



土壤系 64 級

# 邱義源

現職

國立嘉義大學 校長

## 經歷

01. 國立嘉義農專 / 嘉義技術學院 / 嘉義大學 講師 / 副教授 / 教授 40 年
02. 國立嘉義農專 食品加工科 / 食品工業科 主任 6 年
03. 國立嘉義農專 / 技術學院 訓導主任 / 學務長 6 年
04. 國立嘉義技術學院 / 嘉義大學 教務長 6.5 年
05. 國立嘉義大學 生命科學院 院長 6 年
06. 國立嘉義技術學院 代理校長
07. 國立嘉義大學籌備處 教務組組長
08. 日本富山大學和漢醫藥綜合研究所訪問研究
09. 曾任考試院典試委員、國科會生物處諮議委員、衛生署食品衛生安全與營養諮議委員、國實院國家實驗動物中心諮議委員、經濟部技術處 SBIR 審查委員、大專校院校務及院系所評鑑委員等。

## 傑出表現

01. 行政院國家科學委員會 傑出研究獎 (79 年)
02. 行政院國家科學委員會 傑出研究獎 (81 年)
03. 行政院國家科學委員會 傑出研究獎 (83 年)
04. 行政院國家科學委員會 特約研究人員「出類拔萃」獎 (86 年)
05. 行政院國家科學委員會 傑出特約研究人員「望重士林」獎 (91 年)
06. 中國農業化學會 學術榮譽獎 (83 年)
07. 中華民國食品科技學會 蔣徐蓮貞女士食品科技研究獎 (78 年)
08. 中華民國食品科技學會 食品學術研究榮譽獎 (86 年)
09. 臺灣食品科技學會 張駙祥教授食品科技學術特殊貢獻獎 (98 年)
10. 國家生技醫療產業策進會 第七屆國家新創獎 (99 年)
11. 教育部 教學績優教師獎 (79 年)
12. 教育部「六年輔導工作計畫」有功人員獎 (87 年)
13. 中國訓育學會 第十三屆優秀訓育人員獎 (84 年)
14. 國立嘉義大學 傑出研究教師獎 (94 年)
15. 美國花生研究與教育學會 會士 (APRES Fellow) (101 年)
16. 獲第 15 屆國際食品加工與技術研討會論文發表肯定獎 (106 年)



2015 年 7 月宜蘭羅東一家休閒農場

## 得獎感言

民國 60 年自新竹中學畢業參加大學聯考進入母校土壤學系就讀，印象中全班只有 39 位同學，後來又有幾位同學休學重考，到民國 64 年畢業時大約 30 位左右。說真的，大學時期我成績平平，回想起來，除非不得已不翹課的自律原則外，好像都沒有很認真讀書，花很多時間從事體育運動及班級活動或代表參加系際盃比賽。可能因經過新竹中學三年全能教育薰陶的結果，要組隊時都會被同學或學長姐以「你是竹中畢業的」被拉進隊伍中。因此，4 年的母校大學生活，看來平淡，確實提供許許多多讓我不斷增長廣度與深度的學習歷程，尤其打橄欖球，是母校橄欖球隊前鋒球員，讓我深刻體認紀律精神與團隊合作的重要性，也奠定了我離開學校後如何待人處事的基礎。

今年有幸獲得母校的肯定，當選第 21 屆傑出校友，此殊榮應歸功母校師長之栽培與教誨，學到了基礎學識與做人處事基本道理，也培養了樂觀進取、不畏艱難、熱忱上進的態度。這些對於後來從事教職及校務經營管理，皆有莫大助益。民國 64 年大學畢業後，進入臺大農業化學研究所土壤肥料組就讀，66 年取得碩士學位後，獲聘進入嘉義農專擔任講師，71 年經嘉農推薦獲得國科會補助赴美國喬治亞大學在職進修，花了兩年九個月的時間專研花生研究，於 74 年順利



2016 年 9 月嘉大運動場美國在台協會台北辦事處 (AIT) 梅健華處長蒞校與烈焰系壘球員交流

取得食品科學博士。學成後返回嘉農繼續擔任副教授、教授、訓導主任、教務長、院長等職，此間曾獲行政院國科會及食品科技學會等十多項傑出研究獎，並於 101 年 7 月獲美國花生研究與教育學會頒發最高榮譽「會士」榮銜，現任嘉義大學校長。今天能有稍許成就，也算是不辱師長及母校的栽培，未來我會時刻惕勵自己更加努力，不忘這個獎項所代表的意義與責任。

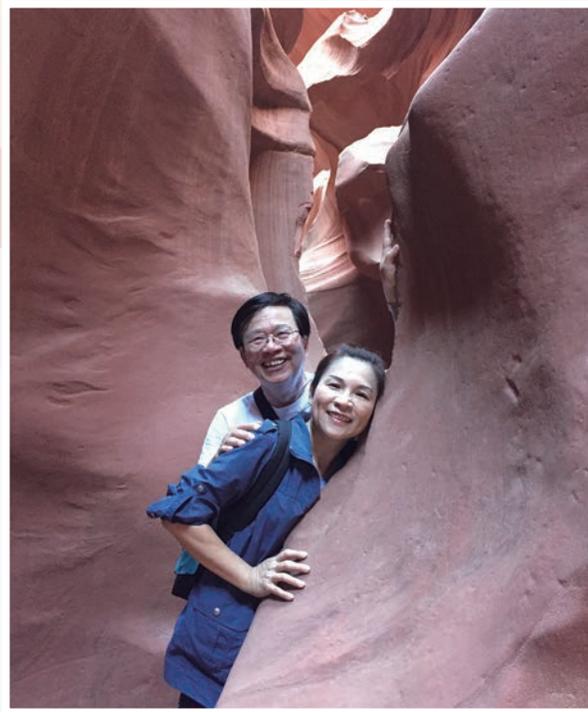
如前所述，當學生時由於沒有很認真讀書，很多階段是在一知半解中只要不會被當的氛圍中度過。說來很慚愧，一直到了在嘉農擔任講師，又被安排我最不喜歡的生物化學，在別無選擇的情況下，為了讓學生聽得懂，只好發憤圖強，很認真地一頁一頁閱讀教科書的內容，還做好筆記上台教書，終於唸出心得也摸出讀書的竅門，也很容易以本身當學生時所走過的經驗來分享學生。後來再到美國當學生時，我就很會讀書了，因為我知道老師接下來的課要上什麼。喬治亞大學博士資格足足考了兩天，只能帶著一壺熱茶跟三明治，從白天考到晚上，考 12 科共 24 題，通常要刷掉一半的學生，據側面告知，我以很高分的成績過關，考過後我的筆記本在同儕間變得很搶手，還傳了好幾手給學弟妹們準備考試。



2013年10月嘉大國際文化節

在母校雖然唸土讓學系，可能本身是農家子弟，加上四年所學課程幾乎涵蓋農學院各學系所專業核心基礎，確實打好在農業、生物、化學及微生物領域的穩健基礎。到嘉義農專服務後，開始認真的想研究方向，偶然間到國內花生主要集散地～北港，被街道琳瑯滿目的花生製品吸引，瞭解花生是大眾喜愛的食品，但其加工技術與黃麴毒素之污染防治亟待加強。於是決定前往美國落花生主要產地喬治亞大學，以花生研究為論文主題，從此建立了日後教學、研究與推廣之基礎與方向。返國後研發推廣「花生仁先以輕度焙炒再脫膜進行色澤篩選去除色變仁」之技術，不但可去除受黃麴毒素污染之花生仁，而且不影響經篩選後完好花生仁之多樣加工可行性，此技術普遍被世界各地花生業者所採用，進而研發脫膜芥末、蜂蜜及香辣等高品質花生仁產品，為花生產業帶來新的產品風貌與商機。

近年來，所主持之研究團隊首次發現採收後棄置田間之花生根含大量白藜蘆醇(resveratrol)，此二次代謝物係花生防禦微生物包括黃麴毒素產生菌侵入之重要機制，而白藜蘆醇已被許多研究證實具有抗癌功效。因而展開探討為何落花生自古會被稱作「長生果」及「黃麴毒素致癌與白藜蘆醇抗癌兩者間是否蘊藏一物剋一物的奧妙」一系列探討。同時以動物實驗證實白藜蘆醇可有效抑制大腸癌細胞之轉移肺臟，進而也發現花生可藉發芽提高白藜蘆醇含量及營養價值，具有降低三酸甘油脂的功能。從實驗數據顯示，花生可能藉由抗氧化、抗發炎、提升免



2017年7月美國亞利桑那州羚羊谷

疫力以及荷爾蒙之調節功能而產生延長壽命的效果，是一項很有趣，也很有應用價值的研發工作。此項研究成果於2016年10月被邀請在義大利羅馬舉行的「第15屆國際食品製造科技研討會」中發表，並於2017年1月正式發表於國際「食品與營養科學期刊(Food and Nutrition Sciences)」。累積長時間所完成的系列研究成果終於獲得國際肯定，確實是我學術研究人生中的一項重大突破，也落實了被外界稱「花生博士」的封號。

民國101年2月承蒙國立嘉義大學校長遴選委員會的肯定接任第五任校長，以誠惶誠恐之心深感責任重大，乃以「以知識服務社會 以科技引領進步 以人文美化生命」為信念，並以「運籌組織功能、掌握契機起飛、善盡社會責任、落實全人教育、進化學術生命、綻放產學光彩、拓展全球視野、營造溫馨校園」為治校理念，將「深耕在地 接軌國際」定為校務發展的重要方向，發揚「嘉義」大學以地方為名的榮耀。善用座落於臺灣最大糧倉嘉南平原的地理優勢，充份運用在地特色資源，結合產業加值、創意行銷及國際觀光旅遊等產業，開展產學多元合作，開創共存共榮發展的利基。另一方面，面對



### 2014年2月嘉大瓷繪工坊揭牌啟用典禮

國際村「天涯若比鄰」的快速發展需求，培養熟悉國際事務與具有國際化就業能力的人才，已是全球高等教育的共同努力方向。在個人拓展全球視野及強化國際交流之治校理念下，積極培養學生跨國移動能力，為學生開啟另一片國際揮灑天地，並與國外教育環境無縫接軌。

近年來，臺灣高等教育除面臨少子女化及老年化的問題外，更迫切的是臺灣年輕人失業率攀升，面臨這些難題，以遠憂為前提，為嘉大的永續經營，在既有的基礎上策劃發展藍圖。依時局擬定15年發展目標，第1個5年定為「創新轉型」，第2個5年全校師生團結一心「勵精圖治」，到了第3個5年嘉大已可「基業長青」。具體而言，以「三品人才（做人有品德、做事有品質、生活有品味）」、「三化教學（教師內化、教法進化、課程轉化）」、「三創研究（啟動創意發想、力行創新研發、孵育創業基地）」、「三合校園（合理友善校園、合作共榮校園、合時精進校園）」、「三生教育（生活教育、

生命教育、生涯教育）」為五個發展構面，逐步邁向卓越奠定高教學府的長青基業。

母校四年的學習與成長，是一段讓我無盡感恩的重要人生歷程。個人一直秉持平淡的人生哲學～「凡事未必要爭第一，但做什麼要像什麼」；我也相信「一命二運三牽成」，人無法控制命運，牽成卻可以平日堆疊蓄積。因此，要人牽成前，自己要先累積相當的能力與實力，也要有勇於接受挑戰的勇氣，在一生中的關鍵時刻，可能就會有貴人適時出現而改變命運。