

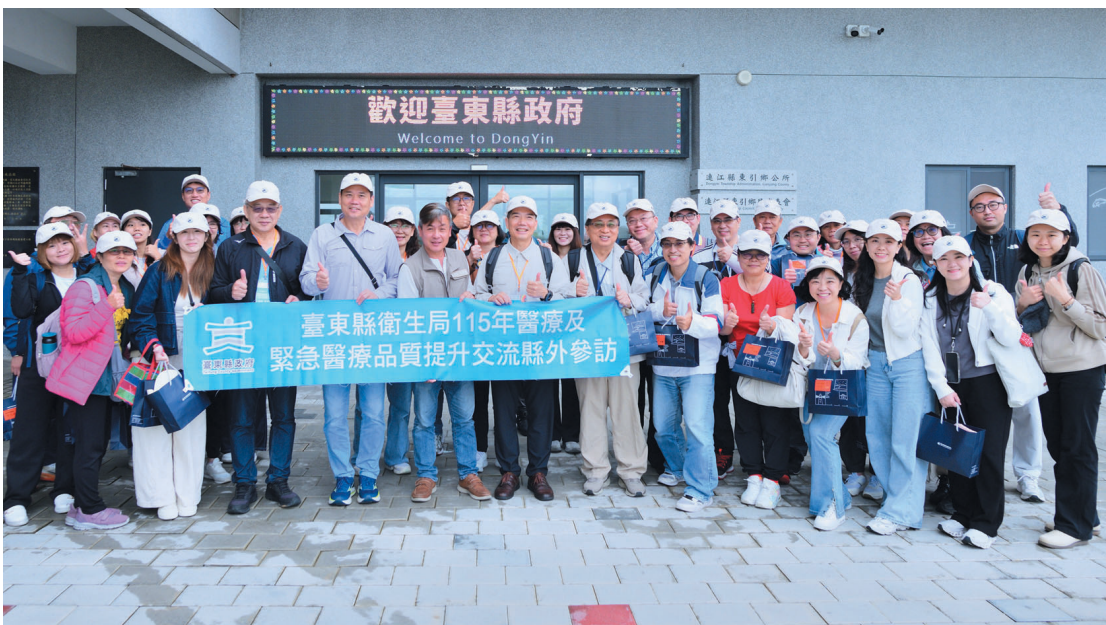
強化偏鄉醫療量能 臺東縣參訪團抵馬交流

秘書長盧協昌領軍 首站抵東引，深入了解區域整合與轉診體系實際運作

【本報訊】為強化離島與偏鄉醫療服務量能，臺東縣衛生局由秘書長盧協昌與局長孫國平率團，偕同府本部多位局處主管，包括建設處長蔡勝雄、民政處長林宏義、交通及養護工程處長劉俊義等人，到馬祖展開為期四天三夜的「醫療及緊急醫療提升交流團」參訪活動。23日首站抵達東引，即受到鄉長林德建與公所團隊熱烈歡迎，現場氣氛溫馨熱絡，並致贈團員在地特色拼圖與紀念帽，展現東引濃厚人情味，也為本次交流行程揭開序幕。

臺東縣政府秘書長盧協昌表示，東引兼具自然景觀與人文底蘊，是一座「小而美」的島嶼；而臺東同樣擁有蘭嶼、綠島等離島地區，如何在有限資源條件下優化醫療服務，是彼此共同面對的重要課題。透過實地參訪與面對面交流，不僅能看見差異，更能萃取可借鏡、可調整的實務經驗。

此次行程亦延伸至南竿、北竿，並規劃參訪連江縣立醫院，深入了解區域整合與轉診體系



臺東縣衛生局參訪團抵達東引鄉，受到鄉長林德建及公所團隊熱烈歡迎。
(圖：東引鄉公所)



細節決定觀光品質

連江縣政府日前舉辦15年第2次擴大主觀月報，會中縣長王忠銘特別強調，觀光、產發及交通等相關單位加強落實環境維護，以因應觀光旺季的到來。馬祖觀光立縣方向明確，各級政府的施政作為都應以促進觀光為主要導向，不論是縣、鄉、鎮，還是中央駐馬的風景區管理處，應致力提升觀光品質為第一要務。而品質與口碑往往存在於細節之中，如廁所、步道角落的清潔、景點解說牌的正確與妥適性等，很多小地方可以看見治理單位用心與否。時值旅遊旺季到來，期盼各主管單位機關都要緊鑼密鼓，共同營造優質旅遊環境而努力。

馬祖觀光在歷經二十多年發展之後，在整體運營上已取得的成果，年來客量已經近三十萬人次，然而近年來各界意識到追求客量的提升已經不是觀光永續發展的第一要務，反而是從品質提升來讓馬祖觀光產業走向另一個高質量的階段。因此，「優化」才是馬祖觀光發展的優先項目，而在我們致力優化的同時，任何面向與選項都要著重細節，這與發展精緻旅遊有著緊密關連。在觀光大方向確立之後，細節往往才是決定成敗的關鍵。

觀光產業競爭日益激烈，「細節」往往成為決勝要件，宏大建設固然重要，但真正留住旅人、打動人心的，常常不是壯麗景點，而是那些看似微不足道，卻無處不在的細節。從景點動線的清晰標示，到公共空間的整潔程度；從服務人員的一句問候，到地方文化的細膩呈現，無不構成觀光品質的整體展現。細節正是觀光軟實力的具體展現，而離島觀光自然景觀與人文歷史本質就是吸引遊客重要資產，但若缺乏細緻規劃與用心維護，再好的資源也難以長久發光。旅客初抵一地，首先接觸的是交通與指引系統，若標誌不清、資訊不足，往往讓人產生困惑甚至焦慮；反之，若能提供多語言標示、清楚地圖與即時資訊，不僅提升便利性，也展現對國內外

體系的實際運作。馬祖在離島緊急醫療調度、醫療資源配置及在地福利政策上的推動經驗，對臺東未來強化醫療網絡具有高度參考價值。除醫療專業交流外，團隊亦走訪東引燈塔、安東坑道及西引軍事據點等地，從自然地理與歷史脈絡中，進一步理解在地生活環境與發展條件，讓醫療政策思考更貼近實際需求。

盧協昌指出，此行已是他第四次造訪東引。他表示，東引是一座別具魅力的離島，本次馬祖四天三夜行程中特別安排兩天兩夜停留東引，期盼縣府同仁能以更從容的步調深入體驗，親身感受這座離島作為「國際慢城」所展現的生活節奏與人文魅力。

臺東縣衛生局強調，醫療品質的提升需仰賴長期投入與持續精進，尤其在偏鄉與離島地區更顯重要。本次跨縣市交流，正是將「他山之石」轉化為在地動能的重要契機，打造更即時、更完善且具韌性的離島醫療照護體系。

落實人道精神 連江縣關懷滯留馬祖陸籍人士

致贈民生必需品，傳遞社會溫暖

【本報訊】為落實人道精神，連江縣紅十字會會長陳宗憑近日偕同副會長柯水旺等人，前往慰問長期滯留於馬祖的陸籍收容人士。陳宗憑一行親自攜帶大米、食用油、麵粉及罐頭等民生必需品送上關懷，希望讓他們在異鄉也能感受到馬祖社會的溫暖。

目前滯留於馬祖的陸籍人士共有7名，紅十字會此次特別準備充足的糧食與生活補給，將關懷送到其居所，盼藉此實質減輕他們的生活負擔，讓暫居島上的每一個人士都能感受到社會的溫度。

會長陳宗憑指出，基於紅十字會的人道精神，希望透過實質關懷讓他們在等待期間能維持基本生活尊嚴。他也特別感謝志剛理事以及不願具名的善心人士，積極響應並提供愛心物資，展現馬祖社會的良善與熱忱。

馬祖產業升級轉型計畫啟動 受理報名

導入專業輔導與資源整合，拓展市場競爭力

【本報訊】為延續並深化在地產業實力，縣府正式啟動「115年馬祖產業升級轉型計畫」，邀請在地業者報名，即日起到5月4日受理報名，透過專業輔導與資源整合，攜手推動馬祖產業升級轉型，拓展更具競爭力的市場發展機會。

馬祖在地伴手禮品牌「馬祖好物」在連江縣政府產業發展處的積極推動下，成功跨足美國市場並大受好評，讓馬祖風味跨越海洋，展現島嶼獨特的品牌溫度。

縣府產業發展處指出，離島產業不僅需數位轉型，更應強化自身的生產技術、品牌實力與原料掌控能力。將升級後的馬祖特色產業推向台灣主流市場，乃至國際舞台，方能真正實現永續發展與區域經濟壯大。

今年度計畫將引進專業專家組成專業輔導團隊，針對業者的產業鏈進行深入診斷。計畫將分為兩階段進行，先透過初步診斷，預計選出5家業者導入個案診斷諮詢，輔導項目包含生產設備或環境改善、產品包裝安全及精緻化、特色產品研發、產能及品質提升等。進入第二階段後，則是深度技術輔導，針對選擇「一或一產品優化」為輔導核心，以強化品牌形象與增加市場競爭力。

獲選店家除可獲得價值超過十萬元的專業諮詢與媒合資源外，每案最高可獲得新台幣三萬元的實質獎勵補助(業者需負擔50%配合款)，協助改善產品品質並加速新產品開發。

縣府產業發展處強調，這不僅是產品包裝的改良，更是品牌故事的重新與通路拓展的絕佳機會。凡是在馬祖完成設立登記之特產食品業、伴手禮、餐飲業者，

且具備地方特色與轉型意願者，都歡迎踴躍報名，讓更多具有地方溫度的特色產品，能從馬祖出發，走向世界。

請有意願參與店家下載相關報名簡章 <https://event.cpb.gov.tw>，並填妥報名簡章傳至 daytr@cmh.gov.tw，報名時間到5月4日(一)17時止。

外酥內Q花生爆餡 黃金地瓜餃遊客念念不忘

製作比例大公開「5斤地瓜、3斤粉」揉出在地好滋味

【記者宋幸儒報導】追尋馬祖傳統甜點「黃金地瓜餃」，以其金黃酥脆外皮與香甜內餡，成為在地極具代表性的古早味小吃，不僅承載著居民共同記憶，也展現馬祖飲食文化的深厚底蘊。

隨著觀光旺季的來臨，黃金地瓜餃為遊客來訪馬祖必嚐的特色點心之一，許多曾經吃過的遊客對其念念不忘，更詢問其作法，因為在台灣吃不到，希望自己能來試試。根據老一輩的經驗，5斤地瓜3斤太白粉是製作黃金地瓜餃外皮的最佳比例，地瓜蒸熟後搗成泥，揉入太白粉製成麵糰；餡料則由有顆粒狀的花生粉與砂糖混和，比例為

「二比一」或「二比二」(視個人喜愛的甜度而定)，加上些許豬油及香蔥的蔥花混和拌勻。外皮切成適當大小，包上餡料，塑成三角形餃子狀後油炸至金黃酥脆，成品外酥內Q，香氣四溢，深受當地居民與遊客喜愛。

鄉親表示，馬祖地區過去因地理環境與物資條件限制，地瓜曾是重要的主食來源之一，居民便以此發展出多樣化料理，黃金地瓜餃即為其中代表。隨著地方觀光發展，黃金地瓜餃的美味不僅抓住了遊客的胃，也抓住了遊客的心，成為來馬祖詢問度極高的美食之一。



黃金地瓜餃，外酥內Q，香氣四溢，為遊客來訪馬祖必嚐的特色點心之一。
(圖/文：宋幸儒)



連江縣紅十字會會長陳宗憑等人探視滯留陸籍人士並致贈生活物資。(圖：連江縣紅十字會)