 分鐘。

第三場：85 分鐘，主持人引言 5 分鐘、分享人發表 60 分鐘、座談交流 20 分鐘。

四、流程表：如附件一。

玖、主持人、分享人簡介：如附件二。

拾、論壇經費：

一、經費來源：

(一)臺東縣 2026 原住民飲食文化嘉年華系列活動經費。

(二)國民及學前教育署推動臺灣母語日實施計畫經費。

二、經費概算：略。

拾壹、注意事項

一、敬請所屬單位惠予參與人員公(差)假登記，並核予補休一日，惟課務自理。

二、凡全程參與本活動者，將於研習結束後由承辦單位登錄教師研習時數 8 小時。

三、響應環保愛地球，敬請自備環保餐具及水杯。

拾貳、活動聯絡人

一、聯絡人：臺東縣臺東市卑南國民小學-教務處吳主任。

二、聯絡電話：卑南國小 089-221591 分機 215。

拾參、辦理本計畫有功人員依臺東縣政府所屬教育專業人員獎懲標準表核予敘獎。

拾肆、本計畫經陳縣府核可後實施，修正時亦同。

【附件一】

臺東縣 2026「部落米其林·星級饗宴」原民飲食文化嘉年華
~Eat 起體驗道地的原民飲食文化~

【原住民族教育論壇】流程表

時間	流程		
08:10-08:30	報到	學員報到(卑南國小團隊)	
08:30-08:40	序幕	迎賓表演(大王國中 cedas 歌謠隊)	
08:40-08:50	開幕	1. 介紹來賓(原聚留影大合照) 2. 引言(臺東縣政府教育處-蔡美瑤處長) 3. 頒發感謝狀 4. 來賓致詞	
第一場【主題：從土地到課桌-校園中的食農文化教育】			
時間	流程		
08:50-10:30 (100 分鐘) 1. 主持人引言 (5 分鐘) 2. 分享人發表 (75 分鐘) 3. 原聚話山海 -綜合座談 (20 分鐘)	主持人	熊同鑫 教授 國立臺東大學幼兒教育系	
	分享人 1	姓名	呂得輝
		現職	臺東縣立大王國民中學 總務主任
		主題	土地餐桌-與部落共學的飲食文化實踐
	分享人 2	姓名	彩以灣·吉靈 (tjaiwan.giring 排灣族)
		現職	土坂 vusam 文化實驗小學-土坂國小原住民族語專職教師
		主題	不只是食物-從部落祭儀看排灣族共享的飲食智慧
	分享人 3	姓名	廖嶼寧 (si Liwares 雅美族)
		現職	雅美族民族實驗小學-椰油國小 教師
		主題	芋田與海味-椰油國小的海島食農課程
	分享人 4	姓名	賴奕芸、吳慧麗(Ciping·Salir 阿美族)
		現職	Salimpo 阿美山海文化實驗小學-寧埔國小 主任
		主題	Dateng 野菜探險家—餐桌上的永續智慧
	分享人 5	姓名	余恩溥(bavan-ispalakan 布農族)
		現職	武陵 Buklavu 民族文化小學-武陵國小 主任
		主題	從畫曆到餐桌-布農族歲時祭儀與小米食農教育

10:30-10:45	休息時間-原味時光(原民點心會)		
第二場【主題：從部落到餐桌-原民飲食的美學實踐】			
時間	流程		
10:45-12:10 (85 分鐘) 1. 主持人引言 (5 分鐘) 2. 分享人發表 (60 分鐘) 3. 原聚話山海 -綜合座談 (20 分鐘)	主持人	葉秀燕 教授 (Nakaw Toko/阿美族) 國立東華大學原住民民族學院	
	分享人 1	姓名	吳雪月(Dongi Kacaw 阿美族)
		現職	花蓮縣原住民族野菜文化 推廣教師
		主題	大地的超商-邦查野菜學校的知識傳承與校園實踐
	分享人 2	姓名	謝榕佳
		現職	臺東縣大武鄉達興山號 主理人
		主題	味蕾上的部落創生：以餐廳為基地的文化傳承與共榮行銷
	分享人 3	姓名	郭麗津
		現職	津和堂城鄉創意顧問有限公司 執行長
		主題	從品味到行動：臺東慢食節的永續藍圖與部落產業展望

12:15-13:20	「原聚食刻」-午餐與交流-戶外風味餐		
第三場【主題：從田野到廚房：傳統智慧與永續產業的對話】			
時間	流程		
13:20-14:50	「部落食光手作體驗」：手作器皿-月桃葉編織		
14:50-15:00	休息時間		
15:00-16:25 (85 分鐘) 1. 主持人引言 (5 分鐘) 2. 分享人發表 (60 分鐘) 3. 原聚話山海 - 綜合座談 (20 分鐘)	主持人	呂美琴 助理教授(kadruai・Paljingau /排灣族) 國立屏東大學文化發展原住民專班	
	分享人 1	姓名	吳菁菁
		現職	臺東區農業改良場副研究員兼農村生活研究室主持人
		主題	臺東土地的語言：從採集到餐桌的永續智慧
	分享人 2	姓名	胡郁如(Ibu 布農族)
		現職	「蓋亞那工作坊 Kaiana」主理人
		主題	部落就是教室：蓋亞那工作坊的食農教育與山林智慧
	分享人 3	姓名	溫秀琴 (Aeles.Lrawbalrate/魯凱族)
		現職	「達瓦納家園」主人。魯凱族部落主廚。
		主題	圍著炭火的叮嚀：原住民在共食中學習愛與分享
16:25-16:50	綜合座談-永續食力：原民飲食文化教育的未來 學員學習心得分享回饋(教育處、原教中心)		

【附件二】

臺東縣 2026 「部落米其林·星級饗宴」原民飲食文化嘉年華
~Eat 起體驗道地的原民飲食文化~

【原住民族教育論壇】

主持人簡介

第一場【主題：從土地到課桌-校園中的食農文化教育】

熊同鑫 教授

【臺東縣】

【現職】

- 國立臺東大學幼兒教育系 教授
- 國立臺東大學原住民族教育及社會發展研究中心 主任

【經歷】

- 永齡希望小學台東分校 專案負責人
- 教育部國教署台東區課程發展協作中心 計畫主持人
- 國立臺東大學師範學院 院長
- 國立臺東大學教育研究所 所長
- 國立臺東大學原住民教育研究中心 主任

深耕：

熊同鑫教授開創「陪伴式」的學術實踐模式。他將大學的研發能量轉化為部落的支撐力，是推動原住民族實驗教育轉型過程中，最重要的行動引路人。

➤ 推動「行動研究」，賦權部落教師

主張老師不只是「教學的工具」，更是「課程的研究者」。他陪伴多所偏鄉學校，引導教師在教學中發現問題、解決問題。這種方式讓部落老師主動思考：「什麼樣的教育，對部落孩子才是最好的？」

➤ 文化轉譯的橋樑，建構民族課程主體性

實驗學校轉型最困難的是將耆老的傳統知識轉化為「課本」。熊教授在此扮演了關鍵的文化轉譯角色。他陪伴學校將零散的小米曆法、山林禁忌、社會制度，系統化地編織進教學大綱。他強調課程必須具備「民族靈魂」，同時兼顧現代教育的「科學素養」，讓原住民孩子在學習主流知識的同時，能更有自信地擁抱自己的根。

➤ 大學與部落夥伴關係的實踐者

熊教授打破了大學與部落之間的牆。很多時間是出現在部落的集會所、校園

的研討室與田野中。建立大學資源與偏鄉學校長期對接的機制，讓學術專業與在地智慧（Indigenous Knowledge）交融。「夥伴共學」模式，安定了許多實驗學校初創時期的混亂，也培育出無數具備文化意識的在地教育人才。

第二場【主題：從部落到餐桌：原民飲食的美學實踐】

葉秀燕 教授（Nakaw Toko）

【阿美族 / 花蓮縣】

【現職】

- 國立東華大學原住民民族學院族群關係與文化學系 教授

【經歷】

- 英國蘭卡斯特〔Lancaster〕社會學博士
- FATS 食農旅永續工作室食旅設計者

深耕：

葉教授致力於透過實踐與教育傳承原住民文化：

- 創辦並推動校園「小米園」教育實踐

【文化復興】作為東華大學原住民民族學院「小米園」的第一屆總監，葉教授在校園內開闢小米田，帶領學生親自進行耕種。

【生活教育】強調原住民教育不應限於課堂，應以身體力行的方式，在校園實踐部落生活、文化祭儀與農事技藝，從而建立學生的文化認同與自信。

- 推廣原住民「食農教育」

【原食力與原味】透過部落傳統食材（如小米、野菜）的採集與烹飪，進行社會實踐與教育。

【跨領域連結】協助部落結合休閒產業，期望實現「原民自主觀光」的願景，並促進部落種原保存與文化資產傳承。

- 深耕族群認同與當代展演研究

【學術研究與傳承】她的研究領域涵蓋文化社會學、原住民物質文化及觀光展演，側重於如何將原住民身份認同具象化為可持續的文化實踐。

【女性角色探討】她關注原民女性在文化傳承中的力量，曾發表專文探討「原農女力」，強調女性在守護家鄉大地與培育文化果實中的關鍵角色。

➤ 推動部落與大學的學術結盟

連結了東華大學的學術資源與部落的慢食實踐，強調透過飲食教育找回族群的主體性，是臺灣將原民文化與國際永續發展議題接軌的重要推手。

第三場【主題：從田野到廚房-傳統智慧與永續產業的對話】

呂美琴 助理教授(kadrui · Paljingau) 【排灣族/屏東縣】

【現職】

- 國立屏東大學文化發展學士學位學程原住民專班 助理教授國立屏東大學原住民族教育研究中心 主任

【經歷】

- 幼兒園教師、教學組長、教學主任
- 原住民族支援教師
- 東排灣語族語教材編輯委員(書寫符號篇)
- 臺東大學幼兒教育學系兼任講師
- 臺東專科學校兼任講師國教署南區課程發展協作中心諮詢委員
- 屏東縣原住民族教育資源中心諮詢委員

深耕：

呂教授長期投入原住民族教育領域，致力於排灣族知識體系的建構、族語教育推廣以及原住民家庭教育的研究：

➤ 族語教學與教材開發：

專長於排灣族族語教學與沉浸式教學，主導研發族語繪本，讓學習生動有趣。倡導「閱說閱繪」（閱讀、說故事、繪本）理念，透過親子共讀促進族語學習與文化傳承。

➤ 部落知識與學校課程結合：

帶領研究團隊建構排灣族知識體系，將神話傳說、植物生態、祭典文化（如maljeveq）等融入學校課程，讓教育內容更具在地性。強調傳統教育中的「共養」與觀察學習，鼓勵孩子在部落中透過故事和體驗學習。

➤ 民族教育研究與實踐：

擔任國立屏東大學原住民族教育研究中心主任，推動原住民族教育政策與實踐研究。帶領學生深入部落，參與文化活動，將學術研究與部落實踐結合。

➤ **提升文化認同與素養：**

透過教育提升原住民學生對自身文化、語言、倫理的認識與價值，扎根傳統以深化歸屬感。於多元交流中拓展視野，將文化內涵轉化為生活養分，建立具自信與尊重的社會共識。。

臺東縣 2026「部落米其林·星級饗宴」原民飲食文化嘉年華
~Eat 起體驗道地的原民飲食文化~

【原住民族教育論壇】

分享人簡介

第一場【主題：從土地到課桌-校園中的食農文化教育】

1. 呂得輝 主任

以歌謠與飲食為引，為偏鄉孩子築起文化自信的舞台

【現職】臺東縣立大王國民中學總務主任

2. 彩以灣·吉靈 老師(tjaiwan.giring 排灣族)

讓孩子在文化的母體中，長出自信的樣子

【現職】臺東縣立土坂國民小學 原住民族語專職教師

3. 廖嶼寧 老師(si Liwares 雅美族)

守護飛魚靈魂的築路人，帶領孩子跨越海洋，讓世界看見達悟文化的純粹與力量

【現職】臺東縣蘭嶼鄉椰油國小教師

4. 賴奕芸老師、吳慧麗老師(Ciping·Salir 阿美族)

土地是最好的課本-讓孩子在山海間探險，用現代科技轉譯古老的野菜智慧

【現職】臺東縣 Salimpo 阿美山海文化實驗小學（寧埔國小）課研主任、總務主任

5. 余恩溥 主任 (bavan-ispalakan 布農族)

讓孩子在布農的山林智慧中，找回身為原住民的驕傲及生命力

【現職】武陵 Buklavu 民族文化小學-武陵國小 主任

第二場【主題：從部落到餐桌：原民飲食的美學實踐】

1. 吳雪月老師(Dongi. Kacaw 阿美族)

從部落田埂到國際種子庫，用保種與教育行動守護阿美族的飲食智慧與文化記憶

【現職】花蓮縣原住民族野菜文化 部落推廣教師。

【經歷】出版《臺灣新野菜主義》書、2024 年第 9 屆國家環境教育獎個人獎優等、曾任花蓮女中、花蓮教育大學(2008 年與東華大學合併)軍訓教官。

2. 謝榕佳 主理人

將山林智慧化作動人敘事，為原民傳統飲食賦予現代美學的靈魂

【現職】達興山號 主理人

【經歷】旅行社導遊領隊、Shop.com 電商主管經理、達興山號排灣新創料理闖娘

3. 郭麗津 執行長

從產地餐桌計畫到慢食節，讓傳統食物說出新故事，在世界的餐桌上發光

【現職】津和堂城鄉創意顧問有限公司 執行長

【經歷】臺東縣慢食節 發起人、2021 年日本 Good Design Award 金獎。

第三場【主題：從田野到廚房：傳統智慧與永續產業的對話】

1. 吳菁菁

看見土地的韌性：從原民飲食文化探尋食農永續的未來

【現職】農業部臺東區農業改良場副研究員兼農村生活研究室主持人

【經歷】海端鄉公所技士、臺東市公所課員

2. 胡郁如 (Ibu 布農族)

種下小米，就是種回布農族的靈魂。

【現職】「蓋亞那工作坊 Kaiana」主理人 / 布農族文化實踐家

【經歷】

➢ 2024 臺東慢食義大利代表隊 成員

➢ 2025 亞太慢食年會的臺東慢食代表隊

3. 溫秀琴(Aeles.Lrawbalrate 魯凱族)

從文字到山林實踐，透過原民飲食的智慧，重回與大自然共生共榮的純粹年代

【現職】

【經歷】

➢ 資深的部落文化工作者。

➢ 南島咖啡部落廚房主理人。