

## 朝陽科大 助雲林褒忠黑豆復耕

「2018精緻農業論壇」日前於雲林縣褒忠鄉農會展開，為呼應「作物與社區的對話」的主題，朝陽科技大學與在地鄉親針對雜糧復耕的技術與經營層面進行交流討論，該論壇亦展現朝陽科大團隊偕同褒忠鄉有才社區共同推動黑豆復耕之進度與成果，並發表「黑豆的抗氧化活性」的評估以及「基於物聯網技術所實現之蟲害監控系統」建置的成果，展現科技與在地議題的銜接與應用，落實農作復耕的精緻化。

長期投入褒忠鄉有才村推廣環境友善農業的朝陽科大健康農糧中心主任錢偉鈞表示，雲林的農民對黑豆的栽種有很豐富的經驗，做成醬油、豆豉、豆醬也都搶手。近年以雲林縣雜糧第四班為班所展開復耕黑豆行動的有才村，透過在地居民與朝陽科大師生團隊一同努力，以友善耕種的方式提升黑豆價值，經由創意加工，轉化為各項創新的食品，藉著有才社區所搭建的多方銷售通路，將黑豆復耕的行動做為激勵地方繁榮的新起點。

該論壇特別邀請研發台南11號黑豆的發明人台南農改場吳昭慧博士介紹最新的黑豆品種特性與栽培技術，資深的農業專家前藥試所研究員楊秀珠博士與前中興大學土壤調查中心技正陳本源也分別介紹作物病害與雜草的綜合管理以及作物生長異常診斷分享；實務方面則邀請榮獲百大青農的章嘉宏分享農場經營以及農產宅配行銷的經驗，獲得熱烈迴響。

朝陽科大校長鄭道明表示，透過大學社會責任計畫（University Social Responsibility, USR）實踐過程，學校得以走出校園，了解社會變遷和產業變動。朝陽校級研究中心「健康農糧中心」，以同耕共學在地陪伴的模式，推動雲林褒忠有才村之黑豆復耕。106至107年連續2年獲教育部核定執行大學社會責任實踐計畫B類萌芽型計畫，深獲肯定，未來亦將持續完善助農平台參與推動區域新農產業發展。