

跌跌不羞 屏東人口跌破 80 萬 蘇清泉提對策

屏東人口數正式跌破八十萬大關，嚴格來說這已不是新聞，而是這廿年來每天在發生的，遺憾的是執政者長期漠視此現象！

屏東辦了很多大型活動，也花費很多預算，但活動過後幾乎沒有為屏東鄉親留下什麼？譬如之前的燈會，活動過後除了一句「我屏東我驕傲」之外，屏東人得到什麼？這對屏東人是不公平的，尤其是對於求學中的孩子們更是一種傷害，學子們會面臨畢業即失業或畢業即北漂情況，這對於人口數的維持都會造成長期的傷害，對於目前人口持續下滑的狀況更是雪上加霜！如何讓十八歲成年的孩子願意留在屏東，這將會是屏東未來人口翻轉的關鍵因素。

蘇清泉提出以下對策：

一、全面性發展經濟：全力強化農漁畜牧，拓展出口通路，活化觀光美食餐飲，百業興盛、全民富裕。
 二、全面性提升福利：老人免繳健保費，依財務狀況逐年提高老人生活津貼，至少一萬三千元以上，建置完善長照醫療健康，避免人在屏東、籍在福利較好的高雄台南等縣市。
 三、完整性生養教育補助：生育五六六政策，縣府補每一胎生育五萬元、每個月

養育補助六千元、○ 六免繳健保費，雙胞胎加倍，生越多補越多！積極建置平價托嬰中心、育兒資源中心；與大學合作廣設高品質的非營利組織幼兒園，降低年輕父母育兒與教育負擔。

四、優化教育環境：增加教育資源，發展特色學校，縣府提升教育預算，同時積極向企業募款成立教育基金，鼓勵發展學生體育、才藝、藝術等各項潛能，高額補助訓練設備、教練、參賽等費用，以優化的環境吸引學生在地就學。

五、確保青年成家就業：串聯縣內科學園區，發展區塊鍊產業、綠能高科技，創造循環性經濟產業。高雄地區的工業土地已經飽和，屏東不缺水、不缺電，有利高科技廠進駐，全力招商創造國際化的就業環境，並且要求廠商設籍屏東，增加稅收。

六、全面通盤檢討各鄉鎮土地規劃，興建青年社會住宅，實踐居住正義，讓青年安心樂意在屏東就業、創業。

屏東的鄉親朋友們：人口下滑是整個屏東失去幸福生活的前兆！大家的眼睛要亮起來，頭腦要清醒過來，讓蘇清泉帶領大家拚出好日子，一起出頭天！

(屏東縣長參選人／蘇清泉)



國民黨提名屏東縣長參選人蘇清泉。

【高雄美食攻略—在地美食系列之 146】

麻鹿 MARU 早午餐 走文青簡約健康飲食風



炙烤明太子鮭魚飯糰。

高雄漢神巨蛋店附近的麻鹿 MARU 早午餐，用餐空間很文青，外觀相當簡約，帶一點創意，天花板有日式輕工業風格的氣氛，是年輕人朝聖的打卡熱點。老闆原本是上班族，為了陪孩子成長，特別從台北南下高雄定居，並開了這家店，將日式、美式混搭的餐點與在地人分享，食材都是店家手工製作、獨門特製，新鮮豐盛又好吃。

炙烤焦糖鮭魚鮮蔬烘蛋，主角鮭魚飯糰米飯使用台梗九號一等米，烤過的飯糰粒粒分明，外層不會太乾太硬，咬起來也不會黏牙，搭配裡面甜甜的味噌醬，鹹甜交織的味道富有層次感，裡頭的配料也多，幾乎每一口都可以吃到鮭魚。此外，還有蔬菜、麵包、烘蛋、水果，烘蛋帶有甜味，熱呼呼燙口好吃，香氣飽滿。

炙烤明太子鮭魚飯糰，兩顆手作日式飯糰，帶有很厚實的明太子餡料，不僅有生菜沙拉，還有多汁的唐揚雞，帶有甜味香氣的炙烤明太子鮭魚飯糰，米飯比較帶濕潤，整體風味好吃保有鮭魚香氣，每一口都很夠味、很開胃。

山田家早午餐內容有烤鮭魚飯糰、關西風味厚蛋燒、黃金脆薯、法式吐司、農場野菜、玉子燒口味偏甜，帶有滿滿的蛋香，黃金薯條是馬鈴薯，炸到酥脆帶鬆軟不死鹹；彼得太太早午餐主餐則是日式唐揚雞肉，唐揚雞裹薄粉炸成美味的金黃色，肉質很入味紮實，口感不油膩。特別的兒童餐，鮭魚飯糰淡雅米香加上鮭魚絲及海苔，馬鈴薯及蔬經過烘烤方式烹調，未再加任何調味料，直接品嚐屬於食物本身的新鮮甜味，小朋友不只吃飽，也吃進滿分營養。

(記者／崔家琪)