

**藝文**

**醫療結合觀光　輔英科大推動琉球永續照護新典範**

[創新聞](https://news.owlting.com/vendor/176)

10 月. 20, 2025

【創新聞記者 吳月惠／高雄 報導】屏東縣琉球鄉觀光熱潮正盛，曾有一日萬人登島紀錄，衝擊當地生態，輔英科大醫學與健康學院 USR 團隊在該地區執行「琉連忘返、愛待琉鄉」計畫，獲得亮眼成果，並在 2025 大學社會責任實踐博覽會（USR EXPO）上展出，成果備受矚目。

林惠賢校長表示，「琉連忘返、愛待琉鄉 — 在地安養精準健康促進人力培育計畫」由本校老化及疾病預防研究中心葉耀宗主任與醫學與健康學院陳中一院長共同主持，攜手護理學院與人文與管理學院專業量能，結合醫療照護、精準營養、美容保健與觀光產業四大領域，致力於推動小琉球高齡照護、健康促進與綠色永續旅遊，實踐輔英「以專業回饋地方、以行動實踐責任」的教育理念。

林惠賢指出，該計畫是由教育部 USR 第四期的延伸，以「高齡友善、永續宜居」為願景，整合四大子計畫：自立支援健康老化、精準營養扎根健康、高齡保健在地安居、綠色民宿永續安全，在小琉球建立健康照護與永續觀光的共榮生態系，上月參加在臺北花博公園爭艷館舉行的 2025 大學社會責任實踐博覽會（USR EXPO），獲致各界一致好評與關注。

陳中一院長說，「自立支援・健康老化」是由物理治療系陳麗秋主任與陳姝希副教授帶領學生深入社區，協助長輩進行體能與衰弱評估，設計客製化運動小卡及製作多語版教學影片，協助新住民與外籍照護者安全使用復能設備，讓在地長輩獲得良好照護。

葉耀宗主任表示，小琉球腎臟病盛行率高於台灣其他縣市，「精準營養・扎根健康」計畫由保健營養系吳明修主任與醫學檢驗生物技術系邱敏熙助理教授合作，進行當地飲食調查，研製仿真食物模型作為衛教教具，提升居民飲食識能。

葉耀宗指出，團隊與當地漁會合作，開發以當地特產魚類「鬼頭刀」為主的健康罐頭食品，初步研究顯示具改善肌少症與腸道菌相的效益，並積極推動食農與食魚教育。

「高齡保健・在地安居」由健康美容系柯美華副主任與黃曉玲助理教授於琉球漁會設立健康美容教育中心，開設芳療與保健課程，輔導居民取得專業證照並發展第二專長。

陳中一表示，遊客使用一般的防曬乳，部分化學成分會干擾珊瑚基因，影響其生長甚至導致白化，團隊與在地業者合作推動「海洋友善防曬」行動，於花瓶岩、遊客中心及民宿舉辦衛教活動，喚起遊客對珊瑚生態保育的重視，進而改用環保防曬產品。

「綠色民宿・永續安全」是重中之重，由休閒與遊憩事業管理系于建中主任主導，協助小琉球民宿導入「ISQM 國際服務品質認證」，提升旅宿品質與永續形象。團隊辦理 AED 急救訓練並設置多台設備，打造「綠色民宿安全網」，同時透過「管家服務」課程與「CSIM 服務稽核管理師」證照輔導，培育具國際服務視野的人才。