

國立高雄科技大學

高科大推農業國際行銷

邀外籍生體驗魚菜共生

國立高雄科技大學（簡稱高科大）推動教育部「大學社會責任實踐計畫」（簡稱USR）社區特色農業國際行銷，日前由應用德語系系主任謝淑媚規劃學生赴農場觀摩魚菜共生技術，並體驗餵雞群、撿雞蛋。此行還邀請包含來自泰國、越南、菲律賓、德國的外籍學生，觀察臺灣農業，也將結合所學專長，思考如何行銷臺灣與自己國家的農產品。

此活動的用意是希望學生更加關注自己所居住的周遭環境，也藉此邀請國際交換生一同參與，除讓學生運用所學和外籍生交流外，也開拓學生的眼界，了解有機農業在德國、泰國及菲律賓是如何運作，和臺灣的差別又在哪裡？最重要的是，希望國際交換生對臺灣農產品留下深刻的印象，藉此發揮臺灣軟實力。

近幾年臺灣食安問題層出不窮，為提供消費者有機健康的新鮮食材，思原生態農場秉持著「堅持，只做對的事！」的理念，打造「共生共存、有機天然」，期望透過魚菜共生、生態循環的農場，提供安全無毒的蔬果，並推廣友善環境的善念，這次帶學生到旗山思原生態農場觀摩，希望學生了解魚菜共生如何運作。

所謂的魚菜共生指的是利用魚群排遺中含有氮、磷等成分，經硝化菌分解後供給植物養分，植物淨化水質後再回到魚槽，形成魚幫水、水幫菜、菜幫魚，互惠互利的循環系統。高科大師生不僅跟隨農場主人體驗魚菜共生作法、參觀廚餘桶發酵物，一行人深入雞舍幫忙餵雞、撿蛋，讓從未接觸過的學生驚呼連連，小心翼翼將剛產下的溫熱雞蛋捧在手中。他們也觀察到雞群往來檸檬果園間穿梭自如，負責吃蟲、吃草，其糞便還能提供土壤養分，號稱有「雞」檸檬的共生農場。

來自泰國的學生安查雅表示，她的祖母也有座農場，種滿蔬菜、水果，但這是她第一次看到魚菜共生，覺得非常新奇有趣，她想要將此技術介紹回國，推廣讓更多人知道。另兩位同樣來自泰國學生蘇潘達、馮蘇妲，也是對魚菜共生印象深刻。另一位來自菲律賓的 Cassius Dela Cruz，則對於農場主人解說新鮮雞蛋有蛋黃、像果凍狀的蛋白及液狀蛋白，三層分明，過去似乎沒有仔細觀察過雞蛋的內部結構。

礙於外籍學生目前住宿舍無法開伙，他們笑說要將撿來的雞蛋拿到熟識的泰國餐廳代為烹調，而 Cassius Dela Cruz 則表示，要將新鮮雞蛋送給指導教授品嚐。臺灣學生郭宣妤也是首度參觀雞舍，學習雞的知識，充分感受到自然農法的重要性。

