

國立高雄科技大學

高科大與六龜業者攜手地方創生

為凋零農村找振興之道

行政院宣布 2019 年為「地方創生年」，為鼓勵大學生為逐漸凋零的農村找到振興之道，國立高雄科技大學（簡稱高科大）師生利用兩天一夜深入六龜挖掘產業議題，並在 11 月 17 至 18 日舉辦「山線創生——高科大地方創生星光班」，直接邀請當地業者欣園製茶、鬍鬚蕭農場、歸鄉咖啡、興旺烘焙，與 21 位學生面對面腦力激盪，為改善地方生活環境與振興經濟找生路。

「地方創生」與環境、人口與產業脫不了關係。2009 年，莫拉克颱風重創高雄山區，使六龜、桃源等山城地區觀光蕭條；加上臺灣長期城鄉發展不均，使青壯年人口逐年外移。高科大實踐大學社會責任(USR)，由營建工程系副教授許鎧麟、創新設計工程系助理教授葉恆志、通識教育中心教師謝濬澤，日前帶學生到六龜田野調查；為了讓學生的企劃具「可行性」及「接地氣」，11 月 17 至 18 日校方再度齊聚學生、業者與創業團隊，大家群策群力，盤點六龜環境生態與產業動向，制定商業經營與服務模式，現場討論熱烈。

兩天活動主要聚焦如何找出六龜的區域特色、促進六龜的產業活絡。師生與業者盤算的是：挖掘並發揮在地獨特性，轉化為創造地方生機的資本；當地方逐漸復甦後，才能吸引人口回流，在此開枝散葉。青年返鄉、現經營興旺烘焙的林茂興，不像其他返鄉青年接管家族產業，他自國中畢業後即離開六龜赴桃園陸軍第一士官學校求學（現為桃園陸軍專科學校），職業軍人退伍後轉臺北工作，考取烘焙證照，直到奶奶過世、莫拉克風災，引燃他的返鄉念頭。

「回到六龜我可以做什麼？」與多數返鄉青年一樣，林茂興也遇到謀生問題。

擁有一技之長的林茂興選擇承租店面開起烘焙坊，創業三年多，他積極結合在地特色發想多元產銷方式，像是使用六龜茶葉研發「福龜餅」；利用六龜梅子入糕點，他的目標是為六龜量身訂做伴手禮，然現階段面臨的最大問題就是「消費者在哪裡？」。他以甲仙為例：「如果甲仙可以靠芋頭聞名全臺，那六龜呢？」透過此次與大學師生合作，他很期待翻轉舊思維，他坦言：「我們必須從自身調整改變，否則外地人想進來幫忙也沒用。」

學生則針對興旺烘焙點出缺少人潮、知名度不足等困境，他們認為應該先確立伴手禮特色，打開知名度後，從政府、企業推廣起，結合實體門市與網路商城，並串連當地小農規劃深度旅遊，開辦 DIY 課程等。從一家店開始、串聯一條產業線，也就是一個地方好還不夠，要好

就大家一起好，才能帶動擴散鄰近鄉鎮的發展。

其他四組學生團隊則針對各產業規劃創生提案，像是有學生苦思如何為六龜好茶拓展商機，他們就想何不從一粒茶葉蛋，開啟六龜茶葉的知名度；也有學生認為台 27 甲線的山城公路風光這麼美，應該要結合六龜茶葉、咖啡、糕點等地方特色美食，打造便利商店沒有的旅遊服務；還有學生想為當地友善農場舉辦民眾認養土地，與當地小學合作農事體驗；或是替家有 3~12 歲的家庭規劃爸媽安心玩保證，結合幼托，讓小孩玩小孩、大人玩大人的另類旅遊企劃。

高科大營建工程系副教授許鎧麟對於學生的投入給予肯定，他說，這次的企劃競賽活動是「玩真的」，他希望學生不要活在理想國度中看事情，這次有業者全程參與，就是在挑戰學生天馬行空的想法，提案企劃必須要有說服力與執行力。

