



嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的私稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意私米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產私米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬私稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的私米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。