

國立東華大學教學卓越中心
112-2 三創教學課程成果報告書

計畫主持人：林潤華
單位：臺灣文化學系

目錄

壹、112-2 期末成果報告確認-----	02
貳、執行成果總報告-----	03
參、附件-----	06

**國立東華大學-三創教學課程
112-2 執行成果報告書確認表**

課程/學程名稱：文化、社會與自然		
授課教師：林潤華		
服務單位：臺灣文化學系／副教授		
班級人數:32		
勾選	繳交項目	說明內容
■	本確認表	請確實填報，以俾利核對
■	執行成果總報告表-電子檔 (Word)	字型：標楷體 (中文)； Times New Roman (英文) 行距：單行間距 字體大小：12 號字
■	活動記錄表	當期程全部活動紀錄，如講座、參訪、期末成發展等
■	本年度活動照片 (原檔)	精選 8-20 張即可 (請將檔案另外上傳並控制在 20 MB 以內以便日後回報教育部)

- 繳交期末成果報告時，請確認繳交項目是否齊全
- 本年度所有受補助課程/學程之成果報告，將上述資料匯集成冊(封面、目錄、內容、附件)，做為本期成果報告書
- 若有相關疑問，請與承辦人郭心怡助理聯繫
(#6591；imyeee@gms.ndhu.edu.tw)

三創課程-執行成果總報告

單一課程/跨領域課程

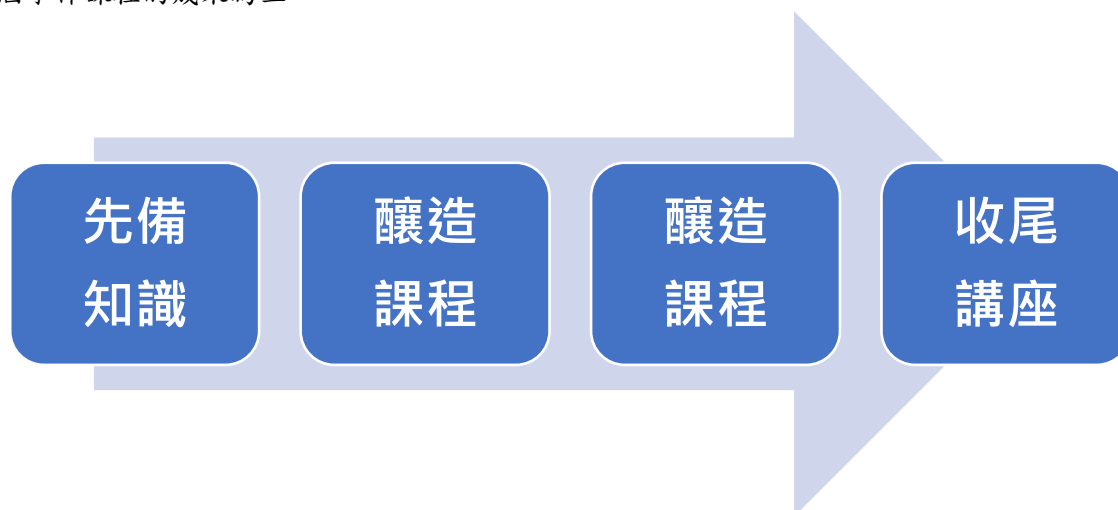
一、課程內容特色

有別於傳統自然地理學的觀點，本課程強調「人」的社會與文化在自然環境中的互動，了解人類如何與「自然」大量衝撞、彼此衝突、妥協並且尋出一個彼此能夠生存之道。故本課程的設計安排，特別強調關注自然與人之間的關係與訓練，重新思考人地互動的議題，進一步反省人文與自然地理不該切割的「混血地理學 (Hybrid Geography)」的概念。探討的議題包含：「不只是人的人文地理學、不只是自然的自然地理學」、「混血地理學」、「自然的再現」、「都市中的自然」、「動物、人與社會」。

本學期則繼續延伸疫情時期球各地因為居家生活增加，產生的各種「釀造或手作文化」的興起，特別與校外業師合作，帶領同學由釀造食物（包含醃漬食物、醬油等特色食物）了解「釀造文化」的全球化，以及在地化，尤其與在地環境、文化特色、在地風土、在地社會與經濟等要素融合，所產生的「在地釀造文化」的觀察以及實作。

二、特殊創意/活動規劃

- 釀造手作課程：釀造課程為本學期課程的第一個重點。釀造課程將為期一個月，考量「釀造」需要適合的氣候條件，包含氣溫以及濕度，因此本階段課程原本規畫在四月初開始進行，分為三階段、四週課程進行：先備課程、釀造手作、收尾講座。但由於 0403 地震之緣故，課程有所改期，但是活動安排仍如期舉行。以下成果報告將以釀酒手作課程的成果為主。



- 路殺：關於校園路殺踏查，原安排四梯次，但是因為地震部分同學選擇線上上課，因此原定校園路殺調查與協商劇場計畫更變，協商劇場取消，原本調查四梯次縮小為兩梯次進行，並且在路線上也有所變動。

三、教學策略/教學方法

- 釀造課程為本學期課程的第一個重點。釀造課程將為期一個月，考量「釀造」需要適合的氣候條件，包含氣溫以及濕度，因此本階段課程原訂計畫在 4 月初開始進行，分為三階段、四週課程進行：先備課程、釀造手作、收尾講座。然而，因為 0403 地震全校改為線上教學為主之緣故，因此本階段活動改在 4 月底開始，正式的釀酒進度則由 5 月開始分三週進行。
- 課程調整後，本月份的課程則以楊豐銘博士之演講作為起始點。沿用「風土學」的概念，使同學思考「環境」、「文化與社會」以及「日常生活中的飲食」之間的關聯。楊博士以學術知識的角度引導修課學生思考「食辰」：什麼時節我們吃什麼食物？為什麼？使用什麼食材？什麼地方用什麼方式來對待食物？
- 5 月 6 日則正式進入釀酒課程。學校鄰近社區志學新邨知名手作職人「好好小姐」傅馨慧擔任業師，教授釀造知識的協作業師，本課程教師林潤華以及楊豐銘博士同時在場，三位教學團隊教師同時以不同的角度，一同引

導同學進入釀酒課程。其中，楊豐銘博士更以「食辰學」的概念，以葡萄酒切入為我們介紹季節性食物、地域性釀造技術以及食物在文化中的象徵意義及社會功能。同時也讓我們反思飲食文化在日常生活中的地位及意義，並探討飲食文化成為社會結構和文化認同的重要性。而在季節水果酒釀酒實作中，參與同學挑選的水果也實踐了「食辰」的理念。在業師好好小姐的講解下，從酒的分類、釀造方式及特色介紹，帶出了今日的主角：「釀造酒」。酒精濃度低，只要掌握了食材與微生物特性，就能釀出風味多元且層次豐富的酒種。

- 釀酒課經過兩星期的醞釀後，終於在 5 月 20 日開封。全班最後成功釀製 30 罐酒，包含蘋果、橘子、西洋梨、哈密瓜、葡萄、蓮霧、檸檬等眾多口味，也各自有著反映著水果類型、釀造者心路歷程、甚至異想天開的酒名與酒標。好好小姐也同時給予進階建議，讓下次挑戰有更好的成果。

四、課程/學程相關產業分析

- 地方創生的實踐手段：近年來地方創生或文化復振成為地方尋找新特色的重要策略，強調如何重新建構人與地方之間的關係，在國家政策上成為防止人口減少、活化地方活力的方法。落實在日常生活中，本課程安排的釀酒實作企圖引導學生思考自身與不同地方之間的關係，尤其由日常生活的各種實踐進行觀察，並且以「手作」作為一種「實踐」的作為 (doing)。
- 釀酒：在地方創生的許多策略中，釀酒是近年來頗為熱門的實踐手法；一方面它能將在地的特色農產品引發出更高的經濟產值，另一方面，也引發在地居民對於地方的理解。故，透過引導學生對於釀酒的興趣、進一步透過釀酒了解地方，成為未來有意願從事文化工作以及地方創生相關產業的學生，得以應用的手法。

五、整體活動執行成果效益

【質化指標】

- 知識的應用：運用風土相關知識，並且應用在釀酒的產業活動上，提升學生對於風土知識以及在地特產之間的了解。
- 釀造知識的習得與實作：文獻中的討論得以在課程中被實踐，學生也透過實作方式了解製酒過程。
- 與鄰近社區的連結：由於地震緣故，部分學生對於校內安全有所疑慮，因此將釀酒場域移至鄰近社區，與東華新世紀合作，借用其公共空間進行釀酒。一方面對於東華新世紀社區有所了解，二方面也藉此聯繫鄰近社區與大學之間的關係。其次，本次課程的合作業師好好小姐也是東華新世紀的居民，透過鄰近社區的職人擔任業師的方式，拉近大學與鄰近社區的合作，試圖創造大學「比鄰共好」企圖心。

【量化指標】

- 舉辦 2 場與酒文化相關的講座，參與人數達 100 人，透過講演方式使同學了解釀酒文化、釀酒歷史、釀酒與地產/地方的關係。
- 1 場釀造工作坊：5 月 6 日 1300-1730 於東華新世紀活動中心 2 樓舉行。連同課程教師團隊，參與人數達 35 人。
- 1 場釀酒開封會：5 月 20 日 1300-1730 於東華新世紀活動中心 2 樓舉行，參與人數達 32 人。參與課程的師生於開封日當天來到東華新世紀，眾人彼此分享釀造的成品。其中成功共計 30 瓶酒。

六、多元評量尺規

由於地震使得課程安排有所變動，原本評量尺規改以釀造日記為主。以下成果以釀造日記的觀察為主。

- 釀造日記：學生在兩週間必須每日觀察釀造物，並且紀錄「釀造日記」，紀錄釀造物每日的變化，包含計入時間、天氣、味道、釀造物的外觀、以及觀察心得。在這兩星期間，同學們確實仔細地呵護帶回去的水果酒。每天需要對水果酒透過看、聞、嚐、攪拌，來觀察釀造物的變化，並且將觀察所得記錄成釀酒日記。
- 學生的釀造日記中，針對呵護水果酒的兩週紀錄中也發生不少有趣的故事：有些同學因為在花蓮以及自家奔波，因此在過程中灑掉不少酒；有些同學在每天觀察品嚐細微的變化過程中，因為太好喝了不小心喝掉太多成品（真是變相宣傳自己的酒有多好喝，但確實好喝！）；有些同學則採取團體照顧法，一起照顧同儕的酒，就

像一起照顧大家的小孩。大夥公認最扼腕的，莫過於一瓶其實已經釀造完成、但是卻爆破的橘子酒；釀造者水果酒品嚐起來最美好的時刻收成，放在窄口瓶中，但是卻忘記將它放到冰箱裡讓酵母菌休眠，使得成品最後爆破收場。釀造者還給這一瓶國王的新酒取了一個令人心酸的酒名：心碎結橘。

七、學生整體意見與回饋 (整體活動滿意度、文字意見回饋等)

- 多數學生沒有自行釀製過酒，因此，釀酒的實作多半讓學生「感到有趣」、「第一次釀酒很興奮」確實激起學生們的學習心態。其次，部分學生也提出「我終於不只是知道喝酒而已」的評價，顯現出學生如何從僅是無知的消費者，逐漸成為了解飲食、對自己飲食負責的消費者。
- 由於釀造工作坊發生於地震後，「終於看到大家」也成為學生滿意活動的重點。

八、檢討與建議

- 以一個月或季節作為課程的安排，為本課程的新嘗試，一方面結合系列性主題的課程安排，另一方面也結合在地的季節以及地方性，使得課程安排不再只是制式性的課程大綱，而更與在地與環境連結。
- 由於地震的緣故，許多課程需要面對面討論或是實作的安排，都被迫妥協。無疑地不得已下的安排，讓手作策略中原本可能帶出的「溫度」、「人際互動」、「社會性」以及「文化復振」相關討論的反思略顯折扣。
- 以釀酒本身的執行來說，夏季並非一個適合釀酒的季節，而春季或秋季更適合。釀酒若成為未來課程的固定安排，課程開設學期的重新調整可能在所難免。其次，未來本課程也將與在地小農合作，讓學生得以實作從挑選、採果、清洗、到釀製的過程，更加體會地方與特產之間的關係，更進一步明瞭地方創生在產業上如何與在地緊密連結的考量以及實作策略。

九、與本課程相關成果報導、競賽獲獎或研討會發表

系所課程報導兩則

- 文化、社會與自然~ 釀酒月(Part1)
<https://ts.ndhu.edu.tw/p/406-1058-224583.r2736.php?Lang=zh-tw>
- 文化、社會與自然~ 釀酒月，終：醞釀豐收(Part2)
<https://ts.ndhu.edu.tw/p/406-1058-225081.r2736.php?Lang=zh-tw>

十、活動精彩剪影 (請檢附二至四張活動照片，並予以簡述)



同學與自己的成品留影

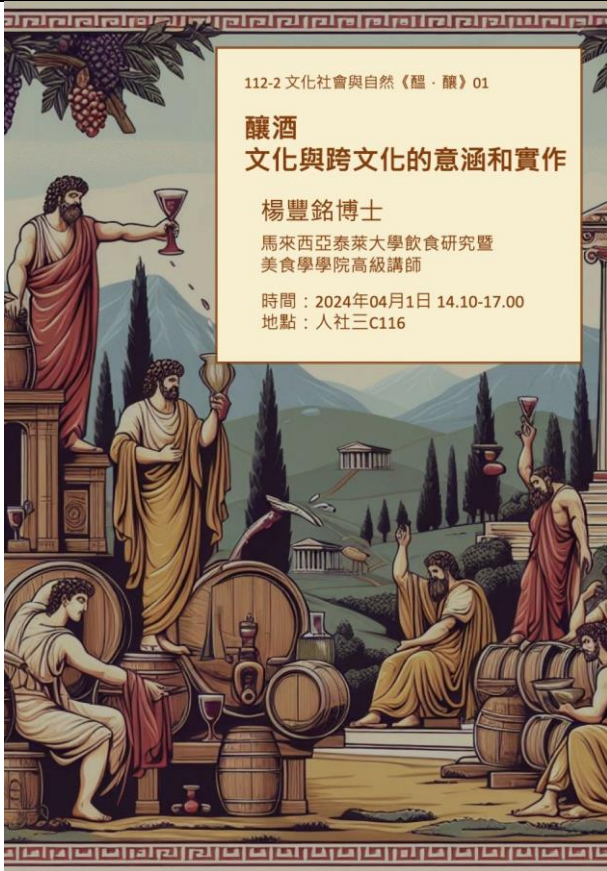


業師正在說明酒的味道

活動紀錄表

活動主題	釀酒文化與跨文化的意涵與實作
活動時間	2024 年 04 月 01 日 14.00-17.00
活動地點	人社三 C116/線上混成
主講人	楊豐銘博士。法國高等社科院 (EHESS) 社會學博士、法國政治人類學研究中心 (Laboratoire d'Anthropologie Politique) 附屬研究員。現任法國土魯斯第二大學 (Université Toulouse II Jean Jaurès) 與馬來西亞泰萊大學 (Taylor's University) 飲食研究國際雙聯碩博士學程高級講師。
參與人數	51 人
活動內容	<p>本演講為實作課的先備演講，旨在讓大家親身體會釀酒之前，引起對於釀酒文化的理解。本次演講分為三個部分，包含釀酒文化的簡介、法國釀酒文化案例分析、以及為何我們要釀自己的酒？三大議題。</p> <p>從豐銘老師的角度，他不稱釀酒是一個學問，但更視「釀酒是一個很大的工程」，是一個人、物、地以及氣候合作的歷程，並且也從日常生活到精製酒而有所差異。因此，釀造以及消費會隨著不同地區的文化或社會背景，造成地理上的差異，也反應在不同地方對於「酒」的想像。例如俄羅斯作為全球最大的消費國，其消費以及生產與伏特加之間的關係；回教國家雖然確實酒的消費非常低，但是並不代表沒有酒的生產以及消費，砂勞越的雨林米酒 (Tuak) 就是特例。可見，就算禁忌再深的地區，仍然有酒的存在以及必要性。</p>
活動回饋與成效	<p>銜接著「釀酒文化」的介紹與想像的啟發，豐銘老師深入以釀酒聞名的國家，法國，來進行深入的介紹與討論。在法國釀酒文化中，結合「文化資產」、「技術環境與人文」，並且結合重要的「產業部門」，並且不同的產區其著重的面向也有所不同。其中，波爾多區、香檳區、勃根地區可說是三大非常經典的案例。</p> <p>這些案例均告訴我們，「釀酒」不僅只是涉及自然環境相互調和的結果，他更是一個風土的過程與結果；這個風土包含著環境條件、生物條件、人的條件、建築條件，也涉及著無形的歷史、政治、知識以及慣習的催化。</p> <p>雖然，最後因為科技問題，豐銘老師僅能與我們分享到第二部分的案例，但是或許，我們對於「為何要釀自己的酒」的意義，已經有更深一層體悟以及認知。</p>

活動剪影(請檢附二至四張活動照片，並予以簡述)



海報



線上演講混成

活動紀錄表

活動主題	來釀酒嘍!
活動時間	2024 年 05 月 06 日 13.00-17.30
活動地點	東華新世紀活動中心 2F
主講人	楊豐銘、好好小姐、林潤華
參與人數	35
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 在業師好好小姐的講解下，從酒的分類、釀造方式及特色介紹，帶出了今日的主角：「釀造酒」。酒精濃度低，只要掌握了食材與微生物特性，就能釀出風味多元且層次豐富的酒種。 ● 吸取酒類知識後，我們也將抽象的概念轉換為真實的口感。豐銘老師帶來兩罐臺灣在地的黑后葡萄酒，入口時會感到十足的酸感且不澀，層次豐富且酒體濃厚。好好小姐也帶來她 6 罐釀造的作品，荔枝酒印象深刻，味道清爽且順口；另一罐正在釀製的月桃酒，果感清新、少女感十足，像初戀的滋味。 ● 爾後進行釀酒實作。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 以「釀造酒」實踐「食辰」的理念。 ● 同學們帶來蘋果、鳳梨、李子、葡萄、砂糖橘、葡萄柚實作，也有高機率釀出驚喜的芒果、水蜜桃及哈密瓜參戰。這些水果的選取反映學生掌握食材與微生物與環境特性的考量。 ● 全食物使用：除了水果本身可釀酒，果皮及果籽亦是釀酒材料之一，而果肉在釀造後也可加撒上一層薄糖作為冷漬果醬。釀造過程可說完美利用水果的所有部位。 ● 「食辰學」，作為本學期自然文化與社會，手作課程的開頭，楊豐銘老師以葡萄酒切入為我們介紹季節性食物、地域性釀造技術以及食物在文化中的象徵意義及社會功能。同時也讓我們反思飲食文化在日常生活中的地位及意義，並探討飲食文化成為社會結構和文化認同的重要性。
活動剪影(請檢附二至四張活動照片，並予以簡述)	
	
切水果中	同學正在進行釀酒過程: 切水果



活動海報

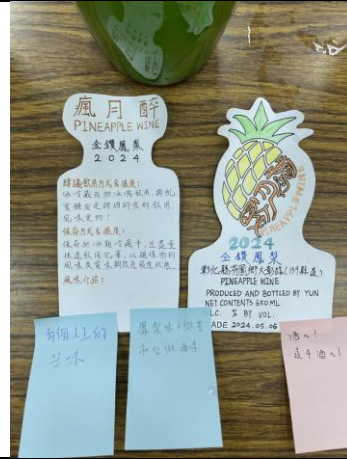
活動紀錄表

活動主題	開封日
活動時間	2024 年 05 月 06 日 13.00-17.30
活動地點	東華新世紀活動中心 2F
主講人	好好小姐、林潤華
參與人數	32
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 在這兩星期間，同學們仔細地呵護帶回去的水果酒。每天需要對水果酒透過看、聞、嚐、攪拌，來觀察釀造物的變化，並且將觀察所得記錄成釀酒日記。收成日當天，所有同學們的成品排列成一排，色彩各自不同。大家拿著透明的小酒杯，聽著同學們分享各自的酒譜、釀造的心路歷程、並且一起品嚐細心呵護的成品。 ● 參與同學帶著各自的成品，與夥伴們共享釀造兩周的成品。釀酒日誌：透過看、聞、嚐、攪拌，來觀察釀造物的變化，並且將觀察所得記錄成釀酒日記。收成日當天，釀製成功 30 罐左右的酒，包含蘋果、橘子、西洋梨、哈密瓜、葡萄、蓮霧、檸檬等眾多口味，也各自有著反映著水果類型、釀造者心路歷程、甚至異想天開的酒名與酒標。+ ● 「蘋果」是最容易取得的水果，也因此現場成品中，蘋果酒最多。因為各自收成的日期不同，蘋果酒風味也各有不同。有些同學三天便採收，嚐起來不似蘋果酒、反而像帶點氣泡的蘋果汁；有些同學放置八九天才收成，品嚐起來酒精的刺激大大提升，真正成為「酒」的濃郁。
活動回饋 與 成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 大家呵護水果酒的這兩週也發生不少有趣的故事：有些同學因為在花蓮以及自家奔波，因此在過程中灑掉不少酒；有些同學在每天觀察品嚐細微的變化過程中，因為太好喝了不小心喝掉太多成品（真是變相宣傳自己的酒有多好喝，但確實好喝！）；有些同學則採取團體照顧法，一起照顧同儕的酒，就像一起照顧大家的小孩。大夥公認最扼腕的，莫過於一瓶其實已經釀造完成、但是卻爆破的橘子酒；釀造者水果酒品嚐起來最美好的時刻收成，放在窄口瓶中，但是卻忘記將它放到冰箱裡讓酵母菌休眠，使得成品最後爆破收場。 ● 風土與風味看似抽象，但是從釀酒過程中的擇果、觀照氣候、考量酵母菌的差異、運用五感觀察酒中，讓抽象概念被具體「看見」以及「做出來」，並且，得以透過「品嚐」，感知「風土」對於不同社群日常生活造成的差異。

活動剪影(請檢附二至四張活動照片，並予以簡述)



同學正在介紹自己的酒



酒標設計



參與同學與他們的酒