

# 清華學生創舉 在地良米直達校園



國立清華大學  
NATIONAL TSING HUA UNIVERSITY

2017 首頁故事

## 清華學生創舉 在地良米直達校園

本校學生首開全國大學校園之先，3月20日起引進新竹在地小農生產稻米，把當期品質最好、健康無毒的新米，直送校內學生餐廳，除以實際行動支持在地小農，也打造更優質的校園飲食環境。

為讓校內師生認識這些友善店家，「風雲在地健康米」學生團隊特別製作了烙印 Locavore 質樸木牌。20日當天由呂平江總務長和「綠色城鄉生活新體驗」計畫主持人史欽泰教授為6間合作餐廳掛牌，包括風雲樓自助餐、益蘭素食、漢城、越好食堂、倆小食、也果蔬食，宣告活動起跑。

主辦團隊也公布集點推廣活動，邀請更多清華師生到風雲樓餐廳「享用在地米、集點換健康」，學生會長張翊也現身支持。從3月20日開始到至4月7日止，凡於風雲樓6間合作餐廳消費一份餐點，即可獲得1點，集滿8點即獲40元優惠卷。

### 課堂到學餐 行動實踐由知到行

「風雲在地健康米」學生團隊成員主要來自清華的厚德書院和載物書院學生，平日從自行煮食生活教育中，逐漸養成對食物文化的認識及對農業環境議題的關切。他們知道要有健康的食物，需要有健康的農業和土地，必須支持優質在地小農。

將這理念轉化實際行動的想法醞釀了3年，學生團隊從半年前開始籌備，尋訪可合作的在地農友，並獲得校園餐廳6間店家支持。校內與此主題相關的「綠色城鄉生活新體驗」科技部計畫，也提供實作經費支持學生團隊推動計畫。

學生團隊認為，國內尚無令人信賴的機制可對校園餐廳內提供的食材把關，各式連鎖經營模式與超商賣場形式，也阻斷絕學生對食材來源認識與在地食農文化的連接。以清華校園為例，校內餐廳每天必須提供超過8千人以上的飲食，此次行動將是實踐食農教育的第一步。

呂平江總務長表示，清華校園餐廳風雲樓一年半前由總務處收回自營，以減低店家場地租金方式，讓業者將成本多用在食材改善。如今有學生團隊起而力行，學校理當支持。學校很高興藉此機會讓全校師生瞭解食材的產地來源，吃得更安心、美味。未來希望能號召更多餐廳櫃位及清華師生共襄盛舉，一起用行動支持新竹在地小農。

支持此項計畫的史欽泰教授表示，清大人和園區、工研院等許多從外地來到新竹工作的人一樣，多工作在新竹、學習在新竹，卻沒有生活在新竹，不了解新竹的人文、歷史、鄉野和環境。此次學生團隊主動拜訪在地小農，是清大人走出舒適

圈、與在地連結的重要行動，期待清華師生透過這項飲食改善計畫，更廣更深地與本地連結。

## 農友、店家、校園三方攜手合作

產地直送本校的食米來自新竹市香山劉世鑑農友生產的台南 11 號稻米，以及新竹縣新豐劉政育農友生產的桃園三號香米。這些直送稻米皆通過農藥檢驗「零檢出」認證。學生團隊也直接拜訪生產農田，了解農友的生產情況，透過親身參與，為校園師生的飲食環境把關。

在香山祖傳三代務農的劉世鑑農友，有 5 個兄弟，其中 3 位皆務農。他們從小就在田地上成長，對土地的情感以及務農生活的自由，使得他們選擇留在田裡，傳承祖輩照顧土地的心意。

此次與清華合作直送稻米給校園師生，劉家兄弟抱持很大期待，希望得到消費者的直接肯定。劉世鑑農友對他生產的米品質深具信心，「你們吃吃看就知道了。」

### 「風雲在地米、集點換健康」

學生團隊當天安排了試吃活動，讓師生實際體驗在地健康米跟餐廳以往習慣用米的差別。6 間合作店家之一的「也果蔬食」店長 Wilson 表示，這次由在地農友直送的稻米，的確比以前用米來得好吃，且保證健康無毒。他很高興透過這項合作計畫，讓全校師生享有美味而健康的飲食環境。

註：

Locavore 意為在地食物主義者，為 Local 及 Devour 組成的新詞，指的是只食用在地生產或製造的食物，因為這樣比較健康、新鮮，且能活絡當地經濟。所謂的在地食材指的是由家庭菜園或在地生產單位生產的食材，它強調地產地消，降低運輸對石油的消耗與空氣污染（減少碳足跡）；也倡議串連在地的「生產 - 製造 - 消費」供應鏈合作，促使消費端及製造端將所投入的每一分錢留在當地，協助生產端改善生產技術、進而提升農產品品質，有利於當地經濟發展。

倫敦新經濟基金會研究指出，每消費一元的在地食品，可為當地經濟創造數倍數於此的收入，在地食材的採購也可創造在地就業機會。在地食材概念提出後，在飲食界掀起風潮，2007 年牛津字典即把 locavore 列為年度風雲字。



左六起「綠色城鄉生活新體驗」計畫主持人史欽泰教授、呂平江總務長、載物書院導師李天健助理教授、新竹縣新豐鄉劉政育農友



「綠色城鄉生活新體驗」計畫主持人史欽泰教授(左)與呂平江總務長(右)為風雲樓餐廳商家掛牌



清華學生團隊主導推動在地米推廣計畫