

中華民國一〇九年元月二十五日/星期一

嘉藥在安南之USR

文/環境永續學院教授林瑩峰
副教授李得元
圖/嘉藥提供

台南市安南區有豐富的环境生態、特有的歷史遺址、群聚的產業特性、多樣的環境教育素材，嘉南藥理大學善盡大學社會責任，針對安南區的農漁村偏鄉老化、產業發展與環境永續能否並存、環境教育導入國教課綱等三項區域議題，將地方創生推動到安南區，嘉藥之安南USR計畫，共投入安南區城西及顯宮兩處社區，結合當地人文生態環境及特產美食，協助規劃生態旅遊輕遊程，已具初步成果。

嘉藥參與一〇九年教育部推動第二期大學社會責任實踐計畫，共有三個計畫，包括休閒暨健康管理學院的「濃濃香洋風·再造關廟情」、人文暨資訊應用學院的「營造Alia(e)n 宜居地」、環境永續學院的「永續安南環境生態與綠色產業」。

其中環境永續學院的計畫由校長李孫榮領導主持，結合環境永續學院等多個學院的專任教師專長，將地方創生推動到新的場域—安南區，計畫聚焦在地實踐場域，包括社區、科技工業區企業、當地國小，並結合安南區公所等外部資源，提出「生態旅遊地方創生」、「在地產業綠色發展」、「環境議題融入教育」三個分項計畫，並對應三項社會實踐議題「永續城市與社區」、「產業、創新及基礎設施」、「優質教育」，希望達成永續安南環境生態與綠色產業目標。

社區營造在港仔西

安南區城西里俗稱「港仔西」，保留台江國家公園內珍貴的濱海防風林、林澤濕地、台灣暗蟬等特有物種及傳統養殖漁業和人文風貌，台江國家公園管理處成立以來一直在推動台江家園守護圈計畫，輔導社區融入國家公園理念，達到生態、生產、生計之平衡。

台管處自一〇二年度起即以打造「城西低碳小廚房」為主題，建立魚村生態意識的認知。一〇五年委託嘉南藥理大學辦理社區營造計畫，以在地產業特色、利用當季食材、減少食物里程、符合低碳飲食為原則，建立低碳廚房理念，開發「港仔西海風風味餐」，期能結合社區生態旅遊供餐，將「城西低碳廚房」料理成為城西社區生態旅遊的招牌特色之一，落實在地參與保育經營管理。

一〇七年再度委辦，更結合在地生態、生產、生活等三生開發生態旅遊之套裝行程，蒐集在地文史資料、記錄當地產業活動，完成社區生態與社區餐廳的生態遊程初步規劃與活動辦理。一〇八年第三度委辦，再推動符合生態、低碳之旅遊，與地方共築永續發展之基礎，以虱目魚、蝦、西瓜種瓜守傳統產為基礎，帶出社區動員能量與善用社區資源潛力，發現很特別的「港仔西」。

嘉南藥理大學環境資源管理系李得元副教授歷經四年的長期投入，在城西社區推行社區營造、產業創新，結合在地生態、生產、生活等三生，於一〇九年結案前，完成以當地人文及資源為主之里長伯養魚、西瓜忠種瓜、郭家姊妹炊粿及港仔西烤窯等四套低碳社區生態旅遊行程規劃。

四套「港仔西之生態旅遊系列」分別是「里長伯養魚」：以漁村的產漁季節，辦理撈漁體驗，重點在撈魚之撒網及拉網之抓漁作業，並進行一夜干DIY及撐竹排筏體驗，每年九至十一月成魚採收期舉辦。

「西瓜忠種瓜」：是一場關於西瓜田之戶外親子活動，讓西瓜忠導覽解說西瓜農作及植栽過程、體驗挽西瓜綿仔作西瓜綿DIY的樂趣，約每年三至五月西瓜盛產期舉辦。

「郭家姊妹炊粿」：產製各種粿品的郭家姊妹，從做粿的種類、準備過程及各種粿的做法、注意事項解說，並讓參與者自己磨米漿、做菜粿、發粿及搓湯圓，約每年十二至二月農曆春節前舉辦。

「港仔西烤窯」：港仔西烤窯是建置於低碳廚房中

，利用沙灘之漂流木當柴火，結合社區媽媽教室烘焙技術及教育訓練所規劃的特色套裝遊程，活動由麵粉做成麵糰、等發酵、製作麵皮到添加配料、進而完成烤熟食用，約每年六至八月學生放暑假期間舉辦。

另也針對這四套生態旅遊配合低碳食物哩程概念的「海風風味餐」，共有七道菜及水果飲料，其特色除將古早味的「魚干白肉湯」列入必出菜單外，也將各行程活動的食材融入菜單，其中「里長伯養魚」的菜單強調現抓虱目魚之鮮度；「西瓜忠種瓜」則以西瓜綿與虱目魚為主的菜單，再加「瓜綿絲意」之西瓜綿刈包；「郭家姊妹炊粿」則以粿仔為主的菜單，如菜



↑社造成果與關據長者分享。

←遊客搭春風得意船遊媽祖宮九塊厝生態魚池。

↓議長郭信良（右五）參與社造成果說明會合影。

包粿、香煎鹹粿、粿仔米粉湯；而「港仔西烤窯」則以糖炒西瓜綿與虱目魚柳為主的披薩配料為主，另搭配糖醋魚柳、五彩魚絲羹、魚香飯糰、白灼蝦、鹽焗蝦、南瓜炒米粉等。

USR人才培育之課程要求

USR計畫在人才培育上特別要求，需透過課程學習帶領學生進入社會或社區，除幫助產業升級及社區創生外，也可讓在校學生與社會及社區接軌，由實作中提早體驗未來職場狀況。

嘉南藥理大學環境永續學院之安南USR的執行方式有二，一為在既有的課程，由授課老師指定有關安南區域為主題、學生元成專題；一為針對特定目標另開新課程完成社區產業再造之人才培育目標。

在配合既有課程規劃設計專題方面，一〇八學年度第二學期共有四門課程參與本計畫之執行：觀光系「旅運經營學（二）」、環資系「環境教育導覽解說」、多媒體系「產業行銷」及通識課程「臺灣府城巡禮—樂遊台南」。新開課程則有桌遊及創意APP微學分課程，期能產出介紹安南區相關之生態旅遊與地景風貌新成果。

微學分開課執行方式為：開設「桌遊之教學應用」與「創意李得元副教授於暑期期間所開與USR有關APP



↑李得元老師（中立者）說明「作伙來港仔西」桌遊玩法。

←郭家姊妹在炊粿活動介紹圓仔切之應用。



↑來賓進行西瓜綿DIY後開心的準備帶戰利品回家。



↑海媽媽指導小朋友PIZZA放料。



程式設計」兩門微學分課程，分別辦理共六次十八小時之一學分，引導學生藉由桌遊及手機呈現安南區的特色及資源介紹，開課期間師生共修，老師不只可增加教學技巧，也可直接與學生溝通，輔導完成作業。

課程教學成果

既有課程，分別為觀光系「旅運經營學（二）」完成三份安南二日旅遊行程說明書、環資系「環境教育

導覽解說」完成一冊城西社區環境教育場所規劃書、多媒體系「產業行銷」完成三個youtube頻道，共十五集行銷安南地方特色微影集報導及通識課程之「臺灣府城巡禮—樂遊台南」完成兩份安南逍遙遊書面報告。

「桌遊之教學應用」課程，完成「作伙來港仔西」、「曾文動物巡查員」、「安南不難」與「二層行隱藏地主」等四套桌遊設計。

創意APP程式設計課程，共產出「安南USR」、「關廟USR」、「港仔西」與「二層行」等四主題、十個手機APP。

學生藉由課程訓練獲得知識、取得學分外，在授課老師的引導與設計下，更認識安南區/社區的風土民情，並透過桌遊設計將資訊娛樂化，經創意APP程式設計直接在手機中呈現，學生成功的透過課程學習連結社區、協助安南生態旅遊之推廣，達成學校服務社區目標，為學校對社會付出責任盡一分心力。



←學生指導里民使用手機掃描社區介紹之QR code。

〈校園廣角鏡〉嘉藥在安南之USR

2021-01-25



遊客搭春風得意船遊媽祖宮九塊厝生態魚池。

文 / 環境永續學院教授林瑩峰

副教授李得元

圖 / 嘉藥提供

台南市安南區有豐富的环境生態、特有的歷史遺址、群聚的產業特性、多樣的環境教育素材，嘉南藥理大學善盡大學社會責任，針對安南區的農漁村偏鄉老化、產業發展與環境永續能否並存、環境教育導入國教課綱等三項區域議題，將地方創生推動到安南區，嘉藥之安南USR計畫，共投入安南區城西及顯宮兩處社區，結合當地人文生態環境及特產美食，協助規劃生態旅遊輕遊程，已具初步成果。

社造成果與關據長者分享。

嘉藥參與一〇九年教育部推動第二期大學社會責任實踐計畫，共有三個計畫，包括休閒暨健康管理學院的「濃濃香洋風·再造關廟情」、人文暨資訊應用學院的「營造Alia(e)n 宜居地」、環境永續學院的「永續安南環境生態與綠色產業」。

其中環境永續學院的計畫由校長李孫榮領導主持，結合環境永續學院等多個學院的專任教師專長，將地方創生推動到新的場域—安南區，計畫聚焦在地實踐場域，包括社區、科技工業區企業、當地國小，並結合安南區公所等外部資源，提出「生態旅遊地方創生」、「在地產業綠色發展」、「環境議題融入教育」三個分項計畫，並對應三項社會實踐議題「永續城市與社區」、「產業、創新及基礎設施」、「優質教育」，希望達成永續安南環境生態與綠色產業目標。

議長郭信良（右五）參與社造成果說明會合影。

社區營造在港仔西

安南區城西里俗稱「港仔西」，保留台江國家公園內珍貴的濱海防風林、林澤濕地、台灣暗蟬等特有物種及傳統養殖漁業和人文風貌，台江國家公園管理處成立以來一直在推動台江家園守護圈計畫，輔導社區融入國家公園理念，達到生態、生產、生計之平衡。

台管處自一〇二年度起即以打造「城西低碳小廚房」為主題，建立魚村生態意識的認知。一〇五年委託嘉南藥理大學辦理社區營造計畫，以在地產業特色、利用當季食材、減少食物里程、符合低碳飲食為原則，建立低碳廚房理念，開發「港仔西海風蠶味餐」，期能結合社區生態旅遊供餐，將「城西低碳廚房」料理成為城西社區生態旅遊的招牌特色之一，落實在地參與保育經營管理。

李得元老師（中立者）說明「作伙來港仔西」桌遊玩法。

一〇七年再度委辦，更結合在地生態、生產、生活等三生開發生態旅遊之套裝行程，蒐集在地文史資料、記錄當地產業活動，完成社區生態與社區餐廳的生態遊程初步規劃與活動辦理。一〇八年第三度委辦，再推動符合生態、低碳之旅遊，與地方共築永續發展之基底，以虱目魚、蝦、西瓜綿等傳統產業為基礎，帶出社區動員能量與善用社區資源潛力，發現很特別的「港仔西」。

嘉南藥理大學環境資源管理系李得元副教授歷經四年的長期投入，在城西社區推行社區營造、產業創新，結合在地生態、生產、生活等三生，於一〇九年結案件前，完成以當地人文及資源為主之里長伯養魚、西瓜忠種瓜、郭家姊妹炊粿及港仔西烤窯等四套低碳社區生態旅遊行程規劃。

郭家姊妹在炊粿活動介紹圓仔切之應用。

四套「港仔西之生態旅遊系列」分別是「里長伯養魚」：以漁村的產漁季節，辦理撈漁體驗，重點在撈魚之撒網及拉網之抓漁作業，並進行一夜干DIY及撐竹排筏體驗，每年九至十一月成魚採收期舉辦。

「西瓜忠種瓜」：是一場關於西瓜田之戶外親子活動，讓西瓜忠導覽解說西瓜農作及植栽過程、體驗挽西瓜綿仔作西瓜綿DIY的樂趣，約每年三至五月西瓜盛產期舉辦。

「郭家姊妹炊粿」：產製各種粿品的郭家姊妹，從做粿的種類、準備過程及各種粿的做法、注意事項解說，並讓參與者自己磨米漿、做菜粿、發粿及搓湯圓，約每年十二至二月農曆春節前舉辦。

「港仔西烤窯」：港仔西烤窯是建置於低碳廚房中，利用沙灘之漂流木當柴火，結合社區媽媽教室烘焙技術及教育訓練所規劃的特色套裝遊程，活動由麵粉做成麵糰、等發酵、製作麵皮到添加配料、進而完成烤熟食用，約每年六至八月學生放暑假期間舉辦。

來賓進行西瓜綿DIY後開心的準備帶戰利品回家。

另也針對這四套生態旅遊配合低碳食物哩程概念的「海蠶風味餐」，共有七道菜及水果飲料，其特色除將古早味的「魚干白肉湯」列入必出菜單外，也將各行程活動的食材融入菜單，其中「里長伯養魚」的菜單強調現抓虱目魚之鮮度；「西瓜忠種瓜」則以西瓜綿與虱目魚為主的菜單，再加「瓜綿絲意」之西瓜綿刈包；「郭家姊妹炊粿」則以粿仔為主的菜單，如菜包粿、香煎鹹粿、粿仔米粉湯；而「港仔西烤窯」則以糖炒西瓜綿與虱目魚柳為主的披薩配料為主，另搭配糖醋魚柳、五彩魚絲羹、魚香飯糰、白灼蝦、鹽焗蝦、南瓜炒米粉等。

USR人才培育之課程要求

USR計畫在人才培育上特別要求，需透過課程學習帶領學生進入社會或社區，除幫助產業升級及社區創生外，也可讓在校學生與社會及社區接軌，由實作中提早體驗未來職場狀況。

嘉南藥理大學環境永續學院之安南USR的執行方式有二，一為在既有的課程，由授課老師指定有關安南職區為主題、學生完成專題；一為針對特定目標另開新課程完成社區產業再造之人才培育目標。

海媽媽指導小朋友PIZZA放料。

在配合既有課程規劃設計專題方面，一〇八學年度第二學期共有四門課程參與本計畫之執行：觀光系「旅運經營學(二)」、環資系「環境教育導覽解說」、多媒體系「產業行銷」及通識課程「臺灣府城巡禮—樂遊台南」。新開課程則有桌遊及創意APP微學分課程，期能產出介紹安南區相關之生態旅遊與地景風貌新成果。

微學分開課執行方式為：開設「桌遊之教學應用」與「創意李得元副教授於暑期期間所開與USR有關APP程式設計」兩門微學分課程，分別辦理共六次十八小時之一學分，引導學生藉由桌遊及手機呈現安南區的特色及資源介紹，開課期間師生共修，老師不只可增加教學技巧，也可直接與學生溝通，輔導完成作業。

課程教學成果

既有課程，分別為觀光系「旅運經營學(二)」完成三份安南二日旅遊行前說明書、環資系「環境教育導覽解說」完成一冊城西社區環境教育場所規劃書、多媒體系「產業行銷」完成三個youtube頻道，共十五集行銷安南地方特色微影集報導及通識課程之「臺灣府城巡禮—樂遊台南」完成兩份安南逍遙遊書面報告。

學生指導里民使用手機掃描社區介紹之*QR code*。

「桌遊之教學應用」課程，完成「作伙來港仔西」、「曾文動物巡查員」、「安南不難」與「二層行隱藏地主」等四套桌遊設計。

創意APP程式設計課程，共產出「安南USR」、「關廟USR」、「港仔西」與「二層行」等四主題、十個手機APP。

學生藉由課程訓練獲得知識、取得學分外，在授課老師的引導與設計下，更認識安南區/社區的風土民情，並透過桌遊設計將資訊娛樂化，經創意APP程式設計直接在手機中呈現，學生成功的透過課程學習連結社區、協助安南生態旅遊之推廣，達成學校服務社區目標，為學校對社會付出責任盡一分心力。