

首頁 生活消費 健康樂活 旅遊美食 地方社會 3C科技

影劇娛樂 藝術教育 金融財經 運動體育



首頁 > 地方社會

永續農業新典範 南華大學科技學院 USR辦理KKF自然農法

2025-08-20 發布在 地方社會, 生活消費



 分享到Facebook

分享到LINE

 分享到Twitter

 分享到Wechat



波新聞—辜士陞／嘉義

在氣候變遷加劇與農村發展轉型的雙重挑戰下，農業該如何邁向低碳、永續、友善環境的未來？南華大學科技學院陳柏青院長主持之教育部第四期大學社會責任計畫（USR）「推動在地社區農

業碳中和」，正是希望針對這個關鍵議題提供相關的解方。為深化友善農法與循環經濟的實踐應用，該校於日前辦理「循環經濟新生活：KKF自然農法實作與億豐昌畜牧場環境教育園區深度體驗」活動，由具多年實作經驗的億豐昌畜牧場場主蘇翹緯擔任主講與帶領，吸引超過40位校內外師生、在地農友與居民參加，展開一場從自然理解到實地參與的深度學習。

該計畫以「推動在地社區農業碳中和」為核心，強調從社區出發、在地實踐，並以鄰近鄉鎮及社區為場域夥伴，推動跨域合作與教育紮根，目標在於建構一套兼顧地方特色、氣候變遷減緩與調適、循環經濟的永續農業模式。計畫聚焦「減排」、「增匯」兩大主軸，透過技術導入、在地實作與人才培育，將永續發展目標（SDGs）融入地方發展脈絡，以實踐大學社會責任的深化。

當天活動蘇翹緯分享實踐「KKF自然農法」的理念與技術，並提到KKF（Khao Kwan Foundation）源自泰國「米之神基金會」的自然農法理念，強調以自然力量取代外部化學投入，透過自採菌種、製作微生物液肥與天然激素，強化土壤生命力與生態平衡，打造不倚賴農藥與化肥的低碳農業模式。蘇老師以自身耕作經驗為例，說明如何善用在地資材，減少資源消耗，同時提升作物健康與產量。實現真正「永續、自給、低碳」的農業模式。

課程中，參與者親手進行菌液製作與應用操作，實際了解如何透過自然機能強健作物、促進土壤復甦。學員驚訝於「一碗糖水、一把落葉」就能培養出促進作物健康的自然菌群；社區夥伴表示這種方式雖「看起來簡單」，但其背後卻蘊含深刻的生態循環邏輯與生活智慧。當天也至雲林四湖參訪億豐昌畜牧場，場主蘇翹緯親自帶領學員進行導覽，解說畜牧場如何落實資源循環，將豬隻糞尿透過厭氧發酵系統產出沼液與沼渣，並應用於周邊農田灌溉與改良土壤。這項技術不僅解決養殖場廢棄物問題，更節省農民購買化肥成本，實踐零廢棄、零污染的農牧循環模式。蘇老師指出：「我們透過管線直接把沼液送到農田，取代傳統化肥，農民不只省錢，還種得安心。」這不僅是一個節能減碳的做法，更是一種將「廢」轉為「用」、將「副產物」轉為「資源」的循環經濟思維實踐。

此外，活動也安排了手工皂製作體驗，結合場域生產的天然素材，引導參與者思考日常生活中也能實踐永續、減廢與健康消費的選擇。這樣的設計，正回應本計畫在「教育與生活連結」的理念，讓USR不只是學術研究的延伸，更是生活態度的養成。

計畫主持人陳柏青院長表示：「我們的目標不是單點推動，而是透過串連、複製與在地化，把友善農法、碳中和與循環經濟，實際帶入地方生活與產業脈絡中。這次活動是很重要的示範，我們會繼續深化各場域的合作，並將這些經驗轉化為可擴散的在地行動模式。」

南華大學校長高俊雄指出，科技學院USR計畫的實踐精神，正是將教育資源化為社區行動動能，從知識出發、落實行動、產生改變。未來，團隊也將進行碳排放基線資料蒐集與指標建構，進一步量化農業碳中和的成效，結合技術創新、政策倡議與民眾參與，打造更具韌性與永續價值的農業社會系統。這不僅是一場一日的活動，而是南華大學走進地方、走進土地、走進人心的延續實踐。從自然開始，向永續前行。

圖／南華大學科技學院USR辦理KKF自然農法體驗，永續綠色科技碩士學位學程周建明主任(左2)、科技學院陳柏青院長(左3)、新良食・淨土文化推廣協會謝玉嬌老師(右1)及億豐昌畜牧場蘇翹緯場主(右2)，與學員一同合影。