



奇摩新聞

痞克邦

中時電子報

美感教育產學合作 水里商工舉辦劉憲仁梅花攝影展



NOWnews 今日新聞

2015年03月13日 21:08



▲ 貴賓參與「雪影梅蹤」梅花攝影展活動。__



▲ 攝影大師劉憲仁〈右〉贈送水里商工攝影作品做為典藏。



▲水里商工梅果醬研發成果發表會，與會貴賓共同見證（左 1 劉校長、左 2 水里鄉代表會林主席、左 5 南投縣府觀光處王處長、左 7 信義農會陳秘書）。

記者吳素珍／南投報導

國立水里商工紅樓雅集藝文中心 103 學年第 5 檔藝文活動，特別邀請南投縣攝影大師劉憲仁老師蒞校舉辦「雪影梅蹤」梅花攝影展，13 日上午舉行展覽茶會及餐飲科研發「梅果醬」成果發表會。

各界來賓及學校師生在梅花花海的影像中，欣賞梅花、聞梅汁香、品嚐梅果醬、聆聽學生的梅音樂表演、觀賞梅果醬製作教學紀錄片。劉憲仁攝影大師則分享攝影技巧經驗，大家一起見證及分享劉憲仁攝影展及水里商工「梅果醬」的研發喜悅，也展現出水里商工在「美感教育」及「產學合作」長期耕耘的深化成果。

「梅果醬」研發，是水里商工 103 年辦理精進優質計畫中之「產學合作共創雙贏計畫」的典範案例。此計畫由學校實習輔導處謝敬堂主任負責，是為水里商工、南開科技大學與信義鄉農會梅子夢工廠的合作案，它成功地結合地方產業，在科技大學優勢資源及產學經驗支援下，展現教師的創新教學與學生創意，開發出特色產品並有效推廣，創造學生的成功學習經驗。

信義鄉農會與國立水里商工透過學生校外實習及業師蒞校協同教學機制，以「梅子」為主題，建構發展地方特色與永續經營的共同願景。本產學合作計畫由信義鄉農會提供原料，由水里商

工餐飲管理科林郁芃主任和二年級的 5 位學生共同研發出具特色的「梅果醬」。歷經 2 個月的研發，共開發出紫蘇梅醬、烏梅醬、黃梅醬等 3 種口味。研發過程中學生做製作完整的紀錄及教學微電影。

其中參與研發的林同學表示：「果醬熬煮凝結時間點的掌控是果醬成功的關鍵，另外如何不因加糖而影響梅子的天然氣味，更是一大竅門。」水里商工為確保產品之優質性，特地自籌一萬餘元將梅果醬送 SGS 檢測單位化驗並通過認證。本產品將陳列於信義鄉農會農特產展示中心「梅子夢工廠」銷售，讓遊客能品嚐在地天然的好滋味。

中時電子報

水里商工研發梅果醬 將上架

2015 年 03 月 14 日 04:10

[廖志晃](#) / 南投報導

國立水里商工學區，是國內重要青梅產地，餐飲科師生與信義鄉農會、南開科大合作，研發出 3 種口味的「梅果醬」，並通過 SGS 檢驗合格，將在信義鄉農會梅子夢工廠上架，呈現梅鄉風味與年輕人巧思。

水里商工昨天舉行梅果醬新產品發表會，同時邀請攝影家劉憲仁，在校內紅樓雅集藝文中心，推出「雪影梅蹤」梅花攝影展，讓師生欣賞梅花影像、聞梅香、品嚐梅果醬。

水里商工校長劉丙燈指出，梅果醬由信義鄉農會提供梅子原料，該校餐飲科主任林郁芃和 5 位學生，歷經 2 個月研發，開發出紫蘇梅醬、烏梅醬、黃梅醬等 3 種口味梅果醬。

同步推出攝影展的劉憲仁，長期紀錄濁水溪線的人文發展和地理樣貌，此次展出 31 幅以宏觀角度拍攝梅花的照片，主題「雪影梅蹤」表現梅花如雪花紛飛的意象，搭配古詩詞傳達意境，構圖經營深具巧思。



水里商工舉辦劉憲仁梅花攝影展 發表梅果醬研發成果

謝新鈕／

2015/3/14



縣府觀光處王處長等貴賓與參與研發的同學一起

端出成果來。

【記者謝新鈕／綜合報導】國立水里商工紅樓雅集藝文中心 103 學年第 5 檔藝文活動，邀請攝影師劉憲仁舉辦「雪影梅蹤」梅花攝影展，於 3 月 13 日(五)10:00 舉行展覽茶會及餐飲科研發「梅果醬」成果發表會。各界來賓及學校師生，見證及分享劉憲仁攝影展及水里商工「梅果醬」的研發喜悅，展現出水里商工在「美感教育」及「產學合作」長期耕耘的深化成果。

「梅果醬」研發是水里商工 103 年辦理精進優質計畫中之「產學合作共創雙贏計畫」的典範案例。此計畫由學校實習輔導處謝敬堂主任負責，是為水里商工、南開科技大學與信義鄉農會梅子夢工廠的合作案，它成功地結合地方產業，在科技大學優勢資源及產學經驗支援下，展現教師的創新教學與學生創意，開發出特色產品並有效推廣，創造學生學習經驗。

信義鄉農會與國立水里商工透過學生校外實習及業師蒞校協同教學機制，以「梅子」為主題，建構發展地方特色與永續經營的共同願景。本產學合作計畫由信義鄉農會提供原料，由水里商工餐飲管理科師生共同研發出具特色的「梅果醬」。

歷經 2 個月的研發，共開發出紫蘇梅醬、烏梅醬、黃梅醬等 3 種口味。研發過程中

學生做製作完整的紀錄及教學微電影。其中參與研發的林同學表示：「果醬熬煮凝結時間點的掌控是果醬成功的關鍵，另外如何不因加糖而影響梅子的天然氣味，更是一大竅門。」水里商工為確保產品之優質性，特地自籌一萬餘元將梅果醬送 SGS 檢測單位化驗並通過認證。該產品將陳列於信義鄉農會農特產展示中心「梅子夢工廠」銷售，讓遊客能品嚐在地天然的好滋味。