

國家文化藝術基金會
2022海外藝遊專案成果報告書





永續農業進駐與工作坊計畫


執行者：王盈穎
計畫執行時間：2023/07/27-08/30

一、計畫目標

1. 進駐農場田野，了解並記錄實施有善農法的農場農作流程、經營理念等。
2. 尋找給孩子食農教育的工作坊，透過觀摩找尋靈感，在未來設計工作坊時能有更多新的想法。

二、拜訪單位簡介

名稱	簡介
<p>Natuurboerderij Wittenhorst 有機農場</p> <p> 荷蘭, Stokkum</p>	<p>位於德荷交界的小鎮 STOKKUM，農場面積 12 英畝。以樸門農法施作之商業有機農場，獲世界有機農場機會組織認證。農場內使用太陽能與綠色建築，不使用化學堆肥與殺蟲劑。</p> <ul style="list-style-type: none">● 網站連結：www.natuurboerderijwittenhorst.nl
<p>Tuinderij het Lichtveen 有善農法農場</p> <p> 荷蘭, Wageningen</p>	<p>使用生態農法，農場主人 Pauline 主修有機農業 (Organic Agriculture)，Chris 過去研究土地與人權。畢業後，兩位將所學結合農業，藉由生態農法種植農作，實現環境正義。農場與社區合作販售友善環境農作，並不定期舉辦工作坊與生態導覽，推廣友善農法與概念。</p> <ul style="list-style-type: none">● 網站連結：www.lichtveen.nl
<p>Mediamatic</p> <p> 荷蘭, Amsterdam</p>	<p>成立於 1983 年，Mediamatic 是結合展演場地、餐廳與永續溫室的藝術實驗複合空間。時常邀請各領域設計師合作，舉辦各式工作坊與講座活動。主題專注自然、科技與永續、食物設計等，致力於實驗藝術設計結合科技的各種可能，並應用於生活中。園區內設有一座魚菜共生溫室，目的是實現在有限的都市空間內建立自給自足的食物生產系統，餐廳食材也取自溫室農產。在 Mediamatic Eten 餐廳裡曾舉辦多場餐會，藉由食物與感官間的實驗，探討剩食、永續飲食等議題。</p> <ul style="list-style-type: none">● 網站連結：www.mediamatic.net
<p>TERESA REGO STUDIO & CRITURA SHOP</p> <p> 葡萄牙, Porto</p>	<p>TERESA REGO STUDIO 成立於 2018 年，作品主題專注於植物與自然景物，以拼貼技法製作圖樣，作品廣應用於織品、室內建築，並曾與國際品牌 LG、PRADA、Clinique 等合作，是葡萄牙插畫新星創作者。Teresa 的媽媽是一名教師兼果園經營者，在 Porto 有一片果園，實行有機農法種植各式果樹。</p> <p>Criatura 是妹妹 Diana 創立的 brand，利用家中有機果園種植的醃蔬果與過剩水果結合香草，製作有機花果茶。致力於減少剩食與幫助小農收購過剩有機水果。</p> <ul style="list-style-type: none">● 網站連結：www.teresaregostudio.com

名稱	簡介
<p>Cultivating Futures</p> <p> 葡萄牙, Lisbon</p>	<p>專為歐盟教師規劃進修課程之機構。每年歐盟教師都須研習取得進修時數。創辦人 Joana 規劃並邀請不同領域的講師舉辦工作坊，主題內容皆與環境永續議題相關。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 網站連結：www.natuurboerderijwittenhorst.nl

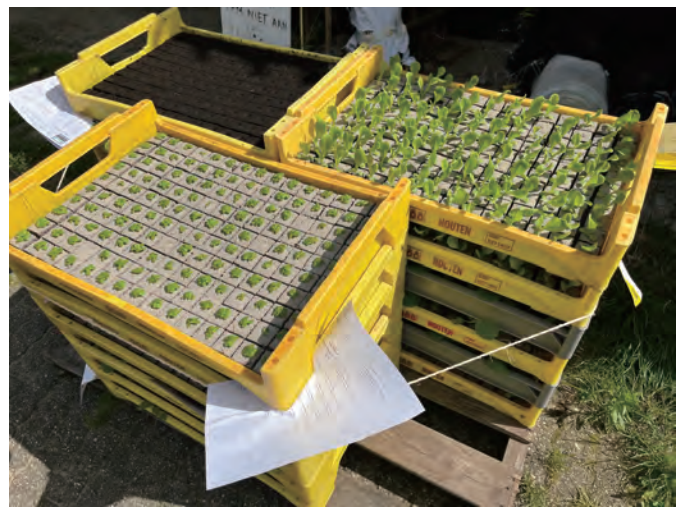
三、出國行程表

國家 / 城市	日期	行程 / 參訪單位
荷蘭 / Den Haag	2023/07/28 2023/07/30	Mauritshuis Kunstmuseum Den Haag Stroom Den Haag
荷蘭 / Stokkum	2023/07/31 2023/08/10	進駐 Natuurboerderij Wittenhorst 農場
荷蘭 / Wageningen	2023/08/11 2023/08/18	進駐 Tuinderij Het Lichtveen 農場
荷蘭 / Amsterdam	2023/08/19 2023/08/20	Mediamatic Friday Tour Van Gogh Museum
荷蘭 / Eindhoven	2023/08/21	搭機前往葡萄牙
葡萄牙 / Porto	2023/08/21 2023/08/23	抵達Porto 參訪Teresa母親的有機果園 訪談 Criatura 創辦人 Diana 與參與市集
葡萄牙 / Porto	2023/08/24	帶領工作坊 Herb and Pattern Design Workshop
葡萄牙 / Lisbon	2023/08/26 2023/08/28	參訪Cultivating Future機構 參訪 Lisboa Community Garden
臺灣 / 臺北	2023/08/29	返台

四、計畫執行紀錄

Natuurboergerij Wittenhorst

第一週進駐的農場位於荷蘭與德國邊界，畜牧(牛雞)與蔬果綜合的生態商業菜園。經營者已經是第五代，主理人 Ank 與 Vincent 與兩個女兒以及 Vincent 的媽媽住在農場內。Vincent 的爸爸是一位酪農，他們在 2018 年爸爸身體衰弱時回來接手農場並轉型為永續農作。Vincent 本身是一位牙醫，夫妻兩人本身都沒有農業的學術背景，在農場轉型為有善農法時，會有一個 Coach 輔導種植。



農場種植的種子與菜苗都具有機認證。

農場以動物的排泄物作為施肥原料，動物吃自己牧草與菜園的作物，形成永續的循環，其概念也為農場贏得 2021 年 AGRI MEET DESIGN 的設計獎項，他們與荷蘭建築師團隊根據農場所在地的土質與周遍生態，打造永續建築。一同工作時，他們告訴我土壤是一切的根基並且強調固碳的重要性。如何把碳留在土壤裡，不翻土與改變土壤結構是一個關鍵。固碳能夠使土壤更保住水分，當氣候變遷時植物能更具備對抗的能力。有時他們也會種植非必要的作物不採收，目的是讓營養素會回到土壤。



AGRI MEET DESIGN PROJECT 與建築師一同打造生態農場。

日復一日重複的、經常需要大量勞力的農作一點都不輕鬆浪漫。荷蘭天氣經常晴雨反覆無常，需把握放晴的時間快速完成工作。基本上農夫在夏季不會有假期，在新苗抵達前夕，是最高壓的時期。預備苗圃需要先除草去除白白的根後，以混合堆肥與火山石的土質鋪在上面。Ank 說：「農場這區的土壤很貧瘠，所以需要火山石來增加營養。」至於堆肥又是另外一門學問，有繁複的製作過程，目前是向廠商購買。農場採用類似 CSA 的銷售模式：消費者一週付 8 歐，可以隨時來農場採收蔬果，成熟可以採收的作物會插上白色旗子示意，也可選擇在附近特約商取蔬果袋。不僅減少食物浪費，也可以減少包裝。消費者能看見食物生產的過程與環境，也有機會與生產者對話。

農場裡飼養安格斯牛，牛以牧草與菜園種植的蔬果為主食。每隔 3 至 4 天，Vincent 會將他們換區放牧。比起吃穀物或飼料的牛，他們長得慢，但健康狀況與肉質比吃飼料的牛好上許多。雞也是放牧養殖，白天他們會在野外跑，晚上因為雞喜歡站在棲木上睡覺的天性，會自己回到雞舍裡休息。即便自家產牛與雞肉，Vincent 一家人只有週五吃肉，其他天都是很簡單的蔬食。我們在餐桌上討論荷蘭農作現況，Ank 表示大規模慣行農作仍然佔大宗。提及去年農夫走上高速公路撒牧草抗議政府的農業政策，在農業轉型的過程中，過渡期會因為許多政府倉促強硬的政策，使許多慣行農法的農夫面臨生存的危機，進而產生大型的衝突。

在荷蘭，打造 Foodforest 似乎是每個農夫的梦想，Vincent 一家也不例外。他們在農場種植荷蘭原生樹種 Hawthorn，大約需要十年的時間才能形成天然藩籬。有天傍晚，我跟著 Vincent 與女兒參加附近森林的 Free Tour。解說員沿途講解蕈類與林相，其中提及外來樹種對生態造成的衝擊很大，移除也很耗費資源。以美國黑櫻桃為例，NPO 每年需要兩名全職的員工來移除此樹種。在荷蘭有許多的健行路徑，有完善的 APP 介紹路徑與引導方向；夏天不時有 NPO 組織舉辦森林 Free tour。目的是讓居民了解身邊自然環境，進而維護生態。行進間，Vincent 問我台灣的森林覆蓋率有多少？我才發覺，自己對生長的环境實在非常不熟悉。

我詢問 ANK 當地是否有針對兒童所做的食農教育 workshop 或課程。可惜的是，他們說大部分的課程都是針對大人，女兒的學校課程有過一次參訪，但參訪的農場不是什麼快樂的經驗，他們的女兒回來後也沒有特別的反應。整整一週的農作，我深深感受經營農場真的不是一件浪漫的事。Ank 有天送完蔬菜袋，窘迫的說：有時候進城去，穿著雨鞋、臉上有泥土的他會感到有點尷尬。我說：「可那不就是你的招牌嗎？」語畢，Ank 笑了說「Yeah, My signature.」



插上白旗可以採收的成熟作物

CSA 社區協力農業：消費者預先支付一年的費用，在未來的一年顧客在每週會收到當季蔬果或農產品，顧客也可以直接至產地收成。這個模式可以確保農民在一開始獲得足夠金流投資設備、購買堆肥、原料等，免除風險。



森林 Free Tour 參與者遍及各年齡層。



小鎮生態豐富，林間可見跑過的鹿，近距離觀看老鷹，甚至有幾年前面臨絕種的送子鳥。

Tuinderij Het Lichtveen

Tuinderij Het Lichtveen 位於 Wageningen，受知名農業大學 University of Wageningen 影響，使得這區域十分多元國際化，當地居民與餐廳對於生態與使用在地永續食材十分有意識。這座小型商業農場由兩位 WUR 畢業生經營，Chris 是印尼英籍混血，Pauline 來自法國。Chris 是一位人類學家，Pauline 則是因為雙主修的緣故來到荷蘭修習有機農業。他們實行農法的重點是 No-dig，不改變土壤結構、不犁田 (plowing) 直接在堆肥上以種子種植。



Wageningen 氛圍特別，路邊可見為獨居蜂建造的家。

Pauline 具有農業學術背景，Chris 則是自己摸索出方法。問及開始農作的契機。他說與印尼混血的背景很有關係。作為一位人類學家，歷史上原住民族土地被掠奪的事層出不窮。他年幼回印尼時，親眼見到土地被開發、焚燒破壞後，大企業拍拍屁股離去的景象，追根溯源到底還是回到食物體系與產業。他決定投入農作，從最根本的方式實現對於公平與永續的願景。他開始翻書，照著網路上的資料，在一小塊土地上實驗。

菜園的種植方式為：第一年先在苗圃上鋪上 10 公分的堆肥，接著每年增加兩公分的堆肥，一年只需要補充一次。不改變土壤結構能使土壤保有水分，木塊等介質能吸水，讓農作時不會泥濘亦可避免蛭蟪等蟲害。不翻土能抑制雜草生長，亦能維護土壤裡蕈類網絡，植物透過蕈類網絡溝通，輸送養分。菜園旁的樹叢提供天然藩籬屏蔽強勁的風，四周種植可食用花來吸引昆蟲。Chris 說：「當培養起健康的土壤與生態，人為介入的越少，植物長得越，自然有時會給我們一些驚喜。」果真幾天後，我們發現大樹下長出比巴掌還大，可食用的 Puffball Mushroom。



農場所有作物皆從種子種植開始，便於掌握時間，價格也比菜苗便宜。Pauline 說在荷蘭目前只有一家販售有機種子的廠商，幾乎形成壟斷。但由於品質穩定與規模之大，很難有競爭者。Chris 可以花大半天逛販售種子網站而樂此不疲，他笑著說妹妹可以逛衣服的購物網站不可自拔，但他更沈迷於這些種子網站。通路方面，他們提供當地餐廳食材（包含有名的 Hotel de Wereld 也是客戶）、寄售於當地商店以及市集。沒有採取 CSA 模式是因當地 CSA 的農場太多了，起初進入產業不想與其他生產者成為競爭關係，並且在市集能夠接觸到更多元的群眾。

在下雨的早晨，我前往市集幫忙擺設攤販。Pauline 與 Chris 熟練而快速的陳列蔬果，他們有自己一套的陳列方式，知道如何吸引顧客的眼光。九點一到，便出現拿著購物袋前來購買蔬果的人潮。Lichtveen 是市集上唯一自己種植與販售的攤販，他們種植許多歐洲超市見不到的亞洲蔬菜，如空心菜、芥蘭菜等，常可以看到消費者詢問怎麼料理這些青菜。我也見識到不曾見過的蔬果，如青綠色如番茄外型的 tomatillo，口感酸酸的是製作 Salsa 的絕佳素材。



1- Lichtveen 為當地農業聯盟成員之一，每週六共同在市集販售產品。

2- 蕃茄與羅勒是絕佳的 companion planting 組合

3- 由於不翻土，紅蘿蔔很常長得奇形怪狀。在市場上依然不太能被接受，他們會利用這些食材製作成包子或點心在市場販售。

Chris 說，當土壤富含礦物質與養分種植出來的作物，風味是很豐厚而獨特的，尤其在馬鈴薯、紅蘿蔔以及蕃茄最為突出。為了方便運送，超市時常販賣質地較硬的蕃茄品種，也會為了延長時效，在蔬果尚未完全成熟前就採收，這些都是口味差異的原因。我生吃了一口胡蘿蔔，清香的滋味是我不曾嘗過的。菜園裡完全不使用藥劑，因此作物生病在所難免。正當我好奇蟲害問題時，Pauline 發現一部分的番茄染上病毒，病毒起先存在土壤，漸漸地也會透過空氣傳播。為了避免擴散至一旁的馬鈴薯，得加緊腳步將蕃茄移除。我們花了整個下午移除染病的植株，Pauline 告訴我，染病後的土壤，只要明年避免在同一個地方種植同家族的蔬果，土壤會自己恢復。

農場創業的資金來自於兩人的存款，農業算創業門檻較低的產業，9% 的稅金相較一般產業 21% 也是十分優惠。比較困難的是昂貴的土地與人力。但他們很幸運的遇見慷慨的有機酪農地主，以優惠的價格出租設備給他們。工作時我閒聊問 Chris，過去六年間有沒有曾經想要放棄或者覺得很厭煩的時刻，他毫不遲疑地說沒有。工作時間很長疲憊難免，但從來沒有放棄的念頭。同樣的問題我問 Pauline 也獲得相同的答案。Chris 說，當顧客給很棒的回饋，那一刻的成就感就足以推進他繼續進步。

每週四的農場志工日，有來自不同領域、國家、年齡的志工來幫忙。有人處於轉職階段、有初來乍到的國際學生，亦有自由業的藝術工作者。大家一面分著草莓植株，提起今年的雨下得特別多，對比前兩年的乾季，著實感受到氣候變遷的影響。荷蘭作為低地國，填海造陸與海爭地的故事廣為人知，過去致力排水的工程如今碰上氣候變遷的乾季也造成許多問題，如何留住土地的水反而成為重點，百年前的人們大概也始料未及吧。我相信良善人的磁場能夠使類似的人相聚，Pauline 與 Chris 就具備這種能力。在志工

日當日來幫忙的西班牙大學生跟 Pauline 說，你們是很特別的人，吸引來的人都自由自在的。我也與他分享，我在他們身上看見光芒，是堅信自己正在做正確與享受自己所做的事時會散發出的光。



農場的地主 De Hooilanden 是有機酪農。



進駐的最後一天，我們一起試吃農場前的蕈菇

Mediamatic

夏天的阿姆斯特丹滿是遊客，鬧哄哄的與 Wageningen 的氣氛截然不同。原先預計要參加的 Aquaponic 工作坊取消了，便報名週五下午的 Tour，由專案 manager 介紹正在園區內展出與進行的計畫。園區內有魚菜共生的 aquaponic 溫室、Aroma Lab 與蔬食餐廳，且不定時有藝術家、設計師進駐，像是在城市中的實驗場域。經歷兩週農場的洗禮，回到都市裡見到魚菜共生溫室，規模的差異難免有一點衝擊。不過目的不同，於此並非為了食物生產與採收，而是為了激發生活在都市的人靈感與意識。

場域拉回到都市，設計師著重的是探討都市與食物、食物生產所衍生的廢棄物間的關係。其中讓我印象深刻的是 Arne Hendriks 使用近郊 Oyster Mushroom 農場淘汰的塊狀菌絲體築成一座一座的 Pigeon Tower。作品論述我們會如何定義這一座座的塔呢？起先，它是不那麼有“效率”的 mushroom farm。當乾燥後不再有產出時，鴿子進駐了，他為鴿子在塔頂建造了屋頂，並提供食物使他們駐留；最終這些塔會被自然分解、成為堆肥供給都市菜園與花園使用。作品不僅探討塔在人類社會的歷史意義，也探究人類的文化是如何生成與定義。舉例來說，從農場運來的菌絲體需要經過壓扁才能使用，因此在建造的過程，設計師將菌絲體鋪滿在地上，並舉行 Disco Night 邀請人們在菌絲體上跳舞、踩踏。



魚菜共生溫室與 Pigeon Tower

Teresa Rego Studio & Criatura

初抵葡萄牙時剛好碰上熱浪，氣溫高達 37 度，雖不如台灣的濕熱，但一不小心還是中暑了。傍晚搭上 Teresa 爸爸的便車，前往距離 PORTO 市中心一小時車程的 IRIVO，農場的所在地是他父母家。Teresa 的爸爸是一位建築師，媽媽退休前是幼稚園老師。果園是父母搬到 IRIVO 後，親自由外公種下果樹，現由媽媽獨自一人包辦果園大小事。外公是種植奇異果的權威，在葡萄牙北部成功種植改良奇異果的第一人，外公非常熱衷於此，到晚年都仍在授課。或許因為如此，即便媽媽已經有年紀，還是堅持獨自悉心照顧果園，時常忙地全身痠痛仍不願意假手他人照顧果園。

Criatura 是妹妹 Dianat 創立的 brand，Diana 原先是一位獸醫，幾年從業後發覺自己不適合，同時，他在家裡的果園看見了一些問題。照顧果園、收成需要大量的資源與勞力，在附近鎮上有許多與他們家類似的小規模果園。每年他們都需要仰賴中盤商收購，當市場價格不好或者產出過剩時就會產生大量的浪費。Diana 說，去年附近的有機檸檬果農，因為無法達到中盤商的量，中盤轉而向更大規模的果園收購，結果因為成本不划算而決定不採收，果農整年的心血因此泡湯，造成偌大的損失與浪費。「很瘋狂吧！他們甚至是有機的檸檬。」 Diana 說。



採收的蘋果格外品，Diana 仔細地將新鮮蘋果去除被蟲咬的部分，削成薄片後曝曬在南歐的烈陽下。

Criatura 的產品是有機花草茶，原料取果園的香草與過剩或賣相不佳的水果。Criatura 是 Creature 的意思，Logo 上的鳥是每年都會出現在果園的黑鳥，有黃色的喙。鳥在每年果實成熟時第一個造訪農場，彷彿他們知道果實最甜美之時。品牌成立一年多已經有相當好的成績，在 Porto 街上的小店都可以看到產品。Diana 最終的目標是能夠以合理的價格向附近小農收購過剩的作物製作產品，減少浪費之餘也能幫助小農減少損失。隔天 Diana 一早提著大行李箱大包小包的搭上 Uber 前往 Porto，這天是一個月一次，為期一週的市集日。Diana 努力擴及通路之餘依舊勤奮地把握每一次擺攤的機會，讓更多人認識品牌與概念。在南歐，可以感受家庭關係的緊密度更甚於荷蘭（甚至覺得與台灣非常類似）。在外公家養菌園長大的我，小時候也時常被叫去當童工，我與 Diana 對此非常有共鳴。

” We hate these intensive farm working so much when we were child, but when you grow up, the family background really affects you. You would start to think about how food and farming relate to you, and you end up doing something deeply connected to nature.”

Diana 提到歐盟目前有倡導 Farm to Fork Strategy，可以感受到歐盟境內有許多關於永續飲食的 project 在政策與設計界裡正在進行，尤其在 Covid 之後有許多省思與改變，但推動的速度與方式仍尚未落實在每個人生活中。不過可以很明顯的感受到越來越多人對議題有意識，並且實踐各種行動試圖解決問題。例如，有越來越多的人選擇 Vegan 或減少肉的飲食模式。當我們衡量飲食不再以金錢的性價比作為標準，在選擇食物時更多考量環境與動物倫理，並意識到生產食物本身所需的資源就不便宜，那些廉價的選項成本都加諸在環境與食物體系的不正義，自然我們的選擇就會促成改變。

Workshop

抵達葡萄牙時正值假期，Teresa 在我出發前兩週告知，很多人都放假去了 Workshop 的人數可能會比預期中少。因為人數不如預期，因此微調了工作坊的內容，改以採集 Teresa 家果園裡作物的葉子，我在台灣少見的作物，將他們拓染在布上。



一面採集，Teresa 一面解釋那些我不熟悉的作物以及他們可以怎麼烹調。工作坊透過拓染的實驗過程，觀察植物不同的樣貌與組合，一面聊著在各自的家什麼時候會用到這些食材。

Cultivating Futures

返台前的最後一個行程是到里斯本與 Cultivating Future 的創辦人 Joana 碰面。Joana 與媽媽 Maria 工作內容是專門為歐盟教師規劃進修課程。Cultivating Futures 規劃的進修課程與工作坊皆與永續議題相關。

這天我們相約在家裡的院子裡晚餐，院子是個實驗小型菜園。Joana 說，我們的工作坊也包含讓教師實際操作如何在學校建構與經營一座小菜園。我說，在我來歐洲之前，我想像歐洲有許多為孩子們規劃的食農教育與工作坊，但實際好像有點差異。Joana 笑著說，你可能想像的太美好了，不過近年來我們有持續往這方向進行。提及我很有興趣的可食用野草，Joana 也分享在澳洲有 EAT THAT WEEDS 的 Project，也有找回以前會食用但現已無人知曉的雜草，並集結成書的 Project。

搭機前的下午，Joana 的爸爸帶我們到 Community Garden 裡，他說這座小型菜園大約 15 人參與，是市政府的計畫，到今年已經是第八年。在 Covid 期間，菜園根本就是天堂，哪裡都不能去的人們，菜園成為大家唯一的心靈寄託。談論到疫情，的確影響歐洲生活大小層面，不過也讓人重新思索自己與環境的連結。「這將會成為一個趨勢。」Joana 爸爸篤定的說。



里斯本市中心的菜園以及自家的實驗菜園

五、分享會

地點：NPO HUB

時間：2023/10/27 19:30-20:30

參與人數：26 人

分享會模式：

返台後第一場分享會，以簡報分享與紀實插畫作品展示呈現，並製作點心搭配 Criatura 花草茶與參與者分享。此次分享會邀請社團法人邊邊女力協會協辦。邊邊女力推動食農課課計畫，致力關注台灣食農議題是決定與協會合作的原因。當天的參與者來自不同領域，包含環境組織工作者、關注食物議題之插畫工作者、出版與餐飲從業人員，其中更有幸邀請在台北推動食農教育不遺餘力的社區工作者陳沅蓀女士。活動當天獲得相當多的反饋與交流，其中令我印象深刻的是，陳沅蓀女士與大家分享台北城內推廣食農與社區種植的計畫，以及自身種植的經驗分享。分享會結束後，我也陸續收到參與者推薦於台灣各處與永續農業計畫相關的有趣計畫與執行者。對於未來在執行台灣永續農法田野有莫大的助益。



六、結語與未來發展

在思考這一次創作的標題時，一個很清楚的意向是傳遞。土地傳遞養分給作物，農人將新鮮蔬果帶給大眾。同時我在這些永續農業經營者的身上也接收到了概念與信念，無論是有意識或無意識的，返台之後的生活有一些影響。好比開始減少食用肉、家裡一直沒有開箱的廚餘機也開始製作堆肥，曾經想殺死所有介殼蟲撒下的農藥，現在下手都會有點遲疑。

一如分享會的標題：傳遞 (Deliver)，旅程中我不斷地思考插畫工作者的定位，今年是我插畫工作的第五年，時不時會在接案過程中感到迷失。藝遊期間，脫離熟悉的語言與文化，在參與者與旁觀者的角度間切換，對我來說是新的體驗。將觀察記錄下來而後思考轉譯的元素。反覆練習的過程，我感受到自己圖像轉譯的能力好似緩緩進步，在建構作品思考目的時，我好像推敲出心中長久以來的疑惑。我希望自己扮演的也是傳遞者，作品的目的不是讓觀者獲得一本菜園指南成為農作專家，而是期望透過圖像紀錄，作品像一顆種子般進駐觀者的意識，或許在未來某天某刻萌芽，讓我們在每一次的行動中，不急著下結論與批判，保留更多的意識與空間做選擇。此行，讓我想起第一次在倫敦的 Illustration Fair 看見紀錄敘利亞難民的紀實插畫，在一片商業插畫與產品中顯得特別耀眼。創作時，對各層面的質疑，時而面對低谷感到沮喪彷彿已是週期性的常態。旅途中遇見的人們，自信而誠懇的言談中，透露出他們強烈的熱忱與堅定的信念，著實鼓勵也感動著我。我確信當堅信自己所做的事是正確且喜愛會讓人閃閃發光。

此次藝遊不僅在實際的知識層面有學習，在心境轉換與創作方向與動能更是收穫甚多。這一系列的插畫也會繼續拉回台灣延續發展，成為明年的創作重點。