

東京日本大學師生二訪興大市集微型通識課程 深化農食文化交流

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

來自日本大學食品商業學系師生於 2025 年 3 月 3 日至 3 月 8 日再度來訪，與中興大學農學院相關科系進行學術交流。本次交流活動由生物產業管理研究所協助安排，除了與國農學程博士班、食品暨應用生物科技系、農業暨自然資源學院等進行學術對話，也深入產地考察，了解台灣農業經營模式與產銷情形，進一步促進雙方交流與合作。

本次訪問的尾聲，日本大學師生參觀了中興大學的「興大有機農夫市集」，並體驗 USR 微型通識課程「聊聊食材這檔事」。透過課程，學員們深入了解台灣有機農業的發展現況、通路經營模式的差異以及市集的運作方式。此外，師生們還親手製作潤餅，體驗清明節氣飲食文化，進一步感受台灣農食文化的獨立魅力。

帶隊的川手督也與佐藤獎平教授都表示：「這九天的行程由北至南，拜訪多個農業產地、加工場域以及通路型態，對台灣的流通體系有更全面的理解。尤其是在農夫市集的體驗課程中，學生們不僅增添了飲食文化的見聞，更透過親身接觸與實作，深刻體會食物的價值，這種五感體驗能更直接觸動學生的心。」

參與當天活動的學生新井圭太表示：「出發前，我們已透過課程學習認識了農夫市集，但實際走訪後，才能感受到市集的整潔、有序以及詳盡的資訊，這一點讓我大為驚豔」。另一名學生岡本卓大表示：「雖然日本大學偶爾也會舉辦市集，但規模與歷史遠不及中興大學。能看到一所大學與有機農民攜手合作，並成功營運這樣成熟的市集，讓我感到非常驚喜。」

負責整體行程安排的生管所楊上禾教授表示，日本大學食商系從 2016 年每年固定來訪，除了學術上的交流外，也安排了許多生產地的拜訪如里仁事業總部、寶樹自然茶園、瓜瓜園、蘑菇部落、佳冬鄉農會、採花賊養蜂場以及學校實習商店等，全面從生產到服務等六級產業的運作模式。透過農食文化的體驗，進一步實踐該學系的教育理念——「透過食物帶給人們幸福感」。

興大有機農夫市集在中興大學已經營運 17 年，市集經理楊文仁表示，市集不僅為在地居民與師生提供優質有機農產品，提升農民收益，也透過與學校的合作，推動微型通識課程與國際交流活動，讓學生在實作中學習有機農業的價值，落實大學社會責任，具有深遠意義。