

中興穀堡-稻米博物館 戶外教學實施計劃

99.3.13

一、緣起

米飯是台灣人的主食。不過，對於稻米如何從農田到餐桌上的過程，相信對大多數的人來說都很陌生，更遑論台灣稻米主要品種？或是主要產區...等，而這些都在「中興穀堡」內為您呈現，這裡不僅只是「米」的歷史陳述，同時還蘊藏豐富的米食文化，提醒人們感受文化中所隱藏的生命動力，夾帶著濃厚的傳承意味；為了避免知識呈現方式過於陳腐窠臼，所以館內規劃的參觀動線相當活潑、流暢，也藉由這條動線，進入不同面向的「米」樂世界。

在中興穀堡中，你可以知道土壤、空氣、水是稻米生長三大元素，讓訪客親自去比較各地土壤的差異性，並說明人與土地不可分離的關係；有好的優質白米當然就要有最棒的稻米達人(農夫)，農夫的智慧與種稻技術決定了稻米品質的良莠，遊客不妨來這裡親自比較、尋找答案。

二、目的

藉由中小學戶外教學實際課程體驗，瞭解稻作生產、生活及生態等三生的功能與價值，體會農夫種稻之辛苦，進而誘導學童喜愛米食，養成以米飯為主食之膳食習慣，為台灣稻米產業及文化開創新的契機。

三、辦理單位

主辦：財團法人聯米文化基金會

協辦：聯米企業股份有限公司

四、參觀資訊

開放時間：週一至週日每日上午九點至下午五點止。

花費時間：全程參觀約 90 分鐘，DIY 課程約 60 分鐘。

導覽解說：免費提供導覽解說，請事先預約安排。

五、參加對象

台灣地區各縣市國民中、小學學校師生或對稻米文化感興趣者

六、地理環境

中興穀堡-稻米博物館位於彰化縣埤頭鄉濁水溪流域，北接溪湖糖廠，西到二林、王功，東到北斗、田尾，南臨溪州公園，主要幹道為縣道 145 線彰水路，從國道一號北斗交流道或西螺交流道皆可抵達，行車時間約 15 分鐘，交通非常便利。

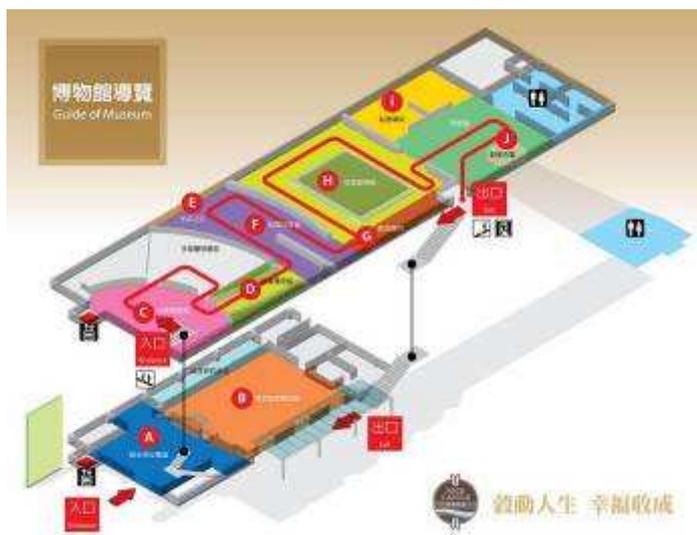


七、配套措施(依課程規劃安排)

- 1.多媒體影片播放
- 2.益智趣味問答
- 3.學習單
- 4.全程導覽解說
- 5.米食品嘗
- 6.DIY 課程

八、空間介紹

博物館室內空間約佔800坪，建物分為兩個樓層，以主題聯米時光隧道、稻鄉風雲館、稻香傳奇館、稻香世家館...等共分九個展館，列述於後。



(一) 豐收大道

每年的六月跟十一月，可以看到很多黃金色的稻穀，一車一車經過豐收大道進到我們工廠，再把晶瑩剔透的白米運到賣場去，直接到我們每一個人的餐桌上。



(二) 樂活田園

此區為農村景觀縮小版，也是聯米企業專有的實驗田區，聯米企業長期都在研究與創新改良稻米的技術與病蟲害的防治，也透過樂活田園的4畝田讓參訪者可以看到稻米的成長及近距離體驗稻田的感覺。



(三) 聯米時光隧道

訴說著「聯米企業」發跡的歷程以及「中興米」的品牌故事，「有點黏又不會太黏」這句廣告詞，喚起您對米食的情感，親身感受「心靈豐收」的每日食事。



(四) 稻香風雲館

見證中興米的成長歷史，為濁水米不斷締造佳績，在四十餘國家貴賓親臨體驗下，正式揭開「吃飯救地球、減碳救台灣」的序幕。



(五) 稻香傳奇館

埤頭「正宗濁水米之鄉」的美譽，來自在地產銷班的孕育深耕，以獨一無二的「天、地、水三大育成元素」打造濁水好米的金黃色傳奇。



(六) 稻香世家館

每一步都用真心經營，每粒米都用情感耕種，認識台灣主要品種，請您見證精益求精的歷程，和堅持最好的不便承諾。



(七) 米采之丘

稻米從進入工廠到包裝需經過多重的精密品質檢驗，確保每粒白米均具備衛生、營養、好吃的最高品質。

中興米透明化的包裝流程，28 個米倉同時作業的壯觀，中興穀堡為您完整呈現。



(八) 稻香縱橫館

回顧傳統農業文化的機具，體會台灣米食發展的成就，「無洗米」與「出口米」，成為我們值得驕傲的榮耀。



(九) 品控研究中心

認識現代化高科技的檢驗設備，從源頭式的管理，農藥殘留、鮮度計、食味計、成分分析...等 10 大檢測，零距離感受粒粒皆辛苦的珍貴。



九、課程內容

學習「稻」盡其用的魔法，感受多元米食的千變萬化，給您傳統之外的新體驗，以及意猶未盡的純淨鮮滋味。

課程簡單與生活化，米食料理自己動手做，品嚐得之不易的真滋味。



課程名稱	所需時間	所需費用	課程剪影
爆米香	60 分	150	
米飯糰	60 分	150	
搓湯圓	60 分	150	
日式壽司	60 分	150	

十、參觀流程

主題項目	地點	時間	說明
瞭解合鴨與稻米自然共生	豐收大道 樂活田園	15m	目前現有品種為越光米、台梗九號、益全香米
認識稻米博物館	稻鄉風雲館	5m	從企業的發跡到品牌的建立
中興穀堡影片欣賞	多媒體教室	10m	
認識濁水溪流域	稻香傳奇館	5m	天、地、水三種自然生成的優勢造就濁水溪米倉
認識稻米的生長過程	稻香世家館	15m	九個步驟
認識由稻到米的製程	稻香縱橫館	10m	七個製程
懷古機具回味與文化傳承		15m	述說 50 年代台灣農村生活的剪影
米食 DIY 實作	稻香學院	60m	
認識農業高科技的一面	品控研究中心	10m	經由各項高科技儀器的判別米飯品質的好與壞。



中興穀堡-稻米博物館

彰化縣埤頭鄉彰水路二段 526 號

電話：(04)892-6088 傳真：(04)892-8615

<http://www.ricecastle.com.tw/>