

嘉藥環管系協助，港仔西海風蠡味餐發表！

中央網路報 11-04 19:06

**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
成果發表會**

活動時間：106年11月5日（星期日） 9:00 ~ 12:00
活動地點：城西里社區活動中心（台南市安南區城西街三段431號）

活動議程：

- 09:00~11:00 港仔西海風蠡味餐準備/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、社區組織公約宣誓
- 11:40~12:00 授證
- 12:00~13:00 海風蠡味餐品嚐
- 13:00~ 賦歸



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「港仔西海風蠡味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠶味餐」，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。

「港仔西海風蠶味餐」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。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

嘉藥環管系協助，港仔西海風蠡味餐發表！

<http://www.cdnews.com.tw> 2017-11-04 19:06:25

**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
成果發表會**

活動時間：106年11月5日（星期日） 9:00 ~ 12:00
活動地點：城西里社區活動中心（台南市安南區城西街三段431號）

活動議程：

- 09:00~11:00 港仔西海風蠡味餐準備/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、社區組織公約宣誓
- 11:40~12:00 授證
- 12:00~13:00 海風蠡味餐品嚐
- 13:00~ 賦歸



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「港仔西海風蠡味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠡味餐」，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。

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

（蔡清欽報導）

【中央網路報】

港仔西特色料理 海風?味餐發表

中華日報
<http://www.cdns.com.tw>

中華日報

2017年11月5日 下午9:41

留言

LINE

f

✉

記者陳治交／台南報導

台江國家管理處五日舉行城仔西低碳廚房啟用暨海風 ?味餐發表會，以在地特色食材料理，有虱目魚、白蝦、牡蠣、西瓜綿。台管處長游登良表示，「在地參與」是國家公園經營管理之策略與生態保育新趨勢，期待未來結合「守護暗蟬防風林生態旅遊」與「港仔西海風 ?味餐」，成為城西社區的招牌特色。

台管處在城西里活動中心成立低碳小廚房工作坊，去年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」。

嘉南藥理大學環資系副教授李得元指出，「低碳廚房」是以在地產業特色、利用當季食材、減少食物里程，這次計畫也利用環保建材完成里民所需的實體廚房。「港仔西海風 ?味餐」由亞洲餐飲學校老師彭聰傑設計，八道料理分別是一品鑲雞腿、瓜棉豬肉餡餅、城西虱目魚X O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。

台管處說，夏日鳴蟬！城西保安林地常有上千隻熊蟬，也有台灣特有的台灣暗蟬，兩者在不同時段鳴唱，猶如天然的交響樂團，另外，俗稱「海狗仔」的凶狠圓軸蟹，農曆六月繁殖期總得爬過青草崙海堤降海洗卵，為了達成繁衍下一代的使命，用盡八隻腳的力量「攀岩」，這些都是城西特有的生態景觀，希望未來發展低碳生態旅遊，成為城西社區的招牌特色。

港仔西特色料理 海風蠡味餐發表

記者陳治交／台南報導
2017-11-05



台江國家管理處長游登良（中）、台南市議會副議長郭信良（左三）推薦城仔西海風蠡味餐。（記者陳治交攝）

台江國家管理處五日舉行城仔西低碳廚房啟用暨海風蠡味餐發表會，以在地特色食材料理，有虱目魚、白蝦、牡蠣、西瓜綿。台管處長游登良表示，「在地參與」是國家公園經營管理之策略與生態保育新趨勢，期待未來結合「守護暗蟬防風林生態旅遊」與「港仔西海風蠡味餐」，成為城西社區的招牌特色。

台管處在城西里活動中心成立低碳小廚房工作坊，去年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」。

嘉南藥理大學環資系副教授李得元指出，「低碳廚房」是以在地產業特色、利用當季食材、減少食物里程，這次計畫也利用環保建材完成里民所需的實體廚房。「港仔西海風蠡味餐」由亞洲餐飲學校老師彭聰傑設計，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。

台管處說，夏日鳴蟬！城西保安林地常有上千隻熊蟬，也有台灣特有的台灣暗蟬，兩者在不同時段鳴唱，猶如天然的交響樂團，另外，俗稱「海狗仔」的凶狠圓軸蟹，農曆六月繁殖期總得爬過青草崙海堤降海洗卵，為了達成繁衍下一代的使命，用盡八隻腳的力量「攀岩」，這些都是城西特有的生態景觀，希望未來發展低碳生態旅遊，成為城西社區的招牌特色。

嘉藥環管系協助港仔西海風蠺味餐發表！



2017/11/06

【大成報記者于郁金/臺南報導】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「港仔西海風蠺味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠺味餐」，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。

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



嘉藥環管系協助 港仔西海風蠶味餐發表！

2017-11-06 10:36:04 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】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「港仔西海風蠶味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠶味餐」，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。

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



嘉藥大學環管系協助在地社區港仔西海風蠺味餐發表！



2017/11/06

【勁報記者于郁金/臺南報導】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「港仔西海風蠺味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠺味餐」，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。

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



嘉藥大學環管系協助在地社區 港仔西海風蠶味餐發表！

勁報 2017/11/06 10:36(25分鐘前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】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「港仔西海風蠶味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠶味餐」，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。

「港仔西海風蠶味餐」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。



嘉藥大學環管系協助在地社區 港仔西海風蠶味餐發表！

2017-11-06 10:36:48 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



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「港仔西海風蠶味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠶味餐」，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。

「港仔西海風蠶味餐」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。



嘉藥環管系協助在地社區 港仔西海風蠶味餐發表！

z98737406.tw/

白慈美

2017/11/6



【記者于郁金/臺南報導】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「港仔西海風蠶味餐」，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」。



環資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「港仔西海風蠶味餐」，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。



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



嘉藥環管系協助 港仔西海風蠡味餐發表！

大成報 / 于郁金 2017.11.06 10:35



【大成報記者于郁金/臺南報導】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「港仔西海風蠡味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠡味餐」，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。

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



2017年11月5日 星期日

嘉藥環管系協助在地社區 港仔西海風蠶味餐發表!



【記者于郁金/臺南報導】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「港仔西海風蠶味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠶味餐」，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。

「港仔西海風蠶味餐」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。





主題：[活動總匯] 嘉藥環管系協助 港仔西海風蠶味餐發表

facebook

UUTW FB

日期：2017/11/5



悠遊台南

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「港仔西海風蠶味餐」，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」。

環資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「港仔西海風蠺味餐」，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。

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

嘉藥環管系協助 港仔西海風味餐發表



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2017-11-05 09:54:01



【記者黃緒勳台南報導】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」。

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

舒適閱覽：  

嘉藥環管系協助 港仔西海風蠡味餐發表



低碳飲食料理的「港仔西海風蠡味餐」吸引眾多里民參加



嘉藥環管系規畫的低碳小廚房



嘉藥環管系協助，港仔西海風蠡味餐發表

嘉藥環管系協助 港仔西海風蠡味餐發表

(中央社訊息服務20171106

09:29:08)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「港仔西海風蠡味餐」，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「港仔西海風蠶味餐」，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。

「港仔西海風蠶味餐」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。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/223351.aspx>

附件下載

- [低碳飲食料理的「港仔西海風蠶味餐」吸引眾多里民參加 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥環管系規畫的低碳小廚房 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥環管系協助，港仔西海風蠶味餐發表 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B4 台南萬象)

刊載日期：106年11月06日

記者：陳治交

↓台江國家管理處長游登良(中)、台南市議會副議長郭信良(左三)推薦城仔西海風鱻味餐。
(記者陳治交攝)

港仔西特色料理 海風鱻味餐發表



利用當季食材減少食物里程 環保建材打造 城仔西低碳廚房啓用

台管處說，夏日鳴蟬！城西保安林地常有上千隻熊蟬，也有台灣特有的台灣暗蟬，兩者在不同時段鳴唱，猶如天然的交響樂團，另外，俗稱「海狗仔」的凶狠圓軸蟹，農曆六月繁殖期總得爬過青草崙海堤降海洗卵，爲了達成繁衍下一代的使命，用盡八隻腳的力量「攀岩」，這些都是城西特有的生態景觀，希望未來發展低碳生態旅遊，成爲城西社區的招牌特色。

嘉南藥理大學環資系副教授李得元指出，「低碳廚房」是以在地產業特色、利用當季食材、減少食物里程，這次計畫也利用環保建材完成里民所需的實體廚房。「港仔西海風鱻味餐」由亞洲餐飲學校老師彭聰傑設計，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。

台管處在城西里活動中心成立低碳小廚房工作坊，去年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」。

記者陳治交／台南報導
台江國家管理處五日舉行城仔西低碳廚房啓用暨海風鱻味餐發表會，以在地特色食材料理，有虱目魚、白蝦、牡蠣、西瓜綿。台管處長游登良表示，「在地參與」是國家公園經營管理之策略與生態保育新趨勢，期待未來結合「守護暗蟬防風林生態旅遊」與「港仔西海風鱻味餐」，成爲城西社區的招牌特色。



遊城西看生態 嘗低碳風味餐



程炳璋／台南報導

台南市安南區城西里擁有豐富的防風林生態，居民又有高度參與熱誠，成為台江國家公園推動生態旅遊的首選社區。台管處今年除了協助建置低碳廚房，並找學術團隊開發風味餐，未來還要在城西社區舉辦防風林生態旅遊，報名參加者兼可享受在地社區媽媽烹煮的風味美食。

「在地參與」已是台灣國家公園經營策略與生態保育的新趨勢，台江國家公園管理處與社區結合，在城西社區啟用港仔西「低碳廚房」與開發「風味餐」，未來遊客參加「防風林生態旅遊」，還可享受一頓美味的「港仔西風味餐」，作為城西社區生態旅遊的招牌特色。

城西社區綽號「港仔西」，保留著台江國家公園內珍貴的濱海防風林、林澤溼地、台灣暗蟬等特有物種，以及傳統養殖漁業及人文風貌，加上社區居民的參與熱誠度高，是台管處近年推動在地參與的對象社區。

台管處今年邀請嘉南藥理大學老師李得元師生團隊，結合里民設計規畫，先在社區打造低碳小廚房，包括磚製的廚房與竈灶，廚房旁邊的空地還栽種在地特色蔬果。

台管處再找來亞洲餐飲學校老師彭聰傑，盤點虱目魚、石斑、白蝦、牡蠣、西瓜綿、絲瓜等在地食材，設計一套「港仔西海風風味餐」（見上圖，台管處提供），未來結合生態旅遊，提供遊客品嚐，為社區創造新的旅遊商機。



嘉藥環管系協助 港仔西海風蠡味餐發表

嘉南藥理大學環境資源管理系受台江國家管理處委託，日前舉行「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「港仔西海風蠡味餐」，將成為生態旅遊特色招牌。

環資系副教授李得元表示，「低碳廚房」理念，是在地產業特色、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。

「港仔西海風蠡味餐」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，結合風林生態旅遊與「港仔西海風蠡味餐」，成為城西社區生態旅遊的招牌特色、台南古城必訪項目。
(蔡文雄整理)