



嘉藥 USR 農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR 計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23 日於大內區南瀛天文館舉辦「2021 發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍 DIY 手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021 發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作 DIY 及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍 DIY 手作體驗趣」活動是嘉藥 USR 計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍 DIY 手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。