金馬澎美食影片大比拼　冠軍獎5萬

觀光署徵選全國分7區，票選各前3名　得獎作品8/2台北世貿展出

【本報訊】根據工商時報報導，「2024台灣美食展」即將於8月2日至5日於台北世貿一館展開，交通部觀光署把展場分爲「北北基宜」、「桃竹苗」、「中彰投」、「雲嘉南」、「高屏」、「花東」、「金馬澎」7大區，並徵選美食影片，各區票選第1名均可獲5萬元獎金。

今年主題館將以「台玩味」爲主軸，帶大家邊玩邊品味台灣。觀光署表示，爲打響2024仲夏節系列活動的「台灣美食展」，呈現出台灣飲食文化底蘊與歷史脈絡的特色，歡迎大家品嚐特色美食。

透過8月2日的美食展活動，觀光署將徵選各區「百大經典小鎮遊程+台灣菜」影片，於美食展期間展示。徵選影片以2分鐘至5分鐘爲限，內容需爲2天1夜以上遊程，且包含百大經典小鎮遊程及1道台灣菜，各區票選前3名分別可獲5萬元、4萬元及3萬元獎金外，第1名菜色亦將於活動中由廚師現場手作教學，共21個大獎。

觀光署指出，影片徵選期間至6月10日止，並於6月17日展開爲期2周的票選活動，活動詳情及簡章下載請洽可上官網（https://taiwanway.taiwan.net.tw）查詢，歡迎旅遊美食達人踴躍參加。

2023澎湖追風音樂節光環境設計　連獲國際4獎

【本報訊】根據自由時報報導，交通部觀光署澎湖國家風景區管理處主辦的「2023澎湖追風音樂節」整體光環境設計，獲得國際肯定，連獲倫敦設計獎景觀設計-公共景觀項目「鉑金獎」、美國MUSE國際設計大獎概念設計-展覽與活動項目「金獎」、IDA DESIGN AWARDS景觀建築設計／公園和開放空間項目「榮譽獎」及A' Design Award and Competition燈光作品及燈光藝術設計項目「銅獎」。

設計團隊「可平方工作室」以「光島盛典」爲主題，以獨特海風爲號召，融入「風」、「光」、「音樂」與「故事」元素，結合在地「海底生物」、「島嶼風情」、「海洋文化」建構並開啓「海、島」模樣，展現充滿魅力的秋季澎湖，白天沙灘、陽光、比基尼；夜晚微風、閃耀燈光、音樂聲，並首次結合澎湖地景文化製成會移動燈藝，嘉年華花車每晚展演，讓遊客彷彿置身在巴西嘉年華般的盛典。

澎管處長洪志光表示，2023澎湖追風音樂節融合音樂節與燈光藝術並結合東北季風特色，吸引外地旅客認識澎湖在地文化和環境資源，設計團隊利用全區光環境融合在澎湖著名觀光景點觀音亭休憩園區，克服強大海風環境，成爲別具風情的「浪漫光環境」，獲得國際高度肯定。

今年年澎湖追風音樂燈光節即將在8月30日開幕，卡司陣容令人驚艷，歡迎民眾共襄盛舉，今年別再錯過秋季最Chill的音樂品牌活動－澎湖追風音樂燈光節，相邀澎湖觀音亭休憩園區見。

馬祖端午連假訂房率離島最高　破7成

【本報訊】根據聯合新聞網報導，今年端午節連續假期（6月8日至10日）爲今年最後一個連假，今年前2日國內旅宿平均訂房率42.86%，較去年同期（前3日平均）59.94%大減17%，其中，突破7成的僅苗栗縣、連江縣，而4月3日受地震重創的花蓮縣則僅剩9.38%，鄰近的台東縣也剩不到3成，花東與去年高達68%訂房率的盛況相距甚遠。

根據觀光署統計，今年端午連假前2日平均訂房率42.86%，僅苗栗縣單日超過8成；平均有5成以上的也只有苗栗縣、連江縣、基隆市、澎湖縣及金門縣。最低的則爲受地震重創的花蓮縣9.38%，最後一天單日更只有5.68%，其次爲新竹市平均27.72%，緊接爲受波及的台東縣僅29.91%。

觀光署表示，今年端午連續假期共3天，訂房情形以前2天較爲顯著，6月10日爲連假最後1天，隨著民眾陸續返回工作地，各縣市訂房率均相對較低，惟連江縣仍高達77.63%，推測係從4月開始的藍眼淚季節，持續帶動該縣觀光旅遊及訂房率。此外，此爲連假24天前預估的訂房率，旅宿業者持續接受訂房，預估屆時訂房率將會更高。

使用20年　日本7月發行新鈔　舊款仍可用

【本報訊】根據TVBS新聞網報導，今年7月起，如前往日本，請注意貨幣流通最新訊息。日本將在7月3號正式發行新紙鈔，面額一萬、五千、一千都會改版。除了人物更換，新鈔還使用了全新防僞科技，其中的「全像攝影」技術，是全球首度有紙鈔採用。另外也提醒，日本銀行沒有限制現行紙鈔使用期限，因此大家手上的舊日圓，依然能照常使用。另外，日本點數商機進入戰國時代，兩大點數商整合，以V-Point發展新點數經濟圈，合併後將近一億會員，升級金融、行動支付等服務。

日本現行紙鈔設計，自2004年更新後沿用至今，日本政府因此決定爲鈔票進行20年來首次「更衣」。

走讀福州

借助微短劇　閩侯「小橫店」打下文旅一片天

【本報訊】根據福州日報報導，黛瓦青磚，古色古香的院落，身穿古裝的男女穿梭其間……近日，在閩侯荆溪鎮徐家村古村落風貌區內，一部古裝微短劇正在緊張拍攝中，專業設備就位，演員全情投入。

這部微短劇不少場景依託徐家村古村落風貌區內的古街、古厝等老建築進行拍攝，同時融入了周邊的秀麗景色。這已經不是徐家村第一次受到劇組的青睞，今年微短劇接連在徐家村拍攝，帶來了大量的人氣。如今，這座歷經歲月風雨滄桑的古村落，正以其獨特的魅力，逐步成爲影視取景地的「新寵」。

徐家村古村落風貌區被稱爲「閩侯傳統建築博物館」，擁有眾多文物和老建築。這裡的古厝被活化利用後，借助微短劇的東風，古老村落頻頻「出圈」，甚至被稱爲閩侯「小橫店」。

微短劇作爲一種新型傳播媒介，在聯動文旅資源、帶動地方經濟發展、推廣地域文化等方面展現出強大的能量與潛力。微短劇「牽手」文旅，將成爲文旅目的地的新行銷契機和新流量入口。借著這一契機，微短劇在徐家村成功拍攝，不僅爲村裡帶來了人氣，更帶動了區域餐飲、住宿等消費。

福建鳳舞九天文化有限公司董事長陳祉陶正是看中了徐家村的古香古色，租下其中幾棟建築，自己成了「繡造女兒國」的主理人，在這裡打造影視孵化基地。在影視孵化基地內，眾多場景按照橫店影視城的標準進行搭建，以滿足短視頻創作者的需求。基地還和徐家村鄉土博物館形成互動，利用館內老物件作爲拍攝短劇的道具，通過短劇的傳播讓更多人瞭解閩侯鄉土文化和侯官文化。

在陳祉陶看來，影視孵化基地的改造不僅實現古厝的活化利用，還有效填補了福州古村落集群拍攝場地的空白。未來，基地將規劃增添20世紀80年代、90年代街道和古風街區等多元化場景，吸引更多遊客前來遊玩。

洪金鳳

旅客，島民，無距離

海島，由於四面環海，交通必須依靠飛機及船舶才能抵達，因此，小地方，造就的現象，就是走到哪裡，都是熟識的故鄉人。

後來，開始有觀光客到海島旅行，就會在鄉人之間出現一些陌生的面孔，剛開始鄉人會以好奇的眼光打量來訪的旅客，心中暗忖我們鄉下地方到底有何值得探訪之處，爲何遊客會到此一遊。

時間過去，遊客漸多，才知道原來是受海島悠閒特色的吸引，來客才會越來越多，島民於是展現樸實的熱情，當有陌生旅客問路時，還會主動熱忱地報路、帶路。

旅客其實也很喜歡這樣不設防的氛圍，尤其身處在這個處處有詐騙、人心不古的時代，能夠在島上體會到人性本善的特色，總是令人窩心與喜愛，所以當旅遊結束準備搭機返台的時刻，帶回的應該都是美好幸福的記憶，以及「下次還會再來」的自我期許。

我居住故鄉澎湖，就曾體會到「旅客，島民，無距離」的馨香感受，所以當我到金門、馬祖及綠島旅遊時，也能在旅遊的過程中，易位想像當地島民的心情，大家都能在人心單純的熱忱互動中，造就一次又一次令人難忘的島上回憶，真好。

這次的馬祖秋之旅，更讓我深深體會到四鄉五島島民的無心機與可愛，他們總是端出老酒、請出熱情善待來訪的我們，在停留島上的短暫時間裡，腦海中留下都是酒香以及似是老朋友情誼的餘香。

人生下半場

以薰

翻開年曆新頁，又添一歲。人生行旅來到半百餘，不再爲錢而奔忙，終於還給自己較充裕的自主時間。雖然離退休還有一段時間，但已在預備區爲人生下半場做規劃。

學習放慢人生步調是首要，過去汲汲營營，總怕跟不上社會前進的腳步。現在，唯有慢步人間才能聽到自己的聲音，找到自己真正想做的事。

多年來養成閱讀與書寫的習慣，透過寫療癒自我，已是我的解憂法寶，但感到還是有些缺憾。雖能善用日常發生的點滴做爲書寫題材，但能發揮的面向似乎有些侷限。一個事件的連結點可以很多，但若我的視野不夠寬廣，書寫的內容便不易開展。於是藉由多元議題的書單，拓展自己的閱讀廣度，跳脫過往閱讀的習慣，是給自己的新期許。

而近年接觸佛法，這是一盞明燈，引領我堅定爲傳承信仰奉獻心力，如何將所見所聞的故事，連結佛法，厚實文章的內涵，正向書寫將成爲未來努力的生活重心。很喜歡臉友文章裡的一句話：「你的氣質裡，藏著你看過的書，你的言行舉止和文字中，更蘊藏了你讀過的每一個字。」我想找到一個具體明確的目標，全力以赴，對退休後的生活是很重要的。

凡事豫則立，不豫則廢。想要過有滋有味的退休獨立生活，需要及早準備，興趣不是一天二天培養的。如果能在退休後深耕興趣，發光發熱，不啻爲自己創造一個銀閃閃的暮年時光。這兩年也非常感謝有義工記者這項服務的機會，讓自己有更精進佛法的動力。我相信，這一切都是最好的安排，有願心及願力，才能成就自己。我將持續義工記者的任務，讓人生下半場的日子更精彩、更充實，活出有質感的第二人生。

懷念的美味

張子筑

近午時分，倚窗讀報，忽聞陣陣香氣隨風飄來，緊蹙鼻頭猛吸，是一種熟悉的炸物香，哪家的午餐這麼費心張羅？撲鼻來的氣味在屋裡氤氳游移，久久不散，腦海乍現母親的拿手好料「炸豬排」，頃刻間懷念的思緒伴隨著飢腸轆轆，交織在感恩的季節。

母親的炸豬排是請客時一定有的料理，所以冰箱裡常有切好的肉排，以備不時之需，吃過的人都讚不絕口。尤其兩個兒子至今念念不忘，因爲那是他們小時候回外婆家，最期待吃到的佳餚。大兒子成家後，還曾憑著記憶中外婆口述的方法，炸一盤來回味，解解味蕾的想念。

這道炸豬排做法有點繁瑣，但是好吃就藏在這些細節中。首先將肉排切片，約莫一公分厚，用菜刀拍打後浸泡醬汁(蒜末、醬油、烏醋、糖適量調合)。孔雀餅乾碾碎待用，說到這兒我就很納悶又懊惱，母親爲何獨鍾這款餅乾，以前沒問現在也無從問了。人就是這樣，總在失去時感到遺憾，當下卻不珍惜把握，事情如此、物品亦然、情感也是。

母親的前置作業完成後，接下來我們姊妹加入當助手，一人把已經入味的肉排，一片片沾上乾麵粉，另一人接手後，先沾蛋液再沾餅乾碎片，兩面沾均勻並壓緊就可下鍋了。

當爐上的油鍋，升起微微輕煙，這時母親熟捻的將姊妹加工過的豬排沿著鍋邊輕輕放下，霎時「滋！滋！」油炸聲此起彼落，不多時香噴噴的氣味瀰漫滿屋，縈繞一股「家」的幸福，那是美味、滿足、快樂的氛圍。

炸好的豬排一上桌，誘人的金黃色炸物頓時抓住一家人的眼光，更凝聚一家人的心，香氣撲鼻迅速聚集好幾雙筷子。一口咬下，咀嚼出外酥內軟、甜美多汁的味覺暢快感。盈滿空間的歡樂音符，跳躍在每個人的嘴角邊、眉宇間，譜寫成幸福的樂章。

飲食不只是人類基本需求，美味不只滿足口腹之慾，還帶來視覺享受，更撩撥記憶的神經，連結思念的情懷，舌尖的挑逗讓人回溯流光歲月。

我的手還拿著報紙，眼迷離，心飛揚，腦海湧起一波波浪潮，一幕幕往日時光重現，我猛嗅聞那隱約飄來的香氣，懷念的美味，沉浸在那些個炸豬排的日子，母親的身影歷歷在目，此刻母親您在何方？