

嘉藥USR深耕西港 胡麻料理與精油香氛守護長者健康

2026-05-04 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。照：嘉南藥理大學提供

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅。照：嘉南藥理大學提供

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。

嘉藥USR深耕西港 胡麻料理與精油香氛守護長者健康

2026-05-04 上午 11:58 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。照：嘉南藥理大學提供

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅。照：嘉南藥理大學提供

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。



ETtoday新聞雲



137.6K 粉絲



嘉藥USR深耕西港 胡麻料理+精油芳療守護長者健康

ETtoday 的故事 • 1 週 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥USR深耕西港 胡麻料理+精油芳療守護長者健康

▲嘉南藥理大學USR團隊走入西港社區，舉辦樂齡健康與胡麻飲食體驗活動。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學USR計畫「西港風·敘事雲」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，結合精油芳療與在地胡麻創意料理，走入社區關懷長者健康，透過跨世代互動，讓在地長輩感受溫暖與活力。

活動由生活保健科技系師生團隊規劃執行，首先登場的是「精油舒緩健康促進活動」，由戴三堡老師帶領學生陪伴長輩進行芳香療法與簡易按摩，協助舒緩筋骨、促進血液循環。現場氣氛溫馨，長輩在學生陪伴下逐步放鬆身心，也在互動中建立情感連結，展現青銀共融的美好畫面。

除了身體療癒，活動也從「吃」著手照顧長者健康。針對西港特產芝麻，林宇志老師研發符合高齡者需求的創意料理「雞絲麻醬烙餅」，採用半燙麵技法，讓餅皮口感柔軟、易咀嚼消化，並融入黑芝麻粉與芝麻清油，呈現細緻大理石紋理。內餡則搭配舒肥雞胸肉與新鮮蔬菜，淋上特製黑芝麻醬，兼顧營養與風味。

此外，現場也推出「芝麻油潑辣子」，以川味香料融合西港芝麻清油，打造溫潤不燥的風味，無論拌麵或沾食皆廣受長輩好評，紛紛直呼這股「在地香」層次豐富、令人回味。

智慧生活學院院長薛雅明表示，USR計畫強調人才培育與在地連結，學生將課堂所學落實於社區服務，教師則透過研發提升在地農產價值。本次活動不僅關懷長者健康，也呼應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」，讓學校與地方攜手共創永續未來。

嘉藥USR深耕西港 胡麻料理+精油芳療守護長者健康

近市場好宅 鮮食易採買 享烹飪趣味



▲嘉南藥理大學USR團隊走入西港社區，舉辦樂齡健康與胡麻飲食體驗活動。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學USR計畫「西港風·敘事雲」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，結合精油芳療與在地胡麻創意料理，走入社區關懷長者健康，透過跨世代互動，讓在地長輩感受溫暖與活力。



活動由生活保健科技系師生團隊規劃執行，首先登場的是「精油舒緩健康促進活動」，由戴三堡老師帶領學生陪伴長輩進行芳香療法與簡易按摩，協助舒緩筋骨、促進血液循環。現場氣氛溫馨，長輩在學生陪伴下逐步放鬆身心，也在互動中建

立情感連結，展現青銀共融的美好畫面。



除了身體療癒，活動也從「吃」著手照顧長者健康。針對西港特產芝麻，林宇志老師研發符合高齡者需求的創意料理「雞絲麻醬烙餅」，採用半燙麵技法，讓餅皮口感柔軟、易咀嚼消化，並融入黑芝麻粉與芝麻清油，呈現細緻大理石紋理。內餡則搭配舒肥雞胸肉與新鮮蔬菜，淋上特製黑芝麻醬，兼顧營養與風味。



此外，現場也推出「芝麻油潑辣子」，以川味香料融合西港芝麻清油，打造溫潤不燥的風味，無論拌麵或沾食皆廣受長輩好評，紛紛直呼這股「在地香」層次豐富、令人回味。



智慧生活學院院長薛雅明表示，USR計畫強調人才培育與在地連結，學生將課堂所學落實於社區服務，教師則透過研發提升在地農產價值。本次活動不僅關懷長者健康，也呼應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」，讓學校與地方攜手共創永續未來。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

地方

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

大成報 2026-04-30 17:52 2 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f



重點摘要

- 嘉南藥理大學USR計畫團隊在西港區舉辦「香遇西港·樂齡健康與胡麻飲食體驗」活動。
- 活動結合精油舒緩健康促進與在地胡麻創意飲食，關心長者健康。
- 透過芳療與特製胡麻料理，提供長輩身心舒緩與營養補充。
- 計畫展現跨世代共融的溫暖活力，並將地方特色產業轉化為樂齡輕食。
- 此活動呼應聯合國永續發展目標中的「健康與福祉」及「永續城市與社區」。

#長者健康

#西港

#USR計畫

#胡麻料理

相關人物：

戴三堡

林宇志

薛雅明

相關組織：

嘉南藥理大學



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。



2026-04-30 17:52:49 新聞來源：大成報

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



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。



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



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學「

2026-04-30 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。



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

大成報 大成報/大成報

3 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。







中央通訊社



39.7K 粉絲



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

3 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20260430 16:55:23)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。



嘉藥USR計畫深入社區與在地居民，一同分享結合在地農產研發的創意美食。

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。



嘉藥USR團隊走進港東社區C級巷弄長照站，帶領社區長輩進行舒展運動。

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。



嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。

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。

2026-04-30 16:55:23 新聞來源：中央社

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。

首頁 中文稿

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

發稿時間：2026/04/30 16:55:23

(中央社訊息服務20260430 16:55:23)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。



嘉藥USR計畫深入社區與在地居民，一同分享結合在地農產研發的創意美食。

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。



嘉藥USR團隊走進港東社區C級巷弄長照站，帶領社區長輩進行舒展運動。

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。



嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。

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。

嘉藥**USR**前進西港 創意胡麻料理×精油香氛護長者健康



【記者于郁金/臺南報導】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「

回香

遇西港·樂齡健康與胡麻飲

回食

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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。

美容服務與 SPA







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



2026/05/01

(記者邱秋逢/台南報導)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。



即時新聞 **綜合新聞**

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

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

4月30, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥USR計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食。



綜合

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

Posted By: TainanTalk 15月, 2026 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥USR團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站，帶領社區長輩進行舒展運動。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅。（記者鄭德政攝）

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。



(圖說) 嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。(記者鄭德政攝)

嘉藥USR前進西港 創意胡麻料理×精油香氛護長者健康

勁報 2026-04-30 23:16:00



【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引

導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。





嘉藥USR前進西港創意胡麻料理×精油香氛護長者健康



勁報

更新於 04月30日23:16 • 發布於 04月30日23:16



【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，強化世代互動與地方情感連結。



廣告 (請繼續閱讀本文)

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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需優質蛋白質與不飽和脂肪酸，讓長輩吃得開心無負擔。



廣告 (請繼續閱讀本文)

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。



廣告 (請繼續閱讀本文)

智慧生活學院院長薛雅明表示，USR計畫核心在於「人才培育」與「在地連結」，學生能將課堂專業知識應用於實務，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。



廣告 (請繼續閱讀本文)





2026-04-30 23:16:00 新聞來源：勁報

嘉藥USR前進西港 創意胡麻料理×精油香 氛護長者健康



【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。





社會

嘉藥USR前進西港 創意胡麻料理×精油香氛護長者健康

新聞聯訪中心 2026-05-01



【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。





嘉藥USR前進西港 創意胡麻料理×精油香氛護長者健康



2026-05-01 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。





地方新鮮事

社會

新聞來源:勁報

嘉藥USR前進西港 創意胡麻料理×精油 香氛護長者健康

By 新聞聯訪中心 5月1, 2026





【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。





新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=290681

【文化藝術】

分享：



嘉藥USR前進西港 創意胡麻料理×精油香氛護長者健康



2026-04-30 【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。





嘉藥USR前進西港 創意胡麻料理×精油香氛護長者健康

勁報 勁報/勁報

11 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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樂齡輕食，展現跨世代共融溫暖活力。

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，在學生陪伴與引導下，長輩

們不僅身體得到放鬆，更透過跨世代互動感受到青銀共融溫暖，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舒肥雞胸肉，淋上特製黑芝麻拌醬，提供高齡者所需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，而教師則透過研發提升在地特產附加價值；本次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更緊扣聯合國永續發展目標(SDGs)中「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。







綜合

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



📅 2026-04-30

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲ 嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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，林老師特別研製的「芝麻油潑辣子」，以川味香料為基底，融合西港芝麻清油的醇厚香氣，風味溫潤而不燥辣。無論拌入麵食或作為沾醬使用，皆深受現場長輩喜愛，讚譽有加，紛紛表示這款充滿「在地香」的風味層次豐富、令人回味無窮。



▲ 嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



▲ 嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。

地方生活 要聞

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

2 週 ago 上新聞

【記者郭忠淵／台南報導】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 [...]



【記者郭忠淵／台南報導】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，林老師特別研製的「芝麻油潑辣子」，以川味香料為基底，融合西港芝麻清油的醇厚香氣，風味溫潤而不燥辣。無論拌入麵食或作為沾醬使用，皆深受現場長輩喜愛，讚譽有加，紛紛表示這款充滿「在地香」的風味層次豐富、令人回味無窮。

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。

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



撰稿：編輯中心 2026年4月30日 分類：旅遊美食, 要聞 閱讀時間: 1 min read



【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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，林老師特別研製的「芝麻油潑辣子」，以川味香料為基底，融合西港芝麻清油的醇厚香氣，風味溫潤而不燥辣。無論拌入麵食或作為沾醬使用，皆深受現場長輩喜愛，讚譽有加，紛紛表示這款充滿「在地香」的風味層次豐富、令人回味無窮。



▲嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



▲嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。

台南 合作媒體 地方話題 長照專欄

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

2026-04-30

▼嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食。(圖/嘉藥)



【記者郭忠淵 / 台南報導】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。



▲嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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，林老師特別研製的「芝麻油潑辣子」，以川味香料為基底，融合西港芝麻清油的醇厚香氣，風味溫潤而不燥辣。無論拌入麵食或作為沾醬使用，皆深受現場長輩喜愛，讚譽有加，紛紛表示這款充滿「在地香」的風味層次豐富、令人回味無窮。



▲嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



▲嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。

市快

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



編採中心2026年4月30日

Facebook

Twitter

Line

Copy Link



【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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，林老師特別研製的「芝麻油潑辣子」，以川味香料為基底，融合西港芝麻清油的醇厚香氣，風味溫潤而不燥辣。無論拌入麵食或作為沾醬使用，皆深受現場長輩喜愛，讚譽有加，紛紛表示這款充滿「在地香」的風味層次豐富、令人回味無窮。



▲嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



▲嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。

資料來源：<https://pingtungtimes.com.tw/?p=431510>

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

2026年4月30日 發布在 屏東時報

AA



分享至FB

分享至LINE

分享至Twitter

分享至Whatsapp



推薦閱讀



【體驗、互動、學習】屏東光春國小參訪潮州郵局，《探索及參悟》公共服務運作的成長之旅

2026年4月30日



【台灣點字教育研究 | 社論02】 UEB不是台灣點字的改革選項，它是已成形的國際標準

2026年4月30日

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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，林老師特別研製的「芝麻油潑辣子」，以川味香料為基底，融合西港芝麻清油的醇厚香氣，風味溫潤而不燥辣。無論拌入麵食或作為沾醬使用，皆深受現場長輩喜愛，讚譽有加，紛紛表示這款充滿「在地香」的風味層次豐富、令人回味無窮。



▲嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



▲嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味。

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

2026-04-30 點閱數：70,030



圖：嘉藥USR計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學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。活動結合「精油舒

緩健康促進」與「在地胡麻創意飲食」，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，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。

活動首先由嘉藥生活系戴三堡老師帶領學生陪同長輩進行「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。



圖：嘉藥USR團隊走進港東社區，帶領長輩進行舒展運動。（校方提供）

「胡麻飲食體驗」，由生活系林宇志老師開發符合長者咀嚼與吞嚥的「雞絲麻醬烙餅」。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，林宇志教師還特別研製「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。



圖：嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理。（校方提供）

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，而教師則透過研發提升在地特產的附加價值。這次活動不僅體現對長者健康的實質關懷，更展現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」願景。

[首頁](#) [生活](#)

USR深耕西港 嘉藥以健康飲食與芳療實踐永續共好

記者 張竣翔 / 台南 報導

2026/05/04

在大學社會責任（USR）推動下，嘉南藥理大學以「西港風·敘事雲」計畫深耕地方，透過跨領域專業結合在地特色，打造兼具健康促進與文化傳承的創新模式。

此次於西港港東里舉辦的活動，整合芳香療法與食農教育，從身心健康與飲食營養雙面向出發，提升高齡者生活品質。透過精油舒緩與居家按摩教學，強化健康照護知識；同時以在地芝麻開發創意料理，提升農產品附加價值。



嘉南藥理大學USR計畫結合在地產業與健康照護，推動西港社區永續發展與跨世代共融。(圖/嘉南藥理大學提供)

計畫亦強調人才培育，學生透過實地參與，將課堂知識轉化為實務經驗，並在與長者互動中學習社會關懷與溝通能力，深化教育內涵。



嘉南藥理大學USR計畫結合在地產業與健康照護，推動西港社區永續發展與跨世代共融。(圖/嘉南藥理大學提供)

校方指出，本次活動呼應聯合國永續發展目標（SDGs），特別是「健康與福祉」及「永續城市與社區」，展現大學在推動地方創生與社會共好的積極角色。



嘉南藥理大學USR計畫結合在地產業與健康照護，推動西港社區永續發展與跨世代共融。(圖/嘉南藥理大學提供)

透過持續投入，嘉藥USR計畫不僅促進地方產業與健康發展，也為社區帶來長遠的正向影響，實踐校園與地方共榮的願景。



嘉南藥理大學USR計畫結合在地產業與健康照護，推動西港社區永續發展與跨世代共融。(圖/嘉南藥理大學提供)

2026-04-30 13:35:35 新聞來源：墨新聞

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



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

綜合新聞

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

新聞聯訪中心 2026-04-30

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: [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](https://mknews.com.tw/2026/04/942369/)

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

2026-04-30

合作媒體

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: 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

綜合新聞

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

墨

墨新聞 2 週 ago Less than a minute



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: [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](https://firenews.com.tw/2026/04/30/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/)

焦點新聞

自閉症基金會獲「社福界金馬獎」傳善獎 第二度贏得肯定

首頁 > 生活 > 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

2026/04/30 14:17



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。

焦點 國際 財經 政治 社會地方 房產 旅遊 健康 科技 生活 運動 娛樂 時尚



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。

焦點 國際 財經 政治 社會地方 房產 旅遊 健康 科技 生活 運動 娛樂 時尚



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。

焦點 國際 財經 政治 社會地方 房產 旅遊 健康 科技 生活 運動 娛樂 時尚



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: [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

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: [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

友站新聞 2026-04-30 13:35

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為：[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](#)

你可能會感興趣的文章

[台中勞工局就業博覽會3/22中興大學登場 起薪高達70K](#)

[屏東九如鄉長率團赴陸軍八軍團春節敬軍慰問](#)

[狗狗突然食慾變差，不一定是挑食](#)



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

By 台灣獨家傳媒 - 2026-05-01

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為：[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](#)

台灣獨家傳媒

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



墨新聞

2026年04月30日 13:35



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅。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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: 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

墨新聞

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

2026年4月30日 13:35

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬， 製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為：[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

新聞中心 Published 2026 年 4 月 30 日



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為：[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](https://east.more-news.tw/archives/38368)

墨新聞

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

2026-04-30



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: 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

合作媒體

墨新聞 13 天前

#墨新聞

2026年4月30日 13:35 星期四

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

墨新聞-

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

written by 墨新聞 2026 年 4 月 30 日 131 人觀看過此新聞



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: [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

新聞中心 Published 2026 年 4 月 30 日



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為：[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](https://stb.more-news.tw/36274/)

地方新鮮事

新聞來源:墨新聞

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

By 新聞聯訪中心 4月30, 2026



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為：[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](https://times.586.com.tw/2026/04/946807/)

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

宋秉祥 Published: 2026/04/30



嘉藥USR團隊走進社區，向居民展示與西港在地合作研發的芝麻創意產品

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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。



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

2026-04-30 14:02



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: [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

墨新聞 2026年4月30日

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: 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

頭條留言

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

由 編輯部 - 2026-04-30



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動

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。



嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食

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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)

編輯部

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

墨新聞 墨新聞/

11 天前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。

此篇文章最開始出處為：

[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](#)

[首頁](#) / [生活](#) / [嘉藥走入西港關懷長者](#) [胡麻料理結合精油體驗促健康](#)

嘉藥走入西港關懷長者 胡麻料理結合精油體驗促健康

2026-05-04 記者 張振興 / 台南 報導

分享

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊30日前進台南西港區港東里，舉辦「香遇西港·樂齡健康與胡麻飲食體驗」活動，透過芳香療法與在地飲食，關懷社區長者身心健康。

活動由生活保健科技系師生共同參與，首先進行「精油舒緩健康促進活動」，在老師帶領下結合芳療與簡易按摩，協助長者舒緩筋骨、促進血液循環。學生陪伴長輩互動，不僅提升身體舒適度，也促進世代交流，展現青銀共融的溫暖氛圍。



嘉南藥理大學USR團隊深入西港社區，結合精油芳療與胡麻料理，促進長者健康並強化在地連結。(圖/嘉南藥理大學提供)

在飲食體驗方面，團隊以西港特產芝麻為主題，設計創意料理「雞絲麻醬烙餅」，採用易咀嚼配方與低溫烹調雞胸肉，兼顧營養與口感，深受長者喜愛。此外，特製芝麻油潑辣子更以溫潤口味呈現，展現在地食材的多元風貌。



嘉南藥理大學USR團隊深入西港社區，結合精油芳療與胡麻料理，促進長者健康並強化在地連結。(圖/嘉南藥理大學提供)

校方表示，透過USR計畫走入社區，不僅促進長者健康，也讓學生在實作中深化專業能力，建立與地方的情感連結。



嘉南藥理大學USR團隊深入西港社區，結合精油芳療與胡麻料理，促進長者健康並強化在地連結。(圖/嘉南藥理大學提供)

守護長者健康 嘉南藥大師生研發創意胡麻料理、精油香氛

2026-05-01 11:00 聯合報 / 記者周宗禎 / 台南即時報導



嘉南藥大師生研發創意胡麻料理、搭配精油香氛促進西港在地長者健康。圖 / 生活系提供

嘉南藥理大學生活保健系師生走進台南西港社區，戴三堡老師以專業芳療提醒在地長輩關心健康，林宇志老師研發西港胡麻創新料理，轉化地方特色產業為營養樂齡輕食。

校方表示，生活系師生組成「西港風·敘事雲」USR計畫團隊今天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。結合精油舒緩健康促進與在地胡麻創意飲食，「展現跨世代共融溫暖活力」。

戴三堡老師先帶領學生陪同長輩進行「精油舒緩健康促進」，結合專業芳香療法與簡易居家按摩，指導協助社區長輩舒緩筋骨、促進血液循環，學生陪伴引導長輩們如何放鬆身體，跨世代互動讓長輩感受到青銀共融的溫暖與地方情感連結。

林宇志老師以西港在地特產芝麻開發符合長者咀嚼與吞嚥的「雞絲麻醬烙餅」。林宇志表示，麵皮採用「半燙麵」技法，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。

他說，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。

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，拌入麵食或作為沾料都讓在場長輩稱讚這味「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，教師則研發提升在地特產附加價值。這次活動不僅體現對長者健康實質關懷，更契合聯合國永續發展目標的「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。



嘉南藥大師生研發創意胡麻料理、搭配精油香氛促進西港在地長者健康。圖／生活系提供



嘉南藥大師生研發創意胡麻料理、搭配精油香氛促進西港在地長者健康。圖／生活系提供



嘉南藥大師生研發創意胡麻料理、搭配精油香氛促進西港在地長者健康。圖／生活系提供



嘉南藥大師生研發創意胡麻料理、搭配精油香氛促進西港在地長者健康。圖／生活系提供



嘉南藥大師生研發創意胡麻料理、搭配精油香氛促進西港在地長者健康。圖／生活系提供



★★★★★

嘉藥USR走進西港 推樂齡健康與胡麻飲食體驗

2026/05/04 陳暹綠 1,067

日前嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊，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。由生活保健科技系師生團隊走入社區，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。



▲嘉藥USR 團隊走進港東社區 C 級巷弄長照站帶領社區長輩進行舒展運動



▲嘉藥USR團隊走進社區，向居民展示與西港在地合作研發的芝麻創意產品

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。



▲嘉藥 USR 計畫深入社區與在地居民一同分享結合在地農產研發的創意美食



▲嘉藥生活系林宇志老師為西港區研發的芝麻系列調醬，製作出營養滿分的烙餅

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。



▲嘉藥師生現場製作將西港在地農產的創意料理，讓長輩親身體驗傳統食材的創新滋味

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，讓在場長輩讚不絕口，紛紛表示這味「在地香」層次感十足。



▲嘉藥學生透過平板向長輩介紹結合西港在地特色的實體文創品

智慧生活學院院長薛雅明表示，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。