

影片拍攝

以宣傳農村文化、家鄉故事、農村產業、傳統農村技藝 / 記憶等為主的影片，旨在行銷推廣南投農村之美。



11



張立融

SUN MOON LAKE 日月潭
SUP 宣傳影片

執行者 | 張立融 計畫類型 | 影片拍攝



計畫簡介

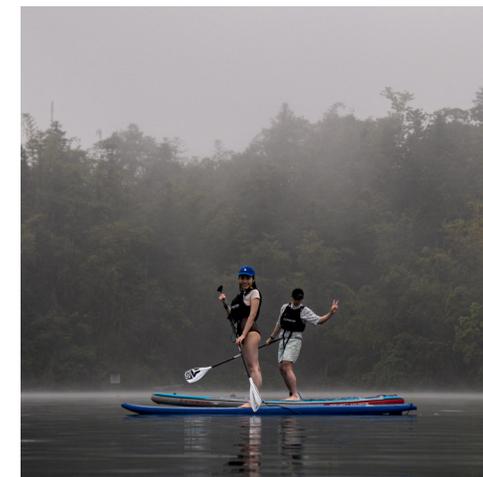
提起日月潭，一般民眾的既有印象不外乎就是遊環潭沿著既有的路線繞著三個碼頭走馬看花或是騎腳踏車，沿著水社碼頭至向山遊客中心騎行。

除此之外對這個風景區文化及體驗活動並不了解，希望藉此契機製作一支優質的影片，向遊客介紹日月潭不同的風貌，不論是茶的品嚐與手做體驗，或是水上活動行程，影片將用不同的角度呈現日月潭的景色。為了能夠增加觀看體驗，影片製作將使用直式的方式呈現效果。製作完成的影片將會投放置民宿網頁或是日月潭相關的網站，舊的地點，新的玩法。

提案動機

由於工作上的關係，常常與遊客溝通交流，並了解他們行程上的安排，發現來日月潭旅行的遊客們，多數除了搭船遊湖和騎腳踏車以外，並沒有其他行程便會離開。

對於日月潭的水上活動歷史（手划船）沒有深入的了解，進而失去了下次再造訪的動機，希望藉此影片，可以提供旅人們更多的行程選項，透過深度的體驗進而對這片土地產生認同，讓日月潭變成一個多元化且富含教育價值的風景觀光區。



成果說明

成果 1

社交媒體成效

- Instagram 與 YouTube 平台影片觀看量達數萬次，觀眾互動率顯著提升。
- 影片留言與分享量增加，成功吸引更多人了解並關注日月潭。

成果 2

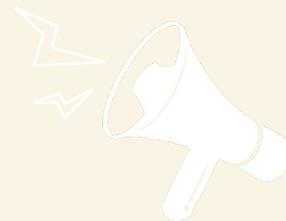
觀光熱度提升

- 日月潭作為 SUP 活動勝地的知名度顯著提升。
- 多家觀光相關業者表達合作興趣，顯示影片對當地經濟的潛在影響力。

成果 3

品牌形象塑造

- 影片成功塑造日月潭作為結合自然景觀與休閒運動的旅遊目的地形象。
- 提高國際旅客對日月潭的關注度與吸引力。



青年的話



張立融

網路的平台日新月異，所以不論是時間的長短及影片的風格甚至是腳本的撰寫，在製作期間也不斷修改，反而失去原本想要的風格，如何在洞悉社群網路發展及在自我的風格內容找到平衡，是目前最難拿捏的部分。

影片製作後期，了解極具創意性的影片內容對於傳播速度的重要性，並學習一個好的影音行銷將如何帶給新創品牌龐大的曝光度及觸及量，創造出比舊式行銷企劃更高的行銷成效，短影音行銷意味著可使用短影片來宣傳快速的告訴觀眾環境風景或產品相關服務。它有助於提高觀眾對於品牌的熟悉度和行銷力度，也更容易在相關社群平台傳播，增加目標觀眾的參與度及接受度。未來計畫可以將每支短影片腳本內容串聯起來，即使各自有主題性，卻能夠輕易地整合在一起成為一支完整的長影片。

張立融 x SUN MOON LAKE 日月潭 SUP 宣傳影片





楊士藝

運用自媒體行銷推廣認識藍莓以及居家種植方式

執行者 | 楊士藝 計畫類型 | 影片拍攝

計畫簡介

藍莓為台灣農業新興作物，大多數人只在超市架上看見藍莓，未曾想台灣也能種植、量產藍莓。本計畫期望透過影片拍攝，來推廣藍莓的居家種植，帶大家深入位於南投市八卦山的藍莓農場，一揭種植的奧秘，同時樹立藍莓為南投縣農特產的深刻印象。



提案動機

藍莓為高產值小漿果類果樹產業，國產新鮮藍莓每公斤售價可達 1,500 元，近年內需市場不斷上升，每年進口約 3000 噸鮮果藍莓。目前台灣藍莓產業仍處於零星與興趣栽培階段，期望透過影片介紹南投在地產業，讓民眾認識藍莓在南投市八卦山的種植情形，普及大眾對藍莓的認識，知曉藍莓可種植的環境，提升住家陽台或商業生產的種植興趣，同時能夠品嚐在地鮮採的藍莓，減少因購買進口農產品產生的碳排放量。



成果說明

成果 1

完成藍莓介紹影片一部

影片標題為「我家到底適不適合種藍莓？莓果日記南投藍莓園首度公開，還在煩惱要不要入坑的新手請進！」全長 13 分鐘，由園主楊士藝介紹位於南投市的藍莓園，帶領觀眾實際觀看盆植和地植藍莓的差異，並簡單介紹適合栽培藍莓的居家環境，鼓勵有興趣的民眾加入種植行列，本影片於 11/12 號上架於 Youtube。

Youtube 連結



成果 2

Youtube 影片觀看數及 FB 推廣貼文

截至 11/27 為止，發布 2 周即已獲得 13281 人次的觀看數。而於莓果日記 FB 粉專發布的影片推廣貼文，也獲得 560 人次的讚數、58 則留言及 13 次的貼文分享。



楊士藝

青年的話

透過本計畫介紹藍莓在南投種植與生長的情形，並帶大家看看在地生產的藍莓園，並且在拍影片的過程與內容解釋，讓更多人可以了解到藍莓實際的種植與生長情形，期待影片擴散的效果可以更讓人認識國產藍莓，除了可以達到地產地銷的效果，也希望透過這樣的方式，讓有興趣種植藍莓的人可以嘗試。

因藍莓是高經濟價值的果樹，若可以順利在台灣推廣並且產業發展開來，對於農村發展很有益處，農民能夠有較高收入，可吸引青年回流農村以及農業，為農村注入新血。藍莓同時是對健康益處很高的水果，台灣飲食習慣改變，由以往吃得飽的方向轉為吃得好、吃得健康的方向，未來國產藍莓可以作為健康水果的新選項。

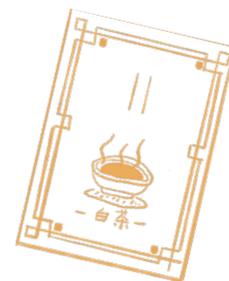
楊士藝 × 運用自媒體行銷推廣認識藍莓以及居家種植方式





食農教育

針對食物來源、飲食文化、在地農產業特色及環境生態等，發展出創新方案，如食農教案、食農體驗、食農桌遊、教具等。



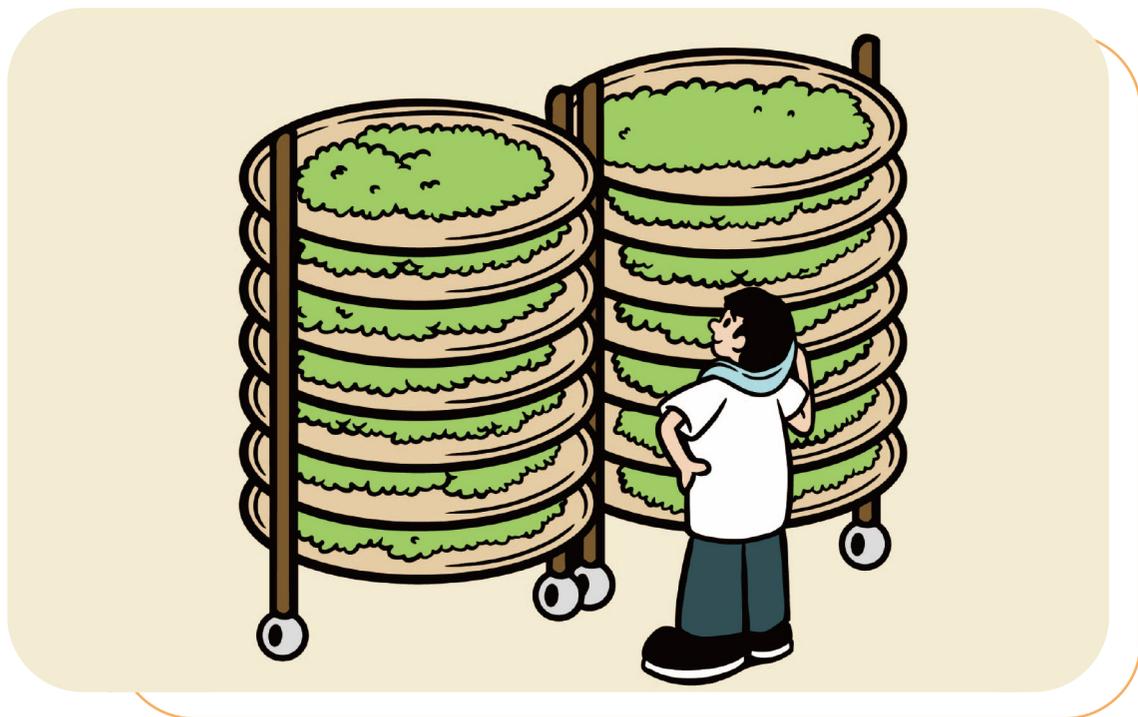
13



李冠毅

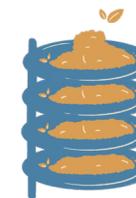
毅起體驗，製茶人生

執行者 | 李冠毅 計畫類型 | 食農教育



計畫簡介

期望透過計畫，能夠改善現有的食農教育方案品質，例如目前的食農教育執行時多半是以口頭教學與說明，透過教材設計、新增說明輔具等，將原有的食農教育方案升級，讓受眾能夠更清楚的了解體驗內容與所傳達出的資訊。並且針對一般民眾（社會組）製作教材，讓食農教育的內容能更精準的投放在消費者身上，透過食農教育的力量，增加茶葉直銷到消費者的銷售量。



提案動機

經分析後發現茶毅思自辦的茶文化體驗精緻度仍不足，體驗內容較簡易，所傳達的食農相關訊息有限，無法深度的觸及到消費者的消費意願。透過優化食農教育的接待品質與量能，將照鏡山的茶產業可以觸及到更廣泛層面的消費者，甚至是高端消費的市場，活絡整體產業經濟。



成果說明

成果 1

製作茶主題之食農教育體驗教材手冊電子版 1 式

將原本口頭說明的製茶程序、風味輪、照鏡山採茶 24 節氣以及茶毅思雙認證等內容，製作成圖像加文字的平面教材，讓體驗活動的民眾透過電子版的教材手冊，吸收更多的茶相關知識。

電子書 QRcode :



成果 2

場域優化解說輔具 1 款

新增茶葉製作說明易拉展及解說牌各 1 式，放置於食農教育體驗場域，以利未來介紹製茶程序時，能夠提供給體驗者更清楚的內容。



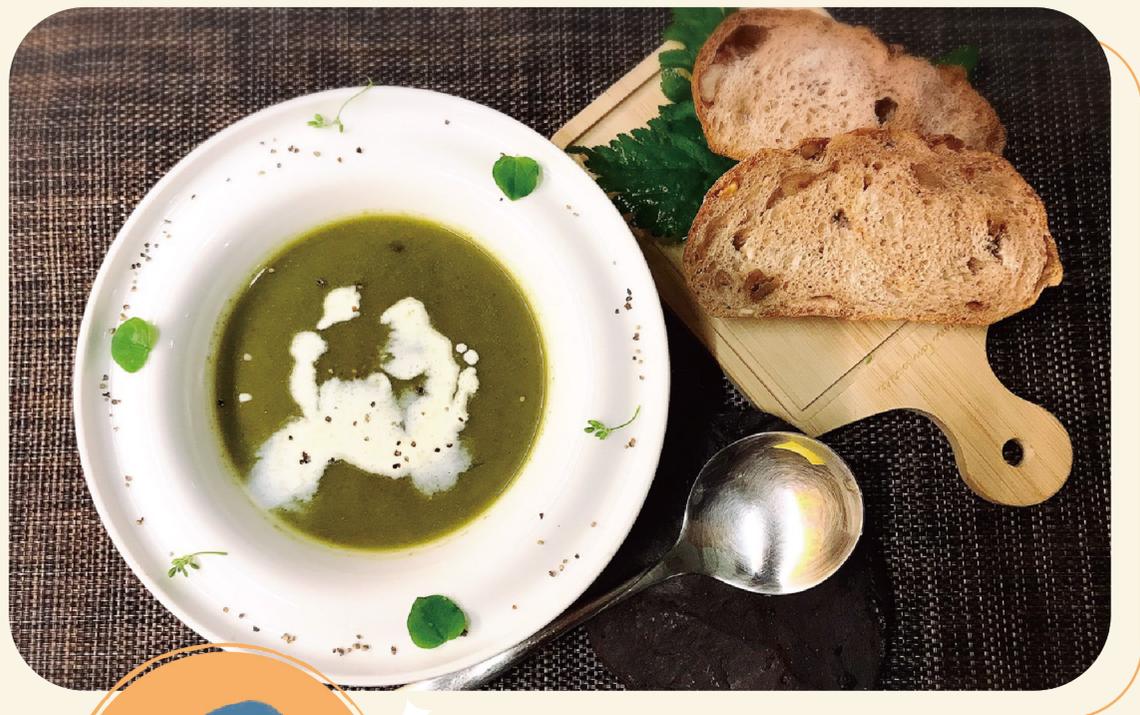
青年的話

透過本次計畫新增食農教育教材，才發現要製作食農教育教材相當的繁複與困難，光是整理資料就耗費很多功夫，但在經費有限的情況下，無法將手邊所有資訊都轉化為教材，因此本年度作為入門的開始，挑選製茶流程為主題，製作電子手冊、易拉展與解說牌，透過簡易的說明，輔以口頭說明，民眾就能輕鬆的了解製茶的過程，比起過往陽春的介绍方式，具象許多。未來辦理食農教育體驗時，透過教材可以更加深化食農教育體驗的核心素養，並透過活動體驗推廣照鏡山茶區，讓更多的人知道這邊的產業，有更多的茶葉選擇，培養更多的消費者支持照鏡山茶。

李冠毅 × 毅起體驗，製茶人生



14



是草？也是菜！

執行者 | 林佩蓉 計畫類型 | 食農教育

計畫簡介

透過創新料理手法及書面文字、圖片、紀錄，讓大眾進一步認識野菜，跟隨食譜小冊，製成美味健康有創意的料理。

提案動機

在部落最常聽到遊客「進部落一定要大口喝酒、大口吃肉」刻板印象，其實食用野菜及相關應用也是原住民部落中極為重要生活習慣。

1. 記錄保存部落傳統野菜食用方式。
2. 透過食譜小冊宣導，打破一般人對部落食文化的刻板印象：不是肉類都是山豬肉、不是飲料都是小米酒！
3. 透過野菜採集及料理過程開發出相關遊程，部落店家一起合作。



成果說明

成果 1

完成開發四種野菜料理

說明：在山林裡生活，堅持使用野菜製作料理本就有相當難度。這次計畫，使用了鬼針草（大花咸豐草）、在地復育原生種小米、山芹菜（鴨兒芹）、龍葵、樹豆、野萵、山肉桂等七種在地野生食材製作出四種料理：

1	鬼真草刈包	將鬼針草汁融入刈包麵糰中，呈現亮麗的青綠色，夾入生菜、蕃茄、小米酒遭燉肉，再撒上花生粉及自製福菜絲。有別於傳統風味，鬼針草刈包吃起來清爽可口不油膩，是一道回頭率高的料理商品。
2	小米捲餅佐野菜莎莎醬	用打碎的在地原生種小米粉取代玉米粉，製作成餅皮。乾焙後的穀物香氣，加上用有機檸檬汁拌和的在地食蔬莎莎醬，不啻為一道提供顧客五感體驗的料理。
3	龍葵樹豆濃湯	拆解傳統「阿嬤湯」，取其肉高湯、龍葵和樹豆的植物纖維與顏色，製作成濃湯。中、西、布農風格融合，重新詮釋阿嬤湯之於布農的重要性，與溫暖的懷舊感。
4	野菜山肉桂葉義式方餃	當代時興的飲食習慣和料理風格，早已跨越國界、族群相互影響。布農族的義式方餃，雖外觀形式為異國風，但餡料與醬料的調製，利用了在地野菜，每一口都散發著不被馴化的野味香氣。



1. 鬼針草刈包



2. 小米捲餅佐野菜莎莎醬



3. 龍葵樹豆濃湯



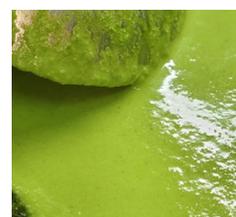
4. 野菜山肉桂葉義式方餃

成果 2

完成開發四種野菜醬料

原住民擅長使用野菜香料，讓料理添加風味。此次我們使用昭和草（又稱飛機菜、野苧蒿）製作青醬；利用乾燥的苧麻葉加工磨粉，加入酸乳酪和焦糖醬；用羅氏鹽膚木與刺蔥籽製作香料鹽。善用香料特性，調出醬料的特色，以及可搭配的料理。

1	昭和草青醬	昭和草全株皆可食，氣味濃郁，可替代傳統以九層塔、羅勒製作的青醬。我們使用莖葉、蒜、紅蔥與核桃製作出適合拌入沙拉、義大利麵的醬料。
2	苧麻酸奶奶醬	乾燥後打碎的苧麻葉，有股海苔的香氣，搭配酸乳酪、檸檬汁、糖和野菜絲，可作為麵包塗醬、冷麵拌醬或根莖類沙拉佐料。
3	苧麻焦糖醬	苧麻粉除了待有海苔香氣外，拌入焦糖醬裡可增加視覺上的裝飾感，亦增加一層風味，可作為抹醬，或再加工成飲品、糕點。
4	鹽膚木香料鹽	羅氏鹽膚木每年秋末冬初時果實成熟可採集，表皮上裹著一層鹼酸的粉末。再加上刺蔥籽一起研磨就可以得到帶著辛香氣味、鹼酸口感的調味粉，此時加入一定比例的食用鹽，即可調成適合搭配雞肉、鮮魚的風味鹽。亦可在清湯中加入此香料粉，熱氣可將刺蔥籽的氣味提升，搭配微酸的口感，無論冬夏都是百搭！



1. 昭和草青醬



2. 苧麻酸奶奶醬



3. 苧麻焦糖醬



4. 鹽膚木香料鹽

成果 3

編輯食譜小冊及印刷

平時為了餐廳經營，每天開店前就會在部落裡、田野間繞繞，採集當天需要的野菜。隨著季節不同，料理中會用到的野菜也會靈活更替。我們隨手將採集的過程拍攝起來，針對這次的料理開發，也做了食譜，編輯成冊，藉以記錄我們的日常，希望大家分享原住民野菜文化及料理。



成果 4

購買醬料、香料鹽容器

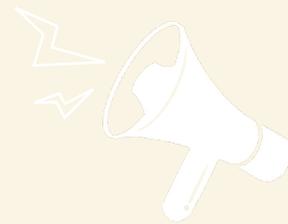
本次計畫研發的醬料，定版為 1. 醬料罐 – 六角瓶 /100ml/ 黑蓋；2. 香料鹽罐 – 四方瓶 /40ml/ 黑蓋。



成果 5

商品包裝設計

委託設計師協助設計全套商品包裝，其中包括禮品提袋、商品貼標、形象貼標等，得用在商品販售，提高價值，有助於提升及穩固慢午廚房在顧客心中的品牌信任度。



青年的話



林佩蓉

「採集」一直以來都是我們習以為常的工作。藉由採集，我們看得見四季更迭，我們感受得到大地的呼吸，看見了人類的破壞，也目睹大自然自癒的過程。一道菜，吃出的味道，不僅文化傳統、環境保護、價值創新和對於在地的永續經營理念。

嫁進布農族部落八年，和丈夫一起攜手做出了很多美好的成果。過程中難免會因為意見不合有所爭執，也因為料理被製作出來後，彼此安慰、和好。周而復始的情境，卻因為野菜，讓彼此關係更加緊密，感情也越加親密。每一道料理、每一種加工產品，就好像我們的小孩，都有我們的愛，也有它自己的名字。

未來，我們仍會堅持在這條路上。有資源，我們可以事半功倍；沒資源，我們就安安分分、築夢踏實地去完成本就該我們去孵化的夢想。

林佩蓉 × 是草？也是菜！



15



張巧芸

製茶師

執行者 | 張巧芸 計畫類型 | 食農教育



計畫簡介

食農教育的延伸發想，針對有機茶場域農產做設計，發展出一套桌遊，將不方便到場地做實作體驗的人，也能了解有機茶製造的過程。

提案動機

讓有體驗到這份桌遊的人，能清楚地了解到製茶的過程，也能知道在製茶的過程中會遇到的困難，進而反思要如何對土地友善，更能珍惜食物。

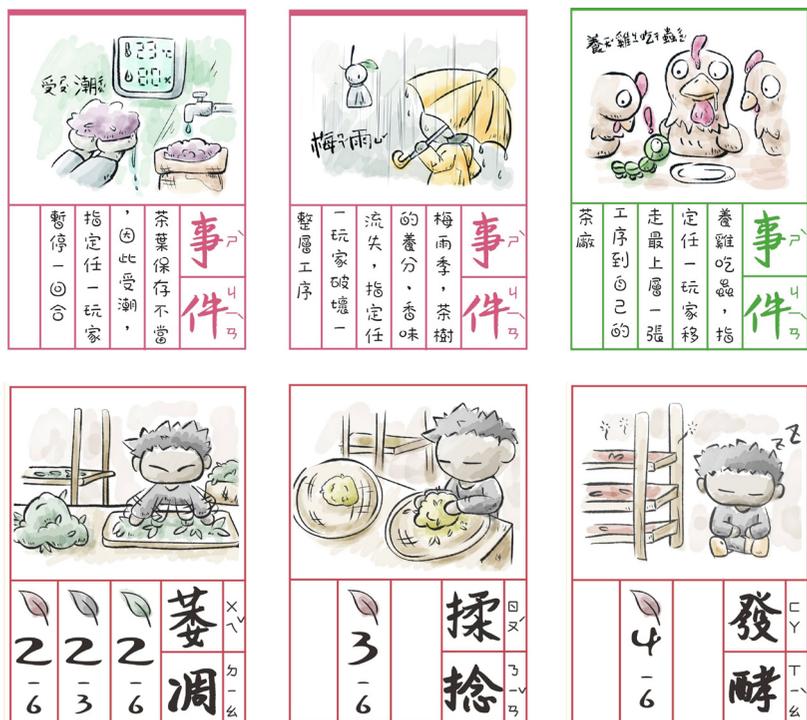
- 普及茶葉知識
- 提高教育參與度
- 提升製茶師形象



成果說明

製茶師桌遊

一共繪製 52 張卡牌，配件包含紅茶茶杯、白茶茶杯、青茶茶杯各 8 個。玩家透過製茶師，利用收集茶系的製茶過程中，了解到六大茶系中的紅茶、青茶、白茶，三種不同製茶工序，透過事件卡片的出現，讓玩家在製茶過程中，所遇到有好有壞的突發事件，進而了解製茶師的生活。

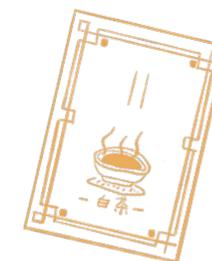


張巧芸

青年的話

設計一款以製茶過程為主題的桌上遊戲，從發想到完成，歷時兩年，期間經歷多次修正與測試，這樣的桌遊設計，不僅增進了玩家對茶文化的理解，也提升了對農業生產過程中各種挑戰的認識，具有深遠的教育意義。也是一項充滿挑戰的任務。想要真實呈現紅茶、白茶、青茶等不同茶類的製作流程，必須深入了解各種茶葉的製程，包括採摘、萎凋、發酵、揉捻、乾燥等步驟。為了讓玩家體驗製茶過程中，會遇到現實狀況及困難，特地在遊戲中加入如乾旱導致收成減少、梅雨季節水分過多導致香味流失等現實問題，讓玩家能了解製茶的複雜性，也能省思農業的不易，進而去珍惜。引入生態管理概念：例如，透過養雞吃蟲的方式，還有培養益菌去噴灑，模擬生態友善的害蟲控制方法，讓玩家了解生態管理對茶園的益處。

張巧芸 × 製茶師





杭菊與食農教育

執行者 | 陳富民 計畫類型 | 食農教育

計畫簡介

111 年食農教育法過後，有許多人都在為食農教育的普及而努力，剛好我身為農夫，在埔里也有一群友善小農，大家或多或少都有執行過食農教育，我本身種植的作物是杭菊，所以想要透過杭菊設計一個小旅行，扣連食農教育，讓民眾能夠更認識食農，也能順道行銷杭菊及其他農友們的好產品，一舉數得。本提案是希望透過計畫，能夠採購小旅行所需要的設備，且建構起小旅行的實體內容，並辦理小旅行試跑看看，如果順利通過後，以後持續地以這套小旅行服務更多的民眾，也為小農獲取一點點的業外收入。





提案動機

我與夥伴，一起合作共耕一塊田區，並利用山誠良食的品牌，打出合作的自有商品。我們決定種植的是友善杭菊，台灣種植杭菊最多的地方是銅鑼，根據統計，國人每年喝掉約 130 公噸的杭菊，其中 100 餘公噸仰賴進口，僅有 26 公噸為國產，表示這個市場還大有可為，而銅鑼杭菊就佔了國內總產量近 8 成，但是銅鑼的杭菊幾乎都有用藥，因此我們栽種沒有使用農藥的杭菊做出市場區隔。之前曾經有提過 2 個計畫，一個計畫幫杭菊做了包裝，一個計畫幫杭菊拍了影片，這些都是較大的計畫，而本次提案做食農教育，希望剛好符合基礎扎根類型，雖然金額不大，卻能影響較深，並且與之前的申請的計畫環環相扣，可以利用影片推廣小旅行，而利用小旅行推廣杭菊。

成果說明

目標是希望先完成一個完整的杭菊小旅行，要達成這個目標需要許多的設備、內容與設計，因此希望先將錢花在刀口上，先將設備買齊，設計出有質感的小旅行，並且強化食農教育，讓遊客不但能體驗，還能在有趣中獲得知識。透過杭菊食農小旅行，讓更多的消費者認同我們友善耕種杭菊，並購買我們的杭菊農產品。





產品開發設計與產業行銷

針對在地產業（農特產品、手工技藝、老店 / 特色店家、其他產業等），設計具有特色之包裝。並針對在地產業的通路推廣擬定並執行相關具體行銷方案。



17



帶著走的南投一日晨咖啡禮盒包裝開發計畫

執行者 | 曾書洋 計畫類型 | 產品開發設計與產業行銷

曾書洋



計畫簡介

日晨咖啡在地經營接近第十個年頭，負責人作為傳統成衣及毛巾代工廠二代返鄉，了解成衣代工廠受勞力密集產業轉型政策影響，轉而發展自身喜愛的咖啡事業。從理解咖啡生豆、玩咖啡烘焙到開始經營門市與代工、教學，目前陸續在南投縣已有 3 處門市，各分店皆有鮮明的經營模式及風格，逐步藉由自身對於咖啡產業的堅持及專業，走出傳統咖啡店經營思維。目前店內販售品項包含世界各產區單品豆及各式咖啡飲品、咖啡豆及課程體驗、商業合作代工，亦與南投在地 70 年老店，什一堂烘焙坊合作，部分門市推出特定甜點、伴手禮吸引各類型消費族群。期望能讓在地物產物盡其用、在地人才人盡其才、在地商品貨暢其流，並藉此拉近地方居民、文化間的連結、創造在地認同感。

提案動機

日晨咖啡過往針對送禮需求已有推出一款特色伴手禮——南投地景咖啡濾掛包禮盒，其中咖啡濾掛包設計由返鄉青年劉璧華共同參與，將南投市各處名勝古蹟立面插畫圖做為濾掛包設計主體，外盒為推行減塑永續的理念，以牛皮紙盒為材質印刷輸出。

因環保材質影響禮盒上色的彩度表現，於本次提出禮盒包裝優化設計，並希望將南投文化意象融入禮盒外包裝及內裝沖煮互動小卡，增加消費者對於南投文化及品牌的黏著度，亦促進自我銷售及塑造品牌形象和文化定位。



成果說明

成果 1

帶著走的南投－咖啡禮盒外包裝設計

沿用濾掛咖啡包建築立面插畫設計圖，將禮盒外部設計同步融入產區上中下游 DNA 元素，另外為呼應本次提案主題「帶著走的南投」，於外盒設計將以「窗景」觀看南投市名勝古蹟之巧思，讓濾掛包上的插畫搖身一變作為外包裝的一處特色，同時也讓禮盒承載著家鄉即景，讓消費者感受到南投市的風土景色。



成果 2

禮盒包裝設計延伸內裝小卡 / 摺頁

宣傳小卡的設計以簡約清新感呈現，將沖泡說明及各式手沖手法露出，不僅侷限到店品嘗的消費者才能感受到日晨對咖啡的堅持，同時也希望透過禮盒手沖咖啡小卡的詳細圖說，讓消費者接收到品牌的用心。

◎ 冰釀

- 將常溫水先將所有咖啡粉浸濕，靜置30秒
- 將水加至150CC-180CC即可
- 整體裝回濾泡包冰入冰箱，一整夜
- 翌日從冰箱取出即可享用

◎ 熱泡

- 用熱水先將所有咖啡粉浸濕，靜置30秒
- 將熱水加至150CC-180CC即可
- 浸泡約5分鐘即可享用

◎ ROAST & FLAVOR

烘焙的「深淺」決定「風味」的去留

極淺焙
VERY LIGHT
100

花香、果香、香草風味
穀物酸味為果糖糖納期反應味譜。

淺焙
LIGHT
30-50

花香、果香、香草、糖菓、柑橘風味、
茶感、酸值明亮且口感清爽。

淺中焙
MEDIUM LIGHT
50-60

花香、果香、焦糖、奶油、可可風味、
酸甜平衡且口感潤滑、甜甘。

中焙
MEDIUM
70-75

果香、坚果、焦糖、奶油、可可風味、
口感厚實且酸甜平衡。

中深焙
MEDIUM DARK
80-85

堅果、焦糖、巧克力風味、口感厚實飽滿、
酸值微弱、黑巧克力甜感。

深焙
DARK
90+

幾乎無酸香味，以乾燥作用的產物酸醇、
糖質、果糖、半糖利風味、微酸風味、炭燒
風味、巧克力風味無味。

◎數字：艾格威數值

咖啡沖泡說明

香氣+清爽口感

- 用熱水先將所有咖啡粉浸濕，靜置30秒
- 將熱水加至9分滿
- 等待水位下降一半後，在將水加至9分滿
- 重複至150CC-180CC即可

餘韻+扎實飽滿

- 用熱水先將所有咖啡粉浸濕，靜置30秒
- 將熱水加至7分滿
- 等待水位下降至1/3後，再將水加至7分滿
- 重複至150CC-180CC即可

涼爽+痛快冰咖啡

- 下壺加入大量冰塊
- 用熱水先將所有咖啡粉浸濕，靜置30秒
- 將熱水加至5分滿
- 等待水位下降至1/3後，再將水加至5分滿
- 重複至100CC即可

◎ 建議水量

熱咖啡：150CC-180CC
冰咖啡：100CC咖啡液，再加冰塊



青年的話

藉由青發所計畫機會，讓老青年的我們，咖啡濾掛禮盒有重新再出發機會，輔導老師：流域文化的提點構想，使我們醍醐灌頂，整合咖啡產業上中下游，風土文化，完整呈現從產地到餐桌，一盒濾掛禮盒，成南投產地風土人文帶著走的代名詞。再次感謝計畫裡的你我他，輔導老師，一起共好南投。

未來，我們將利用各式機會，行銷南投，將這『帶著走的南投』，置入到所屬3門市，讓不管是來咖啡館的旅人、網路上下單的客人，都能藉此機會，認識南投。



曾書洋 × 帶著走的南投一日晨咖啡禮盒包裝開發計畫





劉芊妘

美學設計循環優化 - 巧克力包裝重生與運用

執行者 | 劉芊妘 計畫類型 | 產品開發設計與產業行銷

計畫簡介

巧克力包裝盒再設計，使用再生紙以及紮型後的餘料再利用，減少紙材浪費並結合草屯在地的凸版印刷傳統工藝藝術家合作，將台灣巧克力的產品美學與質感提升，同時強調循環再利用的永續價值。

提案動機

台灣為全球可可產區最北的國家，其中產地種植面積來說，最大是屏東，第二為南投，據南投可可合作社統計目前種植面積為 70 多公頃，可可果農除了種植優質的可可樹外，也產生了小型巧克力加工製成巧克力相關產品的產業鏈，但往年的包裝上精進部分有限，在巧克力咖啡節展示大多還是簡單的包裝型態為主，南投可可的質感一直無法獲得太多的重視。

我們想要扭轉這樣的既定印象，與南投可可農合作同時也與草屯手工藝研究院旁的凸版印刷工藝師合作，研發打造包裝素材再次利用，提升地方區域性的共創產業鏈價值。

草屯位於交通樞紐上的大鎮但文化底蘊不是最有厚度，農作物也缺少具有代表性的作物，傳統製造業雖然很強但也面臨許多產業創新力不足和轉型問題。生活機能這塊現階段還可以，考量到南投已面臨超高老年化，未來如何讓區域活化增加共好亮點並扣合未來永續發展議題與產業，是現在勢在必行的重點。



成果說明

成果 1

包裝循環再生價值實現

- 包裝材質全數選用植物再生紙，減少原生紙材的浪費。
- 在包裝設計完成後的餘料中，成功開發出巧克力風味輪小卡作為延伸應用，不僅實現了資源最大化運用，也增加了產品的故事性與互動性。

成果 2

工藝與設計的跨界結合

- 與草屯凸版印刷工藝師合作，製作了專屬的印刷鋼板，印製出的巧克力包裝融合了傳統手工質感與現代審美，讓產品在市場中獲得獨特辨識度。
- 此次合作也讓傳統凸版印刷技術重新活化，拓展其在商業市場中的應用空間，進步提升手工藝的社會與文化價值。



成果 3

教育與推廣活動

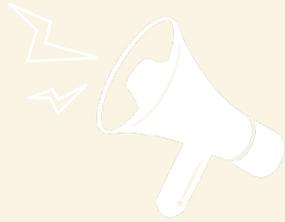
- 舉辦「品味巧克力」講座，吸引地方青年及消費者參與，傳達南投可可的獨特風味價值，並藉由風味輪小卡的實際體驗，深化對台灣可可產業的認識與支持。
- 活動不僅帶動了地方社群的參與，也成功讓地方產業亮點化，吸引更多關注與投入。

成果 4

地方價值鏈共創

- 本計畫深化了南投可可農與手工藝師的產業鏈連結，強化地方共創價值，為農業、工藝與商業設計的跨域合作提供了成功範例。
- 同時，本次計畫也展現了草屯文化在「再生設計」與「永續工藝」上的潛力，讓該區域更具代表性。





劉芊妘

青年的話

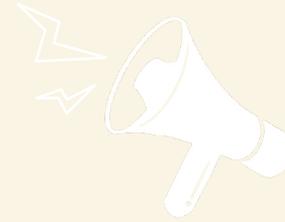
1. 跨域合作的挑戰與收穫

執行過程中，最大的挑戰是將設計思維與傳統工藝結合。草屯的凸版印刷工藝師擁有深厚的技術經驗，但傳統技法如何融入現代設計理念，並符合巧克力包裝的商業需求，是一項全新的嘗試。這次合作讓我們深刻體會到溝通與理解的重要性——在多次討論與試驗後，我們找到了一個平衡點，既保留了凸版印刷的工藝美感，又提升了產品的現代化質感，這是一次充滿成就感的探索過程。

2. 永續實踐中的學習

使用植物再生紙材和餘料再利用的環節，讓我們對永續設計有了更深的體會。初期在尋找適合的再生紙材時，發現台灣市場的選擇雖然豐富，但如何同時滿足產品的質感與環保需求，需要進一步篩選與測試。這過程不僅是對材料的挑戰，也讓我們重新審視「永續」的意義——不是單純的環保標籤，而是如何在不犧牲產品價值的前提下，最大化資源的循環利用。

劉芊妘 × 美學設計循環優化 – 巧克力包裝重生與運用



青年的話

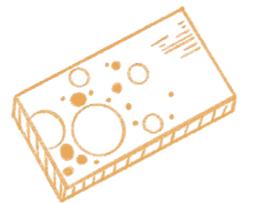
3. 地方連結帶來的啟發

計畫過程中，我們與南投的可可農、草屯的工藝師以及地方社群有了更深的連結，這讓我們看見地方文化與產業的更多可能性。例如，透過風味輪小卡的設計與巧克力品味講座，當地居民對南投可可的認同感和參與度明顯提高，也讓我們明白，一個成功的計畫不僅在於產品本身，更在於它如何串聯起社區與產業，並創造共享價值。

4. 文化與技術傳承的責任

南投與草屯雖然擁有豐富的文化資源與工藝基礎，但面臨高齡化與傳承困難的挑戰。這次計畫讓我們看到，透過商業設計的切入，可以為傳統工藝注入新生命。然而，這也提醒我們，單次的合作並不足夠，未來如何持續支持地方技術的創新與保存，是我們必須肩負的責任。

劉芊妘 × 美學設計循環優化 – 巧克力包裝重生與運用



19



百香呵護 - 百香果花雙效護理產品研發及包裝設計

執行者 | 白政益 計畫類型 | 產品開發設計與產業行銷



計畫簡介

計畫旨在開發以百香果花為基礎的舒緩露及防蚊液產品，並透過創新的包裝設計，結合當地社區、農村及產業資源，推廣並優化本地特色產業的包裝，提升產品市場競爭力及品牌價值。

提案動機

隨著消費者對天然護理產品需求的增加，我們看到了百香果花在市場中的潛力。當地農村產業需進行品牌升級，以應對市場競爭並提升附加價值。社區發展需要更多的就業機會和青年參與，透過此計畫將有助於促進地方經濟發展。



成果說明

成果 1

百果花萃舒緩露

產品簡介：

百果花萃舒緩露是以安全、健康、無毒、友善方式管理，百香果花萃取物為主要成分，融合多種複方天然植物精華，專為舒緩肌膚與修復日常疲勞而設計。

產品特點：

1. 天然萃取：採用百香果花萃取物，富含抗炎、抗氧化成分與舒緩因子，有助於減少肌膚不適。
2. 溫和保養：不含酒精、人工香精，敏感肌也可安心使用。
3. 多功能使用：可作為日常保濕噴霧、曬後修復噴霧，或搭配護膚程序增強保養效果。

主要成分：

- 百香果花萃取物：具有抗炎、抗氧化與修護作用。

成果 2

果香靜屏防蚊液

產品簡介：

果香靜屏防蚊液以百香果花萃取物為基底，搭配天然複方精油配方，專為驅蚊與保護肌膚設計，氣味清新怡人，溫和不刺激。適合戶外活動或日常使用，有效屏障蚊蟲，守護全家人的安全與舒適。

產品特點：

1. 天然驅蚊：融合檸檬尤加利精油與百香果花萃取，有效驅除蚊蟲，持久保護。
2. 安全溫和：不含化學驅蚊劑 (DEET)、酒精及人工香精，適合成人與兒童使用。
3. 清爽不黏膩：輕盈水感配方，易吸收且不堵塞毛孔，適合台灣濕熱氣候。

主要成分：

- 百香果花萃取：具有抗菌與舒緩效果，保護肌膚健康。



青年的話

這次透過百香果花舒緩霜與防蚊液的研發計畫，我深刻體會到農業不僅僅是需要友善栽培種植，更是將資源創造價值的過程。百香果花原本被視為副產物，卻因其獨特的舒緩與抗氧化、抗炎等特性，賦予了新的生命力。從原料研究到產品設計，每一步都是挑戰，也充滿驚喜，尤其是當產品獲得消費者認可時，在每位消費者經過攤位時露出的表情及反應，讓我深刻感受到付出的意義。

此外，透過與在地百香果產業的融合，我看到地方農業在創新與永續結合下的可能性。包裝設計中融入家鄉百香果花，讓產品不僅具有功能，更傳遞了與在地的情感與文化。這次計畫讓我明白，返鄉務農不僅是需要好好地堅守住這片土地，更是賦予它新的價值，未來我將持續努力，將地方特色與創新產品結合，為農業發展帶來更多可能，共勉之。

白政益 × 百香呵護 – 百香果花雙效護理產品研發及包裝設計





茶末再利用暨包裝設計

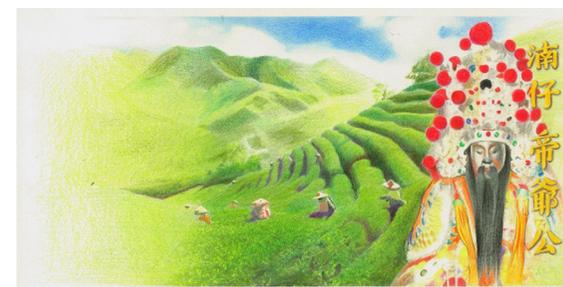
執行者 | 康仕泓 計畫類型 | 產品開發設計與產業行銷

計畫簡介

本計畫旨在利用南投縣茶葉產業的副產品—茶末，開發一款融合創新與南投茶文化特色的牛奶棒餅乾。我們將南投地區獨特的茶葉風味與經典零食牛奶棒相結合，創造出一款風味獨特的特色零食。這一創新不僅能有效利用茶葉製程中產生的茶末，減少資源浪費，還能讓更多消費者接觸並欣賞南投茶及其文化。

提案動機

南投縣是台灣著名的茶葉產區，每年生產大量優質茶葉，主要集中在名間鄉、鹿谷鄉和魚池鄉等地。根據農業資料開放平台近三年的數據顯示，南投縣的茶葉種植面積約 6,500 公頃，年產量均在 7,000 公噸以上。然而，每製作 1 公噸茶葉，會產生約 2% 到 5% 的茶末，約為 20~50 公斤。儘管這些茶末的市場價值較低，但實際上擁有豐富的營養和獨特的風味。



成果說明

成果 1

茶末牛奶棒 2 款

- 鹿谷烏龍茶牛奶棒：選用南投縣鹿谷鄉的烏龍茶末，經過多次調整配方，使其獨特的回甘與茶韻在牛奶棒中得以充分展現。在打樣過程中，針對茶末的細緻度和用量進行了精確調整，以確保每一口都能品味到茶末的清香與烏龍茶的深層風味，同時維持酥脆的口感。試吃者普遍反映，產品能有效呈現鹿谷烏龍茶的特色，帶給人濃郁而自然的茶香體驗。
- 名間紅茶牛奶棒：使用南投縣名間鄉的紅茶茶末，強調紅茶的醇厚香氣和甘甜餘韻，並經過多次試樣調整，以達到紅茶香氣與牛奶棒酥脆口感的完美結合。在打樣過程中，控制茶末的比例，以突顯紅茶的深層風味並維持整體口感的均衡。試吃反饋顯示，消費者對紅茶牛奶棒的香氣濃郁度和名間紅茶的在地風味表現出高度滿意，認為其風味獨特且層次豐富。

成果 2

商品包裝貼紙設計 2 款

- 羌仔寮（鹿谷）
以鹿谷鄉的古地名「羌仔寮」為主題，包裝貼紙設計融入麒麟潭的自然景觀和茶園意象，呈現鹿谷鄉的獨特風土與茶文化背景。此命名凸顯了鹿谷的歷史風情與當地茶園的特色，使產品傳達出深厚的地域連結。
- 湳仔帝爺公（名間）
命名為「湳仔帝爺公」，此貼紙以名間鄉的古地名「湳仔」結合當地信仰象徵帝爺公為主題，設計上融入名間茶園的綠意和信仰文化的元素。此命名強調了名間鄉的傳統文化與茶產業特色，讓產品帶有名間在地的歷史與信仰故事。



康仕泓

青年的話

這次計畫的執行讓我深刻感受到農業廢棄物再利用的重要性與創新潛力。在南投縣，茶葉產業是當地的經濟支柱之一，但隨著每年大量茶葉的生產，茶末作為副產品往往被忽視，甚至被當作廢棄物處理。這不僅造成了資源的浪費，也對環境產生了負擔。因此，將茶末轉化為具市場潛力的產品，如茶末牛奶棒，成為我們這次計畫的核心動機。經過不斷的配方調整和試吃測試，我們成功地將茶末的香氣與風味充分融入產品中，讓這些原本可能被棄置的副產品得到了價值提升。在包裝設計上，我們將鹿谷和名間兩地的歷史風土結合茶文化呈現出來，使產品不僅僅是一種食品，更是一個文化載體。透過「羌仔寮」和「湳仔帝爺公」這兩個在地化的包裝主題，我們希望傳達出農業廢棄物的再利用不僅是資源回收，更是延續在地文化的方式。這次計畫讓我更加意識到，農業廢棄物其實是一種被低估的資源。若能充分發掘和創新利用，不僅可以減少對環境的影響，還能夠創造經濟價值，推動地方產業的多元化發展。

這次經驗讓我更加確信，未來我會持續探索更多農業廢棄物的應用，將循環經濟的概念融入農業發展中，讓資源利用達到最大化，為當地的可持續發展貢獻一份力量。



康仕泓 × 茶末再利用暨包裝設計





在地產業延伸與創意發想

運用在地產業及資源，透過創意延伸重新詮釋及運用，做為地方產業後續推動的基石。

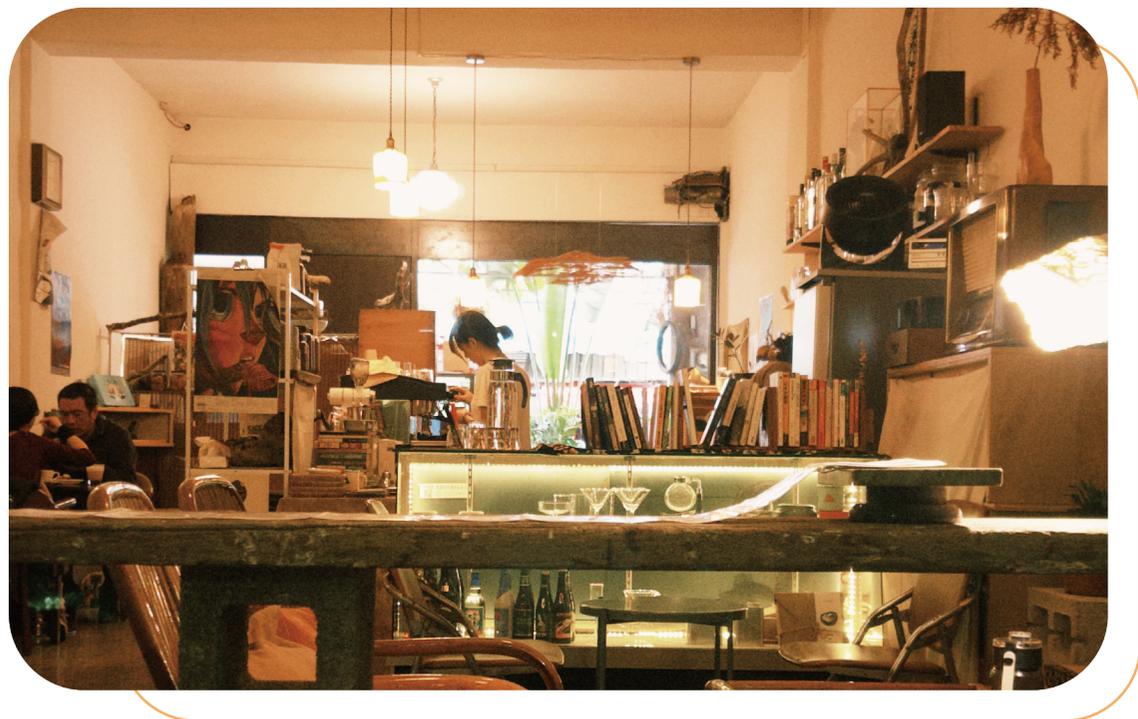


21



進擊的竹山日常

執行者 | 吳宜亭 計畫類型 | 在地產業延伸與創意發想



計畫簡介

想藉此計畫開放一個展示窗，可以展示您任何形式的創作，任何形式的靈感瞬間。讓我們可以用更多不同的視角，看見竹山的日常。邀請咖啡廳周邊的商家鄰人，工作之餘也別忘了還要記得做夢。

提案動機

靈感來自土虱咖啡空間，一位國小老師批改著小學生的作文，題目寫著未來的夢想，想到自己小時候也曾這樣自由的書寫，所以組織了幾次選題書寫、討論，把文字靈感與生活記錄下來，放在咖啡空間與客人朋友分享。



成果說明

成果 1

於土虱咖啡店內展「# 偶然與想像」，並搭配「偶然與想像」徵文活動。活動靈感源自於「偶然」這個主題。或許以十年為一個時期來思考：在生活裡，偶然是我們的常態嗎？它又是如何成為我們生活中的調味劑？當我們回顧那些偶然發生的瞬間，這些回憶是否曾經在你的腦海中閃現？邀請來自外縣市的朋友們，透過徒步的方式，深入體驗竹山的獨特風貌與隱藏故事。讓「偶然」與「想像」在導覽行動中，用您的身體來感受，開啟一次無法預見的探索之旅。

偶然與想像 徵文 # 土虱邊際線

你曾經有過那些經歷了一陣子而停滯的事與物嗎？或許是一段愛戀？還是一段創作？什麼樣的形式？

日子依然走著.....那些擱置的、卡住的，或者曾經沒有路徑的一座森林，就像魔法般地敞開了.....請與我們分享這些魔幻時刻吧。

活動辦法

字數：500 左右

評審：土虱小作文班（內建四人）

獎勵辦法：前十位入選者，土虱將招待內用一杯飲品。

（投稿文字共 16 篇）

將邀請投稿者 16 人前往土虱咖啡用餐及觀賞特展

1

4am 的偶然與想像
 記得在土虱咖啡館內展「# 偶然與想像」徵文活動。活動靈感源自於「偶然」這個主題。或許以十年為一個時期來思考：在生活裡，偶然是我們的常態嗎？它又是如何成為我們生活中的調味劑？當我們回顧那些偶然發生的瞬間，這些回憶是否曾經在你的腦海中閃現？邀請來自外縣市的朋友們，透過徒步的方式，深入體驗竹山的獨特風貌與隱藏故事。讓「偶然」與「想像」在導覽行動中，用您的身體來感受，開啟一次無法預見的探索之旅。

2

偶然與想像
 記得在土虱咖啡館內展「# 偶然與想像」徵文活動。活動靈感源自於「偶然」這個主題。或許以十年為一個時期來思考：在生活裡，偶然是我們的常態嗎？它又是如何成為我們生活中的調味劑？當我們回顧那些偶然發生的瞬間，這些回憶是否曾經在你的腦海中閃現？邀請來自外縣市的朋友們，透過徒步的方式，深入體驗竹山的獨特風貌與隱藏故事。讓「偶然」與「想像」在導覽行動中，用您的身體來感受，開啟一次無法預見的探索之旅。

3

土虱咖啡館
 記得在土虱咖啡館內展「# 偶然與想像」徵文活動。活動靈感源自於「偶然」這個主題。或許以十年為一個時期來思考：在生活裡，偶然是我們的常態嗎？它又是如何成為我們生活中的調味劑？當我們回顧那些偶然發生的瞬間，這些回憶是否曾經在你的腦海中閃現？邀請來自外縣市的朋友們，透過徒步的方式，深入體驗竹山的獨特風貌與隱藏故事。讓「偶然」與「想像」在導覽行動中，用您的身體來感受，開啟一次無法預見的探索之旅。

成果 2

偶然與想像 / 土虱想像地圖 X 街區導覽

隨著土虱咖啡店內展「# 偶然與想像」展開，我們特別策劃了一系列延伸活動。

這些活動靈感源自於「偶然」這個主題。

或許以十年為一個時期來思考：在生活裡，偶然是我們的常態嗎？它又是如何成為我們生活中的調味劑？當我們回顧那些偶然發生的瞬間，這些回憶是否曾經在你的腦海中閃現？我們想藉此機會，邀請來自外縣市的朋友們，透過徒步的方式，深入體驗竹山的獨特風貌與隱藏故事。

讓「偶然」與「想像」在這次導覽行動中，用您的身體來感受，開啟一次無法預見的探索之旅。

活動時間：2024/11/23 (六) 09:45-12:00

活動對象：對竹山鎮上建築與人文歷史有興趣的朋友

活動流程：

09:45-10:00 土虱咖啡集合及報到

10:00-11:30 土虱咖啡出發！導覽開始

11:30-12:00 回到土虱咖啡店內特展導覽，來點茶食

12:00 活動結束!! 歡迎探索竹山小吃風情

13:00 土虱咖啡開店了歡迎回來坐坐



成果 3

特展 土虱咖啡 X 房客日常 X 朱德芸

從開始到發生，腦海裡一直存在的畫面，周遭的聲音最終也彙整在一起。在收集大家的偶然與想像的過程中，我不斷被詢問我的偶然是什麼？直到今晚……

是人啊！我記得那是土虱向宇宙發出的第一道電波，可能輪廓清晰。Judi 一下子便出現了。

那日下午，一位客人單獨而平靜地喝完一份飲品，離開前詢問了週邊環境及租屋住宿。

我心想，這不是我與夥伴幾天前討論過的人嗎？一起使用空間的人。

Judi 是誰？追求理想的北邊人，被土虱打撈起來一起玩耍……

研究竹材，欲打破竹材界線，繼續流動與發酵中。

本次特展邀請在地居住兩年的她，分享她的生活、如何發生。

房客日常：一種日常的糾結。

製作的過程，或許就是對自我的探問與追求。完成與完整，是否在對立的一方？有了供需之後的完成，你還算完整嗎？



青年的話



吳宜亭

企劃後的執行還是有落差，細節不夠明確時，在邀請參與者時容易變得模糊，或造成雙方的疑惑。本次計畫整體還是稍嫌急促，如果展期企劃內容可以再收斂一點或是更日常、輕鬆、有趣的話，讓藝術家們能夠使用不同於藝廊或過於藝術的形式與土虱空間合作，讓藝術家及使用展覽空間的人能夠更自在、自由地表達自己。

街區導覽計畫是偶然與想像的延伸，試圖以土虱的視角去帶領竹山街區的想像。土虱店員試著走訪平常喜愛去的幾個地方，探訪在地的老建築，希望藉著當地社群導覽員的敘述來介紹。但是當日執行時，由於沒有規範的講稿內容，感受還是太過發散，並沒有達到企劃人的期待，不過對於想了解竹山街區的人來說，還是獲得了正向的回饋。



吳宜亭 × 進擊的竹山日常



22



田家易

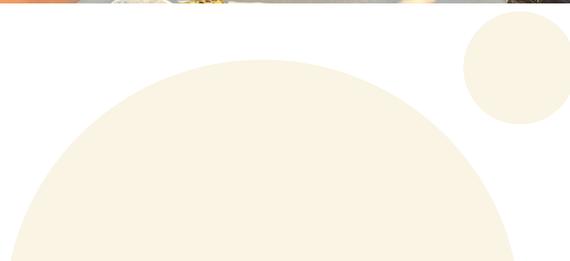
智慧炭影 - 在傳統中尋找未來新光芒

執行者 | 田家易 計畫類型 | 在地產業延伸與創意發想



計畫簡介

南投中寮的龍眼產業是臺灣最負盛名鄉鎮，傳統矮床式焙灶窯也是全臺灣最多的地區，可知其地方特色農產品加工深度及廣度極具發展價值。傳統柴烘龍眼乾需耗時六天五夜，果農猶如廿四小時的機器，不間斷地在悶熱煙燻的環境中連續工作，因人力減少、氣候不穩定、競爭力銳減、食安及環保減碳意識抬頭，必須長期在高溫環境工作的傳統古法已漸勢微，更也成為市場供應端的隱憂。





提案動機

在傳統龍眼的加工過程中，「溫度」是影響龍眼乾品質穩定的關鍵。透過智慧化管理來提升加工過程中的溫度量測準確度，不僅可穩定龍眼乾的品質，還能顯著降低人力成本。進而使得傳統農業向智慧化、科學化的管理模式邁進，對龍眼產業的未來發展具有深遠影響。「溫度控制」在龍眼乾加工中的關鍵性以及智慧化管理系統在提升品質穩定性和降低成本方面的潛力，對龍眼產業未來的前景展望極為重要。

為了因應這些挑戰，本計畫將 AIoT 技術導入地方傳統產業，設計開發智慧炭焙管理系統，藉此提升傳統龍眼乾加工的溫控精準度，並減少勞動力依賴，相關技術於 113 年 11 月 11 日獲得經濟部的發明專利核准（第 I862013 號）。透過此技術，不僅可以穩定提升產品品質，還能降低生產成本，進一步提升中寮鄉龍眼產業在國內外消費市場的競爭力。同時，考量到環境永續發展的需求，致力於推動低碳農業，減少碳排放，並透過數據化管理來確保產品的生產透明度與食品安全。

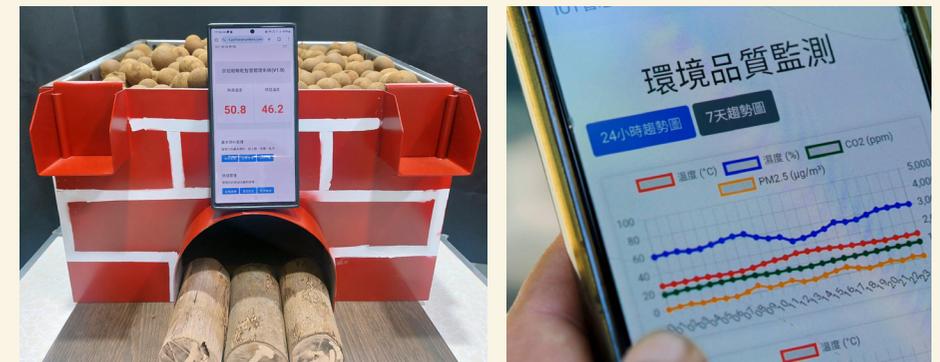
成果說明

在「智能感測與數據分析層面」方面，本計畫以高精度、多點位的溫度感測技術，結合大數據分析算法，實現對龍眼炭焙加工過程中的溫度「即時監控」。此舉不僅有效提升產品品質穩定性，更能降低 73.6% 的人力投入需求，從而降低使用者的勞動強度。其次，在「降低開發成本」方面，本計畫採用性價比高的開源軟硬體資源，在力求保證系統性能的同時，亦能降低開發和維護的經濟負擔。

成果 1

降低人力成本負擔

「AIoT 智慧炭焙龍眼乾管理系統」具備自動監測、影像監控與收集現地環境數據等功能，在龍眼烘焙過程中，果農可異地同時透過手機設定工作溫度、查看即時影像、氣候資訊、LINE 異常通知、雲端歷史數據...猶如親臨工作場域。以智慧科技來降低農業的勞動成本。



成果 2

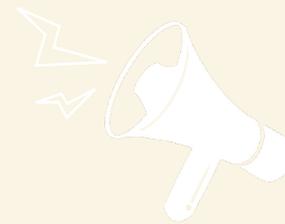
科技助力品質穩定

藉由 AIoT 智慧管理系統的應用，從農產品生產源頭把關，揭露生產資訊，降低食安風險，提升炭焙龍眼乾生產效率、穩定產品品質，遵循臺灣良好農業生產規範 (TGAP)，增強市場競爭力，並逐步形成智慧農業的示範效應，推動南投中寮在地農業現代化轉型，進而帶動在地農業生態系統的升級，為傳統農業的未來發展提供了更多可能性。

成果 3

向下深耕食農教育

將中寮在地的柴烘龍眼乾的傳統技藝文化，以系統化、結構化的整理和呈現，從農藝技術、自然生態到飲食文化，形成一套完整的學習知識。透過食農教育以活潑有趣、生動豐富，且有參與感。讓師生透過互動功能自我探索與學習傳統技藝，提升學習的主動性和積極性。



青年的話

在這片孕育生命的土地上，我們承載著歷史與希望，也承擔著農業轉型的挑戰與責任。在南投縣政府青年計畫的支持下，我們得以啟動「AIoT 智慧監控系統」專案，這是一個結合人工智慧 (AI) 與物聯網 (IoT) 技術的創新計畫，為農業注入新能量，翻轉傳統農業經營模式。感謝南投縣政府提供我們參與青年計畫的機會，讓我們有平台發揮創意，將科技融入農業。不僅僅是經費的支持，透過參訪學習、業師輔導以及多元的資源，讓我們能在計畫的每個階段都獲得充分的協助。這份信任是我們一路堅持的動力，也讓我們有能力將初衷轉化為具體的成果。

田家易 × 智慧炭影 - 在傳統中尋找未來新光芒





王育鈞

竹韻新生環保竹紙產業 創新計畫

執行者 | 王育鈞 計畫類型 | 在地產業延伸與創意發想

計畫簡介

竹山以產竹聞名，在清代已形成竹紙、竹製器具...等產業，金銀紙在民俗信仰活動中不可或缺，金銀紙分為竹紙和草紙，竹紙產業在民國 70 到 80 年中簽賭風行的年代，為求明牌，大把大把的金銀紙成網燒，將竹山地區造紙推向最高峰。隨著時代改變，目前在竹山僅剩幾家工廠仍維持傳統製作方式生產竹紙，製作過程會產生裁切後的下腳料（廢料），竹紙纖維較粗吸墨性佳，是製作手抄紙或開發其他相關產品的優良原料，藉由與工廠的合作，工廠將下腳料交給工作室製成手抄紙或其他相關產品，不僅避免經由焚燒銷毀造成的空氣汙染，也是在延續傳統產業的碳足跡（竹跡）及碳循環利用。

提案動機

本身為東埔蚋溪環境生態保護協會理事，協會有認養一座園區為東埔蚋溪木屐寮生態園區，透過手抄紙明信片製作，開發蝴蝶生態明信片市場，讓許多人更重視保育生態。生態園區本身吸引了不少觀光客，特別是喜愛自然和文化的遊客。蝴蝶孵育為具代表性的園區特色紀念品，可以滿足遊客購買地方特色紀念品的需求。它不僅具有實用性，也可以作為收藏品，在觀光客中擁有一定的市場潛力。



成果說明

1. 利用下腳料設計 1 款屬於愛的足跡產業品牌。
2. 辦理 1 場產品製作開發工作坊：於竹山國中社團課程「生態走讀及手作社」時間，讓學生體驗手抄紙明信片製作，除讓參與者能夠動手實踐和親身體驗外，也藉此提升環保意識。



青年的話

透過此次計畫，我深刻感受到推動竹山在地產業永續發展的重要性與挑戰。竹山憑藉其豐富的竹資源與自然環境，具備成為竹製品創新基地的潛力。然而，傳統產業面臨市場壓力和環境挑戰，迫使我们尋求突破。將環保竹紙融入創新產品，不僅回應了市場對綠色產品的需求，也展現了對環境的承諾。特別是在企業逐漸重視 CSR 的背景下，竹紙商品如明信片、筆記本及包裝材料，成為市場潛力無限的發展方向。這次計畫讓我更體會到科技與創意結合的重要性，透過滿足不同市場需求，不僅能振興地方產業，更能實現永續發展的願景。我期待看到這計畫結出豐碩果實，為竹山注入新的活力與契機。

王育鈞 × 竹韻新生環保竹紙產業創新計畫



24



林明宏

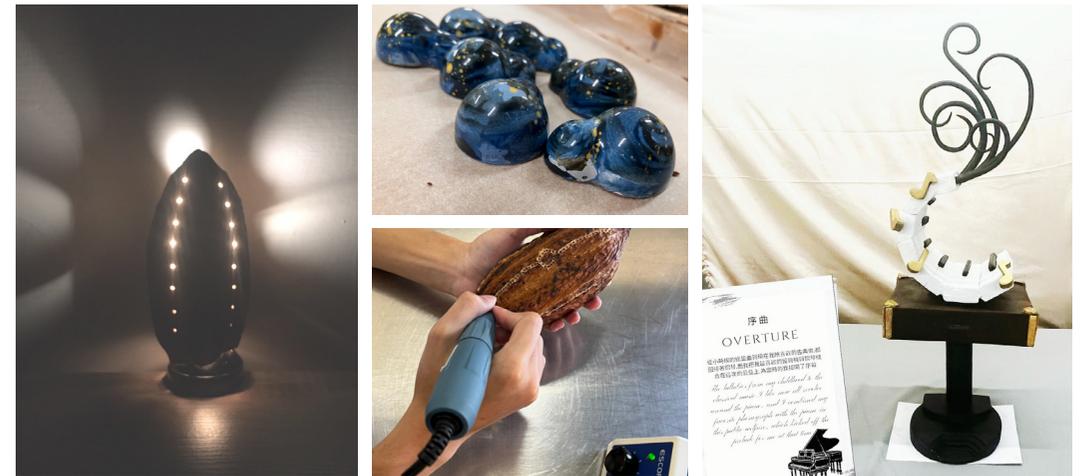
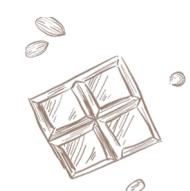
可可在地延伸與創意發想計畫

執行者 | 林明宏 計畫類型 | 在地產業延伸與創意發想



計畫簡介

南投縣的本土可可產業具有很大的發展潛力，但目前主要面臨可可果莢處理不當和經濟價值未充分發揮的挑戰。本計畫將製作可可相關教案，發展可可的全利用，提升經濟效益，同時解決農業廢棄物問題。





提案動機

本人畢業於台中市青年高級中學餐飲科，在就學期間參與過許多的國際賽事，在 2023 比利時 BTGFIC 國際美食大賽、2023 韓國 KICC 國際餐飲大賽、2023 加拿大 CTGITC 國際餐飲大賽的巧克力 bonbon 展示項目中獲得金牌，在亞洲廚藝大賽中的巧克力大型工藝展示中獲得銀牌，在高三也參與專題製作比賽，了解到台灣本土可可目前所發生的困境，並透過有限的資源，進行實驗，並成功了解了可可原物料的多樣化應用，也在高中期間了解可可全利用並成功與果農合作，並與自生專業結合成為法式軟糖。

成果說明

成果 1

國中初次計畫實施

日期：11/14-11/15

地點：青年高中（北新國中永續課程）

活動說明：

本次活動旨在推廣可可全利用技術，透過計畫書內容的體驗，提升國中學生對可可農業廢棄物再利用的認識與實作能力。活動分為三個主要環節，包括可可農廢認知講解、巧克力 Bonbon 製作教學，以及可可燈罩工藝實作。首先，透過講師講解，學生深入了解可可果實的結構與農業廢棄物的再利用價值，增強了對環境永續與資源再生的重要性認識。在巧克力 Bonbon 製作過程中，學生親身體驗了從調溫到成型的完整流程，不僅提升了動手能力與協作意識，還享受到製作成果的成就感。而在可可燈罩實作環節，學生運用可可果莖材料進行創意設計，各具特色的燈罩作品充分展現了他們的創意思維與實作能力。整體活動過程中，學生展現出高度參與與熱情，不僅學會了技術操作，還深化了對可可全利用技術的理解與實踐。此次活動圓滿成功，為學生帶來了豐富的學習體驗，並達成了推廣可可技術與強化環保意識的教學目標。



成果 2

成果報告展覽

日期 :11/30

地點：南投中興新村

活動說明：

本次活動成功將計畫書的核心理念「可可在地延伸創新計畫」向大眾傳達，並透過公開發表深化計畫的影響力。在發表會上，團隊以圖文展示與口頭講解的方式，詳細介紹可可產業如何結合在地資源與創新技術，推動農業廢棄物再利用與創意產品的開發。過程中，強調了可可果莢的全利用價值，並闡述其對環境永續、地方經濟發展與社會責任的深遠影響。參與者對於計畫的創新性與實用性表現出濃厚興趣，並踴躍與其他發表者互動與討論。活動成果顯示，此計畫成功引起大眾共鳴。



青年的話



林明宏

在參與此次「可可在地延伸創新計畫」的撰寫與活動發表過程中，我深刻體會到計畫從構想到實施所需的細緻與耐心。本計畫以可可農業廢棄物再利用為核心，不僅結合了環境永續與創新思維，更強調了地方資源價值的再發現。在撰寫計畫書時，如何將理念具體化為可操作的教學活動成為一大挑戰，但透過多次思考與調整，我學會了如何將抽象的創意轉化為具體的實施方案。公開發表活動更是一個寶貴的經驗，看到參與者對計畫理念的共鳴與支持，我非常感動。大眾的積極反應讓我意識到這項計畫不僅在理論上具有價值，更能在實際中產生影響。此次經歷讓我對推廣環境永續教育的責任感更為強烈，也增強了我的溝通與組織能力。

林明宏 × 可可在地延伸與創意發想計畫





陳宥珊

森林茶餐會

執行者 | 陳宥珊 計畫類型 | 在地產業延伸與創意發想

計畫簡介

舉辦各種不同主題的茶會活動，活動內容有趣有話題性的，活動場地是漂亮的，讓人會有分享的慾望，讓參加的人可以在網路分享體驗心得，會逐漸形成新的喝茶風氣，讓年輕人感覺喝茶可以跟喝酒一樣是有趣的，慢慢喜歡上喝茶的感覺，達到推廣茶葉的目的。第一場的茶會，以茶園野餐當作主題。來賓抵達茶園後進行茶園跟茶廠的參觀，並且對製茶過程作簡單的介紹。然後開始享用以茶為主題的餐點，餐後會擺設茶席，讓大家品評跟認識各種不同風味的茶。

提案動機

跟爸爸聊天的時候，聽到他說現在茶葉越來越難賣，常常都是那些固定的客人在購買，而且好像都沒有看到年輕人來買茶，這讓我想到雖然阿公每天都在家裡泡茶喝，但是叔叔跟姑姑都只會買飲料跟咖啡來喝，我自己和同學在一起的時候也都沒有在喝茶，然後我突然有一個很可怕的想法，這樣會不會以後就沒有人喝茶了，所以我開始有了想要向我的同齡人推廣茶葉的念頭。



成果說明

成果 1

舉辦茶餐會

時間：10/26

人數：10 人

活動內容：茶園茶廠導覽 30 分鐘、野餐 90 分鐘、餐後茶敘 90 分鐘。

茶園野餐的餐點加入茶葉製作，餐盒內容為茶香炊飯，紅茶滷心蛋，烏龍紅燒肉，茶點是紅茶雪 Q 餅。

餐後茶敘除了擺設茶席飲茶外，也讓參加的人體驗自己泡茶的樂趣。

結束後贈送一組伴手禮，內容有可重覆使用的玻璃水瓶，附贈茶葉和茶點，讓大家回家以後還可以自己泡茶來喝。

成果 1

邀請部落客體驗分享活動

邀請一位部落客來體驗我們茶餐會的活動，並且將活動心得發布在網路上。



青年的話



陳宥珊

一開始舉辦活動以為邀請來賓是最簡單的，沒想到因為茶園位置比較偏遠，問了蠻多人都因為距離的關係拒絕了，後來我想到我高中母校就在茶園的附近，所以後來是得到仁愛高農老師的協助，才邀請到參加的人。本來最擔心餐點的製作會很困難，還好得到阿嬤跟阿姨的幫忙，當天的餐盒跟飲料都很順利的完成，尤其是茶葉做的雪 Q 餅，簡單製作也很好吃，當天受到很多人的喜歡，爸爸也說以後可以作來跟茶葉一起賣。

最後是茶葉品評跟茶席體驗，茶葉品評是將 6 款完全不同風味的茶葉同時沖泡，參加的人從清淡到濃郁品項依次試喝，這種試喝的方式很快就可以幫助大家找到自己喜愛的味道，本來有點擔心這個環節會不會太無趣，沒想到大家都非常的認真品嚐，還提出很多茶葉相關的問題。最後茶席體驗，本來預計是我們泡茶給來賓喝，讓他們喝茶聊天，但很多人對用蓋碗泡茶好奇，後來就變成大家輪流泡茶，有點出乎意料，但是大家都玩得很開心。

活動當天原本預定在茶園辦野餐，但因為天氣不穩定，擔心會下雨所以改在雨棚下舉辦，感覺有點可惜。

陳宥珊 × 森林茶餐會



業師的話



巫奉霖

每一寸土地都有它的記憶，每一片田野都承載著時間的故事。每一位青年，帶著他們的夢想與初心，回到這片土地，傾聽它的脈搏。當科技與創意注入農村，傳統與創新交織，土地的故事被重新書寫。這不僅是產業的延續，更是文化的傳承。期待你們能以開闊的視野與專業的知識，讓農村的故事不僅於停留過去，而是當下延續並邁向未來，讓農村的脈動與時代同頻共振。我衷心期盼，各位以冒險者的姿態，讓夢想在家鄉生根發芽。

輔導業師：**巫奉霖**



張義勝

年輕～
是人生最美好的生命階段！
當你能飛的時候就不要放棄飛！
當你能夢的時候就不要放棄夢！
當你能愛的時候就不要放棄愛！
發光～
並非太陽的專利，你也可以發光！
年輕的生命就應該充滿期待、驚喜與感激！
期許年輕的你！
也能改變世界！

輔導業師：**張勝義**

業師的話



張明純

相信自己，相信自己做得到，就像得到 12 強世界冠軍的中華隊一樣，即便外界一片不看好，起初不被祝福，終究穩健的贏得眾人的讚賞。讓所有人因為你而改觀：回到農村的青年，都是第一名啦！

輔導業師：**張明純**



薛怡珍

很高興遇見不同的青年在創業跟創新上的多元化突破，這個世代要創業成功除了靠創新、創意，還要靠服務精神的溫暖，在這麼多類似的產品或產業中要異軍突起的被看見，就需要不斷的快速迭代更新、堅持理念與核心價值，還要有像運動賽事上的選手耐心與耐力，不斷嘗試累積經驗找到最適合你自己的品牌價值與消費者心中的品牌忠誠度。1969 年 7 月阿姆斯壯踏上月球時當時說：「這是個人的一小步，卻是人類的一大步 (That's one small step for man, one giant leap for mankind.)。」，
每一個成功的背後會歷經無數次的失敗，最後才成功，據此，鼓勵大家堅持選對的事做，然後每一步把事情做好。與大家共勉之～～～

輔導業師：**薛怡珍**