



高等教育深耕計畫

【海外教室-從淡水街頭教室到海外產業實習計畫】
執行成果報告書

(107/01/01 - 107/12/31)

中華民國 107 年 12 月 1 日

計畫聯絡人及單位：人文與資訊學系 李沿儒
聯絡電話：02-2621-2121#2606
E-mail：au5084@mail.au.edu.tw

目 錄

壹、高等教育深耕計畫目標	1
貳、高等教育深耕計畫執行方式	1
參、高等教育深耕計畫執行策略之質量化	1
肆、高等教育深耕計畫具體成果	2
伍、績效指標具體成效	4
陸、高等教育深耕計畫經費配置表	5
柒、佐證資料	6

- ※填寫說明：
- 1. 請核實填報下列資料
 - 2. 內文字體統一使用【字型：標楷體、字型大小：14】

壹、高等教育深耕計畫目標

「海外教室-從淡水街頭教室到海外產業實習計畫」的創新，主要是在校務發展上落實教育部鼓勵各大學推動深耕之策略以「連結在地、接軌國際及迎向未來」之主軸發展目標。在本項計畫落實兩項目標：

- (1) 結合跨領域文化知識培育多元文化與人文素養以連結社區資源：透過本計畫了解不同偏鄉議題的操作手法，建立讓學生走出學校實踐專業技能的社區活動場域。
- (2) 透過整合資訊應用能力，接軌國際及迎向未來：透過本計畫強化學生從在地出發，用國際視野反思台灣人文社會的未來發展。

為強化海外教室的成效，教學安排為先引領學生進行議題導讀，後建立工作坊灌輸學生海外服務的整體設計流程。前置作業完成後，帶領通過培訓之學生至海外進行實地交流，建立國際視野、培養國際觀。參與學生均須參加新聞採編與影音編輯等實務課程，達到國內志工要求之服務時數，培養異地文化知識與專訪技能。

本計畫透過海外實習課程，培育學生的多國文化體驗與海外經驗。藉由短期實習天數，與當地企業及小農達成共識，為學校建立國際實習管道。海外教室透過豐富化課程理論與實作環節，建立教學實務化達成跨國教育目標，培育師生連結國際迎向未來的能力。

貳、高等教育深耕計畫執行方式



從議題導讀開始，為海外實習奠定基礎，經由閱讀與越南咖啡文化相關的雜誌專訪文章，培養學生閱讀期刊文章能力。透過目標議題分析好的文章架構與採訪編輯撰寫模式，循序漸進由淺而深，由理論慢慢轉為實務；打好理論基礎後，開設工作坊授課，透過講師的實務操作經驗，讓學生了解不同議題在服務設計上的規劃區別，結合在地案例拋出問題，讓學生進行反饋，達到互動教學的最佳模式；經過培訓後前往海外，與當地農友及在越南創業的台灣青年配合，對學生進行異國文化體驗與實地教學；最後運用影像作品和專訪文字，呈現學生在海外教室的學習成果。

參、高等教育深耕計畫執行策略之質量化

本計畫為落實連結在地、接軌國際的目標，以議題導讀、工作坊、海外教室、成果發表四個階段來完成海外實習計畫，建立海外實習標竿組織合作機會。

年度	計畫目標	績效指標
第一年(107)	建立海外實習標竿組織合作	<ul style="list-style-type: none">● 拜訪與建立海外實習合作對象 1 案● 協助及參與海外實習工作坊 1 次

1. 服務設計工作坊



透過講師講述案例，了解為不同目標群體設計服務流程所遇之困難，建立學生對偏鄉議題操作方式的認知，並結合在地案例拋出問題讓學生進行反思。利用實際案例點出學生去偏鄉進行服務時的共通弊病，理解問題後學生得以重新架構偏鄉服務之流程，將所學帶往海外進行實踐。

2. 海外教室



透過海外實習課程，培養學生的國際觀與海外實務經驗。為翻轉國際貿易上對越南咖啡的偏見，本計畫的海外實習教室地點在越南，透過採訪越南咖啡農友與在越南創業的台灣青年，了解越南咖啡文化並實踐採訪編輯實務，深入咖啡產地了解生產與勞動議題。

肆、高等教育深耕計畫具體成果

※填寫說明：可檢附相片、影片連結、簡報、教材等

本計畫主要成果為影片及專訪報導兩種，探討越南咖啡文化邁向精品咖啡的發展歷程，深入咖啡小農背後的勞動議題與國際觀點。

1. 影片

影像紀錄一共分為兩系列，其一為記錄越南文化精隨為主的越南形象推廣短片；其二為採訪越南咖啡小農與在越南創業台灣青年的深度訪談影片，共計 10 支影片。成果報告書僅呈現其中 5 部影片，並於下方附上二維碼與影片連結。



片名	影片連結	二維碼
越南形象短片－咖啡職人體驗之旅	https://www.youtube.com/watch?v=d-AxfVsa3SU&t=3s	
越南形象短片－探索越南之美	https://www.youtube.com/watch?v=8AmLB1JATnw	

越南形象短片－專家示範越南咖啡沖泡方式	https://www.youtube.com/watch?v=9uybQZzCEps	
人物專訪片－Saigon Link Journey 西貢人客	https://www.youtube.com/watch?v=wgyWiH3CBtU	
人物專訪片－Koke kaffe	https://www.youtube.com/watch?v=rq__aJfXx2Y	

2. 專訪報導

針對越南咖啡文化生產過程與小農背後產生之勞動議題進行專訪報導，共計 4 篇文章。報告書僅呈現其中一篇新聞稿文章。



咖啡在過去十年來在亞洲的消費以飛快的速度成長，台灣的咖啡館與創新品牌如雨後春筍地在街頭巷尾林立，卻很少有人能夠深入咖啡產地了解生產與勞動議題。真理大學人文與資訊學系透過深耕計畫前進越南，與台灣創業團隊「西貢人客」雲端嚮導平台的程翰亭合作，深入到越南咖啡產地規劃海外實習與志願服務等方式深度地體驗越南從產地到精品咖啡的發展。

越南從法國殖民時期深植一般民眾的咖啡文化，可以從大街小巷幾十公尺就可以看到的小攤販看到越南人對於喝咖啡的熱愛。真理大學團隊拜訪了台灣精品咖啡創業團隊 KOKE KAFFE 創辦人 MOSER、越南在地的霍族咖啡農場、頻頻獲獎的精品咖啡師團隊 The Yellow Coffee、The Married Beans、保留越南原住民文化的 Cu Lan Village、公平貿易的友善咖啡小農、越南咖啡公寓等不同單位。越南在經濟發展的同時，咖啡的單價可以從 10 幾元到星巴克與國際同價位的百元咖啡同時並存。真理大學團隊進一步地進入到阿拉比卡咖啡豆產地，關心越南在經濟發展中的公民貿易、友善耕作與小農勞動議題。

伍、績效指標具體成效

高教深耕計畫推動面向：發展學校特色
分項計畫推動策略：推動國際化
子計畫名稱：海外教室-從淡水街頭教室到海外產業實習計畫

高等教育深耕計畫推動面向	指標類型	項目	績效指標具體衡量方式	106 年 現況值	107 年 原定目標值	107 年 達成值
二、發展學校特色	量化	文化創意產業下的海外實習	海外實習件數(推動本校與越南進行交流與合作)	0	1	1

陸、高等教育深耕計畫經費配置表

(單位：元)

107 年度 高等教育深耕 計畫 經費分配	教育部核定補助經費（單位：元）							小計	
	核定補助經費				目前已使用經費				
	經常門			資本門	經常門				資本門
	人事費	業務費 (含雜支)	小計		人事費	業務費 (含雜支)	小計		
	0	130,000	130,000		130,000	0	132,068		

柒、佐證資料

「海外教室-從淡水街頭教室到海外產業實習計畫」參與成員心得報告

姓名	吳柏勳	校名及系級	真理大學人文與資訊學系一年級
<p>說到對越南的第一印象，不外乎就是很有名的越戰、中法戰爭，我們都在歷史課本上讀過。不過，越南咖啡大家可能就比较陌生一些了，但其實越南可是僅次於巴西，世界第二大的咖啡出口國呢！</p> <p>可是，越南咖啡在國外的名聲就不見得那麼好了。近年來，〈咖啡裡有毒？越南業者以電池芯制咖啡粉〉、〈咖啡混電池芯、泥土越南黑心店家已賣 12 頓〉類似的新聞標題一個比一個驚悚，以至於越南咖啡總是蒙著一片陰影，只能說樹大必有枯枝，但是，越南的咖啡真的那麼糟嗎？俗話說百聞不如一見，為了更了解越南的咖啡文化，我加入了本次國際志工的行列。</p> <p>到了越南當地，我們可以看到咖啡早已是人民不可或缺的一部份，精品咖啡店可說是開遍了大街小巷，但價格上卻顯得物美價廉，味道甚至比台灣的知名連鎖咖啡店還要來得美味許多。這次的旅程可以說是讓我眼界大開，雖然我並不常喝咖啡，對其知識也沒有深入了解，不過拜這趟咖啡之旅所賜，在這短短幾天內，我不僅學到到分辨咖啡豆的好壞，還學到了如何沖泡越南的遮民咖啡——煉乳拿鐵的方法。經由這趟旅途，我第一次發現，自己原來能對咖啡產生這樣喜愛的心情。也許是被咖啡農友們對於咖啡文化的熱情所打動，為了更了解農友們對於自己國家文化的看法，雖然英語會話能力不佳，但在有疑問時，我都會試著與咖啡農友做溝通，也間接訓練了英語對話能力。</p> <p>一樣的豆子、不同的地域、不一樣的咖啡師，從當地少數民族的咖啡莊園到台灣青年創業的咖啡工作坊，只要看著這群咖啡文化的熱愛者，我就能感受到咖啡迷人價值的所在。從胡志明市走到大叻，我們少說走過五、六個咖啡莊園和數不清的咖啡廳，從咖啡樹看到烘培，從烘培到品嚐，再從品嚐談到越南咖啡歷史。其中最有趣的，就屬體驗咖啡盲飲與沖泡越南傳統咖啡了。由於我本身會品茶及喝紅酒，所以對於品飲還是稍微有了解的，但是純粹的盲飲、直接感受咖啡的香味，進一步分辨咖啡品種、好壞的品法，雖然有聽人講過但還真沒有親自玩過。</p> <p>這次的國際志工旅程實在是不可多得的經驗，若未來有機會，我會想繼續參加國際志工的出隊行程。</p>			

姓名	張懷綾	校名及系級	真理大學人文與資訊學系一年級
<p>雖然說這次的越南之旅是去探索當地的咖啡文化，在行前我們也閱讀過相關的雜誌文章，但我們仍舊對咖啡文化感到陌生，畢竟品嚐咖啡和了解咖啡是兩回事，組員中甚至有人從未喝過咖啡。直到旅途結束，才拉近我與咖啡文化間的距離，即便此行沒有成為咖啡達人，但也多少學會要如何去品嚐咖啡。</p> <p>台灣對越南咖啡的第一印象並不好，在越戰時越南的土地被大面積的污染，理所當然認為咖啡豆的品質很差，當然不外乎茶葉亦是如此；但隨著當地的咖啡農友帶著我們一步步深入瞭解，我才明白是過去的舊有觀念，限制了我們對世界的看法。或許，在學習任何知識前，我們都不該抱持偏見的情緒來學習。</p> <p>第二天晚上，我們搭乘臥鋪巴士前往大勒。從搭乘處到目的地一共六個小時，整個晚上幾乎都在巴士上渡過，等到抵達大勒時，天都已經亮了。接下來，我們上午及下午各去參訪一個咖啡園，咖啡農友告訴我們相當多資訊，例如咖啡豆的好壞、如何辨別還沒成熟的咖啡樹，以及製作咖啡豆的流程……等。其中最令我印象深刻的，就是我們跟著店內員工篩選咖啡豆，她的速度快我們好幾倍，沒兩三下便把壞豆全部挑出，而我們都尋了兩三回，還沒能挑乾淨呢！感覺還拖累了別人的工作時間。</p> <p>之後，我們還到了咖啡農友私人的森林遊樂區作客，那裡好似台灣的九族文化村，特別是他們的傳統背包、雕刻、服飾，一切都好像在台灣原住民族文化中看到過，給人一種親切感。也許這就是南島語族人所擁有的特色，說不定他們的母語還能互相溝通，可惜我們沒辦法去證實。</p> <p>聽著農友講解我學到了不少知識，像是從咖啡樹上摘下成熟的果實後，有三種處理方式。第一種日曬法將咖啡果實利用陽光和通風等自然條件以乾燥脫水，再把乾燥的咖啡果實放入脫殼去果肉、果皮和銀皮，採用這種方法處理的咖啡豆能長久地保持香味，但同時也會帶有一定的環境氣味，隨著科技的進步，很多地方已經開始使用烘乾機烘乾咖啡果實；第二種水洗法是採用浸泡方式篩選咖啡果實，再將篩選後的果實通過發酵、擠壓等方法去除果皮、果肉和果漿，加工後的咖啡豆會保留表面的銀皮進行存儲，一直要等到出口前才用脫皮機脫去已經乾燥的銀皮；第三種蜜處理法是將果肉剝去後，將帶有內果皮的果實晾乾的方法。當然，這只是比較簡單的說法，詳細步驟還是專業人士更清楚。</p> <p>最後，感謝在這趟旅程中幫助我們的所有人，也感謝我們的導遊 Leo 、老師及團員們，少一個人便不會有這趟旅程的出現。</p>			

姓名	楊致寧	校名及系級	真理大學人文與資訊學系三年級
<p>這次來越南，我覺得很充實也很有趣，因為行前查了許多大叻地區及越南咖啡的相關資料和報導。因此在行前就非常的期待，迫不及待的想要到當地瞭解更多；去採訪當地的咖啡農，了解他們的文化、他們的經驗、他們的農法，以及他們對精品咖啡豆的堅持。這些都是當地特有的，平常不會有這個機會可以如此深入了解一種文化。網路上或許有非常多的資源，商周、農傳媒等等都有機農業相關報導，可是在越南精品咖啡這部分，網路上的文章少的微乎其微。有的也都是新聞式報導，沒有一篇完整的帶到他們的專業，他們背後的勞動議題等。</p> <p>為了得到最完整的資料，此次採訪的地區不只有繁華的都市，也有人口相對稀少的農業區。目的就是為了能同時採訪上下游、從產地到零售，咖啡的品種、烘焙、沖泡的方法，無所不包。現代人對越南咖啡的印象無非就是便宜好喝，因此不會與單杯要價 150 元上下的精品咖啡相提並論。但是實際上，越南也是有精品咖啡豆的，只是大家對精品咖啡根深蒂固的印象大多為非洲豆或中南美洲豆。經過我自己街訪，也能夠很明確地發現，大小市集內販售咖啡豆的攤販，多數販售的都是中南美及非洲的咖啡豆，完全不見越南豆的蹤影。</p> <p>經過此次採訪後，我認為這是一件非常難能可貴的事情，因為在經過對當地咖啡農莊的深度採訪後，我們對其最根本的技術有了很深的認識。以當地的少數民族為例，他們從土壤保持到採收後對咖啡豆的處理，中間完全不使用化學原料。起初我認為這是件非常容易的事，畢竟台灣就有許多相似的例子多到不勝枚舉，但是讓我驚訝的是他們對咖啡樹的堅持。咖啡樹生病的話就砍掉，這點我相信大家可以理解，然而他們咖啡園內的咖啡樹，樹齡都超過 20 年以上，他們說：「五年以上的咖啡樹，生產出的咖啡豆營養才夠，泡出來的咖啡才好喝。」因此我認為五年就已經非常久了，但是他們卻株株都是 20 年，這種對品質的堅持，值得我們學習。</p> <p>採訪完上游後，緊接在後的就是位於市區的下流店面—Yellow Chairs。它是由一位對越南咖啡有著強大熱忱的女性, KimHunh 所創辦，店內一位客人都沒有，取而代之的是淡淡的咖啡香，一進去就感受到，這裡絕對是品嚐咖啡的好地方，因為胡志明市內的咖啡館，每每都是充滿著觀光客與大量的人群，給人強烈的急促感。而這裡不是，開放式的廚房與典雅的裝潢讓人放鬆身心。我們於此學習傳統越式咖啡的泡法，和聽他對於現在越南咖啡於國際上的地位的看法。得到很深的啟發。</p>			

姓名	張雅鈞	校名及系級	真理大學人文與資訊學系三年級
<p>老實說在來越南之前，我原本是一個不喜歡喝咖啡的人，只有在拚讀書熬夜的時候，才會買杯咖啡來提神。但是，到了越南體驗到了真正的咖啡文化，儘管我到現在喝到黑咖啡，還是無法品味到多少的箇中滋味，但我會開始好好去深入、體會這個文化。</p> <p>越南真的是一個很美的地方，雖然我們的第一站胡志明市身為首都，就跟大台北地區一樣，都市化嚴重。這裡的人們其實跟台北人相差不遠，而且大多數來到越南探訪的人們，多半都會選擇這裡為他們的第一站，因此你可以在這裡體驗到最道地的越南生活型態，以及跟台灣相差不遠的網美店。我個人對於這種現象蠻驚訝的，很好奇越南人收入水平不高，為何網美店還會如此之多。之後了解到，原來是因為經濟起飛的緣故，越南目前的發展速度之快已經超乎我們的想像了。人們逐漸走出農田尋求更好的工作機會，越來越多的新創業開始發展，以及社群媒體興盛的緣故，現代人喜歡上社群媒體展現他們的自我，以期望可以透過社群媒體變成紅人，這個網紅現象看來也在東南亞國家持續發燒。</p> <p>不過就如同我前面所說，越南的美是美在它的歷史以及天然景觀，因為受到法國殖民的緣故，很多建築物以及生活習慣，都受到殖民國家的影響，讓他們的國家文化變得更特別。越南咖啡文化就是如此，因為法治時期的緣故，法國傳教士引進了咖啡樹到了越南，發現羅布斯塔在這裡成長的特別茁壯健康，後續因為政府政策的關係，更讓咖啡在越南各地遍地開花。</p> <p>在歷經長達將近七個小時的臥鋪車體驗，我們來到了大叻市。當地有名的咖啡業經營者帶我們來到一個名叫做哥霍咖啡的地方，這是一個名叫哥霍家族的越南當地少數民族所經營的咖啡農場。當時我真的很興奮，因為這個行程已經跳脫了我們原先接收到的行程規劃，況且在來越南之前我有做事前準備，已經有查到關於這個家族的特別之處的相關報導，因此我特別開心也感到很榮幸，可以經過地陪的帶領一探這個家族的神祕面紗。</p> <p>這趟旅途我想感謝領隊老師以及團隊夥伴，希望有機會能再參與國際志工的服務行程。</p>			

姓名	李孟潔	校名及系級	真理大學人文與資訊學系四年級
<p>從前，我總認為參與志工活動就是要一味的付出，這讓我有些抗拒，但這次的越南之旅，讓我發現其實收穫比想像中還要多。</p> <p>2018 年 7 月 30，我們踏上前進越南的道路，中耳炎的不適，讓我對越南之行減少了些雀躍。踏上越南的土地，第一個明顯的感受是悶熱，接著吵雜擁擠的人群映入眼簾，就像我對於東南亞的想像一樣。也許是無知，也許有些種族優越感，總之出發前我對越南的印象還是挺落後的。入住第一晚的家庭式飯店，是第一個讓我感受到舒適的休憩地，而夜間搭乘的長途臥鋪巴士也讓人感覺新鮮。在臥鋪巴士上看著城市與鄉村間的交替，山路蜿蜒，海拔越來越高，有種深入探索一個國家的感覺，這遠比每天住著豪華飯店，還讓人感覺充實。</p> <p>2018 年 8 月 1 號，凌晨 4 點我們到達大叻。比預定早 2 個小時，高山的涼空氣讓人為之清醒，也因為早到，我們看到了這個城市的第一道晨光，紫色、藍色、黃色和粉紅色交錯的天空，搭配著殖民地風情的房子。對於這樣的景色，我感謝司機冒命開的快車，如果不是他，這個時間我們可能還在酣酣大睡。</p> <p>在認識咖啡的旅途，我們跑遍了各個咖啡園，認識種植咖啡豆的少數族群，看見了咖啡豆生成的過程。本應是書上的知識，卻在這幾天成為了我服務過程中的經歷，而過程中幫助我們的人何其的多，讓這趟旅途變得十分精彩。我本來是個不愛喝咖啡的人，由於幼時對咖啡的苦澀記憶，使我下意識遠離它。直到看見農友們對咖啡的熱情，才使我改觀，願意試著去接觸、學習越南咖啡文化的知識。</p> <p>說到領隊老師，沿儒老師真的是我少數見過動身比動嘴來得多的老師。有他在的旅程，就算身在異國他鄉，卻還是有滿滿的安全感。這趟旅程不管是在大叻帶領我們遊歷的咖啡莊園主人韓，或是西貢人客旅行社的創辦人 Leo，直至帶領我們出隊的沿儒老師。從他們身上，我看見他們對我們百分百的付出，我打從心裡對他們有著滿滿的欽佩和感謝。</p> <p>我不知道原來一趟志工出隊，可以帶給人這麼多的經歷和學習，這是一趟充實而且值得所有學生去做的一件事。如果還有下一次，我希望我還能成為這當中的一份子，希望我還能透過親身感受，去經歷這個真實的世界。</p>			

姓名	陳俊璋	校名及系級	真理大學人文與資訊學系四年級
<p>在這六天的越南之旅中，我們一共去了兩個城市，一個是胡志明市，另一個則是大叻。本次參訪的咖啡店（莊園）有 The yellow chair、The married beans、KO KE EAFPE、củ lãn loves you 這幾間咖啡店（莊園）。這群咖啡農友讓我看見了越南咖啡豆的另一種價值，他們所追求的不僅僅是咖啡的質感，更多的是為了翻轉越南咖啡在國際上的不良印象，並教會客人要如何去品味好的咖啡。</p> <p>The married beans 是最早拜訪的咖啡莊園，我相當喜歡這個咖啡莊園帶給我的感受，那是種可以讓人放鬆身心、悠閒品味生活的空間，這是我一直在追求的感受之一，也很意外會在越南體驗到這份驚喜。在品味咖啡的階段，店主拿出有蜂蜜風味的咖啡，這讓我感到很新鮮，據說產量也很少。</p> <p>這趟旅程中，最讓印象深刻的還有 củ lãn loves you，這個森林遊樂區就像台灣的九族文化村一樣，讓人有種親近感，而且原住民文化的氣氛與建築也營造得很真實。在用餐過後，農友還帶我們去他的咖啡農場，他的咖啡農場地段很好相當靠近國家公園，而這是我第一次走入咖啡農場。說實話，在咖啡農場裡活動是一件相當不簡單的事，一個不小心就有可能發生意外，所以在艱難走著的過程中，我都會不自覺得佩服起從事這方面工作的農友。之後，咖啡農場的主人還帶領我們從上到下，認識咖啡豆與附近的環境生態，還順便帶著我們去看山頂上有著五百年歷史的神木，可以說是相當的熱情待人。</p> <p>最後是 The yellow chair 的店主 Hán，她是我們這趟旅程不可或缺的地陪，她不只擁有自己的咖啡園和品牌，同時也希望推廣越南咖啡的精華所在，可謂當地咖啡領域的專家。在這趟旅程中，Hán 帶著我們從城市到國家公園，講咖啡樹到咖啡豆，又從生豆聊烘培豆，為了使我們能聽懂，她還會放慢解說。Hán 會與大家聊如何烘豆，並且非常著重與仔細的解說。她認為好的烘培會帶出不同的滋味，甚至烘培師的好會與否會重影響咖啡風味，但烘豆的前置作業也是很重從挑豆曬豆洗豆這三步，才能成就最後一步烘豆。在 Hán 的咖啡廳 yellow chair 能夠體驗到好咖啡的沖泡方式，而品味咖啡的過程中，便能體會到 Hán 告訴我們的，好咖啡從挑選豆子、烘焙豆子到保存它，之後使用好的水與溫度沖出來這番話的精華所在。</p>			

姓名	陳鈺婷	校名及系級	真理大學人文與資訊學系四年級
<p>我是資訊志工陳鈺婷，感謝這次有這麼棒的機會可以去越南參訪，並前進胡志明市、大叻市進行深度旅遊。這次來越南主要探討的是越南咖啡產業。咖啡是全球貿易僅次於石油的第二大交易期貨，越南在全球咖啡是排名第二供應的國家，僅次於巴西。咖啡又被譽為黑金，但在如此龐大的交易鏈底下，我們想知道為何談到咖啡，提起越南卻不會對產品有加分效果。</p> <p>在下飛機入境後，走出機場大門已經是台灣時間凌晨近一點，映入眼簾的景象卻還是人山人海，耳邊傳來的是馬路交響樂，氣氛好不熱鬧，在順利抵達飯店後便快速地整頓一番，為明早在市區巡禮做準備。</p> <p>越南的咖啡文化很盛行，歷史可以追溯到法國殖民時期，由法國人引進咖啡並進行栽種，從此咖啡文化便深耕蒂固。越南的地理條件優越，咖啡主要栽種有兩大種類，一為羅布斯塔品種，全國境內種植比例約95%，其品種耐旱與抗病蟲害並且自行生長能力較佳，種植產地適合於海拔200-600米，因此被廣泛種植；其二為阿拉比卡品種，產量全國約為5%，其中我們拜訪的大叻市就是全國出產阿拉比卡豆最多的地區，阿拉比卡品種生長條件適合於海拔500-2000米，海拔愈高品質愈好，因為產量稀少因此價格較為昂貴。</p> <p>在越南隨處可見一間間的咖啡廳，對於越南人來說，喝咖啡是平價消費，上咖啡廳更是家常便飯。可見喝咖啡就像喝水一樣平凡，而四處林立的咖啡廳也創造了許多附加價值，咖啡已不僅僅是一杯提神飲料，更是象徵著生活上所有的社交活動。咖啡廳裡常見的有經貿往來者、情侶約會、朋友間的聚會、以及帶著書本電腦的工作者，可見咖啡廳不只是享用餐點的地方，咖啡只是個媒介，而咖啡廳就像是個經營人際網絡社交的重要通道。</p> <p>嚐到越南咖啡，你可能會發現，這邊的人烹調咖啡多數加入煉乳還有很多的冰塊，那是因為咖啡豆的種類而致。在消費市場上越南人偏向羅豆的飲用，味道特性較苦澀，咖啡因含量較高，這也是羅豆最大的特色。由於非常苦澀又因烘培手法採用深焙的關係，若是直接沖泡如黑咖啡這般直接飲用是非常難以下嚥的，因此才會在冰塊、糖奶的調味方面作上特別的處理以符合大眾嗜口性。</p>			

姓名	陳禮鑫	校名及系級	真理大學人文與資訊學系四年級
<p>還記得，上次我們參與國際志工是到越南Sam的Sunny Farm，做農業交流及農場體驗。沒想到再度踏入越南胡志明市已時隔一年，這是我第二次來到越南這個充滿歷史背景的美麗國家，第一次初訪胡志明市的記憶依舊清晰，晴朗的天氣、熱情的人們、處處可見法國殖民時期的建築設計，留給我對這個國家極大的美好印象。</p> <p>這次到越南，是為了做精品咖啡的參訪及交流，在我們前往目的地的路途上，處處都能聞到濃濃的咖啡香。沒錯，越南現在為世界咖啡第二大的出產國，2012年還擠下巴西變成全世界最大的咖啡出產國。身為咖啡重度上癮者的我，每天都得來杯咖啡提神，而越南對我來說簡直就是夢幻國度，低廉的價格就能享受到比知名連鎖咖啡店還要好的咖啡品質，可謂物美價廉。</p> <p>晚上，我們隨著當地導遊Leo體驗第一次的臥鋪車，搭著夜車前往他們的咖啡產地——大叻。經過7小時的車程，我們終於抵達海拔1800公尺的大叻，這個地方在殖民時期是法國人的避暑度假勝地，所以建築物都非常精緻且帶有濃濃的法式風情。接著，我們跟著導遊leo拜訪了本次擔任我們與當地人溝通橋梁的咖啡農主——韓。韓在當地擁有自己的咖啡園、咖啡品牌以及咖啡廳，可以說是對咖啡瞭若指掌的專家，而且她對咖啡具有非常大的熱情。講解過程中，韓不僅為我們介紹不同種類的咖啡，也教我們如何分辨咖啡豆的好壞，以及咖啡要如何從原豆到完整包裝出產的過程，其中包含了採收、日曬、烘焙，以及不同種類咖啡豆調味的方式。當然，也少不了如何去品嚐好喝的咖啡。</p> <p>在大叻期間，我們除了拜訪韓的咖啡莊園外，也參觀了他朋友的莊園以及工廠。在與他們訪談中，扭轉了我對越南以及越南咖啡豆的刻板印象，我曾以為他們還再用土法火烤的烘焙方式，沒想到他們的製作方式已經進步得如此神速，烘焙出來的咖啡豆種也都相當的順口好喝。要不是有參與這次的國際志工，我也不會得到關於咖啡的新知吧！</p> <p>真的很開心能夠再次來到越南參訪，可謂學無止盡。這次到越南又讓我認識了不同的人事物，也習得品嚐咖啡好壞的技能，對我來說真的是收穫良多。非常感謝指導老師以及夥伴們一路上的互助與包容，希望還有機會與大家一起參與國際志工的服務，學習到更多的新知。</p>			

姓名	廖育霈	校名及系級	行政助理
<p>這是一趟顛覆想像的旅程。不過短短幾天的時間，讓我從一個對咖啡一無所知的初學者，變成一個知曉越南咖啡文化的小小達人。</p> <p>提到咖啡產地，就不得不說世界咖啡輸出產量前幾名的佼佼者——越南。十九世紀，在法國的殖民統治下，由法國人引進種植的高級豆子，開拓了越南咖啡農場的市場，而越南茶也逐漸被咖啡取代。如今，越南街道處處都是咖啡店，喝咖啡就如同喝水般自然，咖啡文化儼然成為越南人民生活中不可或缺的一部分。不過，即便有著這樣的認知，我腦海中依舊存在著對於越南的刻板印象；直到抵達越南，在採訪了各式各樣的咖啡農友，實際感受當地生活風貌，才打破我一直以來對越南的想像。</p> <p>從胡志明市到大勒的路途中，因為有了 Yellow Chairs 精品咖啡店的主人——韓的解說及溝通，以及在越南的台灣創業青年——西貢人客創辦人之一的 Leo 的幫助下，這趟深度旅遊式的採訪工作才能順利進行，也讓我深刻體會到團隊合作與在地配合的重要性。不過在我們的參訪過程中，個人認為比較可惜的一點，就是專訪過程中，為了確認攝影機的畫面，我大部分時間都沒辦法專心聽農友們的解說，都得等事後請夥伴們告知，或從影片中觀看才會得知當時的交談內容。</p> <p>透過採訪，我們可以知道政府對於咖啡農友的態度，也能了解如何篩選好豆子、烘焙豆子、清洗豆子的方法，以及他們對於咖啡種植和品質的把關堅持。這讓我意識到越南咖啡，品質比我想像中的還要好很多，倘若沒有這次的採訪行程，我可能還是會繼續沉浸在過時的思想裡，擅自斷定越南咖啡的品質。</p> <p>在我們拜訪過的咖啡店裡，我對韓的 Yellow Chairs 精品咖啡店最有印象。雖然我不喝咖啡，但我喜歡韓講述的理念，一杯咖啡不應該一口氣喝完，而是要細細品味。一杯好咖啡需要好的原料、對的比例、會沖泡的人以及適合的環境，再用心製作後送到客人的面前，比起快速消化不如享受長久一點，我認為韓的咖啡道出了人生，也道出了越南咖啡文化會如此迷人的價值所在。</p> <p>我相當慶幸自己有機會參與國際志工的行列，不論是煮咖啡、挑選豆子到摘下咖啡的種子，一切都是那麼新鮮，即便我並不喝咖啡，但我仍然喜歡越南獨有的咖啡文化。期許未來學校能和越南農友們達成良好合作關係，讓學生能在當地進行至少一個月的實習時間，如此一來肯定能夠更深入異國偏鄉農友的議題之中。最後，再次感謝領隊老師、團隊夥伴以及計畫經費補助單位，讓我有機會參與本計畫的工作項目。</p>			