



嘉藥 USR 計畫深耕西港 創意胡麻料理與精油香氛守護長者健康

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊，30日在西港區港東里舉辦「香遇西港·樂齡健康與胡麻飲食體驗」活動。本次活動結合「精油舒緩健康促進」與「在地胡麻創意飲食」，由生活保健科技系師生團隊走入社區，透過戴三堡老師專業芳療與林宇志老師研發的創新胡麻料理，關心在地長輩健康，並將地方特色產業轉化為營養滿分的樂齡輕食，展現跨世代共融的溫暖活力。

活動首先由生活系戴三堡老師帶領學生陪同長輩展開「精油舒緩健康促進活動」，現場結合專業芳香療法與簡易居家按摩，協助社區長輩舒緩筋骨、促進血液循環，在學生的陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代的互動感受到青銀共融的溫暖，強化世代互動與地方情感連結。

針對西港在地特產芝麻，生活系林宇志老師特別開發符合長者咀嚼與吞嚥的「雞絲麻醬烙餅」。林老師表示，麵皮採用「半燙麵」技法，使其口感較傳統烙餅更為鬆軟、易消化，並揉入在地黑芝麻粉與芝麻清油，讓餅皮呈現精緻的大理石花紋。內餡選用清爽生菜與低溫烹調的舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需的優質蛋白質與不飽和脂肪酸，讓長輩吃得開心無負擔。此外，林老師還特別研製「芝麻油潑辣子」，以川味香料為基底，結合西港芝麻清油的醇厚香氣，口感溫潤不燥辣，無論是拌入麵食或作為沾料，都在場長輩讚不絕口，紛紛表示這味「在地香」層次感十足。

智慧生活學院院長薛雅明表示，USR計畫的核心在於「人才培育」與「在地連結」，學生能將課堂專業知識應用於實務，而教師則透過研



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

發提升在地特產的附加價值。本次活動不僅體現對長者健康的實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中的「健康與福祉」及「永續城市與社區」，推動校園與地方共同成長，實踐永續發展願景。