

2014 國立交通大學

印尼國際志工團 I-DO5 成果報告書



指導單位： 教育部青年發展署

贊助單位： 華碩文教基金會

合作單位： 台灣雨林咖啡

印尼白象大學

目 錄

壹、 計畫簡介.....	3
一、 計畫緣起.....	3
二、 服務內容.....	3
三、 服務時程表.....	4
四、 我們的足跡.....	5
貳、 指導、贊助與合作單位.....	6
一、 指導單位：教育部青年發展署.....	6
二、 贊助單位：華碩文教基金會.....	6
三、 合作單位：.....	6
1. 台灣雨林咖啡.....	6
2. 印尼白象大學.....	6
參、 I-DOS 團隊名單.....	7
肆、 行前培訓內容與時程.....	7
一、 學期前國際志工培訓營.....	7
二、 學期中培訓課程與時數.....	7
三、 暑假集訓課程.....	8
四、 行前籌備實錄.....	9
伍、 計畫執行成果與紀錄.....	12
一、 2014 台灣亞齊國際咖啡教育工作坊.....	12
二、 田野調查.....	33
1. 咖啡農家生活.....	33
2. 其它田野紀錄.....	43

陸、 團隊推廣效益分析	47
一、 Facebook 粉絲專頁	47
二、 交大校慶擺攤.....	49
三、 綠市集手沖咖啡推廣活動.....	50
四、 剪報與相關報導.....	50
柒、 檢討反思與展望	52
一、 團員個人心得與反思.....	52
二、 團隊總檢討.....	67
1. 行前籌劃部分.....	67
2. 整體工作坊建議.....	67
3. 田野調查檢討.....	68
捌、 財務狀況.....	69
玖、 附件：活動照片集錦.....	70

壹、計畫簡介

一、計畫緣起

17 世紀，隨著帝國主義的興起，歐洲列強放眼世界，開始在世界各地建立殖民地進行殖民，印尼也在這個時期展開該國歷時三百四十年的殖民歷史。殖民時期的印尼，受到歐洲殖民母國荷蘭的強勢介入，為了滿足殖民母國對經濟作物的需求，硬生生從原本種植糧食作物的農作型態，改為種植經濟作物的熱帶栽培業。為了提高經濟作物的產量，農民進而擴大農區向雨林開發，砍伐大量樹木。然而，1950 年代環境保育意識在歐洲萌發，西方勢力再次以保育意識進入印尼的雨林，為了滿足環境價值，將依賴雨林經濟作物維生的農人，趕出雨林，以減緩雨林繼續遭到砍伐。當時對於雨林的保育有許多論述和方法，例如由學者、NGO，甚至政府進行對雨林的管制、立法等等，但是這些想法及論述都秉持著一個固定的原則——將砍伐雨林的農民抽離雨林，這對當地居民有相當大的侷限。

在這次的志工服務計畫中，我們希望重新思考雨林保育的方法及實行對象，將保育雨林的想法交予「取之於雨林，用之於雨林」的當地農民，讓人與雨林共生共存，以達到人道的雨林保育方式。而過去那種強加世界環保觀念於當地農民的行為，已經明顯可知並無法成為保育雨林的長久之計。為了解決雨林問題，過去我們著重於實際樹木的種植，但種的速度遠不及砍伐的速度，這種方法如緣木求魚。因此在 I-DO5 我們提出了嶄新的概念，以「知識的種子」取代樹木的種子，希望透過與白象大學的交流，向未來印尼咖啡的從事者分享咖啡知識及歷史堆疊的多元文化，期許以這樣的方式透過印尼當地的精英讓知識的種子在當地萌芽，進而希望印尼的青年能為自己的未來多一點選擇的力量。

二、服務內容



為了落實人與環境共存的理念，I-DO5 將首次的服務內容規劃為兩大部分：

第一部分是 2014 台灣亞齊咖啡教育工作坊：

我們將以咖啡相關知識做為媒介，搭起生產端與消費端的橋梁，並且藉由這樣的交流平台，增進彼此的合作與信任關係。

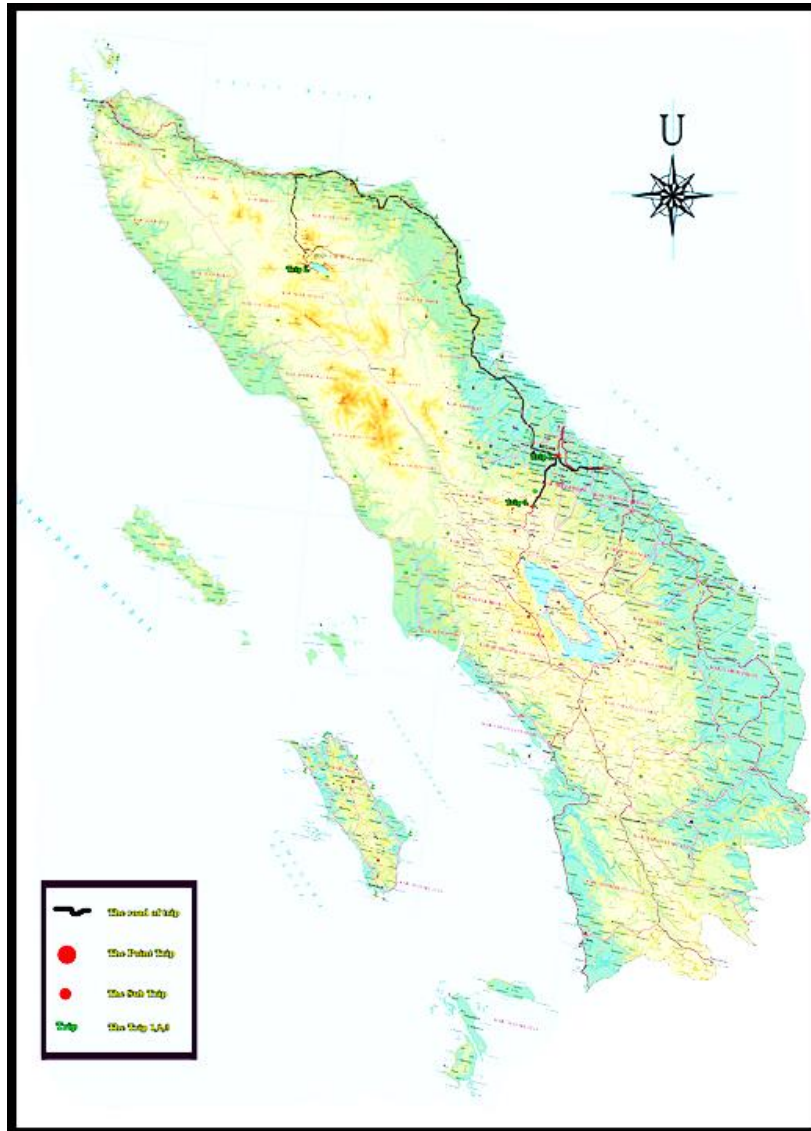
第二部分則是印尼當地的田野調查：

透過這次的出團機會，我們將記錄當地現況資訊，希望成為未來志工團後續服務的基礎，也期待在未來硬體方面補足後，使資訊中心做為收集、更新咖啡與農技相關資訊的駐點，進而整理成有效的教學資源，協助培力當地未來的咖啡農，對他們的咖啡、資訊知識有微薄貢獻，也是未來 I-DO 實行的方向之一。

三、服務時程表

日期		活動		備註
Day1	8月8日	桃園機場→吉隆坡轉機→棉蘭		
		與雨林咖啡團隊確認工作坊程序		
Day2	8月9日	棉蘭→Takengon		16小時車程
Day3	8月10日	參觀塔瓦湖		
		教案準備及排練		
Day4	8月11日	白象大學 工作坊	開幕式	
			台灣文化介紹	
Day5	8月12日	白象大學 工作坊	咖啡消費文化	
			咖啡泡製文化介紹	
Day6	8月13日	白象大學 工作坊	咖啡產銷鏈	
			台灣小農案例分享	
Day7	8月14日	白象大學 工作坊	液肥教學與實作	
			火箭爐教學與實作	
Day8	8月15日	拜訪白象大學		舊校區
		拜訪白象大學		新校區
		拜訪 Takengon 農民		
		參觀清真寺		男生
		拜訪 Bener Meriah 農民 Ayah		
Day9	8月16日	田野調查：咖啡農家生活		
Day10	8月17日	拜訪 Bener Meriah 咖啡收購商		
		參觀農民 Ayah 的咖啡園		
		Bener Meriah→棉蘭		15小時車程
Day11	8月18日	參觀清真寺(Masjid Raya Almason)		
		參觀馬來蘇丹皇宮 (King House Maimoon)		
		參觀棉蘭傳統布市場		
		參觀棉蘭印度廟		
Day12	8月19日	拜訪可可園		
		參觀棉蘭郵局		
		討論成果報告製作、總檢討		晏霖老師指導
Day13	8月20日	拜訪紅樹林保育 NGO		
		手工蠟染(Batik)體驗		
		雨林咖啡總回顧與心得交流		
		棉蘭→吉隆坡		
Day14	8月21日	吉隆坡→台灣		早上抵達台灣

四、我們的足跡



貳、 指導、贊助與合作單位

一、指導單位：教育部青年發展署

二、贊助單位：華碩文教基金會

藉由「再生電腦希望工程」除了直接贊助、捐助三台再生電腦，還贈與 I-DO5 大量的物資，做為工作坊及與印尼農民交流的禮物。

三、合作單位：

1. 台灣雨林咖啡

台灣雨林咖啡建立的是一套完整的，並且是由台灣人和印尼人平等合作的咖啡公平貿易經驗，不再只是依賴商業利益交換，並且要從產地的農民生活關懷與農村發展規劃開始，取消中間剝削，建立蘇門答臘當地對咖啡產業的主體性及詮釋權。雨林咖啡也邀請消費者與咖啡直接對話，並轉化成保育雨林的行動，使「消費」行為不再意義空泛。

I-DO5 印尼出隊計畫的後勤主要由雨林咖啡在印尼的團隊提供，也介紹我們與白象大學接洽，促成這次咖啡工作坊的三方合作，雨林咖啡更安排 I-DO5 團隊入住當地農戶，體驗農家生活，與農民面對面的懇談，讓我們更加深入了解當地咖啡產銷鏈的問題癥結，以利來年的服務計畫可以更針對問題點著力，發想更好的教案。

2. 印尼白象大學

印尼白象大學位於咖啡產區，也是中亞齊的唯一高等教育學府。校內的大學生畢業後大多留在當地，成為咖啡農或咖啡相關產業從事者；因此，也正是第一線的雨林保育者。這次 I-DO5 到白象大學與大學生進行交流，希望能在與白象大學的交流合作中，導入數位化的資訊，減低數位落差，使位處咖啡世界級產區的白象大學，成為整合當地關於咖啡產銷知識的資訊化數位中心。

這次的合作，白象大學方面主要宣傳及召集校內的學生在暑假期間參加這次的工作坊，並在工作坊結束後與交通大學交流，希望我們未來能繼續與他們合作，舉辦類似的咖啡交流工作坊，給當地的學生帶來外來的刺激。

參、 I-DO5 團隊名單

蔡晏霖	指導老師
盧昱蓓(Apple)	國立交通大學服務學習中心印尼國際志工計畫助理
吳維宸(Clovia)	華碩代表
林祖繹(Lance)	團長—機械工程學系三年級
陳昱維(Wellis)	副團長—資訊工程學系二年級
林雍容(Sabina)	團員—土木工程學系三年級
吳玟潔(Liz)	團員—外國語文學系三年級
陳嘉筠(Joyce)	團員—人文社會學系三年級
黃惠農(Brian)	團員—運輸與物流管理學系三年級
黃瓊宇(Eric)	團員—人文社會學系三年級
楊宜庭(Heidi)	團員—人文社會學系三年級

肆、 行前培訓內容與時程

一、學期前國際志工培訓營

時間	主題	時數
1月20日(一)	國際志工與服務理念的說明、前團經驗的分享	8
1月21日(二)	與今年度團隊服務方向	6
合 計		14

二、學期中培訓課程與時數

時間	主題	時數
2月18日(二)	Overview of past experience & Outlook to I-DO 5	2
2月25日(二)	Why coffee?台灣小農經驗和熱帶栽培業的哀愁	2
3月4日(二)	咖啡面面觀-1	2
3月8日(六)	新竹東海田插秧實作	4
3月11日(二)	志工生活化—培養正確的國際志工態度	2
3月18日(二)	專案管理與需求分析及服務方案討論及企劃書撰寫簡報：企畫書內容報告	2
3月25日(二)	咖啡面面觀-2	2
4月1日(二)	服務方案討論及企劃書撰寫	2
4月8日(二)	前團團員傳承與分享	2
4月22日(二)	Flying V 群眾募資計劃成功案例經驗分享—上學真好，部落孩子攜手教學計劃	2
5月6日(二)	印尼歷史大事紀中的伊斯蘭傳播	2

5月20日(二)	清大坦尚尼亞團經驗分享	2
5月24日(六)	千甲里 CSA 農場—土地循環及液肥製作-1	3
5月25日(日)	新竹關西樸門設計—火箭爐實作	5
5月27日(二)	千甲里 CSA 農場—土地循環及液肥製作-2	2
6月7日(六)	用影像說故事	2
6月10日(二)	白象大學工作坊教案第一次試教	2
合 計		40

三、暑假集訓課程

時間	主題	時數
7月1日(二)	白象大學工作坊教案第二次試教	8
7月10日(四)	宜蘭松園小屋白象大學工作坊教案第三次試教	8
7月11日(五)	宜蘭松園小屋台灣咖啡消費經營實務與小農經驗分享	8
7月17日(四)	白象大學工作坊教案第四次試教	8
7月18日(五)	台中東勢雨林咖啡基地探訪與農業技術教學	8
8月4日(一)	採買、物品器材確認	8
8月5日(二)	白象大學工作坊教案第五次試教	8
8月6日(三)	教案活動演練與交流活動準備	8
8月7日(四)	行李準備與教案材料確認	4
合 計		68

四、行前籌備實錄



每次課程結束，I-DO5 會留下來討論教案的內容設計



張宏宇教授認真的指導我們影像拍攝的技巧



在千甲里農場學習樸門生態永續設計



學習火箭爐的原理及製作方法



訪問獨立咖啡店—江山藝改所的老闆



建泰老師講解液肥製作



子鈺老師介紹印尼文化脈絡



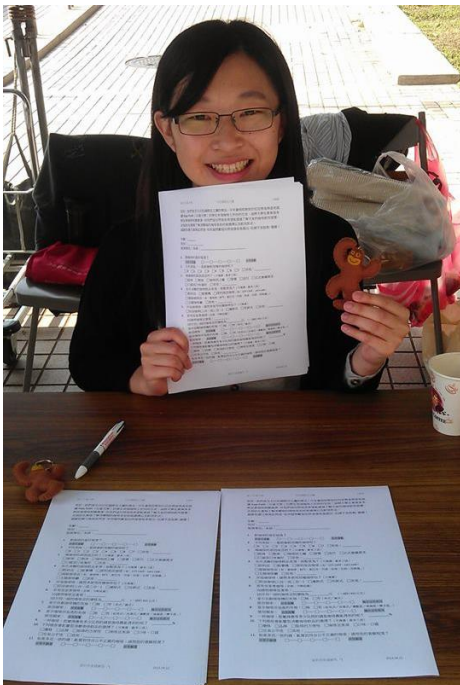
I-DO5 認真投入於學期中的課程



綠市集擺攤與認識新竹在地小農



向香靜老師學習手沖咖啡的泡製方法



校慶擺攤的填問卷喝咖啡活動



填問卷過程中，也和同學介紹雨林咖啡的概念



宜蘭松園小屋—
咖啡館經營實務練習



台中東勢—
前往咖啡果園認識咖啡樹的構造，以及觀摩經過
剪枝的咖啡樹



宜蘭松園小屋—學習如何分辨咖啡生豆優劣



台中東勢—
到資材行認識肥料對於作物的影響以及了解早
期農人與資材行的賒帳關係



宜蘭松園小屋—
工作坊教案第三次驗收與檢討



台中東勢—
前往東勢農會果菜市場，了解水梨品質與收購價
格間的關係

伍、計畫執行成果與紀錄

一、2014 台灣亞齊國際咖啡教育工作坊

工作坊的目標是提升咖啡小農的主體性，希望藉由和白象大學學生與在地咖啡小農的交流和分享中，激發出彼此對於改變現今咖啡市場中咖啡農遭受的剝削的問題，因此工作坊的設計和教案的安排，是以發展小農主體性為根本概念，並透過不同教案呈現咖啡所涉及的不同面相，開啟對於咖啡更加深入及廣泛的交流平台。



由於白象大學的學生畢業後多數都從事咖啡相關產業，因此白象大學成為一個最佳的咖啡知識培力場所，透過白象大學農業相關學系同學與在地咖啡小農的參與，更加直接有效的和咖啡生產端產生聯結與交流。

I-DO 團隊第一次和白象大學合作，因此在這次的 Workshop 中，不僅在資訊、文化上有交流和互動，也能讓團隊與白象大學之間有更深度的認知以及建立互信的關係，另外也有更多機會評估白象大學作為資訊中心的可能性與其所需要的資源，而整理後的資料會成為未來志工團的服務與合作的參考基礎。

【各教案實際執行及回饋】



台灣文化介紹
教案內容
此次出團不只是想要與白象大學學生交流咖啡的知識，也希望能開啟兩方青年的友善關係，藉由互相介紹彼此的國家，讓雙方有初步的認識，為將來的合作建立基礎。
我們將由六個主題向白象大學學生介紹台灣，共分為地理位置、國旗介紹、自然景觀、食物、民族及宗教與語言。在自然景觀方面，搭配觀光局拍攝的影片，期望能帶給學生最具體的感受。而在食物主題，我們也準備了台灣小吃，鳳梨酥及珍珠奶茶，與學生一同共享，希望藉由親口品嚐台灣食物，更能拉近彼此

距離。另外由於印尼當地較少使用筷子，我們也規劃使用筷子的體驗遊戲，讓學生也能體驗台灣食的文化。

並且，我們也希望能透過年紀相仿的白象大學學生認識印尼，因此將進行分組，邀請學生依照不同主題進行分享。

預期成效

希望透過生動有趣的介紹，讓印尼學生對台灣產生興趣，並藉由印尼學生的介紹，更了解印尼，建立雙方交流的基本認識。

執行成效

教案進行過程順利，當提及台灣與印尼的相似之處時，特別得到共鳴。例如兩國都是島國，各自擁有獨特的原住民族文化...等等。用筷子夾咖啡豆的體驗遊戲頗受歡迎，學生們都表現出躍躍一試的神情。品嚐鳳梨酥及珍珠奶茶時，都很有禮貌地稱讚好吃，並說印尼當地也有類似粉圓的甜品。另外，我們教的簡單中文會話，如謝謝、不客氣等，學生也都琅琅上口，在連續幾天的工作坊中，常常和我們講這些簡單用語，成效很好。

因為此教案內容較輕鬆活潑，經過口譯而使原意不精準的情況較少，不致影響原意的傳達。

問題及回饋

學生分為七組，分別以五個主題：自然景觀、食物、民族、語言及文化和我們介紹印尼。學生都非常積極發言，也傾盡所知和我們分享家鄉事物，而當地屬於 Gayo 山地，有許多屬於該地獨特的文化。還有學生和我們分享他們自製的影片。

課程活動照片



白象大學學生分組討論印尼的特有文化



團員認真介紹



台灣在地飲品—珍珠奶茶試飲

咖啡消費文化
教案內容
<p>1.介紹咖啡的起源，以及咖啡在伊斯蘭教世界所扮演的角色與發展出的文化，接著示範最古老的咖啡沖泡方式——土耳其咖啡，並讓自願者品嚐及分享對於土耳其咖啡的感受。</p> <p>2.透過咖啡向西方傳播的歷史脈絡介紹，深入瞭解歐洲人對於咖啡的熱愛，以及簡介歐洲國家所發展出的沖泡技巧，和獨特的文化內涵。</p> <p>3.介紹台灣的咖啡歷史，以及咖啡普及化的關鍵因素，接著透過自身經驗分享連鎖咖啡店和獨立咖啡館的特色以及不同的經營操作模式。</p>
預期成效
<p>透過咖啡相關的歷史脈絡介紹與分享，希望能夠讓位於世界咖啡產區的白象大學學生，不僅瞭解咖啡生產端的知識，更加認識位於世界各地的咖啡消費者所發展出的不同文化，與咖啡館對於消費者所代表的獨特生活場域。</p>
執行成效
<p>白象大學學生非常專注於課堂上的內容，不僅有許多的提問也非常認真地在抄筆記，可見與咖啡相關的歷史脈絡，對於白象大學學生是很新鮮的一門知識，在教案中也穿插了兩次咖啡試飲的體驗活動，在漫長的歷史脈絡課中，是不錯的潤滑劑，而美中不足的地方是和翻譯上的溝通問題，如果在教案開始前有更完備的演練，可以讓教案進行的更加順暢。</p>
問題及回饋
<p>1.義大利咖啡館與巴黎的咖啡館聽起來很像，想知道更顯著的差異在何處？ 巴黎的咖啡館除了是討論公共議題的重要場域外，對一般人來說是充滿著自由開放的氣氛，除了高談闊論也可以自願自閱讀報紙享受悠閒觀看街景人行。但人們去咖啡館也重視著自己的外表裝扮，因為那是一個有品味的精緻場所，到咖啡館喝咖啡是休閒的流行風潮。而相較之下較早與咖啡有接觸的義大利，咖啡對他們來說是非常生活的例行飲品，會穿得很休閒在咖啡店出現然後喝杯濃縮咖啡開起一天。</p> <p>2.台灣的咖啡館具體而言都賣些甚麼？ 除了販售即時飲用的咖啡飲品和糕餅派點心外，有些咖啡店也會賣未磨的咖啡豆與咖啡泡製相關的器具。</p> <p>3.想請問台灣非咖啡館的飲料店？ 台灣的茶文化和咖啡文化對一般大眾來說都是很常見的飲料，所以基本上飲料店茶和咖啡都會混著販賣，也會有像昨日介紹過的波霸奶茶或果汁等特調飲料。</p> <p>4.台灣人家裡喝咖啡嗎？怎麼喝呢？ 台灣人在家中也喝咖啡，除了有機器的家中會買咖啡豆磨與沖泡之外，即溶咖啡粉也是很受大家歡迎的。另外在台灣的公司與學校辦公室裡，也多配備有咖啡機，咖啡對上班族來說是蠻必要的飲品。</p>

5.你們喜歡喝什麼咖啡，為什麼？

根據團隊大家的敘述，可大致分為喝黑咖啡與加奶的拿鐵，黑咖啡因為可以喝出原本的咖啡風味，而且在我們的志工訓練課程中也品嚐了手沖咖啡所帶來的萬種美妙樣貌，因為手沖的每杯咖啡都是獨一無二的。喜歡拿鐵因為加了牛奶比較順口，也不必擔心太過苦澀。團隊中也有不常飲用咖啡和更偏愛喝茶的夥伴。

6.你們分享的都是歐洲的咖啡消費文化，那當地的你們清楚嗎？

關於 Takengon 做為咖啡產區的背景故事我們並不甚清楚，但經由同學的分享，我們知道 Gayo 咖啡越來越被強調是因為以前被認為是曼特寧，而在荷蘭殖民時期，殖民者並不讓種植咖啡的農民知道咖啡是怎麼喝的，他們所喝的是由咖啡樹的葉子泡出來的，直到後來才知道如何把咖啡果實變成飲品。

課程活動照片



示範土耳其咖啡的泡製方法



體驗歐式咖啡館——拿鐵與糕餅



一個小時的提問與分享時間，讓我們都獲益良多

咖啡泡製文化介紹

教案內容

向白象大學學生介紹不同的咖啡泡製方法。首先介紹由 Espresso 義式濃縮咖啡變化出的不同種類，包括：卡布奇諾、拿鐵、美式咖啡；接著介紹以黑咖啡為基礎的虹吸式及手沖咖啡。介紹重點著於沖泡手法、使用器具及飲用習慣；並將實際以器具示範如何沖泡。希望藉此讓學生對咖啡有更多認識，使學生看到咖啡的不同面向，了解咖啡除了做為一項農作物，在出口到世界各地後，還變化出許多不同沖泡及飲用方式；並能讓學生體會到家鄉生產的咖啡在世界各地受到廣大的喜愛。另外，我們也希望了解當地或印尼飲用咖啡的習慣，因此將在最後部分邀請學生上台和大家分享。

預期成效

學生能藉由親手實作及試喝，體驗各種咖啡沖泡方式。希望學生能藉由實際體驗，感受到咖啡除了作為一項農作物，對世界上許多人而言，更是一項不可或缺的飲品。

執行成效

學生之中有四人參與青年創業競賽，合開了一家咖啡店，因此較了解咖啡沖泡技巧，其他學生則對這些沖泡技巧及器具較陌生。邀請學生試喝時反應非常踴躍，即使沒有加糖及煉乳也願意嘗試。邀請學生上台操作器具也得到很好的回應。教案結束後，仍有學生前來詢問關於器具的問題。

問題及回饋

學生和我們分享印尼泡咖啡的方法，大部分都是直接在杯中直接加入糖、咖啡粉和熱水，但順序各有不同。最特別的是一種西亞齊的喝法，將糖、咖啡粉和熱水依序加入杯中後，迅速將杯子倒蓋在盤子上，接著將扁的吸管塞進杯盤間的縫隙啜飲咖啡。

課程活動照片



示範虹吸式咖啡泡製方法



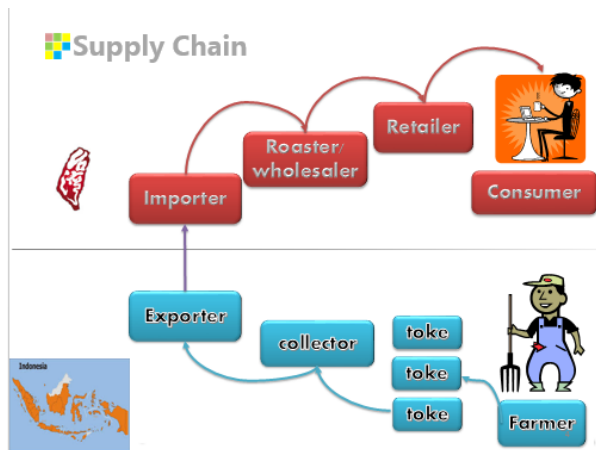
白象大學學生們專注的聆聽



白象大學學生手沖咖啡實作

咖啡產銷鏈

教案內容



1. 第一部分是探討咖啡供應鏈

除了介紹供應鏈以外，也分享了國際咖啡貿易現況，所產生一些有趣的現象，如咖啡豆出口國都集中在赤道附近，而進口國都是高緯度的已開發國家。

2. 第二部分是討論咖啡期貨市場

咖啡期貨市場是現今出口商的收購價格被決定的地方，而當價格波動一步一步影響到收購商、農民時，位在生產最前線的農民通常只能任由價格擺布，為了維持家計只能用量去保持收入，而追求產量的同時卻也造成供過於求，造成穀賤傷農的現象。

預期成效
<p>希望透過供應鏈的分享讓生產端知道整個咖啡豆從生豆到變成一杯咖啡所經歷的過程，而在這個工作坊的進行過程中，我們也設計了幾個問題，希望從他們身上也學到一些東西。中間討論到價格時，雨林咖啡的 Anggia 也出來帶了一些討論。而最後有個小組分享，在討論咖啡利潤分配時，大家都很有想法，所以在這個教案的進行過程中，我們可以互相從對方身上交流一些資訊，並透過雙向的溝通，達到知識上的交流。</p>
執行成效
<p>在不確定這個話題可以提到多深的情況下，I-DO5 步步為營，深怕哪個環節牽動他們的敏感神經。但在最後一小時的小組討論中，我們發現其實他們都很想發表一些意見。在小組發表的過程中，有兩位農夫也自願上台發表自己對於一杯咖啡的利益分配問題，在他們的言談中，有些學生覺得農夫只得到 5%，但他們有時候覺得甚至更少。白象大學的學生，明顯對於這個嚴肅的議題有很多不同的看法。在整個產銷鏈中，他們關心出口後的咖啡豆到了台灣的狀況，像是台灣人喜歡怎樣的咖啡豆，為什麼豆子不在印尼烘好，而要跑到這麼遠的地方去烘。</p> <p>檢討：可以先與雨林咖啡團隊詢問真實的狀況，比較不會淪為紙上談兵，並在投影片中導入公平貿易的概念。這次教案可惜的地方在於準備時間太短，忽略逐字稿的重要性，導致最後呈現出來的成品架構有點鬆散，希望下次在準備類似教案時可以盡早與子鈺老師、晏霖老師討論，並及早確認所想講的內容。</p>
問題及回饋
<ol style="list-style-type: none"> 1. Q: 有種咖啡豆的經驗嗎？ 學生 A: 咖啡豆在接近紅色成熟之前摘取。 2. Q: 有烘咖啡豆的經驗嗎？ 學生 B: 需要手工烘焙的豆子是非同一批採收的，在統一採收之後自行掉下來的豆子，使用一般的大鍋子與木柴生火烘炒，直到顏色達到近黑色的咖啡色。 3. Q: Robusta 與 Arabica 咖啡豆間的差別？ 學生 C: Robusta 比較酸比較粗糙一點，比較沒有商業價值 阿拉比卡比較精緻。台灣主要進口的咖啡豆是阿拉比卡豆(比較的基礎在哪裡?學生分享的比較是外觀和味覺上的差異，我們分享的是經濟價值上的差異) 4. 雨林咖啡帶的討論。 2011 價格有很大的波動。10 月原本已經簽好的契約價格(貿易商)，生豆:20000，突然間價格上漲到 40000 5. Q: 2011 最高漲到七萬多 why? 農民:巴西咖啡欠收，所以印尼咖啡狂飆，搶收風潮。 6. Q: 為什麼巴西咖啡欠收 why?

學生 A:因為當時遇到風災。

7. Q: 有人注意到 2014 有一個價格波動？

Anggia:今年在 5-6 月咖啡價格漲到 8 萬，因為世界足球賽，整個巴西都關注在世界足球賽上，中盤商資金都投資到世界足球，因此資金流轉出現問題，有人預期到此狀況，因此囤積咖啡。雖然大家有此預期心理，價格實際上究竟在什麼時間點衝上去降下來，決定這些原因主要是具有大量資本的人，獲利的人還是那些內線、具有大量資本的少數人。

8. Q:台灣人喜歡品質好的咖啡，到底什麼才是品質好的咖啡？

A:不用化學肥料種植出來的咖啡，盡量用有機的方法來種出豆子。

9. Q:有什麼方法可以有效縮短生產者和消費者之間的距離？

A:小農教案的部分會分享。

10. Q:有什麼方法能讓農民直接得到資訊？

A: ICO、Get information from internet。

希望未來能建立咖啡資訊中心。

11. Q:為什麼台灣要買生的咖啡豆？

A:品質較好掌控，且可以進行加值。

12. 教案最後我們做了以下討論，探討一個咖啡罐的利益分配。



%	第一組	第二組	第三組	第四組	第五組
運輸、雀巢	100	50	40	25	70
零售商	40	30	35	15	10
出口商	50	15	20	50	15
農夫	20	5	5	10	5

從他們的回饋中，可以發現他們對於產銷體系還有很多問號。

有些人覺得國際公司如雀巢賺最多，有些人覺得是當地的出口商(因當地的出口商給人很富有的感覺)，但大家一致認為的都是農民得到的利益很少。

課程活動照片



與會農民分享其看法



同學對於我們的分享相當認真抄記重要觀念



學生上台分享討論結果

台灣小農案例分享

教案內容

以台灣獨立有善環境耕作的小農為例，與當地學生交流台灣成功的種作及產銷經驗。例子強調著小農獨立於產銷鏈的可能與消費者距離職階的重要。

例子一「青松米，穀東俱樂部」，為農夫賴青松與消費者直接接觸的例子，透過預購與認識農夫的方式保障農夫的生計與消費者的食安，並重新定義了消費者與生產者之間的關係，增加了一層社會關係的連結。

例子二「果本山農組合」，由一群獨立耕作的職業梨農與返鄉青年組成的技術與資訊合作的組織，強調農夫之間資訊技術交流的重要，與青年投入所帶來的生機，並利用網路與電話訂購的方式建立生產者與消費者直接的關係。

例子三「厚生市集－網路生鮮宅配平台」，利用網路廣泛散播與方便的特性，幫助地方獨立耕作的小農銷售作物，並利用經營網路部落格記錄農民經歷及耕作方式，拉近生產者與消費者的距離。

最後，問題討論及分享，讓印尼當地的學生從三個例子發想，是否適合當地產銷方式，以及例子之外拉近消費與生產之間距離的可能性。

預期成效

希望透過台灣成功的例子，激發印尼當地學生對於農民成功獨立於傳統產銷鏈方式的方想。

執行成效

因為台灣小農的經營模式及背景與印尼農民有些差異，在與翻譯的理解上有些落差，在與印尼當地學生經過一連串的問題與討論後，達成了一定的共識。

問題與回饋

一、問題與討論:

1. Q:阿松俱樂部的穀東跟阿松的關係到底是怎樣？那些股東們是阿松的顧客?還是合夥人？還是他花錢請來的員工呢?

A:顧客。

2. Q:我們講的東西和咖啡有什麼關係?

A:重點不是種植的作物是什麼，而是怎麼有效的拉近生產者和消費者距離。

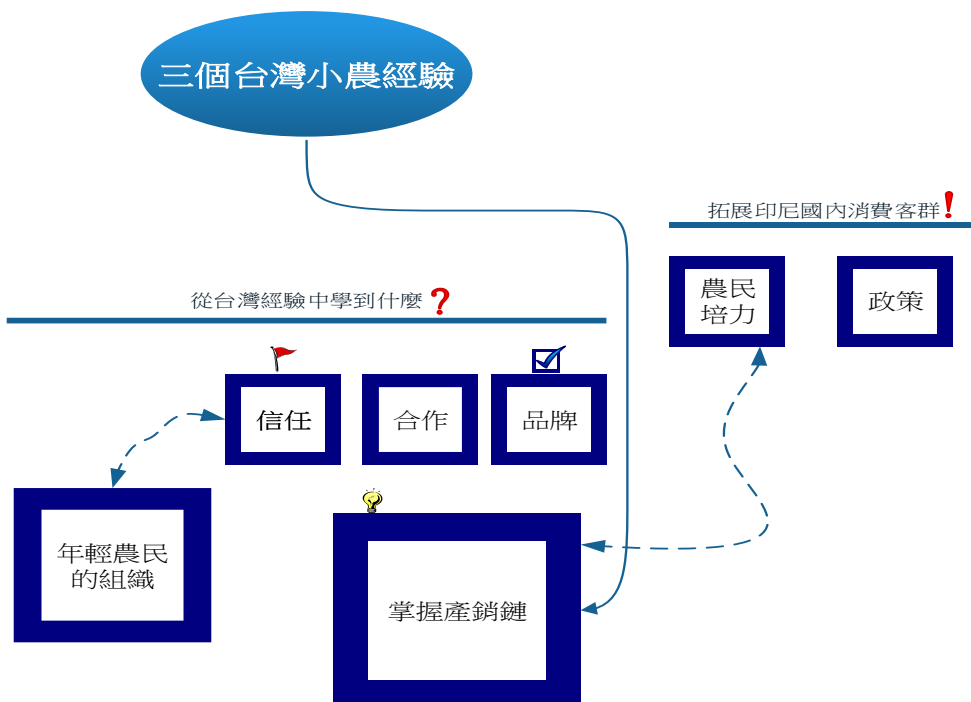
3. Q:我們剛講得例子，究竟有沒有辦法滿足糧食生產需求?台灣主要糧食是從哪裡進口的?

A:無法，台灣主要糧食有 70%是仰賴進口，所以青松這種模式是好的開始，希望之台灣能自己生產糧食，使我們可以不再依賴進口的糧食。

(對美、歐盟貿易協定用銷售電子產品交換要從美、歐盟國家進口糧食。如：黃豆、玉米。此類型條約除了影響台灣，也深深影響包括第三世界國家與日韓；台灣人民重視糧食自主權與糧食安全的問題，因此以賴青松穀東俱樂部的 NEW MODEL 為例帶動台灣提升糧食自給率)

二、Group discussion:

腦力激盪圖



Group 1 + farmer: 上述的例子都認同，但在於要怎麼做的更好更有效率。1. 在生產者跟消費者間建立信任關係，而消費者也可以藉由信任關係替農民口碑銷售他們的產品。而農民之間的合作也是需要的，例如乾季來臨時應該互相調度足夠的水資源讓生產活動得以進行。2. 希望一年一穫如果改成一年兩穫，可以增加資金的流動速度。

Group 2: Takengon 這邊也是高山蔬菜的產區，很多人會自己開小店賣 Mie Ache，直接賣到餐廳或飯店，是建立與消費者直接關係。但他們有發現在這邊吃一種小菜在路邊攤是很便宜，但一樣的東西、不一樣的名字在某些飯店會賣得很貴。所以他認為品牌的建立是重要的。另外農民團結也可以讓生產這件事做得更好。

Group 3:這三個形式在這邊確實可行。目前在做的一種方式就是透過自己開設獨立咖啡店，讓他們可以自己把咖啡賣到消費者手上，創造一個短的供應鏈，可以脫離國際貿易的結構。

Group 4:尚未普及，在這邊還不是可長可久的事業，還在實驗性質的階段。咖啡農比較難去縮短產銷鏈的距離，但她覺得蔬菜如馬鈴薯好像可以。早市附近就是農民直接拿他的馬鈴薯；蔬菜來這邊賣，比較難像台灣這種模式，自己創造一個市場。

Group 5:輕鬆的例子可行。教育農民使用網路。縮短產銷鏈：1.讓農民可以直接賣給消費者。2.棉蘭有一些出口商跳過中間的 collector，農民就可以拿到比較好的價錢。宜蘭的那個例子可以透過年輕的農民組織來增加影響力。

Group 6:單純用台灣人口比例來推測印尼的咖啡消費人口，潛在客群是非常大量的，那為什麼印尼還要花費力氣在出口，而不是致力推廣國內市場呢？印尼有兩個方向可以努力，第一是農民自己的培力，每個供應鏈的環節農民都應該了解，以符合消費者的需求，關鍵技術必須學起來，農民才可以賺到這個部分的利潤。政府在政策上也要改變，從出口導向的政策轉為培育國內消費人口可以縮短供應鏈。

Group 7:有機生態在這邊是很可行的，因為這裡有很多落葉或廚餘等，都可以多加利用。至於用網路銷售對農夫來說是比較困難的，但在這裡可以用電話和廣播，應該都是很能利用的管道。中亞齊村落 90%不是種植咖啡。政府政策可以配合有農業人才培訓有園藝種植方法。

前面的討論多在為應如何找到消費者，那該怎麼讓消費者主動過來？

1. 如果我們可以結合觀光業，這裡有很好的自然美景(塔瓦湖)發展咖啡農業相關的生態觀光旅遊。
2. 大家到美國留學是因為教育品質高，在這裡，咖啡產地就有一所這樣培力農業的大學，也許提升大家到白象大學學習的意願程度，也是另外一條讓消費者願意來到咖啡生產地來的方式。

在地也有蔬菜產業，已經有的制度與方法如下：

1. 直接賣到其他地方，需要冷藏運輸，需要政府補助大規模的冷藏設施。
2. 直接在市場，農民前一天採收，隔天早市馬上賣給消費者。
3. 像台灣的菜車，更直接是農民或再到小販的就直接到消費者家中。

第三種是很直接很便宜很能多加利用的。

課程活動照片



IDO5 團員認真的介紹教案主題



小組認真討論



白象大學學生上台分享討論結果

火箭爐教學與實作

教案內容

近來由公益團體在第三世界國家極力推廣的工具，其優點有幾點：

1. 利用隨手可得的廢鐵罐就可以製作、且製作簡單
2. 以樹枝、樹葉等第三國家具有的豐富廢棄有機物為燃料
3. 燃燒效率較傳統火堆高出許多
4. 相較具有同樣燃燒效率的傳統爐灶，火箭爐具有可攜帶性

由於以上優點，在工作坊中介紹及實作火箭爐，讓農民及學生判斷是否在當地有推廣的價值，讓他們都變成火箭爐的推廣者。

教學的第一部分在戶外實地示範火箭爐，並且在示範火箭爐時，介紹火箭爐在第一段提出的益處，讓學生及農民親自感受火箭爐的妙用。

教學的第二部分是在室內的台前在邊解釋製作步驟時，邊實作火箭爐，而後是各個小組實作的時間，每一個小組都會有一個 I-DO5 的團員在每一個小組幫忙協助，在學生或是農民有製作上的問題時可以隨時提出，獲得解答。

預期成效

讓參加工作坊的大學生及農民學會利用當地廢棄的素材自行製作火箭爐，在體認火箭爐在野外及農田具有高度的實用性後，進而開始在農村間推廣火箭爐，使當地農戶知曉如何製作，由於當地農家與其種植的咖啡園大多都相差數公里之遙，中午農忙間休息時基本上就不可能回家吃午飯，只能就地克難的吃一頓，因此希望最終當地人解決在野外及農田中較難取得熱源的情形。

執行成效

在示範火箭爐實際燃燒的部分，大部分的學生及農民都露出驚訝的表情，好奇火焰怎麼會那麼猛烈，當他們發現是僅以三個廢棄的鐵罐製作而成，便更加期待想進入到實作火箭爐部分。在實作部分，每組都有增加設計以改進火箭爐外觀與功能，像是增加兩個進料口以提供更大量的燃料儲備、將進料口傾斜，以讓燃料自我滑落，形成自動進料的功用.....，每一組都發揮莫大的創造力，學生也回饋我們這爐十分有用，一定會在農田及野外實際用用看。

問題及回饋

1. Q:火箭爐尺寸大小差別是否有影響到火箭爐效能？
A:如果火箭爐尺寸越大越高，會影響到可煮鍋具的尺寸，因為承載的鍋子會不穩，與效能較無關係。
2. Q:火箭爐的使用期限大約是多久？
A:需要視內罐壁厚以決定，但是若內罐有破洞則代表已經不敷使用。
3. Q:側罐深入的位置是否對火箭爐的效率有差？
A:側罐的位置只要能連接兩個內外罐即可，不必太深入，跟效率無關。
4. Q:關於火箭爐的安全問題要如何處理？
A:由於火箭爐的用途本來就用於室外的場地，所以在室內中使用比較危險，在室內須注意濃厚的煙霧及地板的損毀。
5. Q:內罐的高度應該要多高？
A:內罐如果太高的話，上面置放的鍋子容易不穩定，造成掉落危險。

課程活動照片



講解每一個製作火箭爐的步驟



展示火箭爐的火力大小



各組製作出的火箭爐成果與製作分享

液肥教學與實作
教案內容
<p>Takengon 為世界級咖啡產區，當地土壤肥沃，擁有良好的咖啡種植條件。大部份咖啡農沒有使用化學肥料及農藥，我們期待這樣善用當地優良自然條件的種植方式能持續進行。因此我們將與白象大學學生分享簡單土壤構造，及介紹台灣農民利用微生物菌製作的液態肥料，避免當地農民藉由使用化學肥料及農藥來增加咖啡產量。</p> <p>第一部分介紹土壤及液肥的相關資訊，說明土壤之於作物的重要性，所以必需好好地照顧土壤，不能因為要求快速收成或產量變多而隨意噴灑化學肥料，雖然短期會有成效，但長期對土壤卻是一大負擔。</p> <p>第二部分講解土壤構造及微生物菌在土壤中扮演的角色。微生物會分解土壤中的有機質，例如：枯木、死掉的生物、雜草，經過分解後就會變成對土壤有益的腐質土（黑金土），因此土壤中微生物的多寡就決定了土壤的肥沃度。</p> <p>第三部分分享台灣如何培養微生物菌，培養好的微生物菌只要放在陰乾處都可以保存十年，要用的時候只需要加水稀釋，然後再加上有機質放置一個月左右，即可撒在作物上。</p> <p>團員實際利用材料製作微生物菌的培養。製作材料：原生土壤、米糠、稻殼、糖蜜、麻布袋。請自願的學生上台實作。最後以 Q&A 結束今天的課程。</p>
預期成效
<p>學生能了解土壤及作物之間的關係，了解照顧好土壤，培養良好的微生物菌，可有助於作物生長；並知悉化學肥料及農藥會對土壤造成傷害，應避免使用。</p>
執行成效
<p>課堂總人數大約有 60 人，白象大學學生約 50 位，加上約 10 位的農民。一開始就將大家分成七組，希望待會的實作能以組別來進行，但是礙於場地的限制，最後只請到 5 組各兩位學生上台實作，沒做到的組別就有點可惜。在前面講解土壤以及微生物的簡介時，他們似乎沒有很感興趣，但是在實際操作培養微生物菌時，學生就非常的認真抄寫需要的材料、稀釋的比例。農民與學生也和我們分享當地作液肥的方式，覺得我們來不僅只是單純的付出，更是雙向的獲得。</p>
問題及回饋
<ol style="list-style-type: none"> 1. 關於 dry method 中水添加的比例，到底是要多少？ A：水只要添加到可以讓所有的 material 黏合再一起就好，不需要加太多。 2. 乾式保存的微生物菌，在靜置過程中可能溫度會升高而影響效果吧？需要打開嗎？ A：不用打開，只需要放在室內陰涼處 3. 在每一次的收成期，需要放多少包乾式保存的土團？ 放入的包數是取決你土壤的情況，需要做一些測試及實驗。

4. 這樣的乾式保存的肥料是否在台灣商品化，市場上的情形是如何？

A：這樣的肥料是不需要市場化，這種肥料是上天的禮物，所有的資材都是隨處可得的，只需要懂得如何使用就好了。

5. 什麼樣的土壤結構是利於作物生長？

A：具有空隙的功用是讓水和空氣可以儲存在其中，也利於微生物的生長。

白象大學學生的分享：

1. 當地學生在白象大學學到的有機堆肥法，資材有腐爛水果、瓶裝水、水桶、棕櫚糖，做法是打碎腐爛水果加入棕櫚糖水，放置水桶中，利用虹吸原理，將外面瓶裝水的經引管引至水桶中，但是此引管不可以碰到水桶下層的已搗碎的水果，放在室溫的環境 7 天到 14 天，在地上挖洞，將此液體與廚餘或是有機物混合，再靜置 7-到 14 天，檢驗的方法是將此溶液接上一個迴路，假若接上後有導通，沒有斷路，代表此次的製作就成功。

2. 當地農民使用的有機堆肥，家畜的糞便+米糠+稻殼+微生物+糖水，將所有東西混合在一起，此種肥料相較於化肥，施一公斤的化肥，可以產出 8 公斤，利用這種的有機堆肥，可以一公斤產出 10 公斤

課程活動照片



介紹液肥的組成及其功用



液肥製作示範

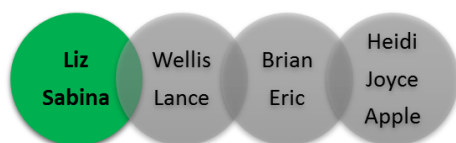


白象大學學生實作液肥

二、田野調查

1. 咖啡農家生活

農家 Homestay 的目的是希望透過在咖啡農家生活的兩天中，更加貼近咖啡生產端的咖啡農民的生活，以及更加深入的進行咖啡相關的田野調查。藉由雨林咖啡團隊與 Bener Meriah 當地咖啡收購商布罕努丁先生的安排，一個咖啡農家會搭配兩名 I-DO5 團員，且由於沒有翻譯的協助，這樣的安排對於 I-DO5 是一項全新的挑戰，學習透過細膩的觀察，以及所學的印尼文來認識印尼咖啡農村的真實面貌。



【家庭背景】

我們 Homestay 的家庭位於 Bener Meriah 的 Batin Wih Poncas 村莊，是一間非常簡單、整潔的小房，家庭成員是一對結婚四年的夫妻，育有一個兩歲的女兒，爸爸有七年的種咖啡經驗，種植面積約為 0.8 公頃，園內有 400 棵咖啡樹。



【農家生活紀實】

在咖啡小農家庭生活的兩天，可以說是這段旅程中最特別的回憶。早上五點聽到晨禱的音樂，便和媽媽一同起床泡杯咖啡、準備早餐，到了八點 全家一同前往一公里外的咖啡園，農家爸爸簡單的講解如何選取咖啡果實的技巧後，便開工了，而對於第一次採收咖啡 cherry 的我們，



快速的

偵測到紅色果實，以及扭轉式摘法，對我們來說都是很大的挑戰，在農忙一個多小時後，農家爸爸很貼心的說休息一下，來喝杯茶、吃個點心吧！而這農忙間的空檔也是最棒的聊天時光，我們詢問了爸爸許多照顧咖啡園以及咖啡豆價格的問題，讓我們更加直接的得到產地最真實的資訊。





工作到了中午，氣溫也升到最高點，於是爸爸扛著沉重的一袋咖啡果實，準備一起收工回家了。

回家後的第一件事情 就是將咖啡果實賣給當地的 collector，collector 用特定的容器估算了咖啡果實的容量，並說了每桶的報酬，當下的價格比爸爸預估的價格低了許多，collector 解釋是因為綠色豆子偏多的緣故，加工後會有很多其實是空豆，在這樣真實的交易場景下，我們更加深切的瞭解到，一位農人的辛苦與哀愁，農作的價格不但受到氣候與栽培技術的影響，更會因為市場上的價格波動，而無預警的影響

作物價格。兩天的 Homestay 時光真的過的很快，而在心中最深切的是對於生活而啟發的感觸，透過樸實無華的印尼農村，以及簡樸知足的生活方式，我們深刻的體驗到了生活原來可以這樣的單純、簡單而美好。在依依不捨的離別中，心中也隨之烙下了這幅美麗寧靜的景緻。



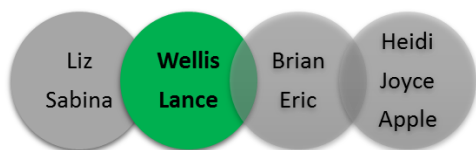
【問題統整與生活觀察】

當天早上採收完 cherry，爸爸就帶我們到不遠處的 collector 家將豆子賣掉，原本我們得知每 2 公升 cherry 的價格是 8000 盧比，但 collector 看了我們採的豆子後說，我們只得到 7000 盧比的價格。Collector 表示是因為我們採收的豆子裡有很多是綠色的，也就是有可能裡面是空豆，因此價格降低。若是豆子都是紅色，品質也比較好，價格就會是 8000 盧比，或是更高。

擔任 Collector 的 Ipu，自從 2007 年開始從事 collector 的工作。她也是 Bener Meriah 地區最大的 collector 布罕努丁的親戚，布罕努丁委託 Ipu 在這個村落收集豆子。



自從雨林咖啡開始在 Bener Meriah 地區收購豆子，從農民到最大出口商布罕努丁中間只會間隔一位 collector，但其他地區，農民和出口商中，則會間隔不只一位 collector，導致收購價格因層層遭剝削而降低。



【家庭背景】

Homestay 於 Bener Meriah 的家成員共三人，除主人夫婦外還有一位四歲大的兒子 Heron(音譯)。主人名為 Sadri Usman，為另外一組接待家庭羅希丁(Rasidin)的哥哥。一家三口皆不會使用英文。咖啡園位於家門口正前方，採用樹蔭栽培的方式種植所以咖啡園中同時種有樹番茄(高)、咖啡、茄子(中)以及辣椒(低)，除了咖啡園之外，在房屋右側還有一片番茄園。



【農家生活紀實】

在 Bener Meriah 農家 Homestay 一整個將我拉入慢步調的生活中，手錶在這邊毫無用武之地，時間在這裡不再重要，在這裡只在意的是白天與黑夜，一切的一切都回歸到純樸之中，早餐只需一碗飯與一顆蛋就可以飽足，再配上一杯道地的印尼咖啡，一天的精神就如山泉般源源不斷的湧出，空地上火堆的溫暖趕走了身上在夜裡累積的寒氣，漸漸的由皮膚暖到的骨子裡，而跟農家主人不管用的語言交流與唯一管用肢體溝通讓我從真心笑了出來，想說原來肢體語言才是最強大的語言。農田裡的工作看似容易，只是單純的輕輕舉起鋤頭，再放下它以除去雜草，但是沒想到我這一個來自都市的人做不到 30 分鐘就體力不支，看著身旁的農夫大哥做得如此輕快且一臉輕鬆樣，再感受著由腰發出的陣陣酸痛感，心中不禁想著自己的體力真的是有待鍛練，幸虧農夫大哥早早看出我們臉上的異狀，早早讓我們回去歇息著，歇息的中間，農家的女主人好客的又端出了咖啡請我們享用，藉著咖啡美好的味道替我們抖去身上的疲憊，果真身體的疲憊消去不少，下午晏霖老師與 Anggia 前來拜訪我們，帶來水果與糕餅與農家主人一同寒暄幾句，又繼續留我們於靜敞的鄉村中，本來要繼續下農田工作，但是因為天空陰陰看似將要下雨而作罷，我們前



去另外一家洗澡，洗完澡後，我們同農家的小孩在室內一同玩耍，一路玩耍到，我們又回到住的農戶享用簡單晚餐，隨後黑夜降臨，才體會到人們唯一做可以做的事只有睡覺休息，早晨的農家由於地處山區，寒氣頗重，幸虧有農戶主人窩心生火給我們去去寒氣，雖然語言上的溝通有著困難，但是我們不斷用肢體語言表達著我們的感激之情，一邊烤著火，一邊看著東方的旭陽不斷撒落溫暖到農田上，讓萬物都醒了過來，離別的時候也跟著到來，雖然只有一天短短的相處，但是離別總是感傷的，當我們在門口拎著行李等著車子接我們時，農家的主人與女主人一一跟我們握手離別，結束了我們這次農家 Homestay。

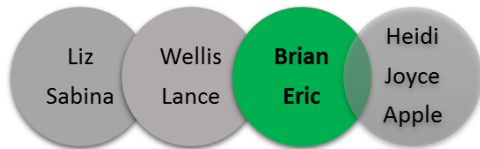
【問題統整與生活觀察】

關於一個單位(20 公升)咖啡的收購商價，十萬盧比是好嗎?五萬盧比是不好嗎?

A：十萬盧比是好價格，但是五萬盧比就不好

1. 鄉村農民每一天需要喝多少咖啡？
2. A：五杯





【家庭背景】

家庭成員總共三名，爸爸、懷胎八個月的媽媽、五歲的小弟弟蘇丹。我們拜訪的農民名字為羅西汀，住在塔瓦胡二十公里外名為辛彭堤加瑞德隆的小村莊，村內超過八成的人在種植咖啡，或從事相關工作。爸爸今年三十六歲，一家子主要靠著咖啡樹維持生活，但是也會種植其他作物貼補家用，例如：辣椒。或在家中附近種植糧食作物以減少家中伙食費用。小弟弟蘇丹很活潑、外向，一直和哥哥們講印尼文，常讓我們不知所措。羅西汀一家人過著樸實、單純的農家生活。

【農家生活紀實】

2014/8/15 抵達農家的第一晚

晚上九點多到了農家，來的路上非常崎嶇，沒有路燈的田間小路，伸手不見五指。到了第一個農家發現 Papa 在房子旁燒火，整間屋子瀰漫了濃濃的煙，非常的不舒服，原來 Papa 怕晚上蚊蟲太多，燒火是為了要幫我們驅蚊。接著另一位騎著摩托車的 Papa 來了，這位 Papa 名叫羅西汀，相形之下就比較活潑，在比手畫腳之下才發現他們是兄弟，並且將會有兩個學生住進他的家。Eric& Brian 就自願去 Papa 羅西汀的家。一到 Papa 家發現家中的 TV 正在播著他之前的拍的 mv，原來在成為咖啡農之前他是 Local singer，家中還有兩顆大喇叭，果然隔天一早就見識到兩顆喇叭的厲害，早晨五點 Papa 一家們都起來了，Papa 去朝拜、Epu 簡單的清掃房子、蘇丹自個兒在客廳跑來跑去玩耍，大約六點，Papa 就用喇叭播了好大聲的音樂叫我們起床。醒來後，家門外卻是風光明媚，綠意盎然，和昨天晚上有很大的差別，我們也帶著期待的心情迎接農家的一天。



2014/8/16 農家第一天

來到農家後第一天，吃完早餐後，Papa 就帶著我們到家附近向我們介紹他正在種以及即將種植的糧食作物，接著就帶我們走向他的咖啡園，離住家大約 200-300 公尺的距離，Papa 一再強調他的咖啡不用化學肥料，都是完全用有機的方式耕種，並且種的是阿拉比卡咖啡，在大約介紹完咖啡後，我們就回到住家，Papa 說我們等下主要有兩個工作，第一是幫咖啡樹除草，二是採集咖啡果實。

Papa 不忘提醒我們要記得換長袖長褲，不然蚊蟲很多，但是因為我們都沒有帶工作服來印尼，Papa 就毫不猶豫的借我們一整套服裝，並且還有雨鞋，讓我們全副武裝下咖啡園工作。但是 Papa 卻換上襯衫、牛仔褲、皮鞋，一問之下才知道他到另一個公司兼差會計(因為咖啡農一年只有兩次的收穫，分別在四、十月，收穫季大概兩個月，因此照顧咖啡之餘他們必須還需要有別的副業，以維持家計)。Papa 離開後，Epu 就帶著我們走向咖啡園，我們便開始了上半天的農務。

Takengon 的午後，就像台灣的夏天一樣，萬里晴空突然就變臉，下起了午後雷陣雨。農家因為早起，吃完午餐後似乎都有睡午覺的習慣，在媽媽催促我們去睡午覺下，帶著早上的疲憊，與調皮吵著要與 abang(哥哥)一起睡覺的我們，紛紛入睡了。唯一沒有睡著的是，活潑好動的蘇丹弟弟，他拿著口紅，把兩位哥哥的腳塗成了大花腳，讓我們好笑又好氣。Papa 回來後也差不多是晚餐時間，Epu 就開始在廚房忙著準備晚餐，Papa 深怕我們無聊，就用那兩顆萬用喇叭放著全村都可以聽到的音量，帶著我在自家門口跳起舞來，Papa 真的是風趣又活潑的人。

用完餐後 Papa 就抱著吉他唱了幾首印尼歌和 Gayo 民族的歌曲，將我們當成是自家人一樣的話家常，Papa

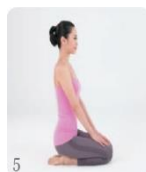


想和我們講的話、分享的事，我們大概只能參透百分之二十，但 Papa 仍不厭其煩地邊說邊用身體動作試圖跟我們溝通，雖然語言不通，但 Papa 和我們都知道，我們的心是在一起的。就這樣結束了兩天的農家生活，農家真的非常簡單，沒有華麗的房子、沒有好睡的彈簧床、沒有

乾淨的水、沒有冰箱、沒有熱水.....在許多人眼中可能是很多的不足，但我們看見的卻是 Papa 一家人的滿足以及幸福。經過了真實參與農家的一天生活作息，我們才真正深刻體會到當農民的辛苦、勤儉持家以及什麼是簡單的幸福。

【問題統整與生活觀察】

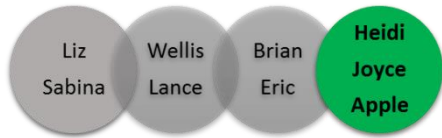
Gayo 人的吃飯傳統上是席地而坐，而坐姿可是一門大學問。用餐中把腳面向餐點是大不敬的，而正確的坐法應該是下盤坐或是跪姿，要把腳藏起來。看電視的時候則沒那麼要求，可以使用比較放鬆的坐姿。



1. 規律的生活作息，Papa 一早起來便跟我們告知三餐的時間：7 點早餐，1 點午餐，8 點晚餐。
2. 晚上六點多時，Papa 騎機車帶我們到附近雜貨店晃晃，Bener Meriah 的高原氣候讓入夜溫度驟降許多，一群年輕小夥子聚在一起烤火，其中最年輕的只有 15 歲，卻也學著大家抽菸，但大家似乎是見怪不怪了，丁香菸似乎已經成為印尼生活的一部分。

3. 水井看起來不太乾淨，卻是生活所有用水來源，舉凡煮飯、洗澡、刷牙、沖馬桶和飲用水都是取自這口井，而要用時再以水桶打撈。





【家庭背景】

完全不會英語的 57 歲 Papa 與 45 歲 Ibu，與祖母和他們的五個小孩住在約三十坪左右水泥建搭鐵皮屋頂的房子中，最年長的兩個孩子 Wendi 和 Azna 分別在班達亞齊與棉蘭擔任教師，會英文單字，而就讀高中的姊姊 Lesda 則具有簡單英語會話能力，在農家生活的時光，除了借助合作團隊人員的翻譯外，大多都是經由她與家人們溝通。

【農家生活紀實】

2014/8/15 抵達農家的第一晚

夜晚的 Bandan Maria 下著雨，其實相當的冷就像新竹的秋天。抵達農家，與 Papa、Epu 在地毯上坐著，家中還有一位 Nenek 奶奶、兩位姐姐、兩位哥哥、一位妹妹。語言不通的我們，用著幾個簡單的印尼單字稍微溝通，面面相覷了一整晚，Papa 請我們喝了 Gayo Coffee 自豪的說著 Gayo 咖啡的好品質。



而他們對於我們三個從外國來的女生，相當的新奇，不斷有隔壁的鄰居好友，來歡迎我們，不斷的與我們拍著照片，直到午夜時分我們才在客廳的地毯下躺下。

2014/8/16 農家第一天

疲憊的我們完全沒有注意到，在清晨 5 點農家已經悄悄醒來了。

我們清晨 7 點起床後，我們三個女生吃著早餐，才發現到原來家中的其他人早已吃完早餐，7 點多大姐 Esna 已經騎著機車載著妹妹們去上學，8 點多我們洗完

碗，9 點與 papa 還有 Ipu、大姐 Azna 一同步行前往咖啡園，天氣相當晴朗，沿途看到推著耕耘機在農田耕作的農夫大哥、有牛有馬在田裡吃著草，有雞有貓在路上走跳。



我們來到 papa 的咖啡園，這是我第一次親眼看見樹蔭種植方式的咖啡園，咖啡樹與豆科植物穿插種植，咖啡園用著溝渠與小土丘分隔著其他農人的



咖啡園，除了豆科植物之外，還種著一些小辣椒、瓜茄類的蔬菜。我們開始在一棵棵的咖啡樹上翻找紅熟的 cherry，一顆顆的將 cherry 採入胸前的袋子中，就這樣我們趕在 Papa 中午祈禱前，帶著 cherry、與一些蔬菜回到家中。

到了傍晚時分，我們終於有機會坐下來與 Papa 一家人好好聊聊，我們聊了很多咖啡的事，彼此分享著對於咖啡的認知，

Papa 說因為我們今天採的豆子相當紅熟，也賣了個好價錢他很開心。我們相談甚歡以至姐姐們忘了開始煮晚飯。便在晚禱結束後，我們與姐姐 Azna 和 Lesda 一同進入廚房開始準備晚飯，我們也偷偷學了幾道印尼菜，在廚房裡就像女孩子的小世界般，因為只有她們兩姊妹負責煮飯，ipu 是沒有進廚房的，所以我們在廚房談印尼說台灣，說著明天早餐要吃甚麼，聊得好開心，我們便約好明天要一起起床做早餐。

2014/8/17 農家的清晨

清晨接近 6 點時，我們跟著家一起甦醒，大家一起輪流刷著牙，我們進入廚房跟 Azna 和 Lesda 開始準備炒飯作為我們的早餐，跟晚餐一樣是將辣椒、蒜頭與一些梅干打成鮮豔的橘紅色醬料做為基底，雖然是早餐卻不忘了辣與香的調味，當我看著這鮮紅的醬料想著出神時，Lesda 體貼的問了我們是不是不太敢吃辣，於是她為了我們少放了幾根辣椒在蛋裡，今天的早餐雖然依舊又辣又香，但卻多份體貼在裡面。



吃完早餐後我們也要準備啟程離開農家，Azna 和 Lesda 在離開前跟我們說著，如果有機會她一定會存到錢來到台灣，雖然有許多不捨，但我們知道這短短兩天會是我們重要的回憶。

【問題統整與生活觀察】

1. 這位 Papa 會接受其他 Collector 錢，當他需要錢的時候，但因為他現在已經跟雨林咖啡合作，所以他把自己的豆子給雨林咖啡，然後會幫 collector 收其他



人的豆子交給 collector。多數的 collector 會在當地尋找需要錢的農家幫他們收 Cherry，他說 collector 會給他們 10 萬盧比，但他們通常只收得起 4 萬的 Cherry 量，但 collector 不會跟他們要錢回去，有時還會借他們更多，這也是為什麼在當地多數的農民重視產量比價錢多。而 collector 不只是經濟上的支助，他們還會為農家帶來一些日用品，如糖或米，當天我們也看到一袋袋 collector 送來的米。他們不存錢，因為錢通常只夠一天的花費所需，無法存，加上子女外出工作的錢也只能是稍微貼補，無法成為主要經濟來源，因此在這位農民家仍是靠著種作維持生計。他們也種馬鈴薯、辣椒、番茄等等作物在咖啡非產季時做販賣。

1. 而這位農民能夠幫 collector 收 Cherry 卻無法自己成為 collector 的原因是除了交通之外還需要照顧最小的孩子，因此他無法跟 Wholesaler 接觸。
2. 2013 年的價格很低，2014 價格高但產量少。
3. 雨林咖啡在 Bener Meriah 已經經營了四年，而我們所探訪的這戶農家加入雨林咖啡僅一年，主要是因為在 2013 年加入了雨林咖啡產地農民的教育計畫。但 Papa 仍會收固定往來照顧生計的 Collector 的錢，幫忙 Collector 收豆子，但自己的豆子都還是交由雨林咖啡處理。



2. 其它田野紀錄

I-DO 團首次來到 Takengon，對當地文化或是產業狀況都僅有初步的認識，希望藉由與當地人的互動及言談，加強對 Takengon 的了解。希望將資料整理，做為下一屆設計服務方案的參考方向。主要進行方式是由指導老師居中翻譯，協助團員提出問題進行訪談並記錄。



【Takengon 咖啡農夫】

兩位農民大哥，其中一位家中有種植稻米(0.25 公頃)、咖啡及蔬果。稻米為家中主要糧食，咖啡園及蔬果則是主要經濟收入來源。另一位則是擁有 0.5 公頃的咖啡園。他們表示我們分享的台灣小農案例，在印尼也有類似的做法，但運作情形不見得很成功。

據農夫所言，Takengon 多數的農民是獨立耕作的小農，但仍然欠缺資金跳脫原有的產銷鏈。例如其中一位農民大哥就曾經嘗試自己烘焙、包裝咖啡豆，但完成後缺乏銷售通路，無法將豆子出口，仍是無法減少產銷鏈中的層層剝削。另外，政府也曾經嘗試補助並鼓勵成立農民組織，在他們村莊也曾成立過一個三人的農民組織，但政府只顧發放款項，缺乏監督與管理的協助；這個團體在領了補助金後也因為管理不善、技術缺乏，最後不了了之。

關於農村青年人口，當地一村約 200 戶，一戶約 2-4 個孩子，村裡面能讀到大學的青年很少，因為村子位處山區交通不便，加上子女需要在父母工作時分擔家務，念書時間相對被犧牲。而能讀大學的青年，完成學業後大部分選擇離開村子到都市工作，或考取公務員的職務，因此村中的青年流失相當嚴重。

I-DO 團隊更進一步前往農民大哥家中拜訪，農民大哥說，雖然現在咖啡園看起來生長良好，但其實在 2005 年以前，亞齊省長年處於內戰狀態，多數人無法上山耕作，因為在山上可能會遇到叛軍勒索錢財。當時村內動盪不安，農民生計也受到極大影響，直到 2004 年南亞海嘯發生後，反叛軍才在 2005 年與政府簽訂和平協議。這也正好是 Gayo Coffee 復興的契機，海嘯過後，許多 NGO 團體進駐亞齊，由於先前 Gayo 的名字已被荷蘭商人登記成商標，使真正 Gayo 區的農民無法使用其地名作為商標，NGO 團體協助 Gayo 農民復興當地咖啡，並取回 Gayo 的品牌名稱，當地咖啡產季約為每年 3~5 月及 9 月到隔年 2 月，咖啡果實的計算，是用一個 2 公升容量的小鐵桶計算，一桶價格為 8000 到 10000 盧比，每次採收期間間隔 10~15 天。然而咖啡價格時常浮動，且資訊不透明，農民處於被動狀態。

從訪談中，我們發現大部分農民都不做比價，固定賣給同一位 collector，因為在非咖啡收成月份，農民須倚靠和 collector 借錢以應付生活所需，而 collector 則能藉機在農民賣果實時，壓低購買價格。導致農民無力償清負債，collector 也能利用此借貸關係控制豆子來源。農民也無法向銀行借款，因為當地許多土地屬於傳統領域，農民不擁有地籍證明，國家不承認土地是農民的私有財產，因此不

能以土地貸款向銀行借錢。農民也無法跳過 collector，直接將果實賣給中盤商，是因為中盤商不見得願意收農民的果實，盤商是大公司，有一定的收貨標準，例如豆子要先脫殼等，但農民並沒有可以做這些加工程序的機器。

1.他們種植咖啡多久？

A:從祖父那代開始。

2.在他們這代有沒有學到一些種植的技術？

A:沒有，到現在還是從以前傳下來的種植方法。(有機)

3.種植面積？

A:5000 m²

4.對於自己兒女留下來種咖啡的看法？

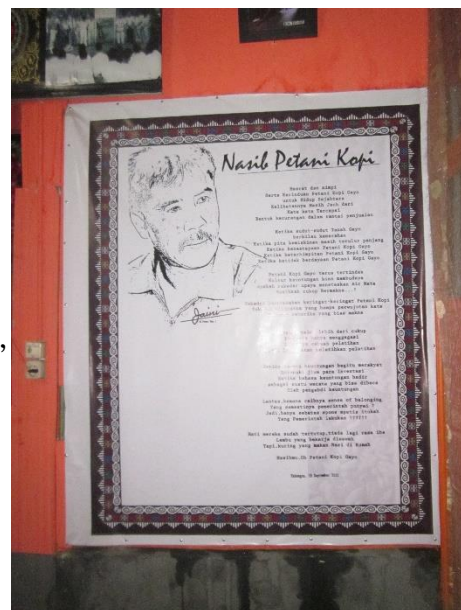
A:不希望他們留在咖啡農場，希望他們去找工作



【學生咖啡店】

在工作坊我們認識了五名得到政府青年創業提案計畫的學生，Feri、Ariza、Handrik、Andi、Dedy 在白象大學學生會認識，憑著對咖啡

的熱情，拿到三千美金後，以一半的金錢當資本開了一間咖啡店，作為青年關心農業、發現與改變咖啡生產端與顧客之間太遙遠的實踐。開店至今六個月，不是僅以營利導向，更重要的事作為鼓勵返鄉的青年。雖然 Gayo 大部分是咖啡農，但真正從事咖啡相關的人卻是少的，這群年輕人更在店裡推崇了重視田間管理與自然農法，而提高咖啡產量的 Gayo 咖啡之父，對他們來說，開咖啡店也是社會運動，顧客群也多為學生與記者，我們與他們分享了台灣獨立咖啡店的故事。



【Mamak 與 Ayah 的咖啡園】



座落在 Gayo Highlands 上近五十度的陡坡，咖啡樹和多種植物共同生長在一塊，園中也可以看到辣椒、茄子等等的其他作物。前往咖啡園的途中，Ayah 也向我們說明位在此地最高海拔 1300 公尺，氣溫攝氏 16-35 度，有座 Gayo 名為 Burni telong 的活火山，意思就是 gunung terbakar，火燒山。此名來自每年乾季必定發

生的自然火災，從山腳到山頂通通燒焦。燒焦後的草木灰燼再由西往東飄，隨風落入整條東脊地帶，包括 Ayah 的咖啡園。這是為什麼此條山陵地區出產的咖啡風味特別好，而且園裡少有蟲害。

Mamak 與 Ayah 將所有採收的咖啡果實都交給雨林咖啡收購，Ayah 表示雨林咖啡會用如同訂購的方式，先付款後再等咖啡果實熟成後收取。

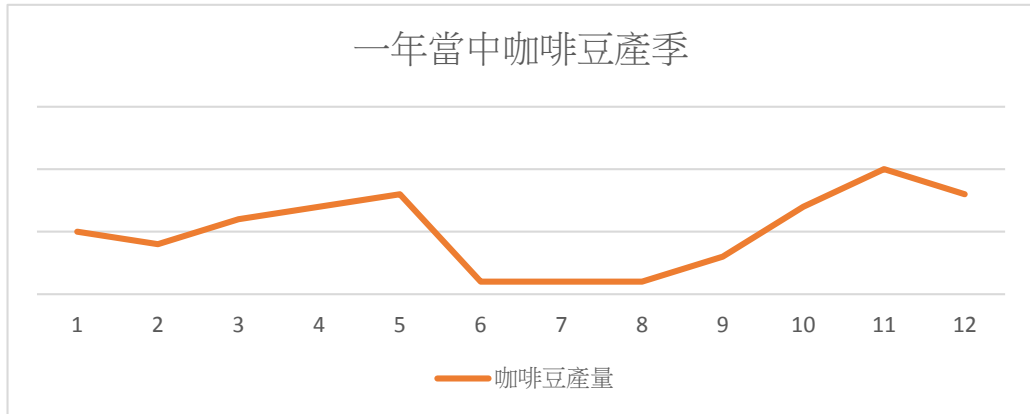


【參訪咖啡收購商布罕努丁加工廠】

布罕努丁為 Bener Meriah 當地的咖啡合作社(收購商)，據他所說，與他合作的農民有 500 多位，而他與雨林咖啡也有間接的合作關係。這次有幸得到在 Bener Meriah 農家住兩晚的機會也是透過他的牽線。在農家田野調查結束後，我們來到了他的咖啡加工廠，在這裡看到了咖啡豆在經過褪去艷紅的果肉外表後，種子外的薄膜是怎麼被處理的：曝曬、機器去膜、裝袋運至棉蘭準備出口。

布罕努丁的咖啡合作社組織架構圖←





布罕努丁的咖啡生意在一年當中最忙的時候在 2-5 月，10-12 月，也是一年兩穫的咖啡豆收成的季節。他說：「好險你們是在沒有咖啡豆的八月份來拜訪，才有空隨時陪著你們。」



處理咖啡豆薄膜的機器。
在不是產季的八月，布罕努丁特地把機器打開展示給我們看。



用來丈量咖啡豆重量的秤。



咖啡農看著他的咖啡豆，就像爸爸看著自己小孩成長。



曝曬過的咖啡豆，經過機器處理黏膜，呈現這種狀態，當地人稱為 Green bean。

陸、 團隊推廣效益分析

一、Facebook 粉絲專頁

自從 I-DO 創立以來就有了 Facebook 粉絲專頁，今年換我們接棒經營，希望能讓大家都知道印尼國際志工團正在做以及即將做的事情，在未來我們也期望有更多人能響應甚至加入這個行列。而有關於我們粉絲團的介紹如下表：

粉絲團名稱	國立交通大學 印尼國際志工團
創立日期	2010 年 4 月 7 日
粉絲團管理員	I-DO 成員
Facebook 網址	https://www.facebook.com/idonctupages
說讚的粉絲	502 人
粉絲團貼文數	16 篇
最高總觸及人數	1328 人

在 I-DO5 出團前，每個禮拜的聚集訓練、課程我們都會貼在粉絲專頁，希望藉此能與大家拉近距離，並且參與其中。

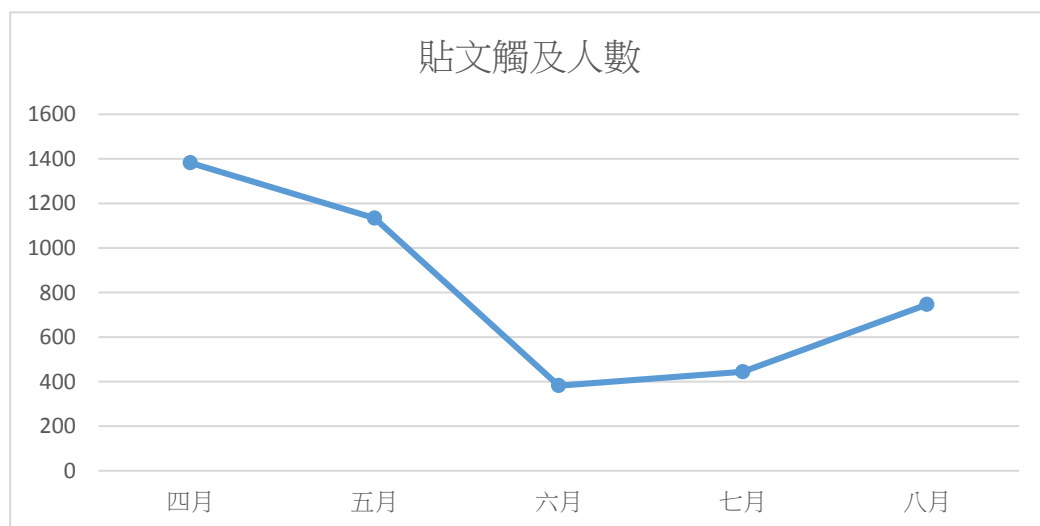
有關貼文觸及人數如下圖：

總覽	按讚分析	觸及人數	瀏覽情況	貼文	用戶
2014-5-27 21:57		交大印尼國際志工團 I-DO5 (5/27) 今天再次前往千甲里 CSA 農場，和建泰學長實務學習厚土種	164	39 14	
2014-5-25 21:24		交大印尼國際志工團 I-DO5 (5/25) 今天到關西許老師的工寮花了一天的時間學習和製作火箭爐	193	86 11	
2014-5-24 19:25		2014 交大印尼國際志工團 I-DO 5/24 今天到千甲里 CSA 農場學習植物與土地的知識，以及液	208	47 15	
2014-5-17 19:55		I-DO 特派員 Eric & Sabina 今天參加青輔會舉辦的志工行前培訓 認識許多不同團隊 也從演講中學	150	28 15	
2014-5-13 22:38		2014 交大 I-DO 印尼志工團----5/13 手沖咖啡教學 今天香靜老師來教我們手沖咖啡的知識以及沖泡	209	28 18	
2014-5-7 1:05		今天邀請了邱老師和我們分享在印尼伊斯蘭宗教與文化的傳播，從歷史脈絡來看，印尼最早接觸	141	28 8	
2014-4-10 22:23		4/12(六) 8:30~13:00 校慶當天，到 I-DO 攤位 (在工三館前) 按讚+填問券=免費咖啡！一起來	1.3K	347 93	

發佈時間	貼文	類型	分享對象	觸及範圍	參與互動
2014-8-22 22:42	2014/8/16 印尼 HOMESTAY WITH 在地咖啡小農 在咖啡小農的家庭生活的兩天 可以說是這段			128	21 11
2014-8-19 9:58				97	25 14
2014-8-19 2:34				67	11 3
2014-8-14 10:12	8/13 今天早上的教案是咖啡產銷鏈的分享，在不確定這個話題可以提到多深的情況下，I-DO5			190	23 15

總覽	按讚分析	觸及人數	瀏覽情況	貼文	用戶	
2014-8-8 6:20		一大早帶著美美的心情我們要去印尼了~~ 希望一切平安、順利!!			264	68 36
2014-7-10 22:42		交大印尼國際志工團 DO5 這兩天到宜蘭松園小屋咖啡店行前訓，第一天下午請到世界一流的烘			208	40 21
2014-7-1 23:38		7/1 IDO5第一次教案呈現 首先，很高興昱蒞加入我們的團隊!!!! 他有豐富的印尼出國以及永續			236	84 20
2014-7-1 8:55		動態時報相片			0	0 0
2014-6-11 0:09		0610 前往 江山藝改所 Jiang Shan Yi Gai Suo 探訪 江山是一間很多元的咖啡館，融合了展演、公			166	41 11
2014-6-7 12:21		本週請到傳科系宏宇老師來上課 教大家如何用影像說出動人的故事 相信八月的印尼之旅一定			216	36 13
2014-5-27 23:04		國立交通大學 印尼國際志工團的封面照片			69	7 0

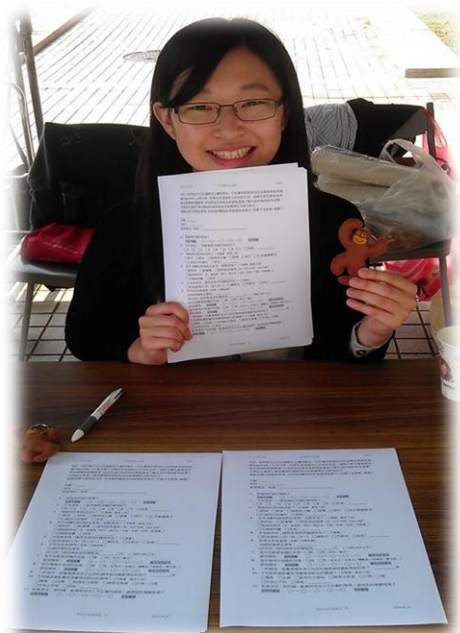
而我們預期每週貼文觸及範圍會依按讚人數與我們計劃的進行而成長，觸及人數越多則代表越多人明白且了解 I-DO5 的事蹟及其重要性，而觸及人數狀況如下表：



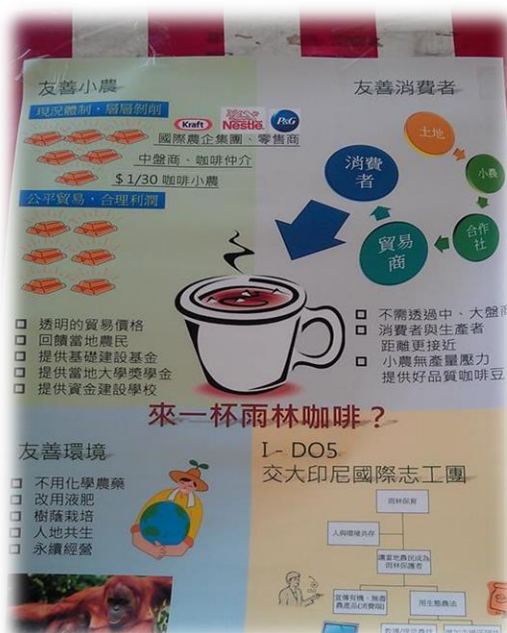
在粉絲的部分我們發現男女比例差不多，年齡分布 18-24 歲有 64%（如下圖），這個年齡區間正是屬於青年，因此我們相信未來我們的行為能吸引更多青年志工的加入。

二、交大校慶擺攤

I-DO5 為了讓更多人知道我們的服務目標，理解我們的服務行動後，我們希望大家能給予我們實質上的幫助，即幫助我們填寫咖啡相關問卷，而這份問卷是希望能透過了解咖啡消費端的飲用習慣，去協助生產端的咖啡農了解消費端的咖啡是如何被選擇以及飲用。



熱情邀約同學填寫問卷



張貼海報讓大家認識我們的服務計畫



填寫問卷即可享用好喝的雨林咖啡



團員準備咖啡中

三、綠市集手沖咖啡推廣活動



新竹的「竹蜻蜓綠市集」每月第一及第三個週六的上午於清大成功湖畔擺攤，提供在地小農自產自銷自然農法耕作、無毒健康的農產品。集結在地小農的綠市集，讓消費者能購買到健康安全的在地有機農產品。多數人都了解有機食物對健康的好處，但在地生產、在地消費，吃在地食物、用在地產品的概念，減少食物自產至銷的旅程，便能減少碳足跡的排放，這更是一個重要的環保概念。同時，這個市集透過自產自銷的平台，也為農夫們減少中間不當的剝削，讓農民們能獲得其應有的收益，讓自然農法的概念得以延續下去。因為子鈺老師的牽線，我們認識到舉辦清大綠市集的召集人蘇老闆，希望也能在綠市集推廣我們的服務計畫以及雨林咖啡。我們接觸到的不再只是學生，有家庭主婦、小農、老師、家長等人，期望大家喝咖啡之外，也能保育雨林、善待環境。

一個重要的環保概念。同時，這個市集透過自產自銷的平台，也為農夫們減少中間不當的剝削，讓農民們能獲得其應有的收益，讓自然農法的概念得以延續下去。因為子鈺老師的牽線，我們認識到舉辦清大綠市集的召集人蘇老闆，希望也能在綠市集推廣我們的服務計畫以及雨林咖啡。我們接觸到的不再只是學生，有家庭主婦、小農、老師、家長等人，期望大家喝咖啡之外，也能保育雨林、善待環境。



四、剪報與相關報導

Gayo 當地報紙電子檔

Lintas GAYO

Bangkit & Bersatu

HEADLINE'S Pacu Kuda Dibuka, Ajang Kebolehan Joki Posted 1 week ago

Home > Gayo > UGP Adakan Workshop Dengan Chio Tung University Taiwan

UGP Adakan Workshop Dengan Chio Tung University Taiwan

By Lintas Gayo on August 11, 2014



pemateri Workshop UGP- Taiwan (Lg/Imran)

Takengen | Lintas Gayo – Universitas Gajah Putih bekerjasama dengan The Rainfores coffe, dan National Chio Tung University Taiwan, menyelenggarakan workshop di Hotel Mahara, Senin (11/8/2014)

Workshop yang akan dilaksanakan sejak 11 sampai dengan 15 Agustus ini, membahas tentang pembelajaran dan pertukaran informasi budaya kopi, serta pola hidup berkelanjutan bagi petani.

Kegiatan ini berlangsung di Hotel Mahara ini diikuti 70 peserta, mereka terdiri dari unsur

mahasiswa Universitas gajah putih, petani kopi yang ada di Aceh Tengah dan Bener Meriah, serta perwakilan dari mahasiswa NCTU.

Turut hadir dalam pembukaan workshop tersebut, Rektor UGP Adnan, SE. Msi, Dosen NCTU taiwan Yenling nikar tsai Ph.D, serta Anggi dari perwakilan rainforest coffee Rektor Universitas Gajah Putih, mengapresiasi baik atas kerja samanya antara Rainforest coffee dan National Chio Tung University Taiwan, semoga apa yang diharapkan dapat terwujud.

Adnan mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang mendukung majunya perkembangan kopi di Aceh Tengah dan Bener Meriah. Semoga kopi yang sudah dikenal dunia ini akan meningkatkan kesejahteraan petani.

Sementara itu, Anggi, Perwakilan rainforest coffee mengatakan, kopi Gayo yang sangat diminati dunia internasional, salah satu negara yang membanggakannya adalah Taiwan.

The Rainforest Coffe yang sudah berdiri sejak tahun 2007, sdua melakukan perdagangan kopi yang berasal dari Gayo. Perusahaan ini dalam workshop itu berjanji akan tetap komitmen dengan kopi Gayo, berusaha memperbaiki perdangan agar semakin baik, mempromosikannya, serta meningkatkan kualitas kopi.

Yen ling nikar tsai Ph.d, selaku pendamping dosen dari National Chio Tung University Taiwan, menyampaikan terima kasih atas sambutan baik dari Universitas Gajah Putih. Kedatangan mahasiswa dan dosen dari negeri penggemar kopi gayo ini, baru pertama kali.

"Kedatangan kami ini untuk memperkenalkan struktur perdagangan dan kebudayaan konsumsi kopi di Taiwan. Ingin bertukar pikiran dan memperkenalkan kebudayaan taiwan kepada para petani kopi," sebutnya

"Saya membawa mahasiswa saya ke mari untuk belajar tentang kopi, terimakasih dan berejen," ucap Yen Ling. (Imran/ JW)

Gayo 當地報紙電子檔

交大服務團隊暑假熱情出擊



烈日炎炎，交通大學服務性社團與國際志工的熱情與之匹敵！包含及人服務團、山地文化服務團、國際志工團等七個團隊，將深入台灣原住民部落、印尼、印度等地進行孩童課程教學與衛教宣導，用服務熱忱為社會帶來好的改變。

23日吳妍華校長親自授旗，肯定學生走出校園服務的精神，並表示大學不是只有課堂才能學習，離開被師長照顧的舒適圈，成長空間更大。吳校長也反覆叮嚀學生要愛護自己、注意安全，期望大家都有美好順利的服務學習經驗。

及人服務團將在桃園富林國小舉辦暑假育樂營，規劃學童科學知識與社區關懷活動，讓孩子有個難忘的夏天，也讓及人夥伴體驗奉獻服務的美好。山地文化服務團將前往五峰鄉天湖部落、竹林部落、尖石鄉比麟部落、煤源部落、那羅部落，體驗原住民的生活、實際參與農作，協助原住民學童完成作業並額外補充課外知識。

文化服務團分為小小愛因斯坦科學育樂營與小小牛頓科學育樂營二隊，分別到高雄登發國小、文德國小、十全國小、光華國小舉辦營隊，為學生設計一系列科學實驗、大地遊戲與趣味競賽活動，激發小朋友的科學興趣，並且透過實際操作與互動學習課本外的知識，寓教於樂。

服務不分國界，今年共有三隊國際志工團遠征國外。印尼團I DO前往印尼亞齊省Takengon，以建立咖啡資訊中心、分享小農經驗、交流生態農法為主軸，協助當地農民以「小農模式」經營農業，不受跨國農企集團箝制；印度團Julay到印度拉達克宜導數位教學計畫，為學生安排英文、科學課程教學，並且協助當地校園設備與工程維護；台聯大系統志工團在中國甘肅省舉辦夏令營，以英語教學、衛生教育、品格教育執行服務學習計畫。

交大網站報導

志工團隊成員來自不同科系背景，卻展現同樣的服務熱忱與滿滿活力，期待為學童及原住民、農民們帶來歡樂且收穫滿滿的暑假。交大志工團，你們好棒！

柒、 檢討反思與展望

一、團員個人心得與反思

【林祖繹(Lance)】

早晨襲來的寒意總是將我從周公的夢中拉出，看著窗外山間的濃霧，才體認到我現在在印尼的山區，產出的曼特寧咖啡聞名世界的山區，望眼放去的四周都是咖啡園，樹上的果實都還是青綠青綠的，等待太陽為她塗上紅色，吸引農民的採摘。



第三世界農民因為種種的歷史因素，捨棄原本種植的糧食作物，改種咖啡這種經濟作物，陷入國際貿易體制下，體制下的農民被中間層層剝削，有時連溫飽都有困難，印尼中亞齊地區就有這一個問題，而我們這次的服務計畫就是藉由分享在消費端的咖啡文化及迫害他們的國際貿易體制，加上上述說幾個台灣成功的小農經驗，希望透過這樣的分享讓他們產生一些想法，在工作坊這幾個教案分享受到廣大的迴響，紛紛有大學生對我們提出問題及分享一些他們自己當地的經驗，好想讓我們這次的工作坊變為一次良好的刺激，在我的觀察下，印尼大學生也都知道當地的咖啡產銷鏈存在十分不公平的現象，但是他們比較缺乏好的經驗典範與帶頭的人，希望我們這次的分享能讓當地產生多一點的聲音，改變這個不公平的現象，而這個工作坊帶給我的是原來世界其他地方的年輕人也正為自己的故鄉努力，不一昧追求著都市生活，守護著家鄉的農村生活。

農家的 Homestay 讓我真的回到古早的生活模式，日出而作，日落而息，生活的步調是如此的緩慢，時間在這裡變得是廉價品，不再那麼重要，吃的食物是如此的清淡，省去外面世界的多采多姿，四周美麗的風景、與農家主人和小孩的肢體互動，讓我完全解除前幾天工作坊準備教案的緊張，也深深體認到為什麼對於一直住在都市的人來說，鄉村有著這麼大的吸引力。

印尼的文化實在是很多元，在棉蘭的機場就能感受到多種文化的蹤跡，在多民族的蘇門答臘島上，每一個民族發展出來的文化都是獨一無二的，一路從棉蘭到咖啡產區路上，從相對開放的大都市到篤信伊斯蘭教的鄉下，其中的落差巨大，以前我真的難以想像穆斯林一天要禱告五次，就在產地的鄉下我就看到虔誠爺爺就是這樣，體會到原來宗教可以對一個人的生活有著如此的影響力，在說到印尼的飲食，真的是重辣重甜，基本上所有的菜餚都會有辣，而且是辣到不能自己的地步，喝再多水都難以解辣的程度，還有就是所有的飲品都加入很多糖，好像不用錢的砂糖，蓋過去原本味道的甜度，來到印尼後，深深的走進去這一個國家，才體會到出什麼叫做真正的差異，不管是在文化上、宗教上、飲食上。

常常有朋友問我，你為什麼要自己花錢出國去做志工，拿那一些錢出去旅遊不是很好嗎？在還沒出團前我也達不上一個好答案，出團後我終於體會到一件事情，原來國際志工是藉著跳出你舒適圈出去服務他人，讓自己能有更清楚的眼界能重新認知一些價值，更重要的認識更深層的自己。

【陳昱維(Wellis)】

年底的寒風中，偶於校園一隅見到國際志工團的招募海報，志工團以雨林保育和紅毛猩猩為主題吸引了我的目光，對我來說雨林是距離我非常遙遠的，畢竟台灣人平常出國的目的地，不論附近東亞地區的中日韓，抑或更遙遠的歐洲北美都沒有雨林；坐落赤道地區以雨林知名的國家如巴西、剛果、印尼等國往往不在我們的選項中。憑著想去看雨林姑且一試，繳出報名表，開啟接下來近八個月與印尼的一段緣分。在寒假第一次集訓時了解到本屆志工團與雨林咖啡合作，因此主題將不同於以往的主題，變更改以咖啡為題。



隨之而來的一個學期，利用每周固定時間我們由不同老師授以不同課程讓我們了解關於印尼、咖啡及農業的相關知識，讓我們得以略為了解咖啡的基本知識，並且讓我們討論及準備往後要使用的相關資料。在上這些課程的時候，令我詫異，咖啡在我們日常生活中出現如此頻繁，然而我們對咖啡所知甚少，正如許多其他日常生活常見的事物，在生活中不可或缺，但我們往往對其運行原理一無所知。咖啡的生豆、烘焙、沖泡等步驟各個都是一門學問，不知這些咖啡知識，更遑論會知道咖啡銷售鏈，了解咖啡豆是如何經層層轉賣到我們手中。

經過一個學期及暑假的準備，在雨林咖啡的帶領下，我們來到印尼知名的曼特寧咖啡主要產區塔瓦湖(Lake Tawar)畔的 Takengon 與當地大學白象大學(Gajah Putih)的學生進行工作坊，交流自己所知的咖啡知識。當地大學生的熱情及對咖啡相關求知的渴望是出乎我們所料未及的濃烈。儘管間隔許多層語言的差異，學生們依舊非常認真的想從我們每個短短一兩個小時的介紹中汲取各式知識，不免令我們擔憂準備的東西無法滿足他們的渴望。

在 Takengon 是咖啡產銷鏈，不再是因距離遙遠，而只是書上了解的一段文字；在當地咖啡產銷鏈上的各個環節都是能最直接感受的真人真事。在 Takengon 我們有幸能遇到一位在當地收購咖啡豆的哥倫比亞盤商，從一年處理三千噸咖啡生豆的他口中了解到許多哥倫比亞政府對咖啡農的幫助，相比於印尼當地政府對咖啡這一作物的行為模式。對他而言，印尼缺乏咖啡生豆品管，以致出口豆種品質良莠不齊，因此少了許多高品質咖啡豆的附加價值。

平常學習時，我們都習慣於把事情簡化以便於記憶，然而並非所有事情都可以輕易簡化。在咖啡產銷鏈中，在先前認知中，我認為收購盤商與咖啡農僅具買賣關係，因此經常不明白為何咖啡農能夠恣意讓盤商以較低的價格收購，然而與當地農民訪談後，才漸能了解其背後的原因。咖啡農與盤商間的關係絕不單只是買賣，其中包含如供需、借貸、人情債等層層關係，當地咖啡農通常並沒有足夠

的現金以供應自己家庭到下一次收成的所需，因此必須要像擁有現金的盤商借貸，然而盤商通常也不會急欲收回借出金額，反之要求咖啡農收成時以較低的價格供應盤商咖啡豆，同時盤商也會贈予物資生活用品給農家幫助他們所需，照顧農家的生活，因此在金錢借貸與人情債二道機制控制下，當地農民在不斷惡性循環中，變成類似在中古西歐莊園經濟下的農民，困於現行產銷鏈的體制。

印尼世界上人口數第四大的國家，屬於第三世界國家的一員，論經濟發展程度屬於開發中國家。從地理論經濟發展印尼是不及台灣；再者由生活中，台灣公共工程、工廠、家庭幫傭雇用勞動者國籍看來印尼絕非少數。基於上述理由會將印尼視為落後國家，發展程度慢於台灣，但這有失公允。本次旅行所見的印尼有著超乎預期的繁榮，在此繁榮並非人民有較高的生活水平、消費水準，而是著重於國家給予外人看來的動力。印尼從 1945 年獨立後，經濟仍無法脫離荷蘭殖民的影響，經濟依賴熱帶栽培業及礦業輸出作物多屬於原物料，在世界貿易體系喪失多數附加價值，屬於經濟上的弱勢。然而最近幾年，隨著資金湧進，印尼城市發展非常快速。政治上，印尼方才經歷一次總統大選，新上任的總統 **Joko Widodo** 並非軍事背景出身，為政治新星雖並不代表該總統定能為印尼帶來繁榮的成長，但從他擊敗軍事背景出身的對手，可視為印尼開始脫離蘇哈托獨裁的影響。再加上此次旅途中所遇見的人，不論是雨林咖啡的人、當地農民、學生皆具備遠大理想並努力實踐。我想印尼應該能創造出一條屬於自己的發展道路。世界上國家的發展程度不應像是產品週期一般只有固定一線，在線上分出進步與落後，而該是更加複雜更加多元的多軌並行，每個國家都行駛於專屬於自己的一條軌道。

【林雍容(Sabina)】

為什麼會想參加國際志工呢?這是在我升大學的暑假時，參與了兩星期的尼泊爾國際志工團後常常會面臨到的問句，有時是別人的提問，有時是自己對自己的好奇，隨著時間的流逝，這個問題的答案越來越顯的撲朔迷離，而這也成為了我再度參與國際志工團的最大原因，對於這次的啟程，內心有很大的期盼是想找到自己服務的意義。出發前的日子裡，老師們幫我們安排了各式各樣的課程，讓我學習到許多從未接觸過的事物，像是自然農法的概念、手沖咖啡、虹吸式咖啡的沖泡學習，以及前往東勢果園走一趟資材行和以生態永續理念所經營的農場，許多農業脈絡以及青年返鄉務農的課程都讓我在驚覺後覺得相當愧疚，身為一個在農村土生土長的孩子，我與農業的距離卻在不知不覺的忽略中拉得好遠好遠，因為這樣的覺醒讓我更加重視這次前往印尼咖啡產地的機會，也希望藉由這次的活動能夠提升當地農民的自主性，讓農業的價值不再被剝削與忽略。

經過了漫長籌備和期待，I-DO5 正式抵達棉蘭機場，也首度與雨林咖啡團隊碰面，在前往飯店的途中，映入眼簾的是擁擠的車潮與變化萬千的街景，看到這樣陌生的景象我們的心頭不禁湧起許多問題，便開啟了和雨林咖啡團隊 Anggia 大姐聊天的機會，她和我們聊了許多在印尼獨特的現象，像是中國人的住宅區，就明顯的和當地人的住所很不相同，而每個現象背後都有一段脈絡可循，在這段印尼志工旅程中，對我來說，其中的一項大收穫便是能夠慢慢的撥開這片神秘的面紗。



在這次的服務計畫中，最大的重頭戲便是為期五天的咖啡教育工作坊，為了工作坊的教案，每位團員都為此煩惱了許久，因為對於咖啡產地 Takengon 需求的不了解，教案

內容的擬定對於我們來說是一項很大的挑戰。在工作坊期間，最令我印象深刻便是白象大學學生們求知若渴的專注表情，以及認真的抄筆記、小組討論和積極的提問，在我和 Hidi 共同負責的咖啡消費文化教案中，我們 9 點開始到 11 點結束後，同學們主動反應說 12 點還沒到，希望可以利用時間提問及分享，這樣的反應讓我感到非常訝異，因為我們原先非常的擔心在談了許多關於咖啡的歷史脈絡後，學生會覺得非常疲憊或是覺得無趣，因此，得到這樣的回饋後，也讓戰戰兢兢的我們為之信心大增，能夠更有自信的回應問題，而在學生提出的問題中，也能真切的感受到他們非常投入於課程中，並且想要知道得更多更深，這真的是出乎意料的回饋，也讓我覺得這樣的工作坊比原先想像的要更有價值、更有意義。

另外，在和雨林咖啡團隊的合作過程中，真的相當佩服他們處理事物的能力，儘管在許多瑣碎的事情上他們也都設想周到的為我們安排，能有這麼“罩”的合作夥伴，真的是這次工作坊成功的最大原因。如果要我簡單地為雨林咖啡的成員做

個簡介，我會這麼描述他們:Anggia—有時像媽媽一般的寵著我們，有時又像大姊頭一樣，幫我們 Hold 住許多事情，充滿溫柔氣質的嗓音和儀態，但又擁有叛逆的性格和菸槍的角色，超級的領袖魅力，我完全的被迷倒了。Riki—超級幽默貼心的保母兼保鏢，總是被我的鬼臉笑到難以自拔，在農家 Homestay 的時光裡，感謝有他的協助，讓我們擁有一段最難忘的農家生活。Arma—擁有超級嬌小的可愛身材，卻是一位超有能力的現代女性，工作坊中不論是帶活動還是擔任開幕司儀，對她來說都是輕而易舉一般。Ican—沉默富有藝術家氣息的印尼型男，常常幫我們抬行李、搬器材，不過真的很悶騷的感覺。



旅行中最未知的小旅行—兩天的咖啡小農 Homestay in BENER MERIAH。能夠和 Liz、Riki 一同分配到這間小家庭農家，真是旅行中最美麗的一件事，剛來到這裡的一夜，見面後一番寒暄，農家媽媽便領著我們和她兩歲的女兒一同睡在一張溫暖扎實床上，Liz 和我開心到不能自己，只要我們稍稍對看，就笑到把整張床震動了起來，快把妹妹都吵醒了。隔天清晨五點，伴隨著晨禱的聲音起床，幫媽媽做一點小家事以及和兩歲的妹妹“破冰”，妹妹擁有長到嚇死人的睫毛，以及超可愛的聲音，不會大哭大鬧真的很是惹人愛，也一下子就和我們熟了起來，於是 Liz、妹妹和我，三個人手牽著手到附近走走逛逛。每每想起心中的這個畫面，就覺得生活就該是這樣簡簡單單不用複雜。到了八點，全家一起到咖啡園裡採收



熟成的咖啡果實，雖然很賣力的採收了，但是採收的量卻不及媽媽的一半，這真的不是一時半尙就能有的功夫啊！在咖啡林裡，妹妹穿梭的笑聲完全療癒了疲憊，到了中午，農家爸爸便扛著重重的一袋咖啡果實領著我們回家了，回家後的第一件事情 就是將咖啡果實賣給當地的 collector，collector 用特定的容器估算了咖啡果實的容量，並說了每桶的報酬，當下的價格比爸爸預估的價格低了許多，collector 解釋是因為綠色豆子偏多的緣故，加工後會有很多其實是空豆，在這樣真實的交易場景

下，更加深切的瞭解到，一位農人的辛苦與哀愁，農作的價格不但受到氣候與栽培技術的影響，更會因為市場上的價格波動，而無預警的影響作物價格，原來要真正的貼近一位農人，是要從人情開始，才能真真正正的感同身受的體會。兩天的 Homestay 時光真的過的很快，而在心中最深切的是對於生活而啟發的感觸，透過樸實無華的印尼農村，以及簡樸知足的生活方式，我們深刻的體驗到了生活原來可以這樣的單純、簡單而美好。在依依不捨的離別中，心中也隨之烙下了這幅美麗寧靜的景緻。

又到了告別在即的時刻，離別之前大家分享著這趟旅程中收穫的點點滴滴，我也很想好好的和雨林咖啡團隊致上最深的感謝之意，但是眼淚不斷的在眼眶打轉，好不容易收了回去，又輕易的冒了出來，最後在和 Anggia 擁抱說聲 Terimakasih 之時，卻隨著哭腔一併湧了出來。我不真正明白淚水的原因，也不論這趟旅程是否達成了最初期盼的意義，但是最寶貴的是我看到來自咖啡生產端對咖啡的熱情，以及開始了學習設身處地為農人著想的第一步。

【吳玟潔(Liz)】

今年暑假參與交大印尼國際志工團，是一段很特別的經驗。I-DO 團今年籌備不同於以往的全新計畫，改變舊有的模式，與「雨林咖啡」合作。回顧這 14 天的旅程，我想這次出團得到最大的收穫在於建立人與人之間的連結；而回過頭去思索



雨林咖啡所秉持的「公平貿易」的精神，也正好就是把公平放在貿易之前，不要讓買賣被簡化成金錢往來，咖啡買賣應該是要創造生產者與消費者之間的連結與互動，讓產區農民能打開看見世界的窗，重新定義其身為生產者的價值。

我覺得自己非常幸運，能夠親自來到 Takengon，以生產者和消費者之間的溝通橋樑為任務，和咖啡產區第一線的生產者進行交流分享；也非常慶幸能前往世界級咖啡產區，親眼見識一棵棵咖啡樹是如何在豔陽下火紅成熟，經過加工處理，成為人人手中一杯的精神飲品。身為台灣的大學生，我們選定六個主題要和當地專攻農經系和農技系的白象大學學生交流，共分為：咖啡消費文化、咖啡泡製文化、咖啡供應鏈與行銷、台灣小農經驗分享、火箭爐製作及土壤和液肥介紹。



然而因為是全新的計畫，我們沒有前輩或學長姐的經驗傳承，對於當地大學生的了解也非常少，因此在學期間準備工作坊教案時經常找不到方向，我也常常覺得我們要分享的這些資訊，其實在網路上

也很容易取得，這樣大費周章前往當地的目的何在？這樣的疑問，我想我在旅途中漸漸找到答案。

雖然我們分享的内容對台灣人，或是對於處於咖啡消費端的人們而言，是一些看起來理所當然，習以為常的知識，但對於長久以來處在咖啡生產端的印尼大學生或農民而言，我們分享的内容也許會觸發他們新的想法或感受。例如在咖啡消費文化教案結束後，有印尼學生跟我討論台灣人喜歡到獨立咖啡店喝咖啡的習慣，他覺得這樣的咖啡店也可以開在 Takengon；台灣小農經驗分享中，許多學生也對我們分享的「青松米穀東俱樂部」案例的消費者預訂農作物消費模式很感興趣；而咖啡供應鏈與行銷教案中，學生更是驚訝於，咖啡價格竟是被遠在幾萬公里外的國際期貨市場的的交易員所決定。

我想，我們到當地的目的，除了是分享這些現有的資訊，更重要的是以消費者的角度，與生產端的農民及學生一同探討咖啡這項產業，開啟他們對消費端的認識，並提供他們更進一步瞭解消費端所需的資源。

除了知識層面的分享，我們還和印尼當地的農民及大學生有面對面的接觸及認識。我們拜訪由五位白象大學學生經營的咖啡店，他們希望能藉由這家咖啡店，進入咖啡產業，慢慢掌握咖啡從加工到出口之間的各個環節，進而能夠由當地農民自行出口咖啡豆，免於遭受國際市場引起的價格波動。

我們也走入生產端農民的家中，到 Takengon 農民大哥家訪談，並且在 Bener Meriah 農家進行兩天的 Homestay 體驗，在這裡，我們之間不是生產者和消費者的關係，而是如家庭成員一般，即使語言不通，憑藉著比手畫腳也能傳遞對彼此的友善之情。

Homestay 時，我們有機會親自到咖啡園內採收咖啡豆，體會農務的辛苦工作，親眼見到農民將咖啡豆賣給 collector 時價格下跌，內心感到非常震撼，更加體會到農民生計的不穩定及風險。



這次來到印尼，有許多走在印尼街頭的機會，讓我們更能真實體驗當地文化。亞齊省的街道上，每隔幾十公尺就能看見一座清真寺，每日有五次朝拜時間，清真寺會響起召喚教徒前去禱告的吟誦聲，莊重而溫潤的吟誦聲此起彼落，綿延在大街小巷，為車水馬龍、交通擁塞的街道帶來一絲靜謐與安寧。

在棉蘭，我們也搭上印尼當地的交通工具“Becha”，穿梭擁擠的車陣中，等紅燈時，可以看到街頭藝人手拿一把吉他便跳上公車彈唱，也有許多小孩拿著零食在大馬路中間四處兜售，看了令人捏把冷汗。

離開棉蘭前，我們前往參觀可可園，這座可可園的主人秉持保護生態的理念，不使用任何化學肥料及農藥；並且除了可可，還種植許多種作物，達到物種多樣性的效果。其實在棉蘭四周圍，有很大部分的林地都已經被變賣、砍伐，成為富人建蓋別墅的用地，生態遭到嚴重破壞，大雨來襲時，沒有樹木可以涵水，土石流成為一項潛在的災害。而可可園主人堅持不變賣土地，即使這些作物的收入僅能使他三餐溫飽，生活費相當吃緊，他仍選擇守護這片樹林，因為他知道這樣才是永續保護環境的方法。能夠遇見這樣堅持理想，為環境盡心盡力的農人，與 I-DO 希望促成農人與自然環境和平共存的宗旨不謀而合，也為這趟旅行寫下圓滿的句點。

【陳嘉筠(Joyce)】

一直到飛機出發的那一刻，我仍是抱著一個相當惶恐的情緒在面對這一趟志工之旅，我甚至不知道要如何向他人說出我的服務內容，但我不想就這樣放棄，我還是抱著能在不一樣的世界得到一些想法的可能，來到了印尼蘇門答臘。



抵達棉蘭機場，前往下榻飯店的路上，我立刻被這國家的奔放深深吸引，房屋七彩的顏色，每棟都是自己獨一的屋子，馬路上此起彼落的喇叭聲向是交響樂般，疾行逆向超車的司機，行人、機車、小販在車陣中，我只能在心中默默的佩服起這樣活潑的城市。在 15 小時的車程前往 Takengon，一路上仍就被那一棟棟美麗的房子迷戀不已，嚷嚷著回台灣一定也要蓋一棟只屬於自己顏色的屋子。

而我一直在思索的問題以及惶恐的心情在 Takengon 的這幾天我逐漸有了些頭緒。我們這次的服務內容有兩個主要的重點，一是工作坊，二是農家探訪。在工作坊的這幾天，我才深刻的體認到這個工作方不只是個單純的交流。在這裡，我認識了許多白象大學的學生，他們在工作坊中相當積極的參與討論、做筆記，他們竭盡全力的想知道我們所知道的，從我們帶來的教案中充滿好奇。



而我這次所負責的教案面對的是相當現實面的問題，因為小農的概念相當模糊，這也是為什麼我在出發前一直非常惶恐的事，我不懂得這些例子對印尼當地的學生來說到底有甚麼幫助。我花了相當多的時間在定義及尋找適合做為例子的小農經驗，而在小農的身分上，尚能與印尼當地的農民相對應。學生們需要投入相當大的心力去思考，並在每個例子中時時回扣到咖啡本身，加上翻譯及時間上的限制，無法相當完全的介紹每個例子，但當地學生發問的踴躍讓我們克服了語言上的隔閡，透過一個個問題與討論，我們逐漸從每個例子中找到與印尼當地對應的可能性。而在例子的挑選上學生也提出，其中有些例子的方式是曾在印尼當地有人實過的，但卻沒有成功，他們說是管理上的缺乏，因此他們很想要更詳細的了解每個例子的經營的方式，這使的我們看到學生們對於例子重新燃起對於小農的可能，但因為時間上的限制，在未來也希望能在擁有更多時間一一的與每個學生做出更深入的了解與討論。

在教案結束後我才了解，或許我從一開始就不應該期待自己能帶給他們多大的改變，但我卻不能否認我能帶給他們一些意想不到的可能，我反覆的在教案中思考及困惑的問題，或許對她們來說不是那麼的重要，重要的是在此時此刻，我們彼此激盪在教室內討論的熱情，能在未來豐富他們對咖啡經驗的素材之一。

在工作坊其間我們也相當幸運的與兩位農民大哥做了一些訪談，他們說到曾經也想組織農民組織捍衛自己與作物的權益，但總是在缺乏管理及經驗上而不了了之。這讓我又再次陷入無力感之中，我們知曉需要那麼一個人、需要那麼一分信任在彼此間，這是我們怎麼想也無法幫的。

帶著些許的頭緒及再次的困惑，我開始了農家的探訪生活。跟著家的 **papa** 與 **Ibu** 採著咖啡豆過著農家的生活的這兩天，甚麼都靠自己希望自己能完全融入家庭的生活之中，採完豆子休息的午後，那種感覺在舒服不過，這也是外出讀書好多年的我又在次想家想離開都市回到山上與家人在一起生活。



在休息之後我們有機會跟 **papa** 還有他的其他農夫朋友們聊天，與他們討論的過程中我發現，他們其實都知道自己的咖啡豆的品質是相當高的，也知道這樣不公平的咖啡價格已經發生在自己身上，他們有想要改變的想法，但真正付諸行動之實卻相當薄弱，因為在生活方面 **papa** 需要照顧一家六口的生活，他並沒有太大的心力去做些別的事情，加上資源上的缺乏使得他們總是只能為一天做準備。中盤之前的 **Collector** 收購是他們最直接的經濟及借貸來源，加上生活資源的重要供應者，這些提供金錢及借貸的 **collector** 並不會要求農民即刻還錢，還會視情況給予更多的借貸，用咖啡豆子的量歸還即可。因此 **papa** 之於這些 **collector** 的

關係，不僅僅是經濟上支援還是社會關係上重要的連結，這在許多從農民身上都可以被發現。

這使我重新反思我究竟是抱著怎樣的心情及期待來到這裡的，是想要「改善」他們現在的生活方式嗎？但在這裡的這幾天我並不覺得他們過的不快樂，反而是讓我看見最原初對生活的體驗，及最質樸的生活方式，所以我們所認為「好的生活」到底是甚麼？我才發現自己在不知不覺中，把自己對生活的想像放進服務的期待之中，而這樣的想法完完全全的與現實相違背，這才使得我一直陷在困惑及惶恐之中。我真正體悟到，雨林咖啡的公平貿易給予合理價格給農民，並不是要改變他們的生活，而是還予一個對等的貿易關係給農民，而這樣的價錢能讓他們對自己的作物重新掌控主導權，我不應該期待 collector 的消失，因為 collector 帶來的並不只是金錢，更多是即時的資源供給，我想這也是為什麼這樣不公平的貿易體系能這樣穩固的原因，而公平的貿易價格可以讓農民不再那樣完全受控於 collector 價格的主導，還予他們一個對自身的尊嚴。

結束了農家的探訪前，我跟高中的妹妹 Lesda 在廚房聊了許多，我向他分享我在家鄉山上與家人一同採荔枝、龍眼的經驗，我們的校園生活，她向我說她真的很想來我的國家看看，她總是用著滿懷的好奇問著我們的事情，離別時，我沒有甚麼東西可以給她留念，但我想在我們那樣談天的小廚房裡或許可以萌芽一個旅行的小果實。

【黃惠農(Brian)】

第一次參加國際志工團，從高中以來就累積了一些社區型的志工經驗，但從來沒想過大老遠飛去「服務」別人是什麼感覺。經過了一個學期的志工訓練及這 13 天的實際體會，我發現就算自認為已經做好了準備要去服務，到當地還是依靠著很多人的照顧，讓自己有時會角色錯亂。

8/7(四)帶著期待又興奮的心情，8 個團員經歷 5 天密集的行前準備，我們半夜還是睡不著覺，跑到了服務學習中心等待出發，天色漸漸亮了，對這趟旅程的期待也掩蓋不住。出發前大家對於工作坊的形式可謂瞎子摸象。與雨林咖啡展開全新計畫的 IDO，對於這整個活動的進行方式只能透過各方的資訊，進行拼湊。搭了 16 個小時的巴士，我們來到了曼特寧咖啡豆的產區: Takengon，事實上「曼特寧」這個名字是個誤會，Takengon 這個地方是屬於 Gayo 族的土地，他們也頗為自己的 Gayo 咖啡自豪。到了印尼才知道，原來因為白象大學校區遷移的關係，我們的會場臨時改到 Mahara 飯店舉行，而這個突然的訊息，似乎變得不太重要，因為「突然」真的太多了。我們突然知道有第三方(雨林咖啡)會幫我們主持，突然知道有很多正式的官方活動，好在 IDO5 在出發前變準備了表演活動，以應變各種突發狀況，讓整個工作坊的



開場在可蘭經的祝福祈禱文下正式順利開始，我們準備了台灣原住民的舞蹈：「布古拉夫」，而對方也回敬了 Gayo 族的傳統舞蹈及混和現代化的音樂，好不快樂。

整整四天的工作坊讓我學到：雖然會有很多異想不到的突發狀況，但萬全準備還是必要的。忽略逐字稿的重要性讓我們吃足苦頭，每天都與晏霖老師校稿到半夜，而這同時也忽略了隔天的工作會議。這造成一種惡性循環，每天都得臨時調派人力，及時補位。工作坊中，我們不只帶來台灣文化的交流，也帶了一些衝擊，這些衝擊包含貿易結構的端點不同(生產端、消費端的認知差異)，也包含了農作型態的衝擊。而這些不同文化的碰撞，不僅對他們造成震撼，對於我們自己也是受益良多。我相信唯有透過這樣雙方實際、實地，面對面的交流，才能讓合作的對象都相互成長。



在 Takengon 的第二天晚上，我們遇到了來自哥倫比亞的收購商 Jose，經過簡單的談話中，我們得知了他的公司一年在印尼處理的咖啡豆數量達 3000 噸之多，對於在工作坊中負責講解咖啡產銷鏈的我是為之震撼。這幾天不僅從 Anggia 身上學到了台灣雨林在當地建立產銷鏈的實際經驗，也發現自己至於咖啡國際貿易產銷鏈中的重鎮 Takengon。Jose 分享了他的成長故事，他爸爸也是位咖啡農，從小他就與咖啡接觸，對於咖啡的味蕾也讓他博得了採購精品豆的工作。而他也提到哥國政府對於咖啡產業是相當重視，對於農民資訊、技術的培力非常用心。

結束了 Takengon 的工作坊，我們來到海拔更高的 Bener Meriah，兩天兩夜的相聚與離別令人不捨，不捨中卻也留下了對這片世外桃源最深的記憶與眷戀。在布罕努丁的帶領下，我們從咖啡農家來到了咖啡初步加工廠，也看到了雨林咖啡的長期合作農民，對於其咖啡豆的自信與在乎。在初步篩選中，有些品質較不好的豆子會被篩掉，節省的農民，會把被淘汰的拿回家手工分類，再把好一點的豆子拿過來賣，壞一點的則自己留著喝。

第一次來到印尼，很容易被路上的交通嚇到，誰也不讓誰，車水馬龍間狹縫求前進，從機場到飯店的 30 分鐘路程，讓我一刻都不敢闔眼休息；飲食方面，印尼三寶是糖、辣椒、丁香菸，糖是每杯飲料的主成分，辣椒是主食，丁香菸是印尼男人口袋裡一定有的東西，這對於我們是全新的感受。佳餚如滿漢全席的巴東菜、簡單有特色的亞齊麵亦或者炸雞辣椒盒飯，都是在台灣很



(上圖)巴東菜

少吃到的口味。與台灣地理位置這麼接近的印尼，在經貿上也有緊密關係。這趟旅程，我們建立了與印尼土地、人民與農人的連結，也希望未來這個國家能越來越好，台灣與印尼的關係也能越來越靠近。

【黃瓊宇(Eric)】

之前都是以觀光客的角色來到印尼，但是這次有所不同，是以國際志工的角色來到印尼，接觸到了更多的人，有社運人士、農民、學生等，與這些人的相處，打破了我之前對印尼的想像。



這趟旅行之前都不認為印尼會有社運人士，因為印尼政治歷史大多是以軍人當政，像社會運動這種反政府、左派思想怎麼可能會出現在印尼呢？接待我們的四位雨林咖啡團隊中就有兩位是社運人士，其中一位大哥還特意將兒子的名字取的與印尼某共產領袖一樣，由此可知他們認為自己在做的事情是對的，並且還希望能有所傳承。他們主要參加的組織有三個，分別是保育雨林、人民居住權利、紅樹林的保育。其中紅樹林的保育攸關到了印尼蠟染布文化的生存。沒有人知道蠟染布料是源於何時何地的。但是近幾十年來，蠟染布越來越受人歡迎，並且成為印尼的國家標誌。蠟染布有多種用途，可以當印尼女人上市場買東西的袋子、嬰兒背袋、頭巾或是男人正式場合的晚宴服等。然而蠟染的蠟原料就是從紅樹林的樹脂中取下來的，但近幾年印尼因為要種植更多的經濟作物而壓縮了紅樹林的生長空間，因此紅樹林的消失可能也就是蠟染文化消失的開始。因此這群人試圖阻止類似的事情發生在印尼。

這次還接觸到兩個不同地方的咖啡農民，第一次的接觸是來參加我們工作坊，

Takengon 在地的農夫，再來是我們到 Bener Meriah 住兩夜的農家。與 Takengon 農夫的接觸主要就是在聊關於他們咖啡種植的近況，以及在整個產銷結構中他們的角色，令我訝異的是，咖啡農（Farmer）與收購者（Toke）之間的關係並非我想的那麼單純。因為咖啡產季一年只有兩次，這兩次的收入必須成為一整年的支出，對於許多 Farmer 來說是一大負擔，因此多數 Farmer 會以下一次的咖啡產量做擔保向 Toke 借錢，但往往只會惡性循環越欠越多，欠的不只是金錢更是人情，Toke 便會利用經濟與人情壓力向 Farmer 收購咖啡，不論咖啡價格多低，Farmer 都必須要賣給這個 Toke，所以壓榨農民的 Toke 並不怕沒有咖啡豆可以收，反而擔心產量太多價格向下跌。所以 Toke 和 Farmer 之間的關係並不是單向的，他們有著錯綜複雜的社會網絡，甚至是存在著某種依賴的關係。第二次接觸農民，是直接住在 Bener Meriah 農民的家中，所以主要就是在體驗當地農民一天的生活作息，以及經驗文化上的衝擊。早上五點農民 Papa 就要出門至離家最近的清真寺祈禱，ibu 就在家中打掃以及準備早餐，五歲的蘇丹弟弟就自個兒在



家附近玩耍，結束了早飯後一家子一起前往咖啡園工作。一家人生活過的簡單樸實，吃完晚餐約九點就入睡，有點像台灣 5-60 年代的農業社會。令我印象深刻的是他們在吃飯的坐姿，無論是接待客人、吃飯、喝茶都是在客廳中的一條毯子上完成，沒有椅子或沙發可以坐對於我們來說真的很不習慣，坐在地毯上不到五分鐘就會覺得腰痠或腳麻，但是就在某一次吃飯的時候，Papa 很認真的告訴我們，Gayo 人有一個文化，在用餐時把腳面向餐點是大不敬的，而正確的坐法應該是下盤坐或是跪姿，要把腳藏起來，這樣才是有禮貌的人。另外我也發現印尼人都很疼小孩，他們對於小孩的定義與台灣有很大的不同。在台灣出現越來越多的頂客族，夫妻倆領著雙薪、身體也健康，但卻不想生小孩，孩子對於他們來說是個負擔。相反的在印尼，他們則認為孩子是他們最大的資產，他們會依照家庭經濟狀況，希望能生越多越好，因為多生一個就是一個勞力的來源，可以幫忙分擔家中的勞務。因此印尼家庭中的父母會非常的疼愛年幼的小孩，可以任意他們在自己的身上翻滾、打鬧，他們並不認為這是甜蜜的「負擔」，反而是親子關係最甜蜜的表現。

在印尼我們有五天工作坊的時間，大不分接觸到的對象是當地大學生，從中我發現印尼的學生相對台灣的學生來的更積極主動，我們只要丟一個問題，教室內五成的人都會積極舉手想要上台發表自己的想法，回覆的內容往往都超過我們所想的。例如：我們在分享台灣使用液肥的配方時，在最後結束問問題時間，就有當地農技系的學生將他所學的液肥也分享給我們，並且整個講解過程是非常有條理、清晰。印尼學生上台一點都不會怯場和害羞，並且在上課時，每位學生一定都會有一支筆與一本筆記本，就可以知道他們對知識是何等的渴求。所以這次工作坊發現我們並非單向的給予，更多的是雙向的分享與學習，這讓我對印尼也有了更多的認識。

最後我很感謝有這次機會能在印尼待上十四天，為期十四天的印尼生活之旅，使我漸漸愛上印尼，走訪各地，當地的人用最真誠的笑容給你溫暖，甚至用他們僅有的英文和身體語言想要更認識你，會問「你從哪裡來？」「幾歲？」「你要去哪裡？」，這種問候讓我感受到平凡的快樂。我會永遠記得印尼社運人士的堅持、農民簡單的幸福、學生的積極、以及四海皆兄弟的情懷。希望有機會還能走訪印尼，再次經歷文化上所帶的驚喜。



【楊宜庭(Heidi)】

扔了能讓我這次把完整的自己帶離台灣的遺囑，我真的離開了印尼，結束了這趟所謂有任務的旅程，卸下「國際志工」這個我以為參與過眾多志工形式的我所未探索過的領域之身分。

在大家忙著感謝父親的時節，I-DO 團在這天出發前往印尼，家人沒有特別的擔心也沒有過多的囑咐，只有日趨少



女化母親在早晨五時二十分傳了愛我與祝福我能收穫滿滿平安回來的訊息。很好，為了達到讓他們放心又讓自己走遠的目的，去年的自己報名了學校的國際志工團隊，因為在社團就常與小朋友接觸，所以在印尼、印度與甘肅這三個不同地點的服務計畫中，最吸引我的就是印尼保護雨林的計畫了。雖然這次計畫內容、合作單位都不一樣，但我相信並不只有一種方式可以達到保護森林的目的，而今年著眼於農業、聚焦咖啡，作用在蘇門答臘島上實行伊斯蘭律法的亞齊省 Gayo coffee 產地 Takengon。

到了工作坊舉行的地點，才發現團隊與合作單位對工作坊的想像不同，導致我們對開幕的正式簽約儀式與課程操作有理解上的出入，幸好大家都有著彈性可塑的執行態度。來參加工作坊的白象大學農經系與農機系的學生和農民都很熱情活潑，不僅與我們分享了當地傳統表演，我們還在他們身上看到對自家咖啡的把握，對於從台灣帶過去的分享交流的主題，不只抄著筆記、更踴躍提問參與討論，在這樣的互動過程中我們也有許多意想不到的回應收穫，很開心我們所準備的東西能作為開啟我們關係連結與相互溝通學習的鑰匙。工作坊中與 Sabina 一同負責「咖啡消費文化」，希望能夠以台灣作為咖啡消費國的角度出發，與白象大學的學生分享咖啡是如何為世界所喝，介紹在不同的時空下，咖啡與人所產生的各種不同關係，咖啡作為飲品或不只作為飲品，促進了人類的互動，表現在貿易、文化與思想的交流上，這樣的認識對生產咖啡的人們來說無疑是建立信心的方式之一，咖啡對人的意義也不單只是他們所熟知的農產品／經濟作物，還有更多不同的可能意義在其他地方發生。自己在準備過程中，對歐洲世界咖啡館的不同消費樣貌與歷史也有了更多的了解，我認為整個咖啡館所瀰漫的給人充滿希望的感覺，和眾多作品在咖啡館所曾經展現的創意與創新有很大的關係。

都是因為咖啡啊，作為彼此對話與連結的橋樑，在培訓的過程中，本來於我而言是再平常不過的飲品，卻也因為自以為的熟悉失去了想探究的好奇。一直不喜歡喝即溶咖啡粉泡的咖啡，覺得根本不是咖啡的樣子，可是其實在認識咖啡之前，我也不知道咖啡的樣子是怎樣。學期間的培訓課程，才認識了咖啡製成的每個環節，更在實作課程操演了從咖啡生豆到烘焙與萃取的部分。但咖啡變成生豆之前的生態，都是親臨印尼到了咖啡園才體認到的，在採擷果實的一個早上，練就了在萬綠叢中看到一點紅的好眼力。這次能有幸到印尼，是咖啡做為機緣最重

要的牽就了。關於印尼，吃飯用手抓我真的太喜歡了，很環保又充滿樂趣啊，從一開始抓一大把進嘴中卻只有一兩顆米的窘境，到後來根本「飯無虛抓」，到了可以將每一口飯菜都準確的推入口中的境界，可以用嘴巴以外的感官去感受食物的溫度，真是件太美好的事情，以前覺得筷子是很偉大的發明，飯麵菜都難不倒它，卻忘了我們其實有更奧妙的身體構造可以更直接與之接觸。吃的方面幾乎沒有不適應的問題，除了偏辣與飲品偏甜以外，這在台灣的印尼小吃店也見識過了，但連續十幾天味蕾的火辣轟炸，讓我吃辣的等級提升不少，胃也強壯許多，重口味實在太下飯與開胃，回國後大家陸陸續續因為鬆懈而生病，但我在吃清粥小菜調養腸胃的同時，其實嘴巴懷念著當地的辣醬啊。

被當成外國人看待的感覺實在太奇妙，因為仍在地球上，覺得整個人類世界都是一起跟著時間走的，所以對於出國這件事並沒有很大的假設或考慮，但在 Homestay 的兩天突然闖入農民的日常生活，實在很難避掉任何因為新奇所投以的異樣眼光。在農家的這段時間吸了有史以來濃度最高的二手煙，跟著農忙也跟著悠閒呼吸享受繁忙後浪費的光陰；冷水澡的體驗因為曾有的習慣所以很容易克服，只是水質的問題讓我們對洗澡卻了一下步，飯店的自來水都會有雜質，遑論甚至接用雨水的一般家庭。奶奶很可愛，希望以後我老了也可以那麼有活力然後出現在該出現的場合就好，其他時間可以自己玩樂，爸爸和媽媽因為不諳英文所以只能以各種身體表情來闡述他們對我們的熱情與關切，姊姊妹妹則是比較密集打招呼與接觸的，但留下最多的記憶大概是近百張的合照吧。

出團期間正好遇到獨立紀念日，舉國歡騰的感覺真好，在台灣我已經很久沒有感受到那麼強大的集體意識，也遇上當地的學校遊行，聚落也都會有專屬的慶祝方式，而印象最深刻的莫過於與頭城搶孤很像的爬竿子拿禮物了。對於國家，辦護照時才第一次感受到它於我的操控束縛，不免想起課堂上所學到的關於現代國家意義的出現是受權力鬥爭所影響，感到難受對於這作用於自身的強制力量。但站在印尼國土上又切實感受到自己的能動性，在人類自己設計給自己玩的遊戲規則之外，其實世界對人類是自由而開放的啊，整個世界一直在那等著我們去探索，無論你以何種方式。如果說我真的在這次的服務中有所體會，一定是因為感受到在國內所無法體會的另一種文化氛圍，在印尼看到很不一樣的風景，覺得拾回了很久不見的自己。一下飛機抵達棉蘭，我看到的是各種不同建築空間承接的大自然，印尼每個獨特的房子，讓我不由得想像著住宅空間的各種風貌，然後回首發現自己已很久沒有想過這樣的一件事情了，關於家的樣子。窗戶的設計與圖式樣貌、房子外牆的油漆或深或淺，對我來說都是很強烈而有生命力的，因為看到有很多「人」的發想作用於其中，覺得挺感動，印尼也是很值得生活的地方。

二、團隊總檢討

1. 行前籌劃部分

【與合作單位之事前溝通】

此次的工作坊形式與活動進行方式，和團隊在台灣準備的方向有些許的落差，團隊預設的方向是類似暑期營隊性質，表演的準備和呈現也比較親切非正式。直到印尼和雨林咖啡團隊討論後，才知道會有相當正式的開幕典禮，白象大學的校長和國際事務處的主任以及許多嘉賓也將與會，且工作坊結束後，白象大學學生也會獲得一張咖啡教育工作坊研習證書，可見這是一個相當正式且受到校方重視的工作坊。而會導致彼此認知上有所落差原因，主要是由於沒有和印尼的雨林咖啡團隊在出團前做好完整的活動流程確認，導致在出團後雙方才進行完整的流程討論。相信有了這次的合作經驗後，這些溝通上的問題能夠透過提早的規劃確認，以及這次的合作經驗而改善許多。

2. 整體工作坊建議

【場地選擇利弊分析】

最初的活動預設場地是在白象大學的校內舉行，但由於校舍的搬遷，臨時改在我們所入住的 Mahara Hotel 的二樓會議室舉行。

● Mahara Hotel

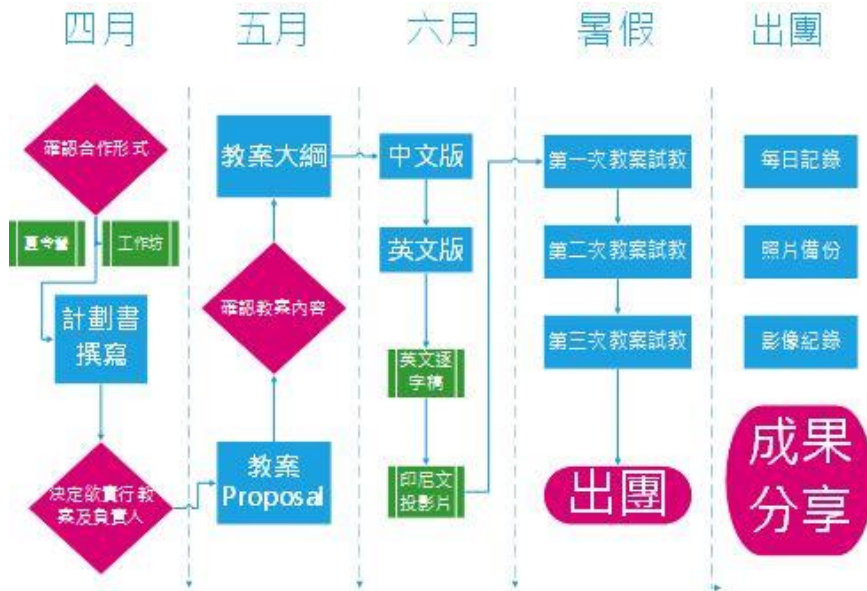
優點	缺點
投影機、麥克風及音響設備齊全 (但電腦播放聲音要自備喇叭，因為沒有提供和電腦連接之音源線)	沒有大型室外場地可用，火箭爐教案時只能在頂樓的小空地試燒。
即使東西忘記帶到會場，可立即回房間拿，團員準備的後台到呈現的前台距離近	晚上進行教案排練時，容易影響到其他房客
飯店可借用許多咖啡杯，對沖泡教學與試飲活動相當方便	無線網路不太穩定
	須與飯店人員溝通協調

● 白象大學

優點	缺點
可運用室外場地	從 Mahara 飯店到學校約 20 分鐘的車程
有較多上課教室可靈活運用	

【翻譯問題之注意事項】

由於團員沒有需要透過翻譯的報告經驗，因此分享主題報告的流暢度，以及適時停頓讓翻譯人員配合翻譯的時間點之拿捏都有待加強，而事前能夠彌補這項缺失的最好辦法，即是及早熟悉自己報告的內容，依照逐字稿流暢的呈現，另外也需要將完整的逐字稿事先交予翻譯，讓翻譯能夠瞭解報告的大綱及講者會提及的內容，以尊重翻譯者。



理想教案準備進程圖

3. 田野調查檢討

田野調查時大多需由翻譯人員協助，因此如果可以攜帶同步口譯機，進行田調訪問時會更加流暢
由於計畫內容與咖啡相關議題息息相關，因此可以考慮在咖啡產季（約為寒假時段）出隊的可能性
受訪人基本背景資料是田野調查中很重要的根據，因此在做田調時須注意

捌、 財務狀況

一、經費收入

項目	金額(元/TWD)
財團法人華碩文教基金會	100,000
教育部青年發展署	40,000
志工團成員自付金額	240,000
合計	380,000

二、經費支出

項目	金額(元/TWD)	
志工團集訓課程講師費	19,200	
志工團培訓課程生活支出	11,648	
志工團團員印尼來回機票(9,800/人)	78,400	
印尼落地簽證費(25USD/人)	6,036	
印尼機場離境稅(200,000Rupiah/人)	4,678	
在印尼的團費花費	住宿 於棉蘭(325,000Rupiah/房)	38,011
	於 Takengon(325,000Rupiah/房)	57,017
	餐點支出(26,676,000Rupiah)	78,000
	其他生活開銷、雜支(2,195,000Rupiah)	6,418
	車費(3,000,000Rupiah/天)	87,719
轉機餐點花費(345 馬幣)	3,450	
交大機場來回車資	7,000	
其他(團服、文具用品支出等)	8,444	
合計	406,021	

玖、 附件：活動照片集錦



抵達棉蘭後即將前往 TAKENGON



白象大學的學生認真的協助工作坊報到處



開幕典禮中，與白象大學簽署合作相關合約



和白象大學學生交流印尼傳統舞蹈



白象大學學生認真地製作液肥



完成火箭爐後，大家都相當有成就感呢！



小組分工合作完成火箭爐



實際使用火箭爐，測試功效



工作坊小組討論時，大家都相當積極的討論



在 TAKENGON 時認識了一位來自哥倫比亞的咖啡商人，他與我們分享了許多咖啡貿易相關的資訊



工作坊成功落幕後的大合影



I-DO5 女生團員第一次嘗試戴頭巾



Mahara Hotel 旁的美景與清真寺



TAKENGON 著名的塔瓦湖一景



參訪白象大學校園後與校方合影



認識單一種植(monoculture)的油棕櫚果實



農民大哥熱情的拿出有機種植的大木瓜請我們吃



Takengon 農民分享他的咖啡種植經驗



拜訪農家後，與農民、白象大學學生合影



採完咖啡豆熱情分享戰「果」！



兩天的 Homestay 過的很快，一下就到了最後的告別時分



淚眼汪汪地和農家拍張最後的合影



團員對曝曬中的咖啡豆十分好奇



參訪完布罕努丁先生的咖啡倉庫後的合影



參觀 Ayah 多元種植的咖啡園



感謝布罕努丁先生的協助，離別時依依不捨



參觀有機農法、友善環境的可可園



參觀馬來蘇丹皇宮後合影。
晏霖老師對於馬來蘇丹的故事了解的十分透澈，聽得我們意猶未盡呢！



棉蘭街景，這特殊的建築物為華人所建，為了吸引燕子前來築巢，然後採集燕窩



清真寺內穆斯林祈禱一景
Kiblat 的意思為「麥加方向」、Sholat 為祈禱



棉蘭傳統市場



常見的菜色：白飯、炸雞、番茄、香蕉



道地印尼巴東菜，不用點餐，老闆會先把所有的菜先上到桌上，最終盤點吃了哪些菜沒吃的話菜會收回，提供給下一個客人



熱帶樹番茄，可以直接食用，也可以打成果汁