

淡水好生活香草園之旅 達人帶領體驗多元用途

學校要聞

【記者徐芷儀新北報導】USR淡水好生活計畫，5月17日下午1時舉辦「無以倫比：在地香草到桌上餐食的一天 | 香草街屋x香草園」活動，邀請淡水在地香草職人——香草街屋創辦人蔡以倫，帶領大家至香草街屋與三芝香草園體驗香草生態與應用，該活動原為2024淡水生活節活動之一，因颱風改期舉行。

參與者搭乘專車前往三芝香草園時，蔡以倫沿途介紹淡水到三芝的風光，從淡海新市鎮的開發到路上隨手可見的植物，以及淡水的歷史與發展故事；到達香草園後，首先招待眾人享用香草茶飲，並講解香草茶成分與製作方式，介紹其中成分，以及香草園生態教室的環境生態與興建歷程，並感謝淡江大學在教室遇到颱風破壞時的積極協助。

隨後，蔡以倫帶眾人前往園區，藉由導覽讓參與者認識在地香草植物，體驗現場採摘、直接食用，並示範如何品嚐香草植物。期間更鼓勵大家觸摸香草植物，強調「香草植物就是要透過觸摸，把香味留在手上」。

蔡以倫介紹了許多香草園種植的植物，包括薰衣草、紫蘇、小地榆，而其中他強調「一定要記住檸檬香風草，在我創業初期，最常用的飲品就都有檸檬香風草，其中會有檸檬和蜂蜜的味道」，檸檬香風草也讓蔡以倫回憶當初的酸甜苦辣；其次則是今日重點——洋甘菊，「活動剛好在洋甘菊最美的時候，所以邀請眾人一起來欣賞。」

輕食DIY分成兩個組別，一組製作洋甘菊餅乾，將香草植物洋甘菊與美式餅乾作法結合，烘烤的過程中，餅乾與洋甘菊香味瀰漫、交織於著教室中；另一組則由蔡以倫帶領採摘香草植物，參與者一步步將香草植物剪下，並放進籃子、清洗過後，作為製作洋甘菊果凍的原料，之後一起烹煮香草植物，加入吉利丁粉並裝盒點綴。

此外，蔡以倫更帶領大家取出剛進園時萃取的洋甘菊純露，並調配專屬自己的舒眠噴霧，將香草植物的香氣完整帶回，並分享「活動的細項，早已經歷過許多次的演練，如今活動完美結束，看到大家體驗得十分愉快，感到一切都值得了」。

該活動從大家親手採摘，再到製成輕食小點，貫徹從產地到餐桌的理念，參與者陳薇妮分享，「老師栽植不少香草植物，參與後才知道原來我的部落家鄉有那麼多可運用的資源，希望未來返鄉服務，也能帶動這樣的契機，讓大家認識部落，且達到永續、環境友善，也讓年輕人回鄉有多一點工作機會」；江宣祈回想放吉利丁的時候遇到結

塊的情況，而大家一起解決、攜手合作，感覺非常有凝聚力。「未來想再參與類似活動，就算來當志工也十分願意。」；潘意婷認為該活動十分具有教育意義，也提出「DIY不要分組，讓大家兩項都參與看看」的建議，DIY環節從產地摘採到親自產出的過程，「讓我對成品十分具有感情，且感覺很有溫度。」

2025/05/24



USR淡水好生活舉辦「在地香草到桌上餐食的一天」，體驗香草生態與應用。（攝影／徐芷儀）



香草街屋創辦人蔡以倫帶領參與者，認識在地香草植物，並且體驗現場採摘和直接食用（攝影／徐芷儀）



參與者共同製作洋甘菊餅乾。（攝影／徐芷儀）



在「無以倫比：在地香草到桌上餐食的一天」的體驗中，參與者DIY洋甘菊果凍，正在將果凍液攪開，避免有結塊（攝影／徐芷儀）