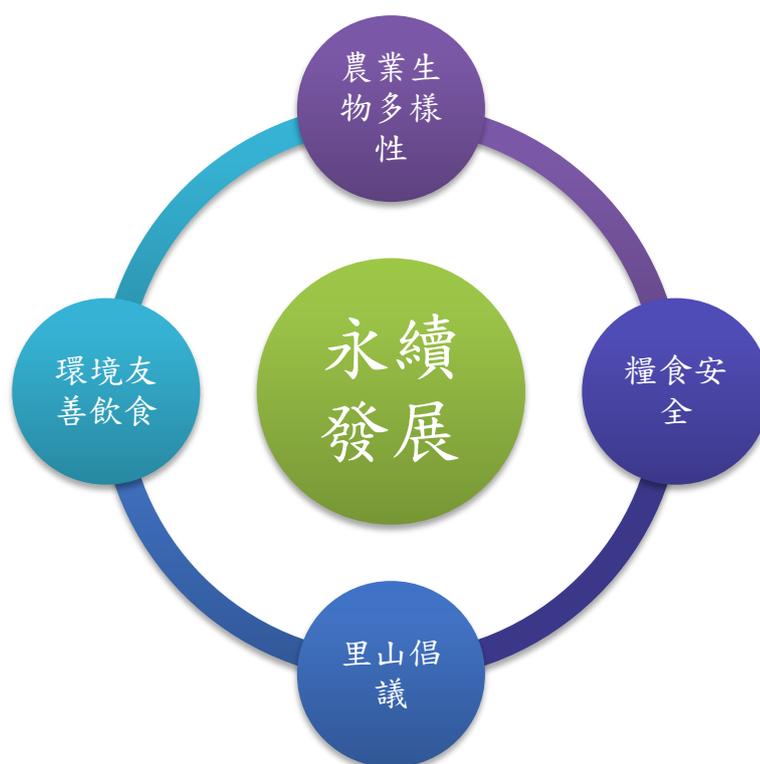


一、緒論

農業生物多樣性是聯合國生物多樣性公約的重點工作，農業生物多樣性是遺傳資源、環境、農民使用的管理體系和實踐相互作用的結果。如何恢復農業生物多樣性，日本里山倡議提供了一個人與生態合理和諧共生互利的好樣版。在台灣為了恢復農業生物多樣性，創造了『台灣里山倡議』的八煙及貢寮水梯田成功復育，不僅恢復地力地景，帶給當地居民經濟收入，也提供了許許多多的學子親近農地的最佳場域。這同時也試圖慢慢解決台灣的糧食安全問題，因台灣的糧食自給率僅達32%，大量進口，突顯台灣在糧食安全上的危機。尤其年輕學子熱愛速食，台灣的傳統米食早被遺棄，更潛在地加劇糧食問題。研究者試圖在學校既有的永續校園社區有教室課程發展，以及95年深中校有一畝田的課程脈絡下，重啟其課程的時代意義，加入近年廣為重視的『環境友善飲食』概念，探討國中階段發展『環境友善飲食』的教學研究，期能提高學子對『環境友善飲食』的環境覺知與敏感度，深化其知識概念，進而產生對環境更加友善的環境價值觀與態度，最終能產生環境行動技能，改變自己也影響他人，為環境盡一份心力。

二、研究概念架構



三、環境友善飲食相關文獻探討

(一) 農業生物多樣性的重要

生物多樣性的快速喪失是廿一世紀全球環境重大議題之一，根據研究估計，倘若生物多樣性快速喪失之趨勢不予改善，到2050年時世界將有四分之一以上的生物物種自地球消失，並嚴重影響人類的生存與福祉。為解決此重大問題，世界各國於1992年六月在「地球高峰會議」(Earth

Summit) 中簽署了「生物多樣性公約」(Convention on Biological Diversity, 簡稱 CBD), 並積極展開生物多樣性之保育與永續利用的相關工作。其中與人類生活最息息相關的就是農業生物多樣性保育—發展並採用永續農作方式及適宜的耕作方法; 針對各類不同農業和自然保護地區實行綜合性土地管理; 減少農作方式可能對生物多樣性產生的不利影響。

(二) 農業多樣性與糧食安全的相關研究

農業方式具維繫生物多樣性的關鍵性角色, 兼顧生物多樣性的農法—永續農業使得農業生態系逐漸恢復為自然生態系, 有利於生物多樣性維護, 當農地恢復生態系統, 不但減緩土地養分之流失, 也恢復健康的溼地環境, 當經營逐漸上軌道, 生物多樣性恢復, 用於生物防治的天敵族群建立, 危害農作物的蟲害自然不會發生。生物多樣性保育能緩衝全球變遷帶來的農業災難。有機農業比慣行農業更耐乾旱、水災等天候的極端變化。(陳建志, 2013)

安南秘書長在紐約總部“世界糧食日”致辭中呼籲, 保持生物多樣性在消除飢餓方面具有重要作用。全社會應重視和保護生物多樣性, 以推動消除飢餓與貧困, 實現人類的可持續發展。安南說, 生物多樣性在提高農業生產力和保持生態環境方面發揮著獨特的重要作用, 但目前生物多樣性流失情況十分嚴重, 不少物種瀕於滅絕, 人們的糧食來源品種越來越少, 現在食用約 30 種作物和 10 餘種肉類。(聯合國世界糧食日糧食安全宣言, 2004)

(三) 台灣里山倡議相關實踐

八煙、貢寮水梯田成功復育, 恢復當地地景, 活絡社區的人文發展, 以及提高當地居民的收入, 更是提供學子觀察台灣水梯田的地景、生態, 友善耕作糧食生產的最佳場域。

(四) 日英台『環境友善飲食』相關課程研究

1. 日本食農教育

日本於 90 年代即開始推廣「地產地消」, 主要是希望解決加入 WTO 後, 低價農產品對在地農業的衝擊, 並結合減少食物里程的環保概念與加強人親土親的飲食風味, 推廣在地農業, 符合世界環保趨勢。

日本食育, 成為中小學的必修課。為了向全國國民推廣飲食自給自足的概念, 預期糧食自給率到 2015 年能提高到五成, 並讓國民更重視糧食與農業, 日本政府提出了「食育」的概念。

小學校園午餐的蔬菜, 還有 50% 來自學生自耕的成就, 不只顯示其農田產量豐富, 而且作物多元, 更讓學生身體力行, 經歷播種、作物發芽、枯萎, 甚至遭受病蟲害、氣候影響等過程, 體會到生命的可貴與大自然的不可違抗; 系統化地貫徹從田間到餐桌的全方位飲食教育, 除了建立孩子正確的飲食態度, 從一顆種子變成一桌子的菜, 孩子更能深刻體會到生命的歷程, 尤其當自己種的東西出現在餐桌上, 以前討厭的東西都變的格外珍惜, 也開始懂得感謝為自己烹調的人了!(摘自農訓雜誌第 270 期/文: 張瑋琦, 新竹教育大學環境與文化資源學系副教授)。

2. 英國新廚師運動

每週有一小時課程, 在學校花園中, 學習栽種花果蔬菜, 當作營養午餐的食材, 也在學校廚房中, 學習簡單的烹飪技巧。

(1) 名廚加持: 2005 年, 英國名廚奧利佛發起「給我好食運動」, 目的在喚起家長與社會, 對飲食嚴

重偏差的重視。

(2)食育扎根:英國政府將食育，正式納入小學課綱當中。

(3)社區參與:2006年，英國各地學校與社區共同組成『生活飲食夥伴聯盟』，目的地要改善學校飲食、教育小孩認識食物，鼓勵家庭減少外食，最終要改變英國飲食文化。和社區、家長合作，創造讓學生親身體驗、實作的學習環境。

3. 台灣新食育運動

新食育運動。從校園、企業到社會，「食物教育」帶領我們回歸生命源頭。吃不再只是吃，而是對自然、社會與文化的反思。吃要有價值、有公義、更環保，讓我們從教育扎根，用食物把世界變得更美好。

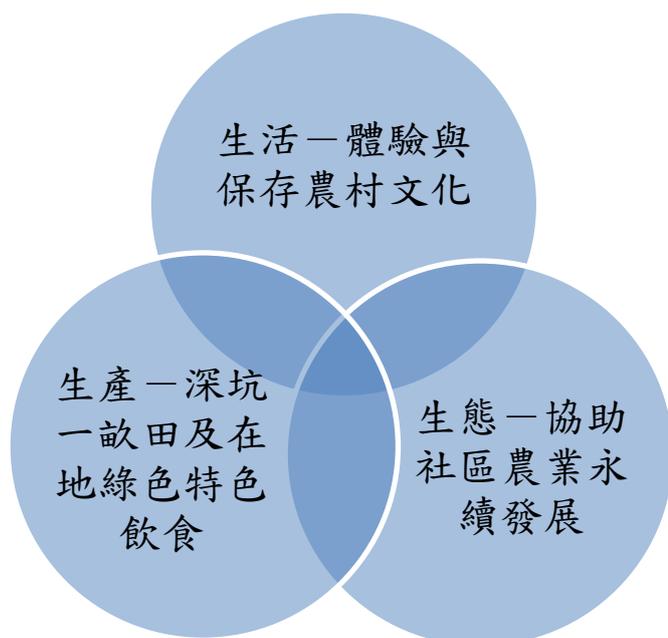
(1)新北永平國小—獨創的「健康生活與永續環境」課程，由校內老師自編教材，針對全校五、六年級學生授課。每週一堂課，舉凡認識食品添加物的危險、全球糧食危機等，皆屬課程範圍。在教案設計上，也力求具象、生活化。

(2)苗栗城中國小—互助種菜，提供午餐食材，創造零廚餘、食物里程也逼近零的紀錄。藉由親身耕作，孩子們的生命態度也有了微妙轉變。

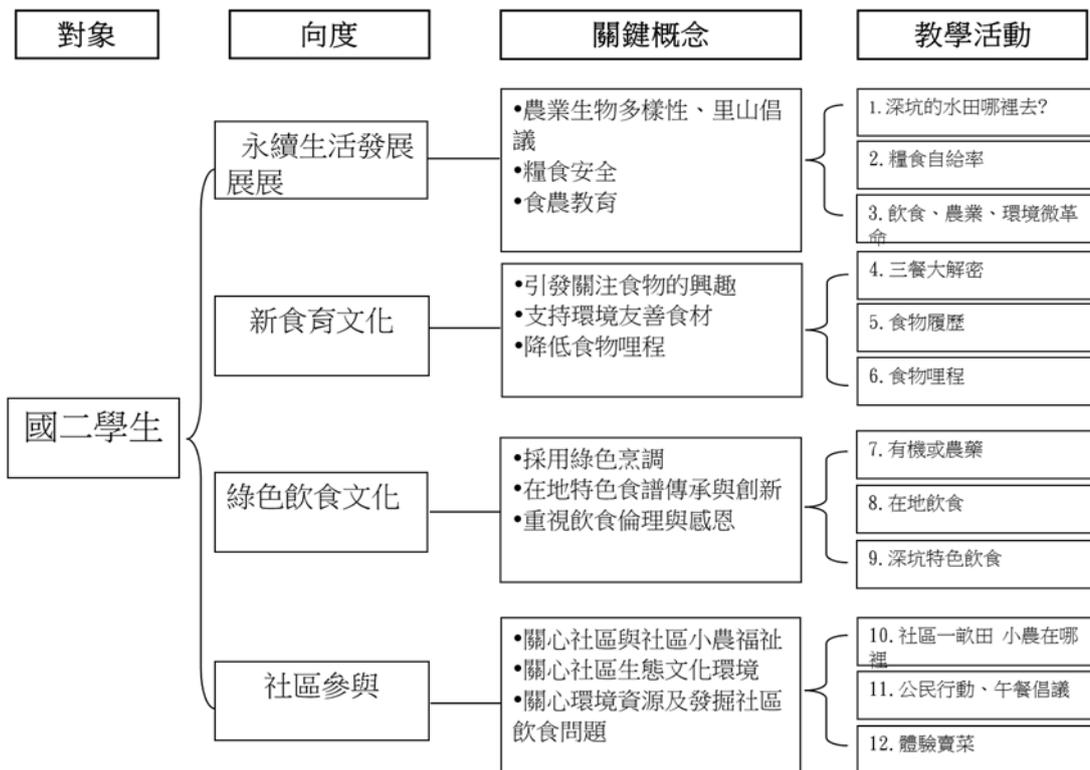
(3)台南石門國小—頭戴灰色「蚵仔頭」，手拿鍋碗瓢盆，跳起獨創「蚵仔舞」，更親身體驗種稻的過程。

(4)高雄新莊國小—從味道開始，認識在地食材，也認識自己居住的土地。中午吃在地食材做的營養午餐，健康又減碳。(摘自天下雜誌 519期)

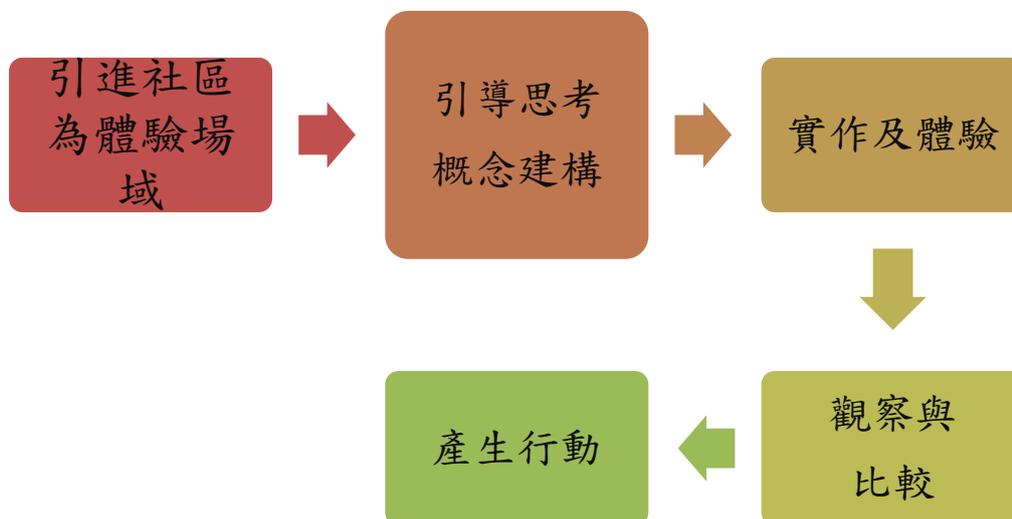
四、課程發展概念圖



五、課程設計架構圖



六、教學流程圖



七、教案活動設計

教學領域		綜合		教學日期	2014 年 1 月 27 日	
教學科目		家政		教材來源	自編	
單元名稱		永續生活發展		設計者	林妙娟	
課程名稱		環境友善飲食		教學者	林妙娟	
教學班級		八年四班		指導教授	陳建志老師	
教學時間	總時間	節次	各節分鐘	各節重點		
	520分鐘 三堂課	1	40分鐘	深坑水田哪裡去		
		2	40分鐘	認識分析糧食自給率		
		3	40分鐘	飲食農業環境微革命		
		4	40分鐘	三餐大解密		
		5	40分鐘	食物履歷，食物身分證		
		6	40分鐘	食物哩程，食物的旅行		
		7	40分鐘	有機或農藥，又大又漂亮就是好嗎？		
		8	40分鐘	在地飲食，地產地消需要你的支持！		
		9	40分鐘	深坑特色飲食，深坑總舖師		
		10	80分鐘	社區一畝田，小農在哪裡		
		11	40分鐘	公民行動、午餐倡議		
		12	40分鐘	體驗賣菜		

教學研究

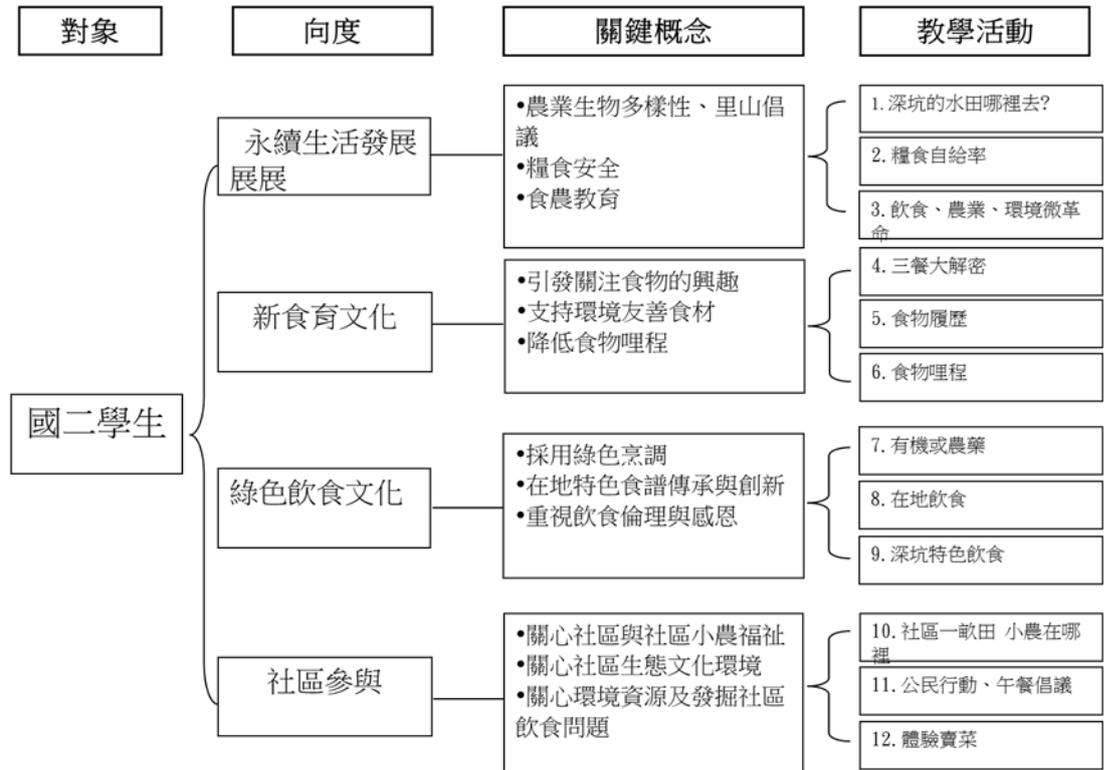
教材分析

教育必須從生活開始，在眾多的食安問題不斷爆開後，訴求訴求健康、環保、低碳、在地、公平交易等五項價值的飲食，以及探討土地、糧食作物與人的關係已是刻不容緩。本重從『食物履歷』，了解食材的來源，探索「在地食材」這四個字所涉及的環境關懷、飲食健康、在地經濟、社會文化、消費倫理等課題。緊接著『食物哩程』揭露食物的選擇所涉及社會責任與環境生態維護，最後，將所學深化在孩子所處的社區，去發現社區的小農，支持『地產地銷』的觀念，並落實在自己的生

活裡。將飲食概念的意義整全化，並生活化，而全國學子每天中午的一頓飯，也絕對足以支持一場農業革命。

改變現狀須由改變觀念開始，「在地飲食」、「地產地銷」只是一個引子，喚醒孩子對食物來源的重視及敏感度，進而影響父母，這是一項需要學校教育多加著墨的浩大工程！

課程架構圖



教學方法

(1)情境教學法

教學資源

(1)PPT 自製檔案 (2)學習單

學生經驗

健教課有學過相關的概念

教學目標

分段能力指標

單元目標

具體目標

<p>1-4-1 覺知人類生活品質乃繫於資源的永續利用和維持生態平衡。</p> <p>3-4-2 養成積極探究國內外環境議題的態度。</p> <p>2-4-1 瞭解環境與經濟發展間的關係。</p> <p>3-4-3 關懷未來世代的生存與永續發展。</p> <p>4-4-1 能運用科學方法鑑別、分析、瞭解週遭的環境狀況與變遷。</p> <p>5-4-2 參與舉辦學校或社區的環境保護與永續發展相關活動。</p> <p>5-4-4 具有提出改善方案、採進行動，進而解決環境問題的經驗。</p>	<p>(1)透過生活、活動與自然體驗等方式，從教育著手，以了解食物生產的過程、方法與生態環境機的關係。</p> <p>(2)讓孩子瞭解食物生產的過程、方法與生態環境間的關係。體會農夫種植之辛苦，啟發學生對食物及生產者的尊重。</p>	<p>1-1 推廣食材在地化、食材與環境的關係與食物背後的社會正義。</p> <p>1-2 理解『食物履歷』的概念及重要性、引起對食物來源的敏感度及興趣。</p> <p>1-3 以正確的知識跟訊息做為基礎，了解『食物哩程』背後所蘊含的價值。</p>
---	---	--

目標號碼	教學活動	教學資源	時間	評量方式
1-1 推廣食材在地化、食材與環境的關係與食物背後的社會正義。	<p style="text-align: center;">— 第一節開始 —</p> <p>一、 課前準備</p> <p>(一) 教師準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 課前給學生的學習單。 2. 學生課前三餐飲食調查。 3. 老師準備相關的資料分析。 <p>二、 引起動機</p> <p>(一) 複習舊經驗</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師提問：大家想想自己每天早餐、午餐、晚餐所吃的食物到底從哪裡來？有很多進口食物嗎？有沒有深坑當地生產的食物。找一找，想想看。(學習單) 2. 學生舉手發表。 <p>(二) 引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 今天我們要來做三餐大解密，了解我們吃的食物是否與我們的環境息息相關！ 2. 大家一起分析學習單。學生分享自己所收集到的資料，試著分析各種不同食物來源的優缺點。 3. 老師拿出在超市、傳統市場、深坑老街、農會買到的食物。分析這些食物到底從哪裡來。進口的食物真的是比較好吃嗎？為何要吃進口？ 4. 觀看紀錄片「美味的代價」、討論紀錄片內容。老師引導學生思考討論。 (1)從影片中我們可以得知我們吃的食物 	<p>學習單</p> <p>自製 PPT 簡報檔案</p> <p>自製 PPT 簡報檔案</p> <p>單槍 (一 台) 電腦 (一 台)</p>	<p>3'</p> <p>5'</p> <p>3'</p> <p>3'</p> <p>5'</p>	<p>學生互評、 課堂分享</p> <p>學生互評、 上課報告</p>

<p>1-2 理解『食物履歷』的概念及重要性、引起對食物來源的敏感度及興趣。</p>	<p>並不是我們想像中那樣長出來的?例如我們吃的雞肉可能不是一隻雞，而是一個像雞一樣的東西身上的肉。</p> <p>(2)我們吃的東西就像是生產線上的貨品一樣，統一處理，單一化，大量生產，我們吃的都是不容易得病蟲害的食物，或是種子都是來自同一家公司，這樣的食物會不會有危險呢?</p> <p>(3)我們吃的食物可能會剝削到其他勞工?你覺得有無可能呢?例如咖啡等等!</p> <p>(4)單一大量生產讓我們吃下許多致命的農藥，看起來很碩大的，很美的生菜，你知道如何被種出來的嗎?</p> <p>6.教師:大家是否對我們的食物如何影響環境有多了一些的概念呢?瞭解了嗎?有沒有問題想問老師呢?(師生互動)我們一起來腦力激盪食物與環境之間還有哪些互動過程?</p> <p>7.大家知道食物上有些標誌會告訴我們有關這些食物的訊息?或是這是這些食物究竟跑了多遠才到我們的手上?讓我們一起來繼續探索吧!</p> <p style="text-align: center;">— 第一節結束 —</p> <p style="text-align: center;">— 第二節食物履歷，食物身分證開始 —</p> <p>壹、導入活動</p> <p>一、課前準備</p> <p>(一) 教師準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.幾種食物的生產履歷。 2.生產履歷的認證標籤。 3.生產履歷相關重要資料。 	<p>PPT</p> <p>PPT</p>	<p>5'</p>	
--	--	-----------------------	-----------	--

(二) 學生準備

1. 帶來幾種食物，最好是有註明產地來源的。

二、引起動機

1. 老師拿出生產履歷標籤，讓學生看一看生產履歷的樣子。

食物履歷



認識「產銷履歷」標章（圖片來源：臺灣農產品安全追溯網）

2. 老師介紹法國一門有趣的課，讓學生了解食物的滋味對我們的生活事實上是很重要的。

【舉例：味蕾上的記憶 追溯食材真本味】
在法國，小朋友在學校有一門飲食課程，讓他們記憶味蕾上吃過的食物原味，訓練孩童分辨什麼是真正好的食物；追溯食材來源的同時，也追溯著食材的真本味，藉由農產品產銷履歷安心溯源的特質，保障消費者食的安全，放心享受食的樂趣。

3. 老師帶領學生進入生產履歷的旅行了。

活動一什麼是食物履歷？

(一)找一找：

1. 今天我們大家帶來的食物包裝紙上有標明了甚麼訊息？我們可以藉由這些訊息知

學習單評量
學生互評、
課堂分享

學生互評、
課堂分享

學生互評、
課堂分享

<p>1-3 能完成食物學習單</p>	<p>道食物如何來的嗎?</p> <p>2.然後老師就為各位同學介紹生產履歷的定義及其重要事項。</p> <p>「食品履歷」之全名應稱之為「食品可追蹤系統」(food traceability)。「食品可追蹤系統」之定義，係指與食品有關的資訊，從原料(農產品)來源、生產(養殖)、收穫後處理、加工、製造、流通、運輸、銷售的每一階段，都可以向上游或下游追溯(trace or trace back)及追蹤(track or trace forward)查詢。</p> <p>3.食物履歷大搜查，讓我們來看看我們所買的食物，是否有標示食物哪裡來的?食物履歷存在的意義是什麼?它的重要性是什麼?我們是不是都該清楚自己所吃的食物是哪裡來的?</p> <p>4.老師分享一則新聞，讓大家理解生產履歷在我們日常飲食所扮演的重要角色!不能沒有它!</p> <p>新聞插播： 台北市首創食材履歷 營養午餐來源全都露 台北市衛生局今(102)年首創「校園營養午餐食材登錄」制度，未來只要家長上網查詢，就能知道食材來源及廠商，最快預計年底前正式上線。 為了掌握食品原料、半成品與成品供應來源及流向，台北市衛生局率先全國建置食材登錄系統，首波執行對象將針對全市141家國小的營養午餐，預估在今年11月到12月間，完成登錄食材產地等資料，讓學童吃得放心，家長更安心。</p> <p>(二) 小組討論</p> <p>1.生產履歷代表的意義是什麼?</p>	<p>學習單 各式食物</p>	<p>3'</p> <p>5'</p>	<p>學生互評、 課堂分享</p> <p>學生互評、 課堂分享</p>
---------------------	--	---------------------	---------------------	---

	<p>食物履歷代表著生產者和消費者對彼此之間的信任，生產者對自己出產的東西負責，清楚告訴消費者該有的資訊，同時，消費者有權利知道自己所吃的東西哪裡來，並且，對於有誠信的初產者做出支持的態度及行為，這是生產者與消費者之間最美好的溝通橋樑。</p> <p>2.生產履歷是否代表著農夫對食物品質的堅持?</p> <p>重新省視我們的食物來源，正視食物對於人的價值，關心農夫的農作行為之於環境的傷害。消費者對於食品安全的關心必須上溯農夫的生產行為，因為所有的食物皆經過農夫的雙手，只有用對環境友善的農作方式才可能生產出是對人有益的作物。</p> <p>(三) 延伸思考</p> <p>1. 同學們大家想想食物履歷是不是也可以讓我們知道哪些食物是屬於台灣在地生產，以及台灣哪些地方產什麼東西?我們一起來想想如果我們都可以吃到健康、碳排放比較低的食物，那是不是對於生態環境有很大的助益呢?</p> <p>2. 也就是我們可以從食物履歷，間接地知道食物的哩程，簡單地說，就是這個食物從哪裡旅行了多遠才到達我們的手上，這是我們接下來要討論的。</p> <p>參、綜合活動(三餐大解密海報製作)</p> <p>活動：分享作品</p> <p>1. 老師鼓勵同學們將自己所做的食物調查製作成海報。</p>	<p>每一組討論用記錄使用的學習單</p> <p>每組一張大海報</p>	<p>5'</p> <p>5'</p>	<p>學習單評量</p>
--	---	--------------------------------------	---------------------	--------------

<p>1-3 以正確的知識跟訊息做為基礎，了解『食物哩程』背後所蘊含的價值。</p>	<p>2. 請大家將生產履歷完整的食物標記出來，並且說明為何這個生產履歷是完整的?是否符合生產履歷的原則?</p> <p>3. (延伸思考)並且分享那一些生產履歷完整的食物，是否對環境較為友善，是否食物哩程較低呢?</p> <p style="text-align: center;">— 第二節結束 —</p> <p style="text-align: center;">— 第三節食物哩程，食物的旅行開始 —</p> <h3>壹、導入活動</h3> <h4>一、課前準備</h4> <p>(一) 教師準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.準備介紹食物哩程的網站。 2.將上一節同學們做的大海報貼在白板上。 3.老師準備幾種常見的進口食物，例如日本青森縣的蘋果、加州甜桃、紐西蘭奇異果、泰國米。 <p>(二) 學生準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.(老師事前已提示該網站為英文網站)老師要學生事先瀏覽該網站。必要時查一下單字。 2.老師鼓勵學生去問問最喜歡的麥當勞漢堡食物哩程為何?(摩斯漢堡的生產履歷都很清楚地標明，可以算出食物里程) <h4>二、引起動機</h4> <ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生對食物的來源有概念之後，老師 	<p>食物哩程學習單</p> <p>電腦教室每組桌面都有電腦。</p> <p>PPT 彩色筆，</p>	<p>5'</p> <p>10'</p> <p>2'</p> <p>3'</p>	
--	--	---	--	--

	<p>接著引發相關的討論。例如，如果我們吃著一顆來自日本青森縣的蘋果，那一顆蘋果究竟旅行了多遠才來到我們台灣，當中需耗費多少能源、資源及人力？</p> <p>2. 難道台灣沒有好吃的蘋果嗎?台灣的蘋果都在哪裡呢?</p> <p>3. (動動腦)大家最喜歡吃的漢堡，大家可以想像一個漢堡的每個成分的食物哩程有多遠呢?</p> <p>活動一漢堡食物里程大調查</p> <p>(一)找一找：</p> <p>1.一個漢堡的食物里程是多少?</p> <p>2.然後老師假定一個漢堡的內容物為以下的食材：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 漢堡的食物里程：假設今天吃的一個漢堡，夾在漢堡裡面的牛肉，是從美國坐飛機來的，而夾在漢堡麵包當中的生菜、洋蔥，是從屏東坐卡車來的，番茄醬是從日本坐船進口來的。 <p>(二) 分組研究報告</p> <p>1. 老師先介紹計算食物里程的網站 (http://www.foodmiles.com/)!我們運用以上的食材資訊，計算一個漢堡的食物里程加總起來是多少呢?</p> <p>2.老師提示各位同學寫下詳細的計算方法。</p> <p>3.各小組分享自己所分析收集的數據!與其他組別分享與討論。</p>	<p>鉛筆橡皮擦或色鉛筆。(完成學習單用)</p>	<p>5'</p> <p>5'</p> <p>5'</p>	
--	--	---------------------------	-------------------------------	--

(三) 延伸思考

- 1.食物里程高對於我們的環境是否有影響?與碳排量是否有關係呢?
- 2.若是我們都吃進口食物，那對於台灣的農業發展是否有影響呢?台灣的農夫該如何生存呢?
- 3.如果這些食材的食物里程很高的話，那我們來找找看台灣是不是有其他一樣的優良的食材可以替代呢?
- 4.老師介紹『百哩飲食』的概念。
 - 加拿大的史密絲 (Alisa Smith) 和麥金諾 (J.B. MacKinnon) 曾提出的「一百哩食物里程」(100 Mile Diet) 這個概念，百哩內的食物最符合環境友善的概念。
 - 就在不到半世紀以前，產地到市場的距離不過 20 公里左右，人們以馬載、或人馱背著貨物到市場賣，隨著交通以及世界貿易的發達，貿易商以船運，甚至航空方式大量進出口食物，而使運送的距離拉長、快速，過程中更因大量包裝所產生的廢棄物、減緩食物腐蝕速度的化學品以及交通消耗的能源，無形中加劇破壞環境的現象。

參、綜合活動(台灣的好食物)

活動：分享腦力激盪的點子

- 1.老師讓各組有充分討論的時間，同學們可以上網查臺灣有哪些好食材。
- 2.接續上一個延伸討論主題，老師讓各組分享在臺灣各地所找到的好食物。

	<p>3.這些食物的食物里程又是多少呢?</p> <p>4.(喚起在地的記憶)那這些食物有沒有深坑有的?會不會有在地食材的好味道出現呢?(為之後的課程做準備)</p> <p style="text-align: center;">— 第三節結束 —</p>		
--	--	--	--

八、專業活動記錄

教學專業活動紀錄	
	<p>1.三餐大蒐秘!食物哪裡來!</p>
	<p>2.老師舉例，提點學生，引起學生對主題『生產履歷』的興趣。</p>

	<p>3. 介紹食物里程的概念! 分析『百哩飲食』的食物概念。</p>
	<p>4. 老師總結活動: 提出食在愛地球，實在愛台灣的概念。</p>

九、小結

處理食材在地化、食材與環境的關係與食物背後的社會正義，是我們所關注的重點。希望學生經由老師教學的引導，能以正確的知識跟訊息做為基礎，對於環境友善食物能有自我判斷的能力，進而深化對在地的飲食文化保持尊重的心，進而珍惜食物，理解飲食的重要性，並對於與生產食物的人們抱持感謝的心。

十、參考文獻

(一) 中文部分

陳建志 (2012)。全球環境變遷下的農業發展 2012 在地與世界接軌的永續農業研討會。低輸入永續農業與生物多樣性公約，47-60。

Assmann, Stephanie (2012)。吃果子拜樹頭：日本再發現區域飲食的兩項飲食運動 (上) (下)。上下游新聞市集，【線上查詢】。

<http://www.newsmarket.com.tw/blog/4406/>，查詢日期：2012 年 7 月 22 日。

山形縣情報。年不詳。關於山形縣。【線上查詢】。

<http://tw.yamagata-info.com/about/>，查詢日期：2013 年 6 月 13 日。

卡羅·佩屈尼 (2009)。慢食新視界 (初版) (林欣怡、陳裕鳳譯)。臺北：商周。(原著出版年：2005 年)

朱芷君 (2007)。食育革命—日本小學生的微笑餐桌。康健雜誌，101，242-245。

張瑋琦、顏建賢 (2011a)。農村綠色飲食與食育推廣方案之研究 (成果報告)。行政院農業委員會。

張瑋琦、顏建賢 (2011b)。鄉村綠色飲食指標建構之研究。鄉村旅遊研究，5(2):51-70。

行政院農委會 (2012)。農業統計資料查詢。【線上查詢】。

<http://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/indicator/Indicator.aspx>。查詢日期：2012年11月6日。

(二)英文部分

Chen, C. C. 2009. The effect of organic agriculture on ecological environment. In: Workshop on the organic ecological campus of northern Taiwan. Taipei Municipal University of Education, Taipei Taiwan R. O. C. P26-33. (in Chinese)

Secretariat of the Convention on Biological Diversity (SCBD). 2010. Convention on Biological Diversity. <http://www.cbd.int/copyright/>