

4. 年度社會實踐亮點成果

■ 計畫名稱

果醬實驗室： 金門優質農產的甜蜜進化

■ 計畫主持人

楊楷民

■ 對應 SDGs



■ 外部講師

金門縣畜產試驗所 / 李錦屏、張之偉

■ 計畫種類

主題活動

■ 計畫場域

金門縣畜產試驗所

■ 重點議題

產業鏈結、經濟永續

■ 計畫執行時程

114/10/27

■ 計畫簡介 (主題成果及亮點)

本課程與大學社會責任的核心精神高度契合。藉由輔導在地青農與推廣在地食材，課程將大學的學術資源有效應用於地方創生。教學活動期望能活絡地方經濟，深化師生與社區的連結，為地方產業的轉型與升級貢獻實質心力，實現永續發展的目標。

■ 計畫目標與重點

本計畫的目標是透過課程與實務輔導，協助在地產業提升競爭力與產品附加價值。具體目標為：

1. 提升青農在產品開發與品牌行銷上的專業能力，將在地農產轉化為高附加價值的商品。
2. 建立一個整合「產、官、學」的跨領域合作平台，促進在地產業的共榮與永續發展。
3. 藉由推廣在地食材，提升其市場能見度與品牌形象，進而活絡在地產業。

■ 計畫執行進度

透過與「果醬女王」柯亞老師的專業合作，將大學的學術資源與研發能量導入在地產業。

■ 推動亮點成果 (一)

輔導在地青農與推廣在地食材，課程將大學的學術資源有效應用於地方創生。

■ 推動亮點成果 (二)

教學活動期望能活絡地方經濟，深化師生與社區的連結。

■ 成效評估機制

本課程的教學特色在於其高度的實務性與趨勢前瞻性。課程內容將不僅限於果醬製作的技術層面，更會深入當前飲食潮流對市場的影響，引導學員從宏觀角度尋找新商機。同時，柯亞老師將提供實務輔導，從食材選用、產品研發、品牌包裝到行銷策略，協助青農解決實際問題，確保所學能直接應用於產業。

■ 利害關係人回應

金門縣畜產試驗所、在地青農及餐廳業者

場域利害關係人對團隊執行的看法：

本次計畫與金門縣畜產試驗所、在地青農及餐廳業者多方合作，獲得很高的肯定。展品方面，運用金門燒餅、酒糟牛與果醬的創意搭配評價極高。十分肯定本計畫活動團隊的執行成效與專業投入。他們認為團隊能有效結合學術能量與地方需求，從課程設計到實作輔導皆展現高度的責任感與創新思維。透過師生與業者共同參與，成功激發在地食材的新應用與市場潛力，讓金門農產呈現更多元的價值與樣貌，並期待未來能持續深化合作與推廣成果。

■ 計畫成果

活動照片、海報、問卷回饋：

透過參與這次「果醬實驗室」的講座，了解到做一件事從興趣做到專業，再從傳統跳脫框架，在眾多比賽中成為那一個標新立異的品牌，柯老師如何在這十幾年間一步一步走向成功的關鍵，我認為莫過於「創新」。柯老師透過實務理論上加以活化，帶我們認識不一樣的果醬，像是果醬內的星星果皮，萬聖節限定的嬰兒福馬林造型果醬等等，深刻體會到這些意想不到，如何從生活中演變出來，也在原料的選擇中，了解到在地農產價值提升的關鍵。透過與「果醬女王」及在地業者的互動，認識到創新思維與地方文化結合的力量，對食品產業的永續發展有更不一樣的想法。未來，期許自己能運用所學的專業，活用台灣的地方特色，讓學習成果能延伸為實際行動，為台灣的在地產業帶來更多創新可能。

4. 年度社會實踐亮點成果

果醬實驗室：
金門優質農產的甜蜜進化



金門優質農產 ~引領新食代 果醬女王 Keya Jam

2025.10.22 (三) 10:00-12:00

地點:金門縣畜產試驗所



主辦單位:
金門縣畜產試驗所
國立金門大學食品科學系
協辦單位:
國立金門大學生物科技暨健康產業中心
金門縣消費合作社



4. 年度社會實踐亮點成果

果醬實驗室：
金門優質農產的甜蜜進化