

高雄市優化五十處傳統市場 改善購物環境

高雄市重視傳統市場環境改善與結構安全，將市場修繕與活化列重要施政目標，全市現有公有市場四十一處，列管民有市場五十二處，為保持市場環境及結構安全，需長期編列經費修繕與維護，近兩年積極完成多達五十處市場改造與活化，核定經費達二點四三億元更創下歷年最高。

市府挹注經費並爭取中央補助，強化廁所環境、照明改善及環境清潔。其中爭取到經濟部七千七百三十七萬元補助改善二十九處市場及夜市設施，金額與核定數量都是全國之冠，旗津區中興公有市場屋頂規劃太陽光電設置，更獲高雄市長師公會城市工程品質金獎肯定。

市府更動用第二預備金約三千五百一十九萬元辦理三民第一公有、三民區建興民有及鹽埕第一公有等三座市場整建，克服分區施工改善限制，優化整體市場環境與安全，提供在地居民更好的

市場消費體驗，有效活絡在地消費。

高市府透過市場硬體美學營造及行銷活動、青創補助等方式來活化市場，這次特別針對已有七十年歷史的鹽埕第一市場進行硬體改建，改善建築本體漏水及通風採光，為活化市場更徵選叁捌地方生活團隊承租並公開招商，讓理念相仿的青年進駐市場，打造高雄首座青銀共市傳統市場，預計今年九月完工，可望成為串聯駁二及棧貳庫的觀光廊道。

三民區建興民有市場整建，改善整體消費環境整潔及消費安全性需求，擴柱補強大大加強建築物的耐震度，走道地磚重新鋪設解決攤商過往易滑倒疑慮，也改善混泥土中性化剝落問題，市場整個煥然一新，更為安全、衛生及明亮，改善傳統市場老舊昏暗的刻板印象，提供民眾更便利舒適的購物環境，有效活絡在地消費。

(記者/崔家琪)



建興民有市場修繕前後對照。

【高雄美食攻略—在地美食系列之 139】

柒拾伍號老麵館魚骨高湯獨樹一幟

位於高雄市文化中心附近柒拾伍號老麵館，白色系的店面裝潢充滿文青風。主要食材以海鮮為主，也有豬肉、豬耳朵、牛筋及牛肚，魚骨加入大量洋蔥、紅蘿蔔、大蔥，不添加任何人工香料和味素，香氣天然單純濃郁。靈魂的湯頭是以台灣各地知名的海鮮食材及蔬果、香料慢工熬煮出的魚骨高湯，鮮甜有滋味，在高雄獨樹一幟。

柒拾伍號高湯有兩種，老麵館高湯的製作費工，老闆走遍台灣各地漁港，找尋最佳食材，如高雄前鎮漁港的龍膽石斑大骨、茄荳魚的魷魚乾、澎湖吉貝漁港的蝦仁乾，慢熬多種食材、蔬果、香料，為湯頭增添層次，以實在濃醇古早味，呈現最味道的精華魚骨湯。



頂級豪華老饕海鮮麵。

石斑魚骨高湯的製作，龍膽石斑是獨門秘方，在維持鮮度的情況下分切魚大骨，熬煮出富有膠原蛋白的濃郁湯頭，龍膽石斑大骨含有人體無法自行合成的高度不飽和脂肪酸及豐富礦物質，鈣、磷含量尤其多。什錦海鮮麵有鮮蝦、蛤蜊、鮮魷、魷魚、鮮魚，再加干貝、鮑魚就可升級為豪華老饕海鮮麵，麵食可以更換為冬粉、米粉、飯或粥。

另有番茄湯、泡菜湯、麻香湯、酸菜泡椒湯等湯頭，食材新鮮度很夠，每一口都品嚐到滿滿鮮味，麵條偏細能夠吸附湯汁，酸甜可口超級好吃。(記者/南方亮)

壽山動物園四十四週年慶全新 LOGO 出爐



壽山動物園全新 LOGO。

從壽山西麓到東麓，陪伴許多朋友度過歡樂時光的壽山動物園剛滿四十四週年，邱文傑建築師團隊繪製的全新 LOGO 也正式公布，以台灣黑熊為圖形基本架構，融入山海意象的橫縱骨架線條，搭配繽紛色彩，加上兒童繪畫筆觸，展現新動物園品牌形象。

壽山動物園民國六十七年七月一日成立於壽山西麓的西子灣，名為西子灣動物園，六十九年高雄市政府爭取中山大學在高雄市復校，另選定壽山東南角現址設立新園，七十五年六月十五日壽山動物園對外開放參觀。身

為一座可以遠眺大海、飽覽城市美景的動物園，去年啟動成立以來最大規模的整建，「新動物園運動」歷經一年多的改造，即將在今年十月開放大小朋友幸福歸園。

新動物園運動的重要推手建築師邱文傑指出，為營造新動物園意象，並考量壽山動物園對珍稀瀕危保育類野生動物有極大貢獻，尤以成功在園內繁殖的台灣黑熊為最，因此新 LOGO 以台灣黑熊為圖形基本架構，融入分別代表「山、海」意義的橫縱骨架線條，象徵壽山動物園位於高雄獨特的地理位置；色彩上也加入熱帶的陽光和柔軟的粉嫩意象，再佐入城市理性氛圍的灰階，並以兒童繪畫筆觸，型塑繽紛多樣的新動物園品牌形象。

曾獲觀光優良從業人員殊榮的保育員邱石柱，得知壽山動物園新 LOGO 以台灣黑熊為形象識別，覺得與有榮焉，因為他陪伴動物們從西子灣時期到壽山共三十七年，更寫下動物園界台灣黑熊自然繁育成功的紀錄。

(記者/崔家琪)