

發行人／林聰明 出版單位／南華大學就學服務及職涯輔導處 執行單位／南華大學傳播學系
地址／622嘉義縣大林鎮中坑里南華路一段55號 電話／05-2720188 創刊／中華民國一〇二年十一月十日



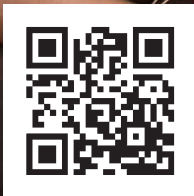
南華風雲

林聰明



南華米歡喜收割 推廣健康蔬食

自然生物科技學系 本於自然用於健康
旅遊管理學系 培育專業旅遊人才
蛙鳴 鳥語 花香 南華校園生態豐富



指導老師／張裕亮 總編輯／劉家昱、蔡宜真
記者／趙晗旭、曾于瑄、謝佳娟、葉湘庭、曾憶慈、張琬琳、王佳原、黃浚誠
版編／黃鈺惇、蔡宜真 攝影／沈皇譯

Vol.2
103年1月15日

南華米歡喜收割 推廣健康蔬食

生技系與在地農民契作 以自然農法種植無毒健康有機米 為食品安全把關

記者趙晗旭、曾于瑄／報導

南華大學師生於十一月二十二日在校長林聰明帶領下，前往位於大林鎮種植「南華米」農田，收割有機稻米，現場師生、農民共同見證「南華米」誕生，傳達有機無毒的飲食新革命。「南華米」的收割贏得了廣大師生和社會的一致好評，以及公視公民新聞等媒體的報導，雖然說此次種植規模較小，但成功的經驗給予南華大學師生莫大的鼓舞。

南華米源自教育部課程計畫

「南華米」的誕生，源自於南華大學102學年度【生物／環境／資源—綠色生物資源與產業】課程群組發展計畫，計畫主持人是南華大學學術副校長釋慧開教授，協同主持人為南華大學自然醫學研究所助理教授王昱海及建築與景觀學系助理教授陳惠民，共同訂定的課程群組發展計畫。今年為計畫的第二年，是將第一年計畫施行檢討和討論修改而成，聚焦於「在地農業的困境與另類出路」目標，課程重點在於以問題導向和互動式學習方式為學習重點。

陳惠民表示，此類課程提供學生前往真實的環境學習，通過實際參與勞動，讓學生更好的瞭解

社區，從與社區溝通，再開始與社區連結，形成一個與在地互動的模式，讓學校和社區結合，發展出自己學校的特色。計畫中還規劃了一個農民顧問團，主要是協助授課老師規劃課綱和共同教學，邀請社區農友至校協助師生建立農場，實際體驗農家生活工作，這些精心的設計，除了協助老師瞭解農業議題，也豐富了整個計畫課程。

【生物／環境／資源—綠色生物資源與產業】課程群組開設的課程，是由十個科系開設了十五門課程，以「生產、生計、生活、生命」為核心觀念、目標是強調以「科學」為基礎養成訓練、並兼顧「人文」的問題導向與互動式學習，以提升倫理知覺、完備相關資訊、增進思辨能力、達成倫理成熟度四階段為學習目標，推動合乎永續性指標的環境發展與生物保育。

此計畫於本學期開設了五門課程，分別是建景系的「景觀與風土計畫」、旅遊系的「農業與生態旅遊」，和生技系的「在地農場品加工」、「生態農場綠設計」、「生物多樣性」課程。其中，以王昱海的「生態農場綠設計」種出的契作「南華米」，為此次計畫亮點，由南華大學生物科技學系首次結合嘉義縣大林鎮農民，以自然農法種植方式種出無毒健康的有機稻米。這片全數栽種稻米的六分三厘農地，從插秧到收成是由大林鎮農夫陳憲忠負責，生技系則協助農夫在種植過程中面臨問題時提供諮詢意見，將學術理念與實務經驗合作，推廣自然農法的新概念。

標榜天然無毒為食安把關

王昱海謙虛的說：「在種植方面，我們比不上已經有十幾年種植經驗的農夫，但我們可以提供

▼南華大學師生收割南華米，體驗農民辛苦。





▲南華大學師生與大林鎮農民，歡欣收割南華米。

生物防治的技術指導，最重要的就是轉移農民身上的風險，讓他們安心種植，達到雙贏的局面。除了生物防治上的支援，本校還提供產品特色包裝及文化產業支持，讓同學們不僅僅從種植上參與到有機農業過程，並積極參加後期的包裝和文創產業，加強同學們的社會實踐能力。」至於「南華米」的銷售，王昱海表

示，除了大部分提供本校素食餐廳，讓學生在學校吃到無毒安全的米之外，也宣導學校教職工購買，未來如果擴大種植，會主推佛光山體系並開放給外界訂購。在當前食品安全問題層出不窮的當下，「南華米」標榜天然無毒有機米，相信可起到引領作用。

南華大學結合在地農民進行契作農業，不僅推廣有機無毒農業種作，得到社會廣泛關注，並積極推行文創產業發展，堅信有差異才會有市場，使有機農業獲得良好狀態發展，更加維護生態環境平衡。

南華米帶動跨領域課程

「南華米」的成功，為下學期即將開設的十門課程，提供了更大的動力，這些課程跨越了生技系、建景系、企管系、休閒產業經濟系、哲生系、傳播系、應社系、視媒系等，跨學系的學習讓學生們有更加開闊視野，去分析理解農業上出現的種種問題。王昱海說：「在以後的教育路程中，先走進社區，紀錄瞭解在地生活，再進行社區再營造，根據

實際情況開始調整計畫，瞭解社區居民希望什麼，才能更好的解決問題，進行生產生活，我們要貼近社區的想法，與社區達成共識，才能更好的照顧這塊土地，避免形而上學的價值觀念。」王昱海解釋，此次計畫規劃課程目標是希望以在地的農村議題，藉由解決農村問題時，透過不同科系開設課程，培養學生用不同角度去看問題，更加開闊視野，提升同學解決問題的能力。

下學期即將開設「農村社區營造」的建景系助理教授陳惠民說：「現在是一個推行慢食、慢遊、慢活、慢城的觀念，我們的計畫可以跟國際結合，也正因為大林鎮人數符合規定，使我們可以成為第一個推動該計畫的大學，藉由課程的開設對社區有所幫助，階段性的打造社區。」

從「南華米」的成功，南華大學邁出第一步，藉由它產生互動，更好的瞭解在地農業，在行動上做好行銷與推廣，跨科際解決當今農業面臨的種種問題，相信開設這樣課程，必然會帶給學生和老師意想不到的收穫。✿



▲南華大學學舍佈置「南華米」成果展。
▼今年成年禮新生喜獲「南華米」。



自然生物科技學系 本於自然用於健康

融合生活與科學 培育獨立研究及分析能力之生物科技專業人才
並兼顧追求自我學習與成長人格



▲生技系主任葉月嬌。

記者謝佳娟、葉湘庭／報導

南華大學自然生物科技學系以「善用自然資源，創造健康生活」作為教育遠景，是國內唯一結合自然生物科技與產業管理跨領域的學系，考量現今社會需求及未來發展趨勢，以「本於自然、用於健康」為理念，培育具獨立操作及思考能力的生物科技專業人才。

生技系主任葉月嬌表示，本系與其他生技系不同的地方在於沒有基因轉殖課程，不使用化學原料，改用天然物品萃取原料來做產品。同時，善用自然資源，好好使用土地以及開發有機產品，希

望達成健康的生活。她解釋，生技系分為兩個區塊，一個區塊是自然農業，另一個是健康產品。

自然農業包括農產實作 及溫室栽培

在自然農業裡，葉月嬌表示，包括農產實作和溫室栽培，在溫室裡還有一個特別的療癒花園，定期會有樂齡大學的老人或是一些小朋友來體驗園藝實作，此外為保護自然資源，還栽種及研究帝王花等特殊稀有植物。在健康產品方面，葉月嬌說道，本系有保健食品的開發，包括中草藥運用以及生化科技研究等，並使用天然的產物來製作洗滌劑、沐浴乳、手工皂等，另外還有生物醫學研究，如細胞實驗、動物實驗等。系上老師還帶領學生擔任環境志工，除了在校內推行環境教育等社團活動外，還組成環保先鋒隊，經常河川巡守、推廣低碳飲食、前往阿里山進行有機農業碳足跡盤查等。

葉月嬌認為，除了這些之外，產品行銷也很重要，系上會不定期舉辦成果發表展，讓學生體驗

銷售產品的過程，還有老師專門做專利研發及申請，也開設產品行銷課程，教導學生如何將自己的創業理念實現，學習推銷自己的產品。

跨領域學程培養第二專長

系上還會與旅遊系有跨領域學程合作，像是生態旅遊、美食科學旅遊、生態療癒、慢食養生等，都有老師和學生參與推展。其中，生技系的遠紅外線研究室



▲▼生技系遠紅外線研究室，是許多外賓參觀地點。





▲實驗課程老師指導學生進行實驗。

，透過精油，加上音樂和檢測儀器，就能檢視受測者是否能放鬆身心，達成研究目的，同時也是許多外賓都會來參觀的地點。而送給貴賓的結緣品，幾乎都由生技系自製提供。校方也提供良好設備與實驗室，讓生技系學生學習到許多技術。

「從產地到餐桌」，生技系學生大多擁有苦幹實幹的特質，喜歡從做中學、學中做，這學期也特別商請大四優異學生擔任榮譽講師，目前課程包括攝影技巧、園藝小品實作、養生素食甜點製作，未來也將陸續開設化妝品保

養與咖啡的烘焙課程。系上也計畫由考取丙級餐飲執照的學生來協助開發食品，現階段有養生枸杞冰淇淋、豆漿冰淇淋，研發中的低脂素食布丁，原料全講求自然健康，依季節不同推出不同口味。生技系學生重視溝通與協調，彼此也培養出良好默契與情感，系上一直都在推行證照的考取，例如化妝品研發與行銷、輻射、食品保健等方面的證照。

在專業實驗課指導時，學生犯錯是很正常的，但要從操作生物技術的檢驗中學會去做不同的分析，生物學實驗、化學實驗、分



▲生技系開發多元化實用產品。
▼生技系研發咖啡生技產品。



析化學、儀器分析、細胞生物學，從這些實驗報告中找到成功或失敗的原因，生技系講求團隊合作，不是一個人就能研發產品做好研究的。學生畢業後也可報考各大專院校相關研究所，如生物科技、生物醫學、環境工程、保健食品與化妝保養品，或於生物科技公司任職。

20歲想清楚未來成就目標

「想變成什麼樣的人，在二十歲時就要想清楚。」這是葉月嬌一直跟學生分享的，生技系學生們剛入學時受到的衝擊最大，擺脫以往的上課模式，實作對於他們而言比課本重要，光讀課本的知識，對生技系同學來說沒有競爭性，表現活躍並具備某一專精領域的學生才最有成就。

從課程中學習農產種植、萃取實驗觀察、實作海報設計及口才台風，甚至研發自產，結合實作與行銷的多元學習，生技系的未來願景則是希望校方能增設實習商店，讓學生落實自產自銷。✿



▲生技系實驗溫室提供心靈療癒。



旅遊管理學系 培育專業旅遊人才

培育主題旅遊專業人才 強化國際語言能力 並透過產學合作提前體驗職場

記者曾憶慈、張琬琳／報導

南華大學旅遊管理學系以紮根台灣環抱世界為藍圖，強調深度旅遊與在地美食，除了結合實務操作，開拓學生國際視野，從本學年開始更致力於文化、美食、生態旅遊三面向，培養旅遊專業人才。

強調身心靈健康飲食與旅遊，旅遊系以慢食、慢活、慢遊為基本概念，重視深度旅遊與在地美食，旅遊系主任陳貞吟表示，在大一時，每位同學都需前往鄰近南華大學的阿里山，認識更深層的事物，不是只熟知一些老掉牙的景點或美食。她解釋，來台旅遊的觀光客，為台灣觀光業帶來無限商機，為了培養同學們國際視野，重視英、日語及其他語言訓練，並且與世界各地佛光山道場或姊妹校合作，獎勵海外體驗旅遊或交換學習，深入了解各地文化風情。有關知識與品味的訓練，必須從最基本的食材來

源、品嚐做起，所以在大一時有食物品評課程，陳貞吟說道，本課程特別邀請兩位從義大利的美食科學大學研究所畢業，且專門研究食材的師資來校指導同學，這所大學主張慢食(Slow Food)的概念，從了解食材、懂得品味以及尊重食物，到後來的了解食物價值，都是學習的重要指標，往後系上也會邀請美食專家來到本系教導同學。在生態旅遊及文化旅遊上，旅遊系專兼任教師們具備生態及文化專長。生態旅遊方面除了溝通表達、熟知特有動植物，環保保育也是旅遊系教育目標；文化旅遊除了解世界文化，更藉由本校佛光山優勢，以及宗教的禪修與正念課程，豐富了旅遊系課程。

實務學習兼具校內外

因應旅遊及觀光領域重視實務操作，陳貞吟解釋，旅遊系從大二開始配合課程，同學必須到校內實習旅行社值班六十個小時，



▲旅遊系主任陳貞吟。

並由約聘技士帶領同學學習，內容包括操作票務系統、規劃行程、簽證、辦理護照、住宿安排、流程設計等，當中最重要的是學習禮儀，並以經營企業般運作實習旅行社，讓同學從中學習如何跟顧客對答，交付任務學習如何接案。陳貞吟表示，校方還提供校內小木屋作為實習民宿，雲水居有三間房間作為實習客房，均提供教職員及在校學生使用，場



▲旅遊系實習旅行社，實習學生介紹旅遊行程。



▲旅遊系實習客房，茶几擺放雅致。

▼旅遊系學生學習擺放餐具。



地也提供學生報考餐旅服務證照，未來校方會建購廚房及品評室，提供學生更多的學習場地。

除了校內實習，旅遊系還規劃校外二百小時職場實習，作為畢業門檻，學生畢業前，利用寒、暑假或平常時間完成，實習地點需要審核通過，校外實習讓學生提早體驗職場，探索自己真正感興趣的觀光旅遊領域是哪一塊。大四課程的設計理念是希望學生能提前就業，大四有半年或一年時間，前往與校方合作的飯店、旅行社、主題樂園等場所實習，在實習部分較偏向儲備幹部訓練，表現優異者有機會提前就業，由於觀光業重態度，經過在南華大學的學習，實習單位對旅遊系學生評價都相當不錯。

旅遊系創辦時，獲得劍湖山一路支援，劍湖山世界副董事長游國謙現在也在南華大學旅遊系授課，培植很多學生到劍湖山世界工作。

旅遊系畢業生就業機構包括旅

行社、飯店、餐廳等，比率大約各占3/1，90%以上畢業生都在服務業工作；多家旅行社高階主管都是旅遊系碩士班畢業，畢業生都有相當不錯發展。其中，傑出校友包括劍湖山總經理劉淑禎、台南市旅行商業同業公會理事長王致遠、耐斯百貨王子大飯店總經理曾慶欉等，以及多位目前擔任教授、講師、主任、總經理職位的傑出校友，都繼續在觀光旅遊業發光發熱。

實習經驗豐富大學生活

畢業於台南曾文農工綜合高中部的謝青燕目前是旅遊系大四生，會選擇就讀旅遊系是因為它是屬於比較活潑的科系，較符合她的興趣所在。學習當中，遇到最困難的部分為考證照，要花很多時間念書，去了解理論性的內容，但她克服了，並已考取華語導遊證照及AH&LA(美國旅館協會)客房服務證照。實習部分，她認為，透過實習的實際操作與

學習，才能找出自己真正有興趣的領域，明年一月她將前往飯店實習，為期半年，未來她想繼續攻讀碩士班，考取更多證照，繼續朝觀光旅遊工作前進。

為增進更多旅遊業相關知識的旅遊系四年級李同學，高中放榜時決定攻讀活潑有趣的旅遊系，在學校除了學習許多校內外遊程設計比賽，大三時也曾參與校外實習活動，前往墾丁民宿實習兩個月。她覺得能把自己所學運用在實習上面，不僅可以學到許多實務經驗，更能增加與客人的對應方式。未來畢業之後，李同學想朝飯店或旅行社工作。✿

蛙鳴 · 鳥語 · 花香

南華校園生態豐富

全台僅20多種蛙類 本校就有16種 林明炤教授導覽本校豐富生態

記者王佳源、黃浚成／報導

南華大學坐擁六十三公頃的校地，其中擁有近十公頃的原始桫欏樹林，且校園內植栽數百種，造就了多元的自然生態環境，不管是美麗的螢火蟲，還是瀕臨絕種的史丹吉氏小雨蛙，都能在校園內尋覓到牠們可愛的身影。

南華大學生技系教授林明炤解釋，生態若要多元，要從食物鏈的底層做起，比方說無脊椎生物、昆蟲類等等，如此一來兩生類生物、蛇類、鳥類、到哺乳類等等，層層向上，才能達到真正的生態多元。

保育野生爬蟲類 快樂天堂

南華大學不僅有稀有的史丹吉氏小雨蛙，身形小型纖細，上臂


背面橘紅色，背部有暗褐色斑點或二到四條縱紋，還有雲嘉地區代表性的諸羅樹蛙，背部為白或淡粉紅色，吻端到四肢全緣均鑲上白邊。全台灣只有二十多種蛙類，南華大學就獨佔十六種，由此可見校園的生態蓬勃。校園中除了豐富的蛙類，也有不少的蜥蜴、蛇類，像是翠綠的攀木蜥蜴，有著亮麗寶藍色尾巴的蜥蜴麗文石龍子，眼睛旁有著黑色線的黑眉錦蛇、著名的保育類雨傘節，還有與雨傘節相似的白梅花蛇，常常被人誤認為雨傘節，但是牠是無毒無害的。

野鳥翱翔 繽紛天際

地面上的生態豐富多元，南華大學的天空生態也不遑多讓，嘉義市野鳥協會老師吳麗蘭表示，南華大學鳥類多元，可說是天然

的生態教室。校園中有啄木鳥、白鶺鴒、五色鳥、黃小鸞等等，甚至常常可以看到大冠鸞在校園上空盤旋。每當鳥群出來覓食時，便是賞鳥的絕佳時機。

打造台灣原生生態

目前正在新建九品蓮華大道景觀工程，未來可能引入台灣原生的蜜源植物，比起外來的植栽，更能維護台灣原生生態，林明炤指出，雖然原生的植栽外型沒有那麼好看整齊，但是對於生態絕對是加分的。晚上美麗螢火蟲飛舞，陣陣好聽的蛙鳴悅耳，白天翱翔於天際的大冠鸞，蓬勃的生態需要你我共同維護，林明炤表示：「只要不侵犯牠們、多親近、多了解牠們，不僅可以發現新奇有趣的知識外，還能保護我們台灣多元的生態。」



▲斯文豪氏攀蜥。



▲中國樹蟾。



▲印度蜥蜴。 照片／林明炤提供