



嘉藥 USB 團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USB計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USB計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。