淡江時報 第 1156 期

**【專題】傳播科技導入地方創生 淡江師生共織淡水生態系**

**趨勢巨流河**

文／賴映秀、姚順富

前言

2019年，行政院國發會以地方創生戰略五支箭，推動「均衡台灣 生生不息」的城鄉均衡目標下，地方找到振興的動力與方向。

淡水區公所希望以淡水的特色休閒農業區，為北台灣創造大屯山系的療癒場域，2021年開啟了淡水區地方創生共識會議的地方擾動過程。 大傳系助理教授馬雨沛，在進行淡水DNA盤點中，發現淡水區正如同台灣的縮影，有持續人口成長的「都會區」，卻也有荒蕪與休耕的「農業區」；淡水行政區，正如同台灣面臨的城鄉失衡、農村喪失活力的困境。從另一個角度來看，雖然大面積休耕，卻也有為數不少的新農民、青農民，加入淡水小量耕植的無毒有機行列。他們的心聲在「淡水區地方創生共識會議」中，經由提案、討論，逐漸形成共識——小農們需要整合的平台(實體與虛擬)，以因應新冠疫情，加速數位轉型的腳步、加大科技導入的力度。

淡江大學長期以「共創大淡水 智慧大未來」的高教社會責任初衷，回應地方的需求，於是110學年度起，本校重點研究計畫通過「建構地方創生平台生態系」，大傳系主任唐大崙、馬雨沛助理教授與資工系林莊傑助理教授、中興大學資管系副教授洪智傑、管科系陳怡妃副教授、教設系講師陳維信與大傳、資工兩系的碩士生等，摸索如何建構淡水地方生態系。師生團隊試圖以網站、fb、YT、360度環景影片、設計商品上架，網路平台、產學農合作、農場設施、農遊體驗，甚至是淡水的音樂特色等，創設「農門淡水」多元平台，將淡水農民與世界連結。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

【地方創生成果】行銷與包裝 休閒農業最後一哩路

110學年大傳系「社會行銷與實作」課程中，學生前往淡水福容大飯店、琉傳天下-觀光工廠、紫藤咖啡園、北新有機休閒農場進行參訪田調，瞭解其營運模式、經營理念等，協助學生策劃出最佳的行銷方案。學生規劃旅遊景點宣傳農產品牌、為旅客設計山海遊程、在福容飯店廣場舉辦農產市集，並繪製海報，透過主視覺展示提案主題。藉由學生的創意以及青年的思維，建構出創新創新旅遊的路線，為休閒農業體驗作準備。

為了在疫情時增加旅客的線上體驗，在重點研究計畫資助下，「農門淡水」拍攝南瓜隧道及紫藤花園兩部360環景影片之後，媒體的續航力，讓淡水農民的花果，送達全世界的眼前，讓大家士氣一振。

之後再與台灣藝術創生基金會合作，拍攝兩部地方創生紀錄片，其中兩部:《媽祖的空中菜園》《三芝綠色療癒廊帶》，更入圍第一屆「青春還鄉—新北地方創生微電影競賽」，即將在中華電信MOD「EYETV旅遊台」電視頻道全台播放。學生在拍攝的過程中，親自進入地方，觀察長者學習種植水耕蔬菜、手沖咖啡，甚至經營菜市集、販售水耕蔬菜，體會到長者為社區無悔奉獻的不老精神。

參與地方活動的行銷，對於師生來說是大考驗，與地方人際網絡合作，在傳統的農業上，嘗試融入新意。2022年6月新北市農業局在新北市政府舉辦「蒔瓜好日子-健康農來」，新北市長候友宜致詞時表示，淡水區農會、農民所栽種及推廣的南瓜與創意料理，讓淡水歷年的南瓜節獲得各界好評，也特別感謝淡江大學的貢獻。

建構地方創生生態系的構想，需要一個平台，敘說淡水的在地故事。「農門淡水」以說故事方式，介紹每位農民故事，各淡水農家當中紛紛在眾多農家中創造特色，還有年輕的農二代放棄餐飲事業，返鄉做起青農等故事，都是能促進淡水農業發展的話題，目前已有等16農家。實體刊物部分，發行小志《淡水農話四季》、《淡水藝術療癒空間》、《日本風情話淡水》，未來也將規劃《淡水金牌農村的永續之路》、《淡水農樂多山中市集》、《悠游 淡事》等。

2022年9月開始，馬雨沛續於文學院文化創意產業學分學程「創意城鄉」課程中，規劃「2022地方創生系列講座」，邀請前國發會主委陳美伶、淡水商圈文化觀光協會理事長盧育佑、金山漫遊行政顧問賴家華、《新莊騷》主編梁勝欽、台灣藝術創生文化基金會執行長陳世偉、台日設計觀察者蔡奕屏等逾十場講座，並於農門淡水臉書同步直播。講座現場有來自大淡水的地方人士、青農、經營者：建築系教授黃瑞茂、文史工作者姚莉亭等，共思創生之路。真食手作餐廳老闆廖千慧聽完陳美伶的演講深受啟發：「彷彿聽到真食手作的未來。」（姚順富）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

【專訪】麥塊遊戲啟發 農門淡水建構淡水生態系

2019年參與新北市立古蹟博物館「1884滬尾之役」的委託案，馬雨沛將傳播領域的思考，投入淡水的特色發展。同年，獲得前學術副校長何啟東支持，參與經濟部中衛中心舉辦的日本地方創生參訪之旅，因此與台灣各地的創生工作者交流，共同見學日本的創生法規與案例的標竿成果。

在「建構地方創生平台生態系」的論述中，馬雨沛倡議，全世界都在極力推動聯合國永續發展目標（SDGs），在此思維驅使之下，淡水正可發揮關鍵角色，讓過往在大學社會責任實踐計畫（USR）與在地農業協力與實踐，跨入下一個「共創大淡水 智慧大未來」的新階段。在高教社會責任的初衷下，回應地方需求繼續深耕，此舉亦超前部署將大學鏈接的各種專業與資源，攪動起地方各種面向，整合的動能，建立平台與創新服務，成為永續的智慧生態系統。

「建構地方創生平台生態系」原先以平台型開始拓展，希望藉由大專院校師生的科技傳播力量，為淡水的農家推廣在地的農產品。但是因淡水的小農所根植的蔬果產量不高，加上蔬果較為適合在地銷售，加上大部分農民面臨缺人、缺量及缺乏資金，使得擴展進度受限，進而開始發展解決方案型生態系網絡。

馬雨沛看到大淡水的盎然生機：「有學校、農民、商圈、青中年、退休族、新移民，以編織生態系的策略，擴展地方創生網絡。」此生態系能由淡水出發，擴展至北海岸與東北角。（姚順富）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

【農民視角話轉型】滬尾休閒農業區生態系成型

紫藤咖啡園 賴文鏗

去年接下滬尾休閒農業區理事長，賴文鏗自11月上任前開始，每週一下午2點到5點召集成員輪流到各個園區開會，成員包括：北新有機休閒農場、羅媽媽自然農場、石牆仔內、琉傳天下琉星花園等商家。商議大計之外，也要順便喝下午茶，由成員給當天的東家提供建議，他說用意很簡單：「你不懂浪漫，客人怎麼浪漫得起來？」

上任至今才年餘，這樣的下午茶已經辦了13場，理監事會議也開了9次。他跟園區的老闆們說：「凡事不求100分，只求第一名。」他強調重點在「超越第二名」。為了求好，他花了兩個月的時間，上you tube去看全世界的園區，要「集眾人優點於一身」。也因為他的推動，今年12月農委會例行兩年一次的評鑑，委員們對於園區都一致給予好評，認為「進步很多」。

於1994年引進日本紫䕨，創設咖啡園區，他也以第一名的精神來經營。365天只有3月中至4月初開放，約20天營業，和客人「一年一會」卻能創造商機可見一斑。長年在淡水屯山園區經營，賴文鏗對於園區的現況十分熟稔。以他自己所遭遇的場地、交通困境，天元宮、阿三哥農場都有同樣的問題。29日公所開的交通協調會議上，二十多個單位來開會討論忠寮里的交通，至今仍舊膠著。

對於園區的未來，他看好茶樹精油園區的建置，冀望於地方創生提案，計劃打造兩百甲的茶樹園，提煉茶樹精油。他大方談理想，除了期待看到每年來看紫藤的回客臉上的笑容，他更希望能夠看到滬尾休閒農業區裡的青年返鄉，個個口袋滿滿，和老年人含飴弄孫的笑容。（賴映秀）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

琉傳天下館長林紀瑄

為全國唯一一家設立為觀光工廠的琉璃工作室，「琉傳天下」近來已逐漸轉型為以琉璃藝術為主題，結合園藝來推展藝術的複合式空間——「琉傳天下琉星花園」。館長林紀瑄說：「讓藝術生活化，概念設計融入生活，希望讓參觀的民眾感受到琉璃藝術沒有那麼遠，創意也在生活裡。」

基於這樣的理念，進一步將創意延伸，分享給更多年輕的學子，琉傳天下已加入新北巿教育局開辦的「職探教育」體驗中心的認證行列，為國小高年級到國中階段的學子們設計「玻璃藝術」教育。此外，以創辦人周宇軒自學自創琉璃藝術的挑戰精神，開創「食農教育」——養蜜蜂，將在園區戶外具高低差的空地上，建構蜂屋，除了帶入「蜜蜂為生態重要一環」的環保概念，也考慮開發蜂蜜、精油等相關產品，朝多元發展方向經營。

雖具有大淡水區少數符合法規的園區條件，一度曾經由本校農產學合作案轉介，與福容飯店評估「對接合作型式」，帶動遊客「順遊」的可能性，福容也考慮將琉璃藝品於旅館空間中展出，但皆因疫情所囿，未有進一步進展。林紀瑄表示，贊同地方創生的理念，不排除與淡江師生們有實際運作專案的可能性。未來仍將持續DIY的觀光工廠模式，但希望以辦活動的方式，吸引各階層的民眾，例如：與淡江團隊合辦夏令、冬令營，提供學子園區多元的生態及藝術，應為可努力的方向。（賴映秀）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

真食手作 廖千慧

一位母親因為罹癌的女兒，開始研製無添加的真食物，當女兒奇蹟似地恢復了健康，母親也因此開展了果醬事業，還以「無添加、真食物」的概念開辦了餐廳。「真食手作」老闆廖千慧說，這個聽來令人動容的故事：「不是品牌行銷，是真實的過往。」

這位母親創業的第一罐產品，是為贊助偏鄉孩子的義賣會而產出，從一罐青醬開始，她秉持初心，開始她的事業。得到各界支持，從2016年起，她陸陸續續獲得國際無添加協會亞太美食奬等6個國際獎項，令從未申請獎項的廖千慧始料未及。

開了餐廳之後，她的產品從果醬、醬製品、花草茶，一路開發新產品。因落腳淡水，也支持在地小農，使用當地食材。近日開發「楓樹湖」的木蓮花，製成微酒精的飲品「康普茶」，正思考著「明年要做些不一樣的東西」。「紫藤花和蝶豆花有異曲同工之妙，在地的柚子花可以作成飲品、茶包、糕點⋯⋯」

滿腦子研發真食物的發想，也有先生一起打拚，疫情期間經營網站、FB有上萬粉絲，但手作的產品終究在產量上無法突破。近年開始接B to B的訂單，但以一個小餐廳的廚房來生產，終究不是辦法，在接觸淡江團隊之後，燃起「開設真食物加工廠」的想法。

「到淡江聽了陳美伶的演講，看到很多不一樣的面向，我們可以不只是一間餐廳，可以伸出更多的觸角，幫助社會上更多人。」廖千慧說她不僅看到商機，也受到啟發，原來她可以藉由產品對地球更友善，也幫助二度就業婦女，善盡社會責任。

曾經是麥當勞員工，對於開設加工廠的構想，除了有果肉、果皮、根莖全食物利用的環保循環概念，她也有成本架構底子。廖千慧期待開設加工廠的提案，能成功把產品作為「愛的延伸」。（賴映秀）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

三芝魯肉販多肉植栽農場 楊志清

2018年在三芝設置多肉園區，短短五年，「三芝魯肉販」靠著人稱魯哥的經營者楊志清過人的毅力，和之前累積的多肉社群人氣，在三芝一塊沒水沒電的紅土中，建設起以智慧農業管理模式經營的多肉植栽園區，並開始投入第二期「可愛動物區」的建置。

作為返鄉青農，曾為自行車新文化基金會執行長特助，以魯哥的行銷經驗與職場經歷，在辦活動、slogan發想、網路行銷方面都難不倒他。甚至還有餘力可以拉抬同學家的農產品：三芝的地瓜、拉拉山的水蜜桃，最近則是台東的釋迦。因此，在魯哥的直播現場，鏡頭在三芝通透明亮的溫室裡，展示的轉盤上眾星拱月的主角是碗公大小的臺灣甘露梨，圍繞在旁的才是一盆盆的美肉（多肉）。原來只是希望相互拉抬，倒是走出即時線上行銷的多元路線。

靠網路闖出了一點名氣，魯哥還有滿腦子的創意，「三芝不只有茭白筍、山藥而己，還有多肉植栽！」他倡議三芝在交通指標，應該有旅遊景點的標示，帶動遊客的流動。他不諱言舉茭白筍節的例子，在宣傳DM上，「區公所、咖啡廳都進去了，到底我們的農場在哪裡？」

在馬老師團隊拍攝的「青春還鄉——三芝多肉綠色廊道」微電影上線之後，就有「部落客來現場直播。」帶動更多網路的關注度。他表示，農場可以作為建教合作的平台，無論是多肉培育課程、傳播行銷等方面，提供學子實習的場域。他也冀望藉地方創生的提案，結合他的夢想，繼續把多肉植物的美好，從三芝傳播到網路可及的每一個角落。（賴映秀）







