

北醫大營養學院走入部落，以「食源x食安x食育」建構永續營養

北醫大營養學院跟隨學校發展意象，經營專業與永續並進，並落實大學社會責任。其USR計畫團隊結合營養與場域的優勢，實踐從山上到平地、從源頭到餐桌、從學童到老人，創造場域的食農營養教育。並在2022年更運用「食源x食安x食育」建構永續營養的整體性及循環性，結合課程專業並引入多方資源，以創新視角延伸，利用元宇宙技術解決空間及場域限制，促進社會大眾的健康與福祉，有效推展永續綠能飲食。



計畫總主持人營養學院趙振瑞院長，多次多方鏈結新竹縣尖石鄉小農、居民及在地產業，並與共同主持人謝榮鴻副院長在種子教師及校園場域經營，發展聯合國永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs）第3項「確保及促進各年齡層健康生活與福祉」，帶領北醫大學生走進需要，讓課堂專業落地發展。【左圖：營養學院趙振瑞院長（前排左4）領軍帶領學生前往新竹縣尖石鄉那羅部落】

前往新竹縣尖石鄉那羅部落】



營養學院導入通識與專業課程，加強學生社會服務的實務經驗與意願，2022年上半年度由「營養與老化」課程，鼓勵學生主導場域服務內容規劃，於5月底組成2組學生專業服務隊，到尖石鄉那羅部落提供當地居民營養衛教、農藥篩檢、體位測量與創意料理示範。協助居民實踐健康飲食生活，並帶入校園場域實務經驗，於場域服務當中建構學齡到高齡的個人化營養教育，促進各年齡層的健康福祉。【上圖：北醫學生在部落長老家中進行創意料理實作並與其分享】

另外，也不斷與當地小農交流，協助農藥快篩檢測，並運用創意料理發想，共創農產品多元附加價值，以發展永續農業、消費及生產模式為目標與在地持續對話，期待提升產品競爭力，從在地走向國際，進而提升台灣國際能見度。「若沒有互相交流，就像平行宇宙互看不懂，要想實踐專業都只像隔靴搔癢。」保健營養學系李旻叡同學在

場域服務參與後如此分享，看見學生在落實營養專業的過程，也不斷思考課堂專業與實際執行的落差，從中真正建立大學社會責任與永續營養並進的藍圖。（文/營養學院）【下圖：學生實際進入小農耕地並為作物進行農藥檢測】



※聯合國永續發展目標（SDGs）：SDG3 健康福祉、SDG12 確保永續消費及生產模式