

把黑豆變成精品咖啡原料 朝陽科大讓學生跟農民同耕共學，一起翻轉農村

朝陽科大費洛蒙微膠囊研發，獲選農委會年度十項重點展示技術，以友善耕種的方式提升農產加值，成為激勵地方繁榮的新起點。

透過同耕共學機制，朝陽科大鏈結雲林地區之產業推廣聚落，開發具在地特色之新農場域。圖片來源／朝陽科大提供

朝陽科大推廣費洛蒙微膠囊成型研發技術，替代農藥噴灑，協助地方創生。圖片來源／朝陽科大提供

朝陽健康農糧中心輔導有才村種植有機黑豆，邀請境外生體驗黑豆入粽端午飄香。 圖片來源／朝陽科大提供

好。例如黑豆、大豆都要透過中盤商，或是賣給醬油廠，成為固定的市場行情跟生態。他評估，褒忠鄉的農民有生產力，田地面積也不小，勞動力也還在，要解決的其實是生產動機問題。

幫農民把農產升級成食品原料

錢偉鈞帶著學生前進褒忠鄉，一個小時左右的車程，他們協助當地農民讓黑豆變成不同的加工品。像是把黑豆磨成粉做成黑豆茶，這對孕婦很好，但還沒量產；也引進廠商，做成精緻麵條。

此外，也發展黑豆咖啡。錢偉鈞說，喜歡喝咖啡的人不喜歡咖啡的口味被弄得很奇怪，直到團隊遇見台中南區寶島咖啡的張老闆，他覺得黑豆可以喝到花青素，自己試著調製了幾千杯，才找到現在的配方，讓精品咖啡跟黑豆沒有違和感，一步步進入市場。

目前在寶島咖啡網購架上販售的沖泡式台灣青仁黑豆，就是由朝陽科大農業輔導團協助，由有才村生產的黑豆。寶島咖啡指出，以現代營養學而言，黑豆富含花青素，有助清除體內自由基，達到養顏美容的效果，是台灣的有機黑豆。

錢偉鈞與農民討論，希望讓黑豆變成食品的原料，成為加工產的價格就可能比較高。他舉例，單純賣黑豆一公斤不到30元，但成為食品原料一公斤就可以賣到60-80元。超陽科大也做有機驗證，有機黑豆可以賣超過100元，開始讓當地農民恢復對農產的信心。

USR計畫要走出校園去實踐

錢偉鈞指出，USR要有人文關懷、對地方的關心，他發現「我們需要走出去，」一個是進入社區、了解在地的種種經歷與滄桑；另一方面是要導入跟地方有關的設計元素。因此，朝陽科大讓學生跟在地農民「同耕共學」，跟當地農民一起上課，例如上病蟲害防治課程，是直接的應用、屬於現地需求；透過現地採樣，了解土地與水質。

錢偉鈞在大一的必修課上分享USR，有一批學生聽了有才村的案子，當下就想要參與，現在這批學生已升大三，自己組了一個團隊，還幫地方出了一本行銷專刊手冊。他說，USR案子大部分跟學生的專題、學校的多元教學結合。例如，跟資訊學院合作透過智慧化監控蟲隻，在校內串連人文關懷，導入視傳系的設計、資通訊的技術能力。但要會賣農產品，已超過所有人的範圍，最後是跟休閒系結合，走到商學院的範疇，銜接到農業社區要翻轉的需求。

錢偉鈞表示，整個過程真的是陪伴，接下來希望以褒忠為起點，從北褒忠的幾個村開始擴善，陸續延伸到元長鄉，真正落實在地，從農業到環境，找到持續翻轉的動力。

<https://csr.cw.com.tw/article/42186>

褒忠鄉是雲林縣面積最小、人口最少的鄉鎮。走進褒忠鄉的有才社區、靠近有才寮大排，是沒有房子、沒有山丘、一望無際的鄉村景象。恬靜的農村，要怎樣靠著USR計畫翻轉？

朝陽科大位在台中霧峰，該校應用化學系兼健康農糧中心主任錢偉鈞發現，褒忠因為在雲林麥寮與相對繁榮的斗六中間，幾乎是個三不管地帶；過往台塑六輕的敦親睦鄰計劃大多關注麥寮地區的農業，朝陽科大承接農業輔導業務後，希望更關注長期被忽略的褒忠鄉，讓有才社區居民「從有才變有財」的目標可以實現。

錢偉鈞說，褒忠有一個雜糧產銷班班長陳西河參加過他們的推廣活動，當錢偉鈞在籌備大學社會責任（USR）計劃的時候，他發現褒忠的農業生產力低落，且最主要是生產動機不強，農民覺得領休耕補助比種田的收入還好，年輕一輩即使回到褒忠也是做別的工作，投入農耕的意願不高，導致很多田荒廢了。

錢偉鈞指出，當地農民不管種什麼都不太會賣，因此收入不強，成為固定的市場行情跟生態。他評估，褒忠鄉的農民有生產力，