

島嶼創生新展望－地方機會與永續經營 系列活動（連江場）

一、 推動說明

國家發展委員會（以下簡稱國發會）為能落實推行「加速推動地方創生計畫」，期望強化地方產業及區域環境機能之整備，亦鼓勵青年返鄉，透過技術、資源、社區的合作，累積社會創生資本。2021年為能協助地方加速落實推動創生工作，特設立分區輔導中心，成為陪伴地方創生的支援系統。而北區輔導中心由社團法人中華民國全國創新創業總會承接，陪伴輔導臺北市、新北市、基隆市、桃園市、新竹市(縣)、金門縣及連江縣等地區地方創生計畫推動。因此，為進一步協助政府地方創生從業人員、青年團隊、對家鄉事務有興趣之個人，形塑創生思維與共識，推動離島創生事務發展，擬於金門、連江辦理「島嶼創生新展望－地方機會與永續經營」系列活動，共計兩場次。其中連江部分，預計與鹹味島工作室、島之島有限公司合作，針對連江農漁村發展現況、物產品牌設計，透過一場次講座，邀請本島經驗相似的專家進行經驗交流。

二、 合辦單位

鹹味島工作室、島之島事業有限公司、地方創生北區輔導中心

三、 參與對象

- (一)連江縣政府相關創生業務承辦人員
- (二)在地青年、其他對地方創生議題有興趣了解者

四、 活動時間與地點：

- (一)活動時間：111年5月4日（星期三）下午7時至9時
- (二)活動地點：西尾半島物產店（連江縣南竿鄉21號）

五、 活動流程

時間	活動議程	講者
18:30-19:00	活動報到	
19:00-19:05	貴賓致詞	
19:05-19:25	地方創生團隊推動分享 ○ 鹹味島青年創生基地 ○ 離島更近．村澳試驗所	鹹味島工作室 蔡沛原 島之島事業 施佩吟
19:25-20:25	地方DNA與永續經營講座 從農漁物產到地域品牌的設計之路 ○ 鮮物本舖—擁抱東北角海洋物產 ○ 洄游吧—讓漁場走進大眾生活	鮮物本舖 彭巧嫻 洄游吧 黃紋綺
20:25-21:00	議題討論 —如何提升在地物產能見度 —如何在人力不足環境有效運用人力	與會講者綜合交流
21:00	現場交流/賦歸	

六、 講者/團隊介紹

姓名	簡介
蔡沛原	蔡沛原是東引人，返鄉翻轉東引的地景。鹹味島合作社是十數位在地青年共同打造的複合式社區空間，承攬老屋過去100年的漁業故事，並致力於注入美學力量予社區，每年持續將營收的50%會投入社區美學教育服務與活動課程。
施佩吟	畢業於台大建築與城鄉研究所，自2009年起陸續透過不同的實驗行動發展多樣態社群網絡計畫，包括羅斯福路沿線綠點營造、Open Green打開綠生活、社區交往等計畫串聯。專注在行動中觀察研究及發展人和群的未來性。2020起，持續往返離島—本島，嘗試發展另一種地域實踐方式。

姓名	簡介
彭巧嫻	經營「鮮物本舖」的李勝興、彭巧嫻夫婦，家族從事九孔養殖約50年，因感嘆貢寮在地人文歷史及九孔產業的興衰，希望以創新經營模式，於九孔養殖期間舉辦深度導覽，讓民眾透過體驗投餵九孔、鮑魚吃龍鬚菜的趣味活動，認識貢寮在地養殖的優良九孔與鮑魚，讓九孔不再只是宴會上才吃的到的料理，而是能深入家庭主婦們心目中的健康食材；李勝興夫婦目前也持續利用九孔鮑魚研發相關海鮮商品！希望透過多樣化產品，讓自家九孔鮑魚呈現不同風味讓更多消費者吃到九孔鮑魚的美味。
黃紋綺	黃紋綺是定置漁場的第三代，同時也是以推廣永續海洋為旨的「洄遊吧 Fish Bar」創辦人。從坐在游泳圈裡望著太平洋海平面的小女孩，到長大後成為義無反顧回到七星潭以海為生的青年創業家，出身漁人家庭的黃紋綺，與大海有著深厚的連結，個性也擁有大海般的柔韌堅定。於中山大學海洋環境及工程學系碩士畢業後，她毅然放棄到海外攻讀博士班的機會，搬回花蓮七星潭，創立了「洄遊吧 Fish Bar」，藉由知識性內容、體驗型遊程及鮮撈漁獲，讓永續海洋的精神持續發酵。

七、活動備註

- (一) 因應特殊傳染性肺炎疫情，活動中請配合場館防疫規定，配戴口罩與量測體溫，如出現發燒(37.5度以上)、咳嗽等身體不適建議在家休養並盡早就醫。
- (二) 連江場提供公務人員學習時數認證，請參與者務必完成報名程序。
- (三) 如遇天候不佳、疫情變化或其他人為因素，主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消本活動之權利。