

臺灣省城隍廟捐贈小型水箱消防車

縣長王忠銘代表受贈並致謝公益善舉，北竿狹窄山坡道路救災增添新戰力



財團法人臺灣省城隍廟捐贈連江縣消防局小型水箱消防車，由縣長王忠銘代表受贈，為北竿消防救災再添新助力，捐贈單位與地方代表共同見證這份跨海送達的公益心意。（圖／文：鄭禮順）

〔記者鄭禮順報導〕臺灣省城隍廟為北竿狹窄山坡道路救災增添新戰力，於29日下午舉行捐贈儀式，由董事長蕭中川率領董事會成員、義消總隊隊長林明揚、消防局長曹典鈺、北竿消防隊代表王忠銘代表受贈，並向廟方表達感謝，為北竿第一線增添新戰力。連江縣議長張永江、議員周瑞國、陳玉發、北竿鄉長吳金平、鄉代主席林加友暨全體代表、義消總隊隊長林明揚、消防局長曹典鈺、北竿消防隊代表王忠銘代表受贈，並向廟方表達感謝，為北竿第一線增添新戰力。王忠銘表示，馬祖各島地理環境特殊，各鄉之間受交通及距離限制，遇有災害時難以像本島地區快速跨區支援，因此各島都需具備基本消防車輛及相關裝備。北竿部分聚落道路狹窄、坡度較大，大型消防車輛進出較不容易，此次捐贈的小型水箱消防車體小巧、機動性佳，正好符合聚落道路條件及實際勤務需求。蕭中川表示，臺灣省城隍廟秉持城隍爺護國佑民精神，長期投入公益、關懷社會，並將善款運用在有需要地方。考量馬祖處離島，消防設備與資源補充相對不易，董事會因此支持將公益力量投入基層，希望透過實際捐贈，讓第一線消防人員執勤時有更完善的設備與保障。臺灣省城隍廟近年接連以實際行動支持馬祖消防安全，從第一線到北竿，將公益力量送進第一線。此次小型水箱消防車加入北竿後，將投入各項消防及緊急事故勤務，提升應變機動性，也為北竿公共安全再添一份保障。

東引慢城聚落環境改造計畫完工

3處景觀美化展現不同新風貌 提升整體品質優化動線

〔本報訊〕東引慢城聚落環境改造計畫，中柱港、石碼、東引三處景觀美化工程，於29日完工。透過景觀美化工程，新景觀設計及植栽綠化，改善過去較為雜亂或單調的景觀，去東引重要交通動線增添新風貌。中柱港、石碼、東引三處景觀美化工程，於29日完工。透過景觀美化工程，新景觀設計及植栽綠化，改善過去較為雜亂或單調的景觀，去東引重要交通動線增添新風貌。中柱港、石碼、東引三處景觀美化工程，於29日完工。透過景觀美化工程，新景觀設計及植栽綠化，改善過去較為雜亂或單調的景觀，去東引重要交通動線增添新風貌。



東引慢城聚落環境改造計畫完成，東堤及峰角二處公共空間經重新整理與美化，展現不同於以往的聚落景觀。（圖／文：陳其敏）

餐飲衛生品質提升成果發表會 8家優良餐廳獲表揚

縣長肯定亮眼成績 盼藉由馬祖特色美食帶動在地經濟發展



衛生局與產發處舉辦115年餐飲衛生品質提升成果發表會，以小島餐酒會形式呈現成果，並頒獎表揚8家評鑑優良餐廳。（圖／文：王致潔）

〔記者王致潔報導〕為呈現馬祖餐飲品質升級成果，連江縣衛生局與縣府產發處昨（29）日晚間於復興村老人活動中心舉辦115年度連江縣餐飲衛生品質提升計畫成果發表會。縣長王忠銘頒發表揚115年度獲「優良餐廳」與「實地飲食安全」等獎項的8家優良餐廳，並盼藉由馬祖特色美食與優質用餐環境帶動在地經濟發展。活動中，縣長王忠銘、副縣長陳冠人、代理秘書長陳明傑、衛生局長陳美金、產發處長林志豐及輔導名廚阿義師等人皆到場見證馬祖餐飲進步成果。衛生局近年積極透過實地輔導、稽核與教育訓練，協助餐飲業者全方位精進食品衛生、菜色研發、環境品質、餐飲技術及經營策略等面向，此外因應高齡化社會及銀髮族需求增加，亦推動高齡友善餐飲輔導，盼藉此為馬祖觀光餐飲注入動能。會中公開發揚8家通過評選的優良餐廳，包括：南竿鄉富喜民宿（二館、中南伍捌商行；北竿鄉安之味私房料理、品皇工作室、珍珍食品店（山海一家）、露上隱活動企劃社（一起在驛站）。其中後7家亦榮獲「實地飲食安全」獎項肯定。

發表會以「小島滋味·海風上菜」為題，採餐酒會形式呈現，由8家優良餐廳主理人獻新研發的9道特色菜與5款實地飲食如避風塘淡菜、老酒雞汁蒸蛋及淡菜司康等，將傳統風味與現代飲食美學完美交織。此外，活動亦結合產發處輔導之淡菜方塊酥等創新產品，並由馬祖高中觀光餐飲學程學生調製特色酒品及提供專業桌邊服務，邀請業者分享研發心得，引導來賓多層次感受馬祖餐飲升級成果。王忠銘指出，馬祖除了絕美風光，美食同樣是吸引遊客的關鍵。看到現場精緻的餐點與氛圍布置，深刻感受到馬祖餐飲的希望與潛力，期望未來持續透過公私合作，將在地特色食材轉化為令人驚豔的佳餚，打造更有質感的用餐環境，帶動觀光產業發展。中南伍捌商行上台分享表示，衛生局的輔導令其獲益良多；民眾陳玉嬌指出，實地飲食正是身邊許多長輩的實際需求，看到衛生局用心推廣令人感動；亦有與會者肯定活動舉辦用心，呈現了馬祖餐飲的進步。衛生局表示，未來將持續強化食安、餐飲品質與高齡友善輔導，將馬祖飲食打造為具代表性的觀光品牌。

小島物嶼產業升級成果展

呈現4年14項轉型商品

〔記者馮紹夫報導〕從島嶼風味到生活商品，馬祖在地產業持續轉型升級！縣府產發處29日下午在南竿「無事SOS」辦理「小島物嶼」產業升級成果展，集結112年至115年輔導開發的14項產品與設計成果，透過年度時間軸呈現地方產業一路走來的轉變，讓民眾看見熟悉的馬祖風味，如何經過設計、研發與品牌梳理，轉化為更貼近生活、也更具市場魅力的商品。此次成果展依年度陳列輔導成果，從產品實品及特色中，呈現各階段的開發成果。112年度推出馬祖綜合禮盒、黃魚風味切片及紅糟鱔魚禮盒；113年度推出馬祖海美、黃魚風味、馬祖山燒酒禮盒及馬祖老酒禮盒；114年度則有黃魚蛋捲禮盒、海島波波禮盒、長崎山綜合禮盒；115年度則包含洛神花茶、夜光藍眼淚肌理畫DIY材料包及淡菜價格等產品，從食品、伴手禮、文具、生活用品與DIY體驗，展現馬祖產業素材多元的應用可能。產發處表示，「小島物嶼」計畫並非單純開發新產品，而是從地方特色素材出發，協助業者進行產品設計、研發及品牌形象整理，讓原本熟悉的在地食材與文化元素，以更符合現代消費需求的方式呈現，同時提升產品辨識度與市場接觸機會。目前相關產品均透過業者網站及各類通路銷售，並掌握國內外各大旅展、推介會中亮相，產發處也持續掌握產品銷售情形，了解市場回饋，作為後續產品研發與產品優化參考。此次成果展除集中呈現4年累積的開發成果，也讓民眾看見地方產業從「有特色」走向「有商品力」的過程。



產發處「小島物嶼」產業升級成果展，展出112到115年輔導開發的產品成果。（圖／文：馮紹夫）