

檔 號：
保存年限：

社團法人台灣島島生活文教協會 函

聯絡地址：712 臺南市新化區中興路 722 號

電 話：06-5905880/0933095772

承 辦 人：郭昭男

電子信箱：sinhua.cu@gmail.com

受文者：臺南市善化區公所

發文日期：中華民國 115 年 9 月 7 日

發文字號：島活社字第 115028 號

速別：普通

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：115 年秋季班課程招生簡章、課程規劃表、申請書

主旨：為提供善化區社區民眾多元學習機會，新化社區大學辦理系列食農教育課程，擬向貴單位商借上課教室，詳如說明，惠請同意。

說明：

- 一、主辦單位：臺南市政府教育局／承辦單位：社團法人台灣島島生活文教協會
- 二、課程主題：食在永續系列課程兩門
- 三、商借地點：蓮潭里活動中心 2 樓
- 四、聯 絡 人：新化社區大學 主任 郭昭男 06-5905880 或 0933095772
- 五、相關課程訊息請見附件。

正本：臺南市善化區公所

副本：社團法人台灣島島生活文教協會(新化社區大學)

理事長韓仕賢

2026 新化社區大學《食在永續》系列課程

- ◆ 主辦單位：臺南市教育局
- ◆ 承辦單位：新化社區大學（社團法人台灣島島生活文教協會）
- ◆ 協辦單位：善化蓮潭里辦公室、蓮潭社區發展協會
- ◆ 課程地點：蓮潭里活動中心 2 樓
- ◆ 活動人數：30 人

主題	講者	時間	內容	課程費用
吃一口永續海鮮	謝佳歆(長盈海味屋第四代經營者)	2026/9/27 ⁹ (二) 19:00-21:00	「長盈海味屋」是一處將產銷履歷與生態養殖完美融合的食農實踐場域。位於北門三寮灣，由第四代謝佳歆和媽媽黃雲卿共同經營，將自家水產品烹調成佳餚。自家水產場域更是不抽地下水、不使用藥物，透過生物鏈循環實踐生態養殖、循環永續。一起來吃一口不一樣的永續海鮮吧！ 備註：現場會示範料理與品嚐香煎虱目魚菲力、剁椒鱸魚。	200 元(含材料費 100 元)
在地野蓮農家串聯~保育水雉守護環境	陳柏豪(美濃湖水雉復育工作站主任)	2026/10/6(二) 19:00-21:00	去熱炒店必點的炒水蓮(野蓮)，你知道他其實是台灣原生的水生植物嗎？市面上的野蓮更是高達九成來自高雄美濃。近年農業型態改變、水田減少，水生植物和珍貴的濕地生命正面臨挑戰，高雄鳥會連結蔬菜產銷班農友們，共創與生態共好的「雉+野蓮」，為水雉守護環境，也將美味送至消費者的手中。 備註：現場會示範野蓮料理及品嚐，參加者可帶回一包野蓮。	250 元(含材料費 150 元及一包野蓮)