

朝陽科大以青銀共學模式製作在地食材月餅帶動地方創生



圖說：朝陽科大為推動食農教育及結合在地特色，邀請社區長者和大學青年動手做「柑橘桂圓堅果酥」及「鄉村果香馬芬」。（記者鍾麗如攝）

中秋節將近，朝陽科技大學為推動食農教育及結合在地特色，特別邀請東勢山城社區長者和大學青年一起動手做「柑橘桂圓堅果酥」及「鄉村果香馬芬」，以青銀共學的模式，帶動友善農村，進而開創地方發展契機。

朝陽科大表示，休閒事業管理系執行教育部第三期（一一二至一一三年）大學社會責任實踐計畫的「果香山城－苗圃幸福心，友善人文暨城鄉共好計畫」，結合其他夥伴學校的休閒、食品、營養、餐飲等相關系所師生、業界大廚及營養師，並與社區發展協會理事長、產銷班成員、青農協會、地區農會等代表組成專家團隊，以「發展健康促進、膳食安全、永續生產、創新拓展」四大行動方案，重塑東勢山城，改善地方經濟，吸引青年返鄉，成果豐碩。

計畫主持人暨休閒事業管理系老師陶冠全指出，台中市占全台茂谷柑種植面積第一，其中又以東勢最多，當地所產出的柑橘，果肉酸甜與營養兼具，富含維生素C及膳食纖維等，成為健康飲食的好選擇，加上食當季、支持本土食材，降低因運送產生碳足跡等發展食農教育的優勢，將東勢特產柑橘

加入中秋應景的酥餅食材內，再以桂圓及堅果取代傳統高熱量食物，更能突顯在地特色。

研發長楊錫賢表示，在U S R推動上，休閒事業管理系以多年豐富的產學合作經驗及跨校跨域師資投入，協助東勢地區發展，在運動與心智、休閒體驗、在地飲食烹飪、社區營養推廣、供餐衛生輔導、營養照護等六個面向，透過青銀共學方式，結合朝陽科大健康農糧中心的友善耕作技術、產銷履歷驗證輔導等，成為東勢區域良好發展基礎。此外，朝陽科大視覺傳達設計系及行銷與流通管理系學生團隊亦深入社區，協助東勢區域的青農轉型等實踐，包含文創視覺設計、拍攝微電影行銷、架設銷售平台、線上線下行銷通路開發串聯、商品包裝設計等，以農產品加值及當地品牌建立為目標，實踐S D G s 共創社區永續。