



嘉藥環管系協助，港仔西海風蠹味餐發表！

嘉南藥理大學環境資源管理系受台江國家管理處委託，11月5日(日)舉行「城西社區低碳綠生活」成果發表會，首度推出居民利用在地特色食材，如虱目魚、白蝦、牡蠣、西瓜綿等，符合低碳飲食料理的「港仔西海風蠹味餐」，將成為生態旅遊特色招牌。

台江國家管理處為結合當地社區與國家公園的永續發展，推動生態及低碳的體驗旅遊，繼2013年打造「城西低碳小廚房」之後，去年持續委託嘉南藥理大學辦理「城西社區周緣低碳綠生活空間營造、環境教育暨育苗園培育示範計畫」。

環管系副教授李得元表示，「低碳廚房」理念，是以在地產業特色、利用當季食材、減少食物里程。示範計畫同時也利用環保建材完成里民所需的實體廚房，回饋里民的熱情參與。

社區居民一年來透過專家有系統的培訓指導，在相互討論後，盤點虱目魚、石斑、白蝦、牡蠣、西瓜綿、絲瓜等各季節在地特色食材，推出「港仔西海風蠹味餐」，每一道菜都有著農漁民們辛勤耕耘的故事與智慧結晶，值得細細咀嚼品味。

「港仔西海風蠹味餐」由亞洲餐飲學校彭聰傑老師所設計，八道料理分別是一品鑲雞腿、瓜棉豬肉餡餅、城西虱目魚 XO 醬、瓜棉鮮蝦球、金沙蚵酥、絲瓜虱目魚細麵、瓜棉石斑魚捲與蒜酥炒蝦。

李得元說，臺南市安南區城西里位於竹筏港溪之西，俗稱「港仔西」，保留了台江國家公園內珍貴的濱海防風林、林澤濕地、臺灣暗蟬等特有物種，以及傳統養殖漁業及人文風貌。期待結合社區落實在地參與保育經營管理，結合風



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林文斌、吳尚怡
電話：(06) 2664911#1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

林生態旅遊與「港仔西海風蠶味餐」，成為城西社區生態旅遊的招牌特色、台南古城必訪項目。

新聞聯絡人：環境資源管理系 李得元老師 0933668710

11月5日，星期日，成果發表會流程：

時間	活動內容
09：00～11：00	港仔西海風蠶味餐準備、成果海報展示
10：30～11：00	報到/成果海報展示
11：00～11：10	長官、來賓致詞
11：10～11：20	成果簡介
11：20～11：40	低碳廚房啟用儀式、社區組織公約宣示
11：40～12：00	授證
12：00～13：00	海風蠶味餐品嚐
13：00	賦歸