

面，除了常見的蔬果漁鮮走獸外，鋪位老闆也會依循節慶及市場需求，自行採購原物料來進行二次加工（醃製、油炸、清蒸、水煮等）。藉由販售半成品或熟食，以求價格能往上翻一翻，如麵粉添水後就能以鐵盤沾煎為潤餅皮，也能用籠床蒸製成饅頭。店鋪在極為有限的空間裡，開始填滿各類加工器材及原物料，此一模式逐漸發展為生產與販售揉雜的「前店後廠」型態。

如能以前述的「地方風味輪」為工具，爬梳出這一間間的「前店後廠」的味型與食序，便能在「人情味」之外，提出中央市場與其他市場的差異性，最終以味道作為一種親近它的方法論。

I 一起來吃吃看，菜市場有什麼味道

田野前期已盤點出具「前店後廠」性質鋪位 (<https://reurl.cc/4dvdol>)，工作坊當日會由張瑋琦副教授手把手帶領「地方風味輪」及「社區食農曆」操作教學，同時也邀請 呂正祥會長 引導走讀各鋪位，在習得相關知識與技巧後，主辦單位會準備各式市場內食材，邀請學員一一品嘗、討論、繪製出獨屬於中央市場的風味輪。

- 辦理日期：10月20日（週日）
- 辦理時間：09:00-17:30
- 集合地點：[新竹市北區中央路3巷43號](#)（三巷43市集）
- 參與對象：體制內教師、實驗教育工作者及對食農教育有興趣的市民大眾
- 注意事項：
 - 1.為繪製風味輪，工作坊設計備有各式吃食，請務必自備餐具器皿。
 - 2.菜市場食材涵蓋肉類加工品，不建議素食者報名參加。

報名連結：<https://forms.gle/t3gfEeRTa1ssG7WP9>

主辦單位：教育部國民及學前教育署

執行單位：國立清華大學（區域創新中心、環境與文化資源學系）

聯合主辦：光合人文教育工作室、中央形象商圈促進會、新竹市政府教育處

連絡人：劉育碩

EMAIL：asd1571860@gmail.com