

中山國中學子自製影片、貼紙號召遊客關注梅花鹿

王熙評、林品岑、楊法藝獲全國環境教育實作佳作，盼作品引導大家一起認識大坵、守護生態

「記者王致潔報導」馬祖大坵島可愛的野生梅花鹿聞名，但近年卻面臨外來種植物「玉珊瑚」入侵的生態危機。連江縣中山國中學生王熙評、林品岑、楊法藝，在王惠萍、張婉婷兩位老師指導下，以一手護大坵島、玉珊瑚(Scilla maritima)鹿「!」為題參加14學年度學校環境教育實作競賽，在全國復賽中榮獲佳作肯定。該作品不僅利用玉珊瑚生物炭及改良栽種方式復育原生植物，更製作宣傳影片及貼紙，引導遊客認識大坵生態、掌握如何與梅花鹿安全共處。

由於過去10年間，具毒性的外來種植物玉珊瑚隨鳥糞進入大坵島，因其繁殖力強且梅花鹿不吃，迅速佔領了桑葉、小麥草、象草及馬油菊等原生植物的棲地，導致梅花鹿面臨糧食不足、餓肚子的困境。

為解決此問題，三位學子將拔除的玉珊瑚燒成生物炭後，用以栽種原生植物馬油菊；且為了解決幼苗容易被梅花鹿啃食的問題，團隊更嘗試以「垂直栽種」的方式，讓幼苗有機會長大。

除了生態研究，團隊也重視遊客教育落實於第一線，他們製作了一支約5分鐘的宣傳影片(https://youtu.be/V29NMRZ2o)，並設計宣導貼紙張貼於碼頭、船隻及民宿等地。影片不僅協助遊客掌握與梅花鹿友好互動的訣竅，更進一步號召遊客落實「不離島、離島先刮泥土」，嚴防玉珊瑚種子擴散至其他島。

透過公部門與校園的緊密合作，讓學生的環境教育行動能順利進行並落實於觀光現場，共同守護大坵島的水綠發展。



今年，東引麥蔥生長節奏延後，雨霧催生下，清明節過後大量萌發，成為今年春季意外驚喜。(圖/文：陳其敏)

雨霧滋養 東引山坡地麥蔥蓬勃生長

宛如鋪上一層新綠地毯

島嶼增添盎然生機

「本報訊」清明節過後，東引山坡地迎來一片「遲來的蔥綠」。在連日雨霧滋養之下，麥蔥迅速抽長、長勢轉為飽滿，放眼望去，野地一叢叢野蔥冒出，宛如鋪上一層新綠地毯，為春日島嶼增添盎然生機。

往年2、3月至清明節前，是東引居民採摘麥蔥的主要時節，並流傳著「過了清明節，麥蔥被鬼尿尿過不能吃」的說法，多數人寧可信其有，節後便不再採摘。然而，今年氣候略顯異常，3月雨水偏少，麥蔥生長緩慢、株型偏小，讓不少民眾一度捨不得下手採摘。

直到4月起霧氣與水氣頻繁報到，為大地補足水分，原本矮小的麥蔥迅速膨大、轉為粗壯，短時間內一翻身成為品質上乘的野蔥。也因此，不少鄉親打破以往習慣，把這波遲來的生長期，在天氣放晴時走出戶外，一邊採青，一邊採集野蔥，時而還能發現蔥白如筆般粗壯的「大蔥」，令人驚喜，也增添採集樂趣。

地方人士指出，清明節後麥蔥逐漸纖維化、風味轉變，是過往不再採摘的主因；加上植物進入開花結子階段，適度保留有助於來年繁衍。從生態角度來看，避免過度採集，讓麥蔥自然循環生長，才能年年共享這份來自大地的春日滋味。

麥蔥作為馬祖列島特有野生植物，歷經冬季低溫淬鍊，孕育出清香辛辣的獨特風味。今年在氣候條件巧妙配合下，呈現不同以往生長節奏，也讓島民在傳統經驗與自然變化之間，重新拿捏採集時機，體會與土地共生的生活智慧。



中山國中王熙評、林品岑及楊法藝以玉珊瑚生物炭及改良栽種方式復育原生植物，協助改善梅花鹿糧草危機，獲全國環教競賽佳作；下圖為團隊自製的宣導貼紙。(圖：中山國中)

四月雪

東莒大埔石刻流蘇花盛開

「記者蔡夢玲報導」東莒也有這片「四月雪」！大埔石刻旁、通往潮間帶的步道旁，整排流蘇樹正開得漂亮，白花一路沿著「之」字形步道往下鋪展，放眼望去白茫茫一片，畫面都很有層次，也特別好看。

在這處花景就位不少熟悉的大埔石刻旁，最近正值花期最美，花掛滿枝頭，走在步道間特別有美感，搭配一旁潮間帶景色，也讓這條步道多了幾分春天的味道。

遊客和鄉親經過，也都忍不住停下腳步多看幾眼。流蘇樹屬於木犀科落葉性喬木，每年約4月開花，因花色潔白、盛開時像雪一樣，因此有「四月雪」的稱號。流蘇花花期不算長，通常美景就集中在這幾天，想看這片白色花海，可得把握時間。



東莒大埔石刻旁步道流蘇花盛開，白花成片綻放，遠看一片雪白，相當吸睛。(圖/文：蔡夢玲)

季節限定！馬祖獨有家鄉味麥蔥蔥油餅

濃郁蔥香味，令人垂涎欲滴 鄉親分享製作方式，冷凍保存美味



「記者宋幸儒報導」季節限定！馬祖獨有的家鄉味，麥蔥蔥油餅外酥內軟，濃郁的蔥香味，令人垂涎欲滴。

麥蔥季節進入了尾聲，許多鄉親把最後一波，整理完後冷凍儲存，但冰太久香味又會流失，最好的保存方式就是做成蔥油餅冷凍保存，想吃的時候隨時可以拿出來品嚐。鄉親提供了參考比例，與大家分享。麵粉8斤、熱水100克、冷水800克、鹽巴80克、高鮮味精40克、豬油5大匙、麥蔥視個人喜好。這樣一次大概可以做60片，做法可以上網搜尋，基本上

都差不多。但需注意1、麵粉要加豬油一起和。2、鹽巴及味精要跟熱水溶合後攪勻，這樣鹹味才會均勻。另外，桿成一片一片的蔥油餅可以去買麵粉膠紙做隔層，避免粘在一起。

鄉親表示，好吃的蔥油餅需要一點耐心製作，做好的蔥油餅冷凍起來，可以保存3個月以上香味依舊，提供大家一個煎蔥油餅的技巧，油一定要多，才會外酥內軟有層次，起鍋的時候，稍微甩一下油，油就被逼出來了。有興趣的你可以一起來試試喔。

季節限定！馬祖獨有的家鄉味，麥蔥蔥油餅外酥內軟，濃郁的蔥香味，令人垂涎欲滴。(圖/文：宋幸儒)