

# 國立高雄科技大學

## 從產地到餐桌！

### 高科大學生期末隨堂考 挑戰自種自採自食

「高麗菜在鍋內滋滋作響」、「茼蒿鮮肉水餃迸出新口味」、「國民美食泡麵混搭蔬菜三明治」……，國立高雄科技大學（簡稱高科大）通識課程「科技農業概論」的期末課堂有場特別的成果驗收，39位大學生透過與學校鄰近的農場合作，農場主人把部份空地規劃成學生菜園，學生從播種到收成、再從產地到餐桌，歷經半年的農務學習後，期末迎來一項艱鉅任務，必須親手為自己煮出健康、美味又創意的菜餚，挑戰自種自採自食。

開設「科技農業概論」課程的教師韓長龍表示，該課程開設迄今已三個學期，以科技農業和永續環境為主軸，協助學生了解友善耕作環境、改善農業缺工與行銷農業加值。韓長龍解釋，主要是因為高科大學生多是科技、管理、財金專業居多，「如何讓學生快速了解農業在做什麼，最快的方式就是帶他們下田」。這門課藉著地利之便，與鄰近的燕巢中崎有機農業專區惠芸農場合作，為學生開闢耕作園地，種植茼蒿、蒿苣、蘿蔓、白菜、番茄、高麗菜等，也帶學生走訪梓官區李法憲有機農場及旗山區摩利元水耕蔬菜工廠，親見農業與科技的運用實例。

韓長龍認為讓學生從真槍實彈的農務勞動，可直接啟迪他們對農業的認識，這麼做當然不是要每位學生去務農，而是讓學生在農業現場親眼目擊、親手觸及的過程中關心農業，例如機械系的學生會去思考智慧生產這一塊、行銷系的學生會去思索農業行銷這部分、環安系則會考慮友善環境的面向。

39位修課學生分為6組，各自守護一方菜畦。由於惠芸農場離學校3至5分鐘距離，學生則自動自發輪流照顧園圃，日復一日，就有老師笑稱：「平常課堂也沒看他們如此認真」。課程進行期間曾採收一回，分別被學生拿回家煮食，而在學期倒數第二堂課，韓長龍突發奇想，「學生採收蔬菜後，何不讓他們試著料理？」希望學生與土地親近之餘，還能進一步思考食物從

產地到餐桌的過程，意識我們每天吃下肚的食物從何而來，如何影響我們的飲食、健康與環境。

6組學生分別端出2至3道菜餚，其中兩組料理運用國民美食泡麵、三組安排鍋物料理，十足反映學生外宿講求快速與方便。其中一組推出不插電料理，簡單將新鮮蔬菜洗淨就完成五顏六色的生鮮沙拉，及創意料理泡麵蔬菜三明治，獲得評審老師的一致讚賞。行銷與流通管理系二年級學生王碧山表示，這堂課讓他學到「有付出就有收穫！」，他說，以前看到「有機」兩個字覺得很奢侈，經過農事體驗讓他顛覆以往的想法，可以學習種田又可以吃到健康的食物。

另一組則推出茼蒿水餃，讓評審老師嘖嘖驚奇，環安系教授賴俊吉試吃後表示，一般人不會想到做茼蒿餃子，這是因為茼蒿是一種會縮水的青菜，拿來做水餃容易出槌，而學生僅花2個小時就包了120顆餃子。還有一組選擇韓式部隊鍋，該組學生行銷與流通管理系三年級劉郁琴表示，這堂課有許多實際操作的體驗，讓她收穫很多，她還笑說：「我以為這堂課會讓我變瘦，沒想到一直吃、一直吃，反而變胖了！」讓她哭笑不得。

