星空下品澎湖風味

龍膽石斑為學生加菜

圖 / 澎湖縣政府、文 / 蘇湘允

特別報導
SPECIAL

優質龍膽石斑將為澎湖學子營養午餐加菜。

澎湖縣長陳光復 9 月 13 日晚間出席湖西鄉公所在北寮奎壁山地質公園舉辦的「北寮加網魚星空饗宴」活動，他肯定鄉長陳振中及公所團隊的用心，結合地方農漁特產、特色景點與音樂，讓大家在星光點點下享受美好時光。陳光復期盼各鄉市能多舉辦類似活動，透過美食、美景與文化的交融，把澎湖的精彩傳遞給更多遊客，促進觀光與在地產業發展。

陳光復表示，澎湖各鄉市的農漁特產豐富多樣，馬公的手工麵線、湖西的風茹、白沙的丁香、西嶼的白膜花生、望安的酸瓜、七美的臭肚魚干等，搭配景點、藝文與文化資源，能打造出極具吸引力的推廣活動，不僅讓遊客感受地方風土，也實質支持在地產業，是推廣澎湖文化最美味的方式。

陳光復指出，湖西鄉人才輩出，有「開澎親賜舉人」辛齊光的歷史典故；潭邊村仍保有百年燈猜文化；湖西更是澎湖最大農業鄉，湖東農村再造，落實里海永續精神、南寮社造都展現著澎湖慢活魅力；「炸棗」糕餅文化香氣四溢；林投、隘門與龍門後灣的沙灘風光迷人，菓葉日出、青螺濕地、以及石滬匠師故鄉紅羅，都值得深度探訪，豐富的自然生態與文化底蘊，是遊客不可錯過的亮點。

澎縣府用龍膽石斑為學生營養午餐加菜。

活動以辦桌形式呈現，席開 54 桌，一開放報名即秒殺，由富國海鮮餐廳主廚掌杓，以澎湖在地食材打造十道星級料理、一道甜點及冰淇淋，包括賜喜拚盤（珠螺、刺身、珊瑚草、臭肉干炒花生）、土魠魚煉、五柳加網魚、鹽蒸明蝦、風茹草悶土雞、紫菜炒冬粉、龍膽石斑酸瓜湯、炸三寶（丁香、花枝丸、小管）、藥膳鮑魚松阪、花生豬腳海盔甲湯，以及冰花果凍、冰淇淋等，滿桌盡是澎湖風味。

賓客們在星空下、赤嶼燈光秀的映照中用餐，聆賞「一點草木」與「風城女孩」的精采演出，盡享視覺、聽覺與味覺的三重盛宴。隨著赤嶼由黃昏至夜晚的變換美景，現場瀰漫浪漫氛圍，讓人流連忘返。

澎湖縣議長陳毓仁、議員吳政杰、議員莊光大、議員陳佩真、議員蘇陳綉色、議員呂黃春金、議員許育愷、議員蔡清續辦公室主任蔡清謀、立委楊曜助理段湘玲，馬公市長黃健忠、白沙鄉長宋萬富、西嶼鄉長李添進、七美鄉長呂啟俊，及許多地方民意代表、機關貴賓都到場共襄盛舉，相當熱鬧。

除了鄉市公所用美食行銷在地，澎湖縣政府為讓在地國中小學童營養午餐吃得營養、健康，持續推動「澎湖優鮮」及「溯源水產品追溯條碼」雙認證的水產品走進校園。9 月 15 日上午在文澳國小舉行「114 年澎湖優鮮水產品供應學校午餐食材」捐贈儀式，將 1,162 公斤的高品質龍膽石斑無刺魚排提供給全縣國中小學校作為營養午餐食材。

縣長陳光復、農漁局長陳高樑、教育處長林長安、工商發展投資策進會總幹事張豪澤、文澳國小校長洪宏賢出席見證，表達對學童飲食健康的關心。

陳光復表示，縣府除了推動全縣國中小營養午餐免費外，更積極向中央爭取經費，將「澎湖優鮮」標章認證的優質水產品加入學校午餐菜單中。政策推動，不僅減輕家庭經濟負擔，更提升學校午餐品質，讓孩子吃得好、吃得營養，同時也能品嚐到澎湖海洋的鮮味，讓午餐成為孩子們在校園中最期待的幸福時光。

陳光復指出，「澎湖優鮮」是縣府推動的在地優質水產品標章，結合新鮮水產與溯源條碼制度，讓食材來源清楚透明。這次捐贈的龍膽石斑魚排，從加工處理、包裝到運送進校園的每個環節，皆經過嚴格品管與安全把關，確保每位學童吃得安全、吃得健康，也讓家長更放心。他也鼓勵民眾，選購有「澎湖優鮮」認證的水產品，一起支持在地漁民。

縣府農漁局表示，「澎湖優鮮」認證的水產品是縣內在地生產，且經過農漁局每年不定期前往澎湖養殖場採水產品進行動物用藥和重金屬檢驗合格者；「溯源水產品追溯條碼」認證的水產品是消費者可透過產品標示的追溯條碼進到農業部漁業署的水產品生產追溯查詢系統查詢生產資訊者，水產品經雙認證，讓學童可以吃得安心。

左　吹著海風品嚐澎湖海鮮。
中　民眾星空下品嚐澎湖海鮮。
右　料理美味的加網魚。