

朝陽科大推廣食農教育 山城美食嘉年華響應食物日



朝陽科大休閒事業管理系USR師生團隊，多年來致力推廣食農教育，不遺餘力。



金牌主廚運用地食材，現場示範客家料理，獲得一致好評。



主廚上菜敬老儀式以高齡友善為本，促進樂活健康、膳食安全與永續生產，打造宜居山城。



(中央社訊息服務20231018 09:49:56)為響應世界糧食日(World Food Day)，朝陽科技大學休閒事業管理系USR師生團隊，導入教育部「果香山城-苗圃幸福心，友善人文暨城鄉共好計畫」，於東勢林業文化園區辦理「食農教育推廣-山城美食嘉年華食物日」活動，期能結合東勢在地資源，協助地方產業從生產、服務設計到銷售，推動發展六級化產業，同時透過友善人文農產饗宴，聚焦山城發展，吸引數百位東勢在地居民前來共襄盛舉，場面十分熱鬧。

現場除了邀請東勢牛稼莊、全國大飯店、漢來軒、春日宴、御饌臻品等多位五星名廚示範客家料理，並安排青年學子設置創意農村市集擺攤，帶動觀光人潮，支持食農教育。此外，包括立法委員江啓臣、台中市議員吳振嘉、東勢區公所、東勢農會、上城社區發展協會、興隆社區發展協會、果樹產銷班81班成員、一根蘿蔔青農協會、朝陽健康農糧中心、朝陽食安青年軍及國際學生等，也共同推廣「吃在地、食當季」低碳飲食，與山城社區據點長輩一起以具體行動響應食物日。

朝陽科大休閒事業管理系「果香山城-苗圃幸福心，友善人文暨城鄉共好」計畫主持人陶冠全老師表示，東勢地區擁有適合柑橘、水梨及柿子等果樹生長的地理環境，但隨著農村勞動力人口凋零，加上少子化現象影響，農村活動力逐漸降低，因此朝陽科大USR團隊特別透過產學合作，發展有機、友善耕作及產銷溯源農村特色產品，透過農產品在地生產，發揮農場到餐桌，掌握食物產銷相關供應鏈，成為推動「轉型農業經濟」的助力，並由青年學子及社區民眾一起來推廣食農教育，讓民眾透過實境教育及農村美食體驗，落實「消除飢餓」、「優質教育」及「負責任的生產」等多項聯合國SDGs永續發展目標。

這場山城美食嘉年華食物日活動，除了安排「金牌主廚料理秀」示範創意客家風味菜餚外，推廣農村在地食材以時令水果梨子、柳丁及檸檬入菜之外，「主廚上菜敬老儀式」及「東勢銀髮活力秀(上城社區)」更是一大亮點，展現朝陽科大USR團隊多年來努力的成果，以高齡友善為本，促進樂活健康、膳食安全與永續生產，打造友善樂活宜居農村，重塑果香山城。

推廣在地食材的創意農村市集，受到民衆歡迎。