

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



▲嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，教導民眾製作蜂蜜健康膳食，現場蜜香四溢，「蜂」味十足。（圖／記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系，4月27日舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，贊助當地蔬果農產品，教導民眾製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。



嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。



活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。



南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。



嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。

圖2：民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。

圖3：社區民眾體驗採蜜樂趣。







2019-04-28 08:35:19

蔡本文

嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的活潑活水。

在地蜂味 體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

留言 0 收藏 0 推薦 0



(記者黃淑惠/南市訊)2019.04.26

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

參與活動的社區民眾看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參加民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

在地蜂味 體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

(記者黃淑惠/南市訊)2019.04.27



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2019-04-27 16:43:02



字級：



列印



嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會

「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



2019-04-27 21:07:30 大華網路報

「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。



嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。



嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。



嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。

民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。

社區民眾體驗採蜜樂趣。嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包

括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

大華網路報 (2019-04-27 21:07)

分享 |  微博     



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，

做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。

圖2：嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。

圖3：嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

圖4：嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。

圖5：民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。

圖6：社區民眾體驗採蜜樂趣。





「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

[大華網路報](#) 2019-04-27 21:19

觀看數：13

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終

選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。

圖2：嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。

圖3：嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

圖4：嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。

圖5：民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。

圖6：社區民眾體驗採蜜樂趣。





「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

<http://www.cntimes.info> 2019-04-27 21:07:30



嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。



嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。



嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。



嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。



民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。



社區民眾體驗採密樂趣。

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，

利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

中央社訊息服務 2019/04/29 10:59(1天前)



「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

(中央社訊息服務20190429 10:59:27)嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環

境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

中央社 / 2019.04.29 11:00

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

(中央社訊息服務20190429 10:59:27)嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

舒適閱覽：  

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



嘉藥民生學院院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大



社區民眾體驗採蜜樂趣



嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

(中央社訊息服務20190429 10:59:27)
嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提

供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教

育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/253045.aspx>

附件下載

- 嘉藥民生學院長王瑞顯 (左起)、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大 (jpg檔)
- 社區民眾體驗採蜜樂趣 (jpg檔)
- 嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐 (jpg檔)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布，資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實，均由投稿單位負責

嘉藥、南關社大體驗養蜂採蜜

中華日報
<http://www.cdn.com.tw>

中華日報

233 人追蹤

追蹤

2019年4月27日 下午10:06

留言



記者黃文記／歸仁報導

嘉南藥理大學與南關社區大學二十七日在歸仁區農會府城景觀園藝十二號倉庫，舉辦「從產地到餐桌」的體驗趣活動，參與民眾經過養蜂生態導覽後，一起實作採蜜，且DIY健康膳食，建立新樂活的餐飲觀念。

城市養蜂逐漸流行，歸仁區農會旁就有養蜂場，由南關社大、新豐高中等單位協助推動，選定府城景觀園藝租用的十二號倉庫，營造有成。南關社大也延攬在地青農與專業教師，開辦罕見的休閒養蜂與產品應用課程，並透過「搖蜜」的體驗，讓學員認識生產流程，更貼近實務。

昨在地蜂味體驗活動約有五十位民眾參加，學員看到飛舞的蜂群覺得很新奇；搖蜜時，芳香撲鼻而來，每個人都興奮不已，感覺很有成就感。

嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲帶領學生團隊利用現採的成果，以及在地青農贊助的蔬果農產品，指導民眾親手料理「健康樂活餐」，包含蜂蜜割包、蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙、蜂蜜蝶豆花檸檬調飲，還有鮮蔬全麥三明治等，一起大快朵頤。

活動還邀請南關社大休閒養蜂課程講師張耿銘分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的經驗。他強調，蜜蜂是重要的生態指標，了解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性。

南關社大主任賀彩鳳指出，開設蜜蜂生態課程，就是希望為歸仁地區的產業文化注入全新的源頭活水。嘉藥校長陳鴻助表示，藉由這次營養健康的宣導活動，提醒國人注重飲食安全；也讓餐旅系的專業學習更加貼近實務，落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡社會責任。

嘉藥、南關社大體驗養蜂採蜜

記者黃文記／歸仁報導
2019-04-27



參與「從產地到餐桌」體驗趣的民眾體驗養蜂過程。（記者黃文記攝）

嘉南藥理大學與南關社區大學二十七日在歸仁區農會府城景觀園藝十二號倉庫，舉辦「從產地到餐桌」的體驗趣活動，參與民眾經過養蜂生態導覽後，一起實作採蜜，且DIY健康膳食，建立新樂活的餐飲觀念。

城市養蜂逐漸流行，歸仁區農會旁就有養蜂場，由南關社大、新豐高中等單位協助推動，選定府城景觀園藝租用的十二號倉庫，營造有成。南關社大也延攬在地青農與專業教師，開辦罕見的休閒養蜂與產品應用課程，並透過「搖蜜」的體驗，讓學員認識生產流程，更貼近實務。

昨在地蜂味體驗活動約有五十位民眾參加，學員看到飛舞的蜂群覺得很新奇；搖蜜時，芳香撲鼻而來，每個人都興奮不已，感覺很有成就感。

嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲帶領學生團隊利用現採的成果，以及在地青農贊助的蔬果農產品，指導民眾親手料理「健康樂活餐」，包含蜂蜜割包、蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙、蜂蜜蝶豆花檸檬調飲，還有鮮蔬全麥三明治等，一起大快朵頤。

活動還邀請南關社大休閒養蜂課程講師張耿銘分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的經驗。他強調，蜜蜂是重要的生態指標，了解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性。

南關社大主任賀彩鳳指出，開設蜜蜂生態課程，就是希望為歸仁地區的產業文化注入全新的源頭活水。嘉藥校長陳鴻助表示，藉由這次營養健康的宣導活動，提醒國人注重飲食安全；也讓餐

旅系的專業學習更加貼近實務，落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡社會責任。

蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推蜂蜜健康飲食

勁報

發布時間 2019年4月27日 15:00

更新時間 2019年4月27日 15:03

1

0



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。





蜂味十足創新樂活體驗趣嘉藥推動蜂蜜健康飲食



2019/04/27

【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推動蜂蜜健康飲食



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推動蜂蜜健康飲食

大成報 (2019-04-27 15:03)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做

出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。





蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推動蜂蜜健康飲食

[大成報](#) 2019-04-27 16:33

觀看數：13

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康

的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



蜂味十足創新樂活體驗趣嘉藥推蜂蜜健康飲食



2019-04-27

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，

使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推蜂蜜健康飲食

勁報 2019/04/27 15:00(2天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推蜂蜜健康飲食



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推動蜂蜜健康飲食

大成報 2019-04-27 15:40:14 推薦 閱讀 432,699 評論 0 Comments



【大成報記者於鬱金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包

括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。





蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推動蜂蜜健康飲食

大成報 / 于郁金 2019.04.27 15:01



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習

更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

蜂味十足創新樂活體驗趣 嘉藥推蜂蜜健康飲食



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

是日活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。





在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食



中廣新聞網

3.1k 人追蹤

追蹤

2019年4月27日 下午3:30

1 則留言



嘉南藥理大學長期推廣社區成人教育，今天（27日）在台南歸仁區農會舉辦「在地蜂味，產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

活動吸引近百位民眾參與，大家看到滿天飛舞蜂群，感覺滿是驚奇，親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花蜜香更是撲鼻而來，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。嘉藥校長陳鴻助表示，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，善盡大學社會責任。



在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食

2019-04-27 15:30:49

中廣新聞

嘉南藥理大學長期推廣社區成人教育，今天（27日）在台南歸仁區農會舉辦「在地蜂味，產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

活動吸引近百位民眾參與，大家看到滿天飛舞蜂群，感覺滿是驚奇，親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花蜜香更是撲鼻而來，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。

嘉藥校長陳鴻助表示，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，善盡大學社會責任。



在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食

中國廣播公司

發布時間 2019年4月27日 15:30

更新時間 2019年4月28日 20:21



在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食

嘉南藥理大學長期推廣社區成人教育，今天（27日）在台南歸仁區農會舉辦「在地蜂味，產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

活動吸引近百位民眾參與，大家看到滿天飛舞蜂群，感覺滿是驚奇，親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花蜜香更是撲鼻而來，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。嘉藥校長陳鴻助表示，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，善盡大學社會責任。

在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食

[中廣新聞網](#) 2019-04-27 16:30

觀看數：8

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



嘉南藥理大學長期推廣社區成人教育，今天（27日）在台南歸仁區農會舉辦「在地蜂味，產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

活動吸引近百位民眾參與，大家看到滿天飛舞蜂群，感覺滿是驚奇，親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花蜜香更是撲鼻而來，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。嘉藥校長陳鴻助表示，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，善盡大學社會責任。

在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食

中廣新聞網 (2019-04-27 16:01)

分享 |  微博     



嘉南藥理大學長期推廣社區成人教育，今天（27日）在台南歸仁區農會舉辦「在地蜂味，產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

活動吸引近百位民眾參與，大家看到滿天飛舞蜂群，感覺滿是驚奇，親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花蜜香更是撲鼻而來，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。嘉藥校長陳鴻助表示，希望藉由這次營養健康宣導活

動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，善盡大學社會責任。

在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食

2019/04/27 15:30 報導



字級大小： 大 中 小

嘉南藥理大學長期推廣社區成人教育，今天（27日）在台南歸仁區農會舉辦「在地蜂味·產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

活動吸引近百位民眾參與，大家看到滿天飛舞蜂群，感覺滿是驚奇，親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花蜜香更是撲鼻而來，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。嘉藥校長陳鴻助表示，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，善盡大學社會責任。

在地蜂味體驗趣 嘉藥推廣健康蜜飲食

張貼時間 前天 08:46 之前 在 [生活](#)



中廣新聞

10 觀看數

嘉南藥理大學長期推廣社區成人教育，今天（27日）在台南歸仁區農會舉辦「在地蜂味，產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

活動吸引近百位民眾參與，大家看到滿天飛舞蜂群，感覺滿是驚奇，親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花蜜香更是撲鼻而來，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。

嘉藥校長陳鴻助表示，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，善盡大學社會責任。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

2019.04.29 目擊新聞

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系利用週休二日假期在歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由嘉藥餐旅系老師孫靖玲帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除了學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。





「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

資料來源： - 2019-04-27 16:04:36



(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，今(27)日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。上圖：嘉藥民生學院院長王瑞顯（左）、歸仁農會總幹事翁淑雲（右）一起體驗搖蜜樂趣。中

圖:嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。下圖:嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

在地蜂味」體驗趣嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



2019/04/27

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，今(27)日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

上圖:嘉藥民生學院院長王瑞顯(左)、歸仁農會總幹事翁淑雲(右)一起體驗搖蜜樂趣。

中圖:嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。

下圖:嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。



蔡永源更新了他的近況。

4月28日下午8:58 ·

「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

2019-04-28 20:56:06

蔡永源

「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

孫宜秋／南市

2019/4/28

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為



嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業

學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

[返回上一頁](#)

推廣「城市蜂情」 台南歸仁採蜜體驗趣

2019-04-27 12:25



參與活動的民眾，進行採蜜實作體驗。（記者吳俊鋒攝）

〔記者吳俊鋒 / 台南報導〕城市養蜂逐漸流行，歸仁農會舊倉庫旁就有1處場域，嘉南藥理大學今天結合社區，舉辦「從產地到餐桌」的體驗趣活動，生態導覽後，民眾一起實作採蜜，且DIY健康膳食，建立新樂活的餐飲觀念。

歸仁農會旁的養蜂場域，由南關社大、新豐高中等協助推動，選定府城景觀園藝租用的12號倉庫，營造有成。

請繼續往下閱讀...

南關社大也延攬在地青農與專業教師，開辦罕見的休閒養蜂與產品應用課程，並透過「搖蜜」的體驗，認識生產流程，更貼近實務。

嘉藥今天與南關社大合作，舉辦在地蜂味的體驗活動，50位民眾參加，看到飛舞的蜂群，覺得很新奇，搖蜜時，花香撲鼻而來，每個人都雀躍不已，也認為頗有成就感。

餐旅管理系老師孫靖玲帶領學生團隊，利用現採的成果，以及在地青農的產品，指導民眾親手料理「健康樂活餐」，包含蜂蜜割包、蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙、蜂蜜蝶豆花檸檬調飲，還有鮮蔬全麥三明治等，一起大快朵頤。

活動也邀請到南關社大休閒養蜂課程講師張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的經驗，他強調，蜜蜂為重要的生態指標，瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性。

南關社大主任賀彩鳳指出，開設蜜蜂生態課程，就是希望為歸仁地區的產業文化，注入全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助則提到，藉由這次營養健康的宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時也讓餐旅系的專業學習，更加貼近實務，且努力接地氣，落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡社會責任。

還想看更多新聞嗎？歡迎下載自由時報APP，現在看新聞還能抽獎，共9萬個中獎機會等著你：

iOS載點 https://bit.ly/ltn_appstore

Android載點 https://bit.ly/ltn_googleplay

活動辦法：https://draw.ltn.com.tw/slot_v8/



民眾進行搖蜜體驗。(記者吳俊鋒攝)



採集的蜂蜜，進行餐飲製作。(記者吳俊鋒攝)



嘉藥餐旅系學子製作系列的蜂蜜餐飲。(記者吳俊鋒攝)

嘉藥推廣蜂蜜健康飲食體驗 「在地蜂味」絕佳美食



亞太新聞網 ATA News

2019年04月27日 15:43



▲嘉藥王瑞顯院長（左3）帶領學生團隊與農會翁淑雲總幹事（左4）帶領在地青農舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動。（圖/記者郭忠淵攝）

【亞太新聞網/記者郭忠淵/台南報導】

首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，結合台南市南關社區大學於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，4月27日舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」，活動透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」現場蜜香四溢，「蜂」味十足。



▲透過「搖蜜」實作體驗現場蜜香四溢，「蜂」味十足。(圖/記者郭忠淵攝)

歸仁農會翁淑雲總幹事表示，感謝嘉南藥理大學南關社區大學來農會舉辦這個有意義的活動，歸農購物中心有社區小舖無毒無農藥各單位非常支持農會小農讓我們創造三贏，消費者食用安心、農會有收入、小農有收入，希望各單位來農會辦這種有意義的活動。



▲歸仁農會翁淑雲總幹事（右2）與各長官品嚐新鮮的蜂蜜希望各單位來農會辦這種有意義的活動。
（圖/記者郭忠淵攝）

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，這次活動獲得教育部高教深耕計畫補助，在地化因為學子對本土不了解為了讓學子知道吃的東西如何來的在地深耕畫，所以今天由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。



▲嘉藥王瑞顯院長、餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。（圖/記者郭忠淵攝）

南關社區大學主任賀彩鳳指出，經多方評估與籌措慎選環境開設蜜蜂生態課程，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。



▲農會舊倉庫做為養蜂場域參與活動的社區民眾看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇。（圖/記者郭忠淵攝）

院長王瑞顯、翁淑雲總幹事、師傅張耿銘現場為大家試範如何取蜜，在搖蜜之前需要先把蜂脾從蜂巢中取出來，在把蜂脾上的蜜蜂處理完之後還不能直接去搖蜜，還需要去取一個刀子，然後把存在於蜂房正面上的蜂蠟蓋用切割掉，然後才可以開始搖蜜。把割去了蠟蓋的蜂脾安放在搖蜜機的框架上，每一次只能安放兩個蜂脾，

然後快速的搖動搖蜜上的搖把，就可以看到蜂蜜慢慢流向了搖蜜機的桶中，這樣取蜜就算是成功了。



▲院長王瑞顯、翁淑雲總幹事、師傅張耿銘（右1）現場為大家試範如何取蜜雀躍興奮，頗有成就感。
（圖/記者郭忠淵攝）

飲食新觀念 「嘉藥」推健康樂活蔬食餐

記者李政財 / 臺南報導

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，昨日在臺南市歸仁區農會府城景觀園藝倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜜蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，此次活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

勁報 2019/04/27 17:48(2天前)



【記者林琨璋 / 台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特

色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。

圖2：民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。

圖3：社區民眾體驗採蜜樂趣。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

勁報 2019/04/27 23:09(2天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並

瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。





「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

勁報

發布時間 2019年4月27日 17:48

更新時間 2019年4月27日 17:48

0

0



【記者林琨璋／台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。

圖2：民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。

圖3：社區民眾體驗採蜜樂趣。





「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



2019-04-27

【記者林琨璋／台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現

場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格。

圖2：民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐。

圖3：社區民眾體驗採蜜樂趣。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

勁報

發布時間 2019年4月27日 23:09

更新時間 2019年4月27日 23:09

1

0



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。





在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



2019/04/27

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

大成報 (2019-04-27 23:08)

分享 |  微博     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，

以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

[大成報](#) 2019-04-28 00:33

觀看數：4

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

大成報 / 杜忠聰 2019.04.27 23:08



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自

體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



2019-04-27

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，

使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



南天地方新聞在嘉南藥理大學。

4月27日下午2:27 · 臺南市 ·

嘉藥推廣蜂蜜健康飲食 民眾體驗「在地蜂味」

嘉南藥理大學推動教育部高較深耕計畫，特別結合南關社區大學，以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，舉辦體驗課程，除了讓民眾認識蜂蜜的生產過程之外；還以蜂蜜加上在地蔬果研發蜂蜜健康膳食，讓民眾體驗產地到餐桌的「在地蜂味」



「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。



嘉藥民生學院院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。



嘉藥師生協助長輩調製養生蜂蜜優格 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]



嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

活動吸引150多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。



社區民眾體驗採蜜樂趣 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。



民眾享用現採蜂蜜和歸仁在地蔬果做成的健康養生餐 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

主題：[活動總匯] 「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

facebook

UUTW FB

日期：2019/4/27



嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。







「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

分享: [f](#) [P](#) [t](#)



【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系27日歸仁區農會舉辦「在地蜂味、產地到餐桌體驗趣」活動，以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程，與會在地青農教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

這場蜂蜜健康飲食推廣，吸引五十多位民眾參加，由嘉藥餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。



活動中，南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。他說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

蜂蜜從產地到餐桌 嘉藥師生鮮體驗

2019-04-27



LINE LINE

民眾近身觀察歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫的養蜂情形。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】健康飲食觀念仍待普及，嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系師生團隊，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，現場體驗蜂蜜採收並教作蜂蜜健康膳食，感受「蜂」味十足。餐管系師生結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程。另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

這場活動吸引50多位民眾參加，看蜂群飛舞，又能親身體驗將蜂巢放進離心機轉動，搖蜜滴露至瓶中，均感新奇。隨後在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供新鮮蔬果製作「蜂」味美食。現場也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享推動食農教育的寶貴經驗。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



TNN台灣地方新聞／林琨璋／更新日期: 2019-04-27 17:15:24



圖：嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

【記者劉彩雲／台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府

城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-04-27 19:59:43



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社

區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方

評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



2019/04/27

【記者劉彩雲／台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

圖2：嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。

圖3：嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。



「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食



【記者劉彩雲 / 台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間

的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

圖2：嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。

圖3：嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。





「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

大成報 (2019-04-27 17:45)

分享 |  微博     



【記者劉彩雲／台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放

進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

圖2：嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。

圖3：嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。





「在地蜂味」體驗趣 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

大成報 / 劉彩雲 2019.04.27 17:45



【記者劉彩雲 / 台南報導】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生

蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情 - 休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。

圖1：嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動與會民眾合影。

圖2：嘉藥民生學院長王瑞顯（左起）、歸仁農會總幹事翁淑雲一起體驗搖蜜樂趣，右為農民大學農業師傅張耿銘。

圖3：嘉藥餐旅系學生教導民眾製作美味的蜂蜜健康蔬食餐。



影 / 嘉藥推廣蜂蜜健康飲食 志工民眾體驗「在地蜂味」

2019-04-27 12:27 聯合報 記者周宗禎／即時報導



嘉南藥理大學民生學院上午在歸仁農會倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，首次推出蜜蜂生態及蜂產品應用「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜生產過程，50多志工與附近民眾參與。

校方表示，農會輔導青農贊助當地蔬果農產品，餐旅系師生團隊用現採新鮮蜂蜜和歸仁青農蔬果，指導民眾手作「健康樂活蔬食餐」梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，活動獲得教育部高教深耕計畫補助，餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識，也建立創新樂活的飲食新觀念。

社區民眾體驗將蜂巢放進搖蜜離心機轉動，花蜜香氣撲鼻，蜂蜜一滴滴裝入瓶中，體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。嘉藥師生以蜂蜜搭配歸仁青農提供新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味美食，參加民眾品嚐。

活動邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，及推動食農教育經驗。

張耿銘說，蜜蜂是生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。

南關社大主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，選定農會舊倉庫做養蜂場域，延攬在地青農與大專校院教師開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，「注入一股全新的源頭活水」。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他要感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



民眾體驗蜜蜂產品應用「搖蜜」過程。記者周宗禎/攝影



嘉藥餐旅系學生示範蜂蜜搭配各式輕食料理飲料。記者周宗禎/攝影



民眾體驗蜜蜂產品。記者周宗禎/攝影



民眾體驗蜜蜂產品應用「搖蜜」過程。記者周宗禎/攝影



民眾體驗蜜蜂產品應用「搖蜜」過程。記者周宗禎/攝影

嘉藥推廣「在地蜂味」健康飲食

2019/4/29 下午 05:06:52 記者:陳遍綠 Viewed:231

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4/27(六)於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程。



▲嘉藥舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。



▲活動吸引**50**多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。



▲活動吸引**50**多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。

南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情－休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。



▲（左起）嘉藥民生學院長王瑞顯、歸仁農會總幹事翁淑雲、農民大學農業師傅張耿銘一起體驗搖蜜樂趣。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與。

希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



資料來源：中華日報(C8 台南綜合)

刊載日期：108年04月28日

記者：黃文記

嘉藥、南關社大體驗養蜂採蜜

記者黃文記／歸仁報導

嘉南藥理大學與南關社區大學二十七日在歸仁區農會府城景觀園藝十二號倉庫，舉辦「從產地到餐桌」的體驗趣活動，參與民眾經過養蜂生態導覽後，一起實作採蜜，且DIY健康膳食，建立新樂活的餐飲觀念。

城市養蜂逐漸流行，歸仁區農會旁就有養蜂場，由南關社大、新豐高中等單位協助推動，選定府城景觀園藝租用的十二號倉庫，營造有成。南關社大也延攬在地青農與專業教師，開辦罕見的休閒養蜂與產品應用課程，並透過「搖蜜」的體驗，讓學員認識生產流程，更貼近實務。

昨在地蜂味體驗活動約有五十位民眾參加，學員看到飛舞的蜂群覺得很新奇；搖蜜時，芳香撲鼻而來，每個人都興奮不已，感覺很有成就感。

嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲帶領學生團隊利用現採的成果，以及在地青農贊助的蔬果農產品，指導民眾親手料理「健康樂活餐」，包含蜂蜜割包、蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙、蜂蜜蝶豆花檸檬調飲，還有鮮蔬全麥三明治等，一起大快朵頤。

活動還邀請南關社大休閒養蜂課程講師張耿銘分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的經驗。他強調，蜜蜂是重要的生態指標，了解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性。

南關社大主任賀彩鳳指出，開設蜜蜂生態課程，就是希望為歸仁地區的產業文化注入全新的源頭活水。嘉藥校長陳鴻助表示，藉由這次營養健康的宣導活動，提醒國人注重飲食安全；也讓餐旅系的專業學習更加貼近實務，落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡社會責任。

→參與「從產地到餐桌」體驗趣的民眾體驗養蜂過程。

(記者黃文記攝)





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A9 南台灣新聞)

刊載日期：108年04月28日

記者：陳懷恩

蜂蜜從產地到餐桌 嘉藥師生鮮體驗

餐旅管理系團隊造訪府城景觀園藝12號倉庫 現學現做 新奇感十足

【記者陳懷恩台南報導】健康飲食觀念仍待普及，嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系師生團隊，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，現場體驗蜂蜜採收並教作蜂蜜健康膳食，感受「蜂」味十足。（見右圖）

餐管系師生結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程。另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生

團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引50多位民眾參加，看蜂群飛舞，又能親身體驗將蜂巢放進離心機轉動，搖蜜滴露至瓶中，均感新奇。隨後在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供新鮮蔬果製作「蜂」味美食。現場也邀請南關社大講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享推動食農教育寶貴經驗。



嘉藥推廣健康飲食 體驗「在地蜂味」

以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題 透過「搖蜜」實作 讓民眾認識蜂蜜的生產過程

【記者孫宜秋／南市報】嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，四月二十七日於歸仁區農會府城景觀園藝「號倉庫」舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。

活動吸引五十多位民眾參加，大家看到滿天飛舞的蜂群，既驚恐又新奇，等親自體驗將蜂巢放進搖蜜離心機緩緩轉動，陣陣百花香氣撲鼻而來，再將蜂蜜一滴一滴裝入瓶中後，才真正體會「誰知瓶中蜜，滴滴皆辛苦」。接著在嘉藥師生協助下，搭配歸仁青農提供的新鮮蔬果，做出一道道「蜂」味絕佳的美食，令參與民眾不禁雀躍興奮，頗有成就感。

活動也邀請南關社大休閒養蜂課程講師兼農民大學農業師傅張耿銘，分享他堅守友善環境，以及推動食農教育的寶貴經驗。張耿銘說，蜜蜂為生態指標性生物，認識蜜蜂生態並瞭解與人類之間的密切關係，就會深知愛護環境的重要性；體驗採收蜂蜜，並結合在地特色農產品，創造營養健康的美味饗宴，正是食農教育的真諦。南關社區大學主任賀彩鳳指出，在南部開設蜜蜂生態課程需慎選環境，經多方評估與籌措，最終選定府城景觀園藝公司租用的農會舊倉庫做為養蜂場域，並延攬在地青農與大專校院教師，攜手開辦「萬種蜂情——休閒養蜂與蜂產品應用」課程，期望為歸仁新豐地區產業文化，注入一股全新的源頭活水。

嘉藥校長陳鴻助表示，學校長期推廣社區成人教育，並期許邁向「健康樂活」的教育目標；他特別感謝南關社區大學、歸仁農會、新豐高中養蜂社、豐附足跡跨校教師社群和多家養蜂業者力挺協辦，以及華山社福慈善基金會長者的熱情參與，希望藉由這次營養健康宣導活動，提醒國人注重飲食安全，同時讓餐旅系學生的專業學習更加貼近實務，也接上地氣，進而落實社區關懷服務，促進地方樂活創生，並善盡大學社會責任。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：青年日報(19 嘉南高屏澎)

刊載日期：108 年 04 月 28 日

記 者：李政財

飲食新觀念 嘉藥推健康樂活蔬食餐

記者李政財／臺南報導

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，昨日在臺南市歸仁區農會府城景觀園藝倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜜蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民衆認識蜂蜜的生產過程；另外，農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，此次活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民衆親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，讓民衆除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合報(A8 社會)

刊載日期：108年05月01日

記者：陳盈吉

「在地蜂味」體驗趣，嘉藥推廣蜂蜜健康飲食

文/陳盈吉

嘉南藥理大學民生學院餐旅管理系，4月27日於歸仁區農會府城景觀園藝12號倉庫，舉辦「在地蜂味：產地到餐桌體驗趣」活動，結合台南市南關社區大學，首次以蜜蜂生態及蜂產品應用為主題，透過「搖蜜」實作體驗，讓民眾認識蜂蜜的生產過程；另外，歸仁區農會輔導的在地青農，也贊助當地蔬果農產品，教導鄉民製作蜂蜜健康膳食

，使得現場蜜香四溢，「蜂」味十足。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，本活動獲得教育部高教深耕計畫補助，由餐旅系孫靖玲老師帶領學生團隊，利用現採新鮮蜂蜜和歸仁在地青農蔬果，指導民眾親手料理「健康樂活蔬食餐」，包括有梅乾扣肉蜂蜜割包、鮮蔬全麥三明治、養生蜂蜜優格、蜂蜜雪藏泡芙，以及蝶豆花蜂蜜檸檬調飲等多道佳餚，



讓民眾除學習更多有關蜂蜜營養健康的知識外，也建立創新樂活的飲食新觀念。