

中華醫大致力食農教育 為臺南淺山創造物、人、善的循環



中華醫事科技大學
校長 孫逸民



臺南大學附設實驗國民小學
老師 張景傑

在中華醫事科技大學的異國烹飪教室裡，傳來陣陣歡聲笑語，原來是一群南大附小的學生與樂齡大學的長輩，在餐旅管理系教師的指導下，正親手製作草菇、鳳梨和酪梨等由臺南在地農特產品製成的料理。

這是中華醫事科技大學USR「臺南溪北淺山地區培青富老戰略計畫」的子計畫——「斯土斯民淺山新活力」中的食農教育遊程。能在校園內看到如此場景，中華醫事科技大學校長孫逸民解釋，就因臺南東邊的淺山，富含農特產品，像是楠西的梅子、關廟的鳳梨和柳營的草菇等，卻因人口日益老化，產業不活絡的影響，「我們做為從醫護背景出發的中華醫大，很想協助淺山的社區解決問題。」因此，培青富老USR計畫和其下的「斯土斯民淺山新活力」食農教育遊程，就此誕生。

「斯土斯民淺山新活力」分為「沿著國3樂逍遙」、「時光釀甘味一曝燻醃漬醬」和「淺山尋奇探秘趣」三大遊程。負責設計遊程的南大附小老師張景傑解釋，遊程以「吃當季、食當地、惜蔬食」為主軸，實際內容包括帶著小學生探究在地特色食材、常民保存食物的方式、新育成的農業品種與技術，體驗農業生活的樂趣。

而中華醫大則是由教師帶領跨科系、跨領域、跨團隊、跨校串聯的學生，結合地方政府及產業資源，協助偏鄉永續發展，「我們有餐旅、食品營養等19個科系，未來學生都會在醫療院所、國中小等地方任職，執行這個計畫，也是服務學習的再一次提升，」孫逸民點出關鍵。

三年的食農遊程執行下來，帶動了大小學生和社區長輩心中的認同。甚至也有中華醫大的學生畢業後，決定返回家鄉南投，捲袖當起青農；也有食品營養系學生為社區長輩備餐備出心得後，直接開創調理包事業。「多一個人知道就多一個機會，將來會有更多人願意留在地方，」張景傑強調。

USR計畫深耕在地 達到物人善循環

社區的長輩們，則因為這活動的設計而樂意走出家門，「長輩還在運用自身經驗指導學生的過程中，獲得成就感，」孫逸民笑稱，這計畫是利用特色農特產品、食農體驗，除了創造跨世代的情感連結外，更觸動青年返鄉的實際行動，進而達到物、人、善的循環，「最終要做到的『善循環』，就是中華醫大的核心理念。我們本來就深耕健康照護，要照顧這些社區長輩。」

在臺南淺山區取得初步成果後，接下來，孫逸民還想將淺山經驗擴散到其他社區，並影響企業的社會責任計畫，甚至與日本、菲律賓大學分享，「藉由這些合作與經驗分享，我們希望讓社會共好、共榮，也才符合大學社會責任的精神。」



中華醫大 USR 計畫使用農產格外品翻轉農廢利用，透過產學合作以循環經濟概念落實環境永續。