

# 三百台電動機車打造小琉球為低碳示範島

為落實低碳島政策，國內電動機車技術領先者能海電能公司，在屏東縣政府及小琉球鄉公所的大力支持下，結合路得寶租賃公司開發的電動機車租賃暨共享 A P P 系統，宣布將投入三百台快充式 E V 150 輕型電動機車進入小琉球，成為共享綠色交通的先行示範區，打造為低碳島。



小琉球近幾年因為潛水活動成為最夯的景點。  
(屏東縣政府/提供)

能海電能公司總經理鄭國村表示，能海電動機車來到小琉球，不是要與當地租賃業者競爭，而是希望共同合作，並與小琉球居民共享這個平台，共同打造小琉球成為低碳示範島。為回饋小琉球鄉民，五月底前購買不超過四點五萬元的快充式 E V 150 輕型電動機車，都能獨享每台四萬元的超低價優惠，並有機會成為路得寶租

賃共享平台的一員，可分配共享平台的租車利益。

鄭國村表示，推廣此無碳環保的新潮流生活，將於全國各區(含離島)加速設置快充型充電樁，歡迎有志一同的先進及同業共襄盛舉，加入能海各地經銷商行列。此外，將計劃依循小琉球的營運模式，與各地租賃業者合作，為各地觀光產業注入新的活力，進而共創消費者、業者(包含能海電能及租賃業者)及政府三贏的新環保潮流。

琉球鄉公所秘書陳盈宏表示，琉球鄉長陳國在長期推動生態及環保，打造小琉球成為乾淨美麗的島嶼，並保有海龜及珊瑚礁生態，但小琉球一點二萬人口卻有超過一點五萬輛機車，感謝能海電能及路得寶公司選擇小琉球為全國第一站，徹底改善空氣污染，也感謝業者提供小琉球購車優惠，公所將全力配合協助建置充電樁。

能海電能這次引進小琉球的 E V 150，不僅保留傳統家

充功能，更是全球首部符合國際電工委員會(IEC)規範的快充型輕型電動機車，只要十分鐘就可以將機車充滿電再騎四十公里，目前能海電能已經在小琉球主要休憩地點建置三處充電站共八支充電樁，可以讓遊客毫無里程焦慮感的悠遊小琉球。

(記者/崔家琪)

## 【高雄美食攻略—在地美食系列之89】

全海岸的蝦料理近二十多種，吃法應有盡有。

### 全海岸活蝦之家是蝦之料理的百貨公司



高雄活蝦扛霸子全海岸活蝦之家，是胡椒蝦的始祖，經營三十年的老字號餐廳，號稱「男人的加油站，女人的美容院」。從最早期的釣蝦場，到活蝦料理，演進到現在的熱炒、鍋物湯品，老闆賴秋基堅持食材的新鮮度，才能打響每樣菜色都是招牌的好名聲。

店裡堅持使用產地直送的頂級紅頭母蝦，因為母蝦比一般公蝦的體型還要大、營養多，而且母蝦的換肉率比較高，運動量沒那麼大，肉質肥清爽好吃。來到全海岸，就是要點活蝦料理，菜單上有胡椒蝦、鹽焗蝦、蒜頭蝦、烤蝦、紅燒蝦、沙茶蝦、竹筒蝦、麻油蝦等將近二十種，看得人眼花撩亂。

其中首屈一指的絕對是最招牌的胡椒蝦，一開始就成為鎮店之寶。說起胡椒蝦，原本只是老闆無意間嘗試做的蝦料理，蝦子肥碩飽滿，蝦肉彈牙卻不會過硬，胡椒鹹香入味，客人吃了之後反應大好，配啤酒更是順口，從此變成全海岸活蝦之家的代表菜色，也成為其他店家模仿的對象。

還有一道「蝦扯蛋」，顧名思義是結合蝦與蛋的創意料理，但和想像中的蝦仁炒蛋有很大的差距。十幾隻去殼留頭的大蝦，成幅射狀排滿整個盤子，上方是焗烤起司，下方則是濃濃的起司奶油白醬，就像是全蝦披薩。夾起蝦子時，起司就會若即若離，拉絲可拉到超長。

除了蝦，還有檸檬魚、筍殼魚、虱目魚肚、挪威鯖魚及海魚，其中特別推薦筍殼魚，這是一般活魚餐廳都不一定有有的魚，味道比石斑鮮美，肉質口感細緻，比野生黃魚出色。目前正在推鮭魚頭火鍋，鮭魚頭以五十八萬元購進的烤爐料理而成，加在鍋裡煮出來的湯頭既濃郁又清香，百喝不膩。

(記者/崔家琪)