

# 把農廢變成世界烈酒冠軍， 耕莘專校與宜蘭人打造在地農業創生

## 宜

蘭是臺灣農業大縣，以稻米種植為主，但是隨著國人食米量減少，農民的收入也明顯降低，年輕人紛紛離鄉背井尋找其他機會，家鄉僅剩老農留守且收入微薄。以北臺灣最大的有機聚落——三星鄉行健有機村為例，村民的平均年齡為六十五歲。

「解決農村老化的問題，我們從兩方面著手，」耕莘專校護理專校化妝品應用與管理科副教授黃秉忻說明：「首先是增進老人健康，讓他們能夠繼續耕種賺錢，維持生計；另一方面則是建立更多元的農產收入，不能只靠種田，我們相信只要農業能夠提供合理利潤，年輕人就有回鄉動力，社區發展才能永續。」

耕莘專校擁有新店及宜蘭兩處校區。護理科和

口腔科師生，負責老農的健康促進活動；化妝品應用與管理科則喊出「從產地到美麗」的口號，將原本要丟棄的蔥葉和蔥根，透過生物萃取技術轉化為化妝品原料，然後再製成保養品。這種方法不僅減少了農產品的浪費，還創造了農業循環經濟的價值，為農民帶來穩定的收入。隨著計畫的延伸，餐旅科的師生也加入行列，提供「從泥巴到嘴巴」的食農教育；以及「從產地到餐桌」的農遊體驗經濟。

## 轉化農廢，打造米糠循環經濟

在「循環永續、共伴創生」USR計畫的推動過程中，有許多動人的故事，例如宜蘭三星中福酒廠勇奪舊金山世界烈酒大賽最高榮譽，背後的源



圖片提供：耕莘健康管理專科學校

頭來自黃秉忻的無心插柳。

計畫團隊回收有機米糠、碎米、脫落胚芽等，在學校實驗室進行實驗，希望能產生米糠酒粕用於化妝品，沒想到結果不僅成功取得酒粕，過程中還意外發現米糠釀出的酒味頗為香醇，於是決定尋找當地企業合作，最後找到宜蘭三星的中福酒廠。

馬何增廠長起初對這個想法感到懷疑，因為從來沒有人利用米糠釀酒，何況還是好喝的酒？但在團隊詳細解釋實驗過程後，他決定試試看。經過多次嘗試和調整，終於成功釀造出五十二度和四十三度的米糠酒，不僅在地方上獲得成功，還在國際舞臺上嶄露頭角，贏得了舊金山世界烈酒大賽的最高榮譽雙金獎及最佳風味白酒獎項。

獲獎讓中福酒廠的知名度大幅躍升，「米糠酒」獲得廣泛關注。馬老闆直言從未想過地方酒廠能夠達到國際級的製酒水準！目前中福酒廠不但成為臺鐵鳴日號列車觀光體驗景點，宜蘭縣政府也選擇米糠酒做為贈送貴賓的伴手禮。



中福酒廠和耕莘專校持續合作，共同探索在地農棄物和發酵技術，並與在地生技公司等企業一起開發、製造和行銷具有經濟價值和在地特色的產品，讓年輕人看到留在家鄉的希望。

### 協助返新青年，投入農業創生

另一則故事的主人翁林文哲，是一名返鄉青年，作為米糠循環經濟啓動者，林文哲家中四代務農，大學時離家唸書，在臺中擔任電子廠研發經理十年後，爲了照顧年邁雙親，二〇一五年舉家返鄉繼承家業，管理八甲多的田地。爲了找到農業新出路，他帶著一袋米糠來到耕莘專校拜訪黃秉忻，討論如何將被視爲廢棄物的低價米糠，開發爲環保天然的高價保養品。

在耕莘專校的輔導下，林文哲成立宥睿生技公司，以產學合作的模式，經由師生協助進行原料驗證、製程開發與肌膚實證，更加入校區獨有的溫泉，開發出第一支溫泉米糠精華露，並於二〇一八年量產上市，首批商品半年內銷

售一空。

發展至今，來自保養品的營收已超過水稻種植本業，成功以農棄物循環再利用經濟價值與減廢概念，造就宜蘭地區的農業創生。後續，林文哲仍與耕莘專校合作開發微生物發酵商品。

在永續發展的時代，如何將農業資源最大化運用，同時創造社會經濟效益，一直是產官學極為關心的議題，耕莘專校的「米糠循環經濟」計畫做了優良示範，也吸引宜蘭許多鄉鎮、其他縣市慕名前來，希望能與團隊合作，共同將農業廢棄物轉為商機。

### 整合跨校及跨界力量，創造「共好」

除了耕莘專校各系科的投入外，團隊也與外校合作推動循環經濟，包括結合國立宜蘭大學的農業生技專長，還有東海大學食品科學系、世新大學傳播管理學系以及淡江大學化學系的師生，黃秉旻表示：「跨校合作不僅讓計畫的知識基礎更厚實，還促進了不同學校之間的合作交流。」

此計畫整合跨界團隊，包括宜蘭縣府、鄉鎮公所、農會、在地企業以及扶輪社等社會資源，提供政府支持和在地社區的參與，使計畫更具可行性和社會效益。另外，透過與在地社團、產學聯盟和小農的持續對話，團隊能深入了解當地需求，並共同開發永續的解決方案。

計畫執行六年以來，締造不少成果，卻也面臨許多挑戰，黃秉旻不諱言指出：「計畫要整合社區、店家、甚至地方政府，人始終是執行計畫的關鍵，而每個人都擁有不同的立場和觀點，因此要注意社區的生態，避免只是與少數人溝通而忽視其他人的需求，尋找社區最大的共識是關鍵。」唯有共好，才能順利推動計畫並開花結果。



圖片提供：耕莘健康管理專科學校