

【停不了的學習 你微學分了沒】達人相授 北海岸飲食系列課程飄香

趨勢巨流河

大學社會責任實踐計畫辦公室「農情食客」舉辦一系列「北海岸飲食印象文化」自主微學分課程，找來淡水在地特色產家到校為教職員生分享在地的各種文化，內容包含茶文化、青農、飲食文化、北海岸產物、創意甜點等具有趣味性、文化性的課程，邀請來自各個經驗豐富的講師前來分享及帶領教職員生進行活動。分別是牛埔農場二代青農盧苡甄、之間茶食器創辦人翁俊傑、阿三哥農莊二代青農張哲岳、山生有幸創辦人郭峻堯、一良茶屋主理人謝宜良、真理大學孫洪飛絮、達文西咖啡創辦人蔡治宇。盧苡甄與翁俊傑將以田埔來展現永續生態，宣導有機農作物的堅持理念及初衷，分享對於飲食選擇及介紹台灣的有機蔬菜產業文化將如何轉型。郭峻堯與謝宜良則以種茶、製茶、泡茶、品茶分享茶藝。他們分別為「山生有幸」及「一良茶屋」的經營人。他們結合個人獨特手法將茶葉重新包裝帶進市場，開創新的茶文化理念。張哲岳則是一位返鄉青年，他運用過往烘培師經歷，從甜點的發想、研究、製作，創造屬於自己的農地到餐桌料理。孫洪飛絮將帶領學生了解石花凍，石花菜是東北角沿海常見的海菜，曬乾後可以存放很久，平常沿海人家都會熬煮來吃，具有降脂功能，對高血壓、高血脂有一定的防治作用，夏天更有降火氣的功用。蔡治宇則分享咖啡豆的製作過程，因為咖啡豆在製作過程中會產生變化，與生豆產區都會有屬於自己各自風味及特色，他將帶領教職員生體驗多種咖啡天然香氣，認識不同咖啡豆風味，找到適合自己的味道。（文／姚順富）