

縣府啟動非洲大蝸牛回收獎勵 每公斤 10 元

透過全民協同合作，物理控制方式降低數量，減緩生態環境與農作物威脅

【記者馮紹夫報導】馬祖近期非洲大蝸牛大量繁殖，除了威脅生態環境，也可能危害農作物。為加速控制族群數量、減緩擴散，連江縣政府產業發展處制定「連江縣非洲大蝸牛回收獎勵作業要點」，鼓勵民眾主動捕捉並回收，每公斤提供10元獎勵金。昨（9）日已有3位民眾響應，共計繳回93公斤，後續將由產發處統一進行回收處理。

縣府表示，非洲大蝸牛具有繁殖力強、適應環境能力佳等特性，若未及時控制，恐持續擴大族群範圍。此次透過回收獎勵方式，鼓勵民眾共同參與防治工作，以物理控制方式降低非洲大蝸牛數量，及早阻止族群擴散。依回收作業規定，經產發處檢驗確認為回收標準後，每公斤可獲得10元獎勵金。南竿鄉由動物之家協助收買，北竿、東引及莒光則由各鄉公所協助辦理回收，方便各地民眾就近參與。昨（9）日共有3位民眾帶著捕捉的非洲大蝸牛前往回收據點，其中清水的陳先生一人就捕捉50公斤，數量最多；仁愛的劉小姐則帶來3大袋，共計40公斤，兩人合計即達90公斤。

產發處表示，民眾繳回的非洲大蝸牛數量將持續累計，經檢驗確認為回收標準後，民眾將獲得獎勵金。盼藉由獎勵機制提升民眾參與意願，形成全民共同防治的力量。民眾捕捉非洲大蝸牛時務必做好個人防護，應穿戴手套並使用夾具，避免徒手直接接觸；捕捉過程中也要避免碰撞眼睛、口部及鼻子，完成捕捉後務必以肥皂及清水徹底洗手，確保自身安全。

莒光鄉獎勵捕捉非洲大蝸牛 每週三、五下午受理，每公斤10元 邀鄉親加入行列

【記者蔡夢玲報導】連江縣政府日前推出獎勵捕捉非洲大蝸牛計畫，以每公斤10元鼓勵民眾協助清除。除莒光鄉公所跟進辦理，即日起至11月30日在東、西莒設點收購，總收購量5,000公斤，讓鄉親一起加入捕捉行列。

莒光鄉收購時間為每週三、五下午1時30分至2時30分，西莒在莒光鄉公所、東莒則在東莒村辦公處受理。收購依實際重量計算，每公斤10元，不足1公斤不予計價，總量達5,000公斤後即停止收購。近馬祖地區陸續發現非洲大蝸牛，尤其雨後及潮濕環境較容易發現蹤跡。縣府先前召開防治會議，規劃從環境清除、天然資材防治及全民回收等方式著手，其中獎勵捕捉回收也開始在地方執行，莒光此次配合計畫設置東、西莒收購點，方便民眾就近交付。

鄉公所提醒，交付時須攜帶身分證及存摺；捕捉及交付非洲大蝸牛時應配戴手套或使用夾具，避免徒手接觸。若進入私人土地捕捉，也應事先取得土地所有人、使用人或管理人同意。



縣府產發處啟動非洲大蝸牛回收獎勵作業，9日有3位民眾帶著抓獲的非洲大蝸牛前往回收。（圖：產發處）

傾聽歲月故事！西莒田澳聚落文化漫遊導覽登場

穿梭古厝巷弄感受獨具特色魅力，認識深厚人文底蘊



由連江縣交通旅遊局及莒光鄉公所共同主辦的「深度探索西莒・田澳聚落文化漫遊導覽」活動9日登場，透過在地導覽員帶路，認識田澳村深厚的歷史故事。（圖／文：宋幸儒）

【記者宋幸儒報導】「探索西莒」由連江縣交通旅遊局及莒光鄉公所共同主辦的「深度探索西莒・田澳聚落文化漫遊導覽」活動9日登場，透過在地導覽員帶路，認識田澳村深厚的歷史故事。

傾聽歲月故事！西莒田澳聚落文化漫遊導覽首場9日登場，邀請在地資深解說員陳善濤帶領大家走進田澳的時空隧道。導覽內容包含田澳村聚落簡介、老街漫遊、五靈公及陳婉芬故事館、透過在地人的解說，帶領參與者認識聚落發展、傳統信仰及居民生活記憶。除此之外，主辦單位還準備了在地風味及洛神花茶、酒梅茶凍、章魚燒及小甜點供參與者品嚐，全程參與者，可另獲得限量「IP日本扇一把」。

主辦單位表示，活動場次尚有7場，9/10、9/11、9/13、9/14、9/19、9/20、9/21，導覽時間為16:00-16:50，歡迎非設籍莒光的鄉親及非莒光現役軍人報名參加。也期盼透過文化走讀與在地導覽，帶領民眾放慢腳步走進田澳聚落，從一磚一瓦、一巷一弄及流傳於地方的故事，感受西莒獨特特色的聚落文化魅力，進一步認識莒光深厚的人文底蘊。

田澳社區海味章魚燒DIY 鄉親熱情參與

期盼共學技術扎根村落 發展特色品牌經濟為產業注入活水

【記者宋幸儒報導】為活化地方海洋資源並凝聚社區共識，推廣地方特色「章魚」，田澳社區發展協會辦理「田澳生活美學餐桌・島嶼海洋與職人手藝」系列活動，手藝課中安排章魚燒DIY，邀請居民一起學習從食材處理、備料到製作章魚燒的完整流程。看似只是一顆小小的章魚燒，背後串起的卻是地方漁業、海洋知識、飲食文化與社區產業發展。

看見西莒的發展，更要「吃到這片海」！西莒田澳社區發展協會日前下午3時，在田澳老人中心舉辦「海味章魚燒DIY」活動，吸引鄉親踴躍參與，在講師引導下，從食材處理、切備料到親手翻滾章魚燒，共同將西莒最具代表性的海洋食材，轉化為兼具地方故事與產業價值的庶民美食。活動現場，在鐵板滋滋作響的聲音中，一顆顆金黃飽滿、包裹著西莒鮮甜章魚塊的章魚燒陸續起鍋，居民們品嚐著親手製作的美食，直呼「西莒的章魚燒就是特別美味」。

田澳社區發展協會表示，章魚是西莒重要且具地方特色的海洋食材。過去，章魚多以傳統家庭料理形式呈現，這次社區嘗試透過「章魚燒DIY」的共創模式，就是希望打破「技術僅少數人掌握」的框架。透過一、二次的共學與實作，讓更多在地居民能夠輕鬆學會、共同參與。也期待透過常態性的共學，將這項技術與體驗根植於村落，逐步發展成屬於西莒田澳的特色品牌與體驗經濟，為地方創生與社區產業發展注入新活水。



田澳社區發展協會辦理「田澳生活美學餐桌—手做美味章魚燒」活動，期待透過共學，發展地方特色品牌及體驗經濟。（圖／文：宋幸儒）

全縣國中小營養巡迴講座前進北竿 傳授骨骼保健

互動問答與遊戲加深印象 導引日常飲食正確補鈣健康觀念



連江縣介壽國民中小學辦理全縣國中小營養巡迴講座，透過互動問答及生活化內容，帶領學生認識鈣質、高鈣食物與骨骼健康觀念。（圖／文：鄭禮順、介壽國小）



【記者鄭禮順報導】為讓學生從日常生活中建立正確營養觀念，由連江縣介壽國民中小學主辦的「115年度國中小營養巡迴講座」7日起展開，安排營養師走進全縣各鄉國小、依不同年齡層規劃一鈣世英雄出任務！一及「骨力覺醒」兩個主題，希望透過校園巡迴，把營養與骨骼健康知識帶到各島學生身邊。

課程主要以鈣質與骨骼健康為核心，從鈣在人體中的作用、不同年齡所需攝取量，到乳品、海鮮、豆類及蔬菜等高鈣食物進行介紹，並透過食物比較、餐點判斷及創意料理，帶學生認識日常飲食中的補鈣選擇。內容也延伸到生活習慣，說明日曬、運動與飲食和鈣質吸收的關係，提醒高鈉飲食、含咖啡因飲品、過多含磷加工食品，以及缺乏日照、運動不足等情形，都可能影響骨骼健康。

講座過程也搭配互動問答、餐點判斷及遊戲等內容，讓學生在輕鬆參與中加深印象，並將課堂所學與每天的飲食選擇連結起來。此次巡迴講座將持續至11日，透過全縣各鄉校逐站進行，讓不同島嶼的學生都有機會接觸營養教育，進一步建立均衡飲食與骨骼保健觀念。