

愛與土地的良善循環——

# 泰源喜樂農場與 聖母健康農莊



» 身兼部落廚房的泰源健康活力站

## 綠色醫院不只治病、更要促進健康

近年有機農業日漸受到重視，但你知道醫療也可以很有機嗎？隸屬於天主教會花蓮教區的臺東聖母醫院，以成為符合世界潮流的「綠色醫院」(green hospital)為目標。綠色醫院的定義，是「持續降低對環境的衝擊且能提升民眾健康的醫院，了解人類健康與環境的關係，並透過管理、政策與經營來實踐。」綠色醫院的十大指標中，「食物」即是非常重要的一環，目的為改善人們過度食用加工食品、重視工業化農業對環境的傷害、促進當地永續農業發展。如院長陳良娟所言：「醫院開餐廳、種田並不是不務正業，如果能藉此讓人們更健康，自然不必為他們看病。」

跟藥物相比，聖母醫院更重視飲食本身的療效及對身體的益處，如糖尿病等慢性病患者，也會透過營養師進行營養衛教，而不只是單純的開藥治療。即使是有咀嚼或吞嚥困難的送餐對象，醫院也會細心將絞碎的食物分開盛裝，讓他們能品嚐食物的原味。

## 兼顧長照與預防醫學的喜樂農場

臺東聖母醫院在安朔、大溪、嘉蘭、知本、臺東市區、泰源、成功、蘭嶼共有八個部落廚房，每日提供約一千個便當給臺東地區的獨居長者及弱勢家庭。為了讓長者們能吃得安心，同時降低食物里程，除於知本「聖母農莊」栽種食材外，並於泰源設置健康活力站，借用部落居

民因年老而無力耕作的田地，由醫院員工以無農藥、化肥施用的方式種植稻米、蔬菜等。藉由讓長者們共同參與協助農事方式，促進他們的身心健康，同時也達到預防醫學的目的。

泰源喜樂農場所種植的稻米提供送餐所需之餘，也以「恩典米」為品牌販售，作為部落廚房及偏鄉照護運作基金來源，十分受到消費者歡迎。曾有人建議醫院將所有恩典米都對外銷售，再購入較便宜的米供送餐之用，以補貼開銷。但院長認為部落廚房的初衷是要提供健康、安全的食材，因此仍堅持使用自家種植的恩典米供應部落廚房使用。

### 以愛為名的食農教育

除致力於社區長期照護，聖母醫院為了推廣健康飲食的概念，在知本「聖母健康農莊」設立田園餐廳，用平易的價格提供蔬食餐點、無添加手工麵包、手工豆腐、香草茶等服務。聖母農莊也提供飲食體驗DIY活動，包括手工麵包、豆腐及愛玉的製作等。手工麵包則會加入消費者在園區中自行採摘的香草植物原料以增添風味，此外，農莊也針對國小學童設計環境教育課程，並將食農教育元素融入環境教育中，內容包括水循環、土壤化育歷程、觀察農莊生物、認識日常生活中的食物及加工品等。從學齡兒童到長者照護，聖母醫院結合醫療、友善農業的食農教育，不僅深化醫療的含義，也讓我們看見愛與土地的良善循環。



» 喜樂農場「恩典米」種植



» 餐廳供應農莊種植的有機蔬菜



» 醫院員工與部落居民共同耕作的田地



» DIY手工豆腐模具



» 迷迭香烤雞



» 農莊中種植香草所製成的茶包

### 業者資訊

|      |   |
|------|---|
| 餐桌名稱 | 臺東聖母健康農莊  |
| 餐桌主人 | 臺東聖母醫院  |
| 地址   | 臺東市知本路二段370號  |
| 電話   | 089-512789  |
| 網址   | <a href="https://www.healthfarm.com.tw/page1_2.html">https://www.healthfarm.com.tw/page1_2.html</a> |
| FB   | 臺東聖母健康農莊、泰源健康活力站  |
| 餐桌特色 | 健康田園料理  |
| 營業型態 | 週日~週四09:00~17:00、週五~週六09:00~20:30<br>體驗活動請先電洽預約   |
| 營業項目 | ● 農特產品 ● 餐飲 ○ 住宿 ● 導覽/體驗  |

