

聲名遠播

農工時期學生實習產品的銷售

楊敏雅

聲名遠播—— 農工時期學生實習產品的銷售

楊敏雅

緣起



四健會專家白仁德先生蒞校參觀



四健會座談會——彭家瑞
校長 & 四健會專家白仁德
先生

民國 41 年，農村復興委員會（簡稱「農復會」）邀請美籍農村青年教育專家白仁德 (Mr. A. J. Brundage) 先生來臺擔任農村青年工作方面的顧問；經過他在地考察，瞭解臺灣當時的背景條件後，建議我國參酌、仿效美國在農村推行的以青年為主角的「四健會」。農復會經審慎評估後，同意採納他的建議並決定先選擇幾所省立農校開始試辦。

白仁德是秉持杜威「教育即生活、成長及經驗的持續改造」的教育哲學思想，並且將此理念實際轉換成行動的一位實業教育家；在美國，他也曾以「郡」為執行單位實際推行過。

當時推行的方式，分學校四健會和鄉鎮四健會兩大系統分別運作。在鄉鎮四健會的組織面上，主要是透過農（漁）會推廣；學校四健會的運行則以與農業有關的職業學校為主，除了在課程中學習農業知識外，另安排學生參加四健會組織，透過作業組活動實際參與農場作業。

這項業務前三年是農復會主辦，自民國 44 年以後則由教育廳接手；經費由省教育廳向行政院申請的專款補助，在學校體制內，視同實習作業的一環。綜合來說，這項活動的作業要點在販賣實習成品後轉換成實習材料費，如此不斷的循環運作下，實習學生也有些許津貼，也達到讓學生實際參與從生產到行銷的完整過程的目的。

民國 41 年 11 月 22 日白仁德先生蒞校考察；43 年 10 月 4 日白仁德與教育廳有關人員來校舉辦為期二天的「四健會指導員講習會」，至此，本校參與「四健會」的時代正式展開。

在本文中，由於陳述的往事從 40 年代初至 70 年代中期，時間長，加上各時期生產品及銷售的方式也不盡相同，因此，只能概略地勾勒出一個輪廓以供參考。感謝前土木測量科黃桂生主任以曾經住過教職員宿舍，是個忠實且持久的消費者身分提供經驗談；筆者將以親身經歷的方式陳述，以增添貼切感。

生產與銷售

民國 50、60 年代，在總務處下設有營業組，它位在農林時期的養蠶室。這個空間光復初期是供「實習總處」使用，直到 50 年代初，實習總處遷移至校本部行政區後便轉撥給營業組使用。當時各科學生實習生產的產品都經由該組集中銷售；民國 64 年該組裁撤後，各科產品的銷售方式不盡相同，園藝、農藝科生產的花卉、蔬菜、蕃薯、玉米等產品，有些是由實習學生或該科工友親自或提或挑至各辦公室與眷舍去兜售。至於當時各科的出產品，大致如下所述。

畜牧科

牛奶、羊奶是招牌產品，由於是學校自養的牛羊，飼料、牧草都經過精挑細選，因此，奶質純、味道佳，香濃可口，銷售情形一直保持在巔峰狀態，除大部分供應校外宜蘭市區固定訂戶外，能夠提供零售的量已不多。

唯在戴華校長任內，經常在 7 點 30 分召開一、二級主管的「早餐會報」，會中的飲料就是畜牧科的新鮮牛、羊奶。此外，有外賓來訪或來校參加會議，只要是在 10 點以前開會，會場中必定會供應牛、羊奶。

外送固定訂戶的工作相當累人。首先，畜牧科同仁清晨 4、5 點鐘就得將生奶加熱、殺菌、消毒、裝瓶完畢，再由營業組長張燈圍及組中同仁分送到宜蘭市區的各訂戶家中；每逢奶量較高時，該科同仁會送至各辦公室兜售或透過廣播任由校內同仁至該科零購。

至於雞蛋或年節時透過預約的方式提供現宰的雞隻，也販售新鮮的羊肉及肉類加工品，惟時間不長。

森林科

林場山上種植的相思樹及其它雜木不定期的標售，由於數量較大，收入也相當可觀。

園藝科

時令花卉及蔬菜由學生或技工提來賣，在眷舍是最受歡迎的，尤其是香水百合，大家搶著要。

農經科 (農業經營科) 或農藝科

在光復初期，由於戰後民生凋敝，大環境欠佳，學生實習種植的多半以稻米、蕃薯、玉米為主，偶而也會利用農閒時間在田邊、隙地上種植些比較粗放的蔬菜。

農村家事科

涂富美老師指導學生製作的戚風蛋糕，經常一廣播宣佈蛋糕出爐的消息，瞬間即搶購一空。

家事科的另一項熱銷產品是用磁罈密封的「冬菜」。在 50 年代前後，市區小吃的麵攤上，它是吸引顧客相當重要的一味「佐料」，或者說成當作「佐料」用的小菜。只要在麵裡加上少許，清香立即撲鼻而來，有點類似時下酸菜麵的吃法，但無論在風味或製作方法上，冬菜比酸菜都精緻得多。

冬菜為傳統醃菜之一，以大白菜、食鹽水、蒜為主要材料，製作 1 斤成品約需 3 斤白菜，3 兩蒜，2 兩鹽。將白菜風乾晾曬脫水至 1 斤左右，切碎，加鹽、蒜末拌勻，繼續脫水至成品。60 年代左右，農村家事科主任巢寅相教導該科食品加工課程，即親自帶學生從選菜到裝罈，每個步驟都不馬虎；由於製作材料精挑細選，衛生條件要求嚴，製作方式道地，風味佳，產品數量少，因而成品還沒有開始販售，早已被校內同仁預訂一空。巢主任調教務主任後就未再製造了。

這項產品 70、80 年代以後，市面上也很少見到成品販售，因為加工程序費時費力，尤其冬菜必須經過日照萎凋，這期間最怕遇到風沙；加上所得利潤又相對微薄，也就沒有人願意去發揚光大了。這種置入磁罈中等待發酵完成，食用時，開罈刹那的那股特殊香味，十分令人懷念。

食品科聲名遠播

食品加工科 (前稱「農產製造科」，簡稱農造科) 是學校生產品銷售的主力。早期 (40、50 年代) 的冰品、海綿蛋糕、醬油、臘肉、月餅、羊羹和蜜餞銷售時期最久，也最受校外人士喜好，聲譽遠播。現今宜蘭市「順德行」的老闆許桂堂 (職校時曾任總務主任)，與「橘之鄉」的老闆娘洪美芳 (高職、專科、學院時期在該科任教，民國 90 年退休)，當年都是科中的生產主力，尤其林宏一老師擔任科主任時身先士卒，親自帶領師生生產，由於產品衛生好，風味佳，如：月餅、香腸、臘肉、醬油都得事先訂購，尤其是在年節關頭，若不提早 1、2 個月訂貨，絕對是買不到的。

改制專科那年，曹校長初來乍到，台大農學院不少老朋友專程來看他，並且在圖書館 (現

人文及管理學院院址)前庭種了兩棵帝倫桃樹和兩棵玉蘭樹留念，他們說農學院裡好多同仁幾乎每年中秋節和春節前都會開專車來載回預訂的月餅、香腸、臘肉……，而且數量都蠻大的。他們對我校產品的品質、風味及衛生都讚不絕口。

食品科在全省高職學校組四健會各活動比賽中，一直是表現最為優異的一隊，60年代中期以後開始有全省性的大型競賽，本校先後榮獲：1. 民國66年四健會食品加工組共同作業組競賽及方法示範組雙料全省冠軍；2. 67年在前述二項競賽中再度連莊全省冠軍；3. 68年三度連莊冠軍，這三次冠軍都是在林宏一科主任任內(64～68)贏得的；4. 69、70年洪美芳主任任內再得二次；5. 74年魏清雄主任任內第五度獲獎。自75年以後，因升格專科才未再參加。

食品科屢獲大獎，除了科中設備齊全，生產量高之外，最主要的因素是師生全員投入，大家把它看成是一份責任，一項榮譽所使然。時至今日，一些老校友們聚在一起，也常會談起這段榮譽史；此外，民國69年5月1日中央日報報導，食品工業研究所商請本校輔導宜蘭縣內廠商改良蜜餞、鴨賞等食品的加工製作，以提昇品質。民國73年5月24日中華新聞報導：「宜蘭農工研究製造／完全美味脫水金棗／重點在防腐貯存金棗／對宜蘭縣的特產加工不啻是一大喜訊」。

至於其它各科，如：家事科，儘管平時皆以學生的實習作品為主，無大量生產的條件；如：畜牧科，因牛羊隻數少，奶源受限，雖曾賣過肉鬆等肉類加工品，却囿於設備無法大量生產。不過，大家都曾全力投入過，也都盡心了。

作者簡介

楊敏雅，《國立宜蘭大學校史》第一、二、三輯編輯；本系列叢書《藝林文苑》編纂（與劉雅倫合著）。