

部署全民防衛展參觀壽山·西子灣隧道開放預約

從哈瑪星直通中山大學的西子灣隧道其實內藏玄機，壁面還可通往隱藏版的防空設施。這處長達四百公尺，可容納兩千多人避難的港區防空設施，將規劃作為「二〇二二台灣設計展在高雄」的城市歷史展區之一，預計自九月三十日至十月二十三日打開防空洞，以「部署壽山—西子灣隧道與全民防衛展」為主題，以「西子灣隧道與全民防衛展」為主題，以西子灣隧道及防空洞的軍事色彩為題，透過資訊設計和插畫設計導入國防安全知識，強化民眾對全民防衛的認知，並透過重現躲避空襲轟炸的聲景設計，為全民防衛運動帶來最「體感」的機會教育。

二〇二二台灣設計展在高雄，除了匯集台灣設計能量，更呼應當代情勢與社會對話。「部署壽山—西子灣隧道與全民防衛展」以西子灣隧道及防空洞的軍事色彩為題，透過資訊設計和插畫設計導入國防安全知識，強化民眾對全民防衛的認知，並透過重現躲避空襲轟炸的聲景設計，為全民防衛運動帶來最「體感」的機會教育。



全民防衛展主題的壽山防空洞。

衛展」，透過插畫設計與聲景設計導入最身歷其境的防空演習，高雄幣平台開放預約體驗，一探軍備防空秘境。

高雄擁有大量軍事坑道、防空洞、碉堡等設施遺址，其中「西子灣隧道及其防空設施」在歷史與地理位置上具特殊意義。通道內曲折交錯，讓人有種時空旅行的感受，內含避難、醫護、行政等舊港

務局戰時指揮部的設施空間，至今還掛著「高雄港務局戰時指揮部」的牌子。這次透過開放過去的防空設施，運用設計手法傳遞全民防衛知識，民眾可藉此一探隧道秘境，感受現場特殊的歷史氛圍。

二〇二二台灣設計展在高雄，除了匯集台灣設計能量，更呼應當代情勢與社會對話。「部署壽山—西子灣隧道與全民防衛展」以西子灣隧道及防空洞的軍事色彩為題，透過資訊設計和插畫設計導入國防安全知識，強化民眾對全民防衛的認知，並透過重現躲避空襲轟炸的聲景設計，為全民防衛運動帶來最「體感」的機會教育。

二〇二二台灣設計展在高雄，除了匯集台灣設計能量，更呼應當代情勢與社會對話。「部署壽山—西子灣隧道與全民防衛展」以西子灣隧道及防空洞的軍事色彩為題，透過資訊設計和插畫設計導入國防安全知識，強化民眾對全民防衛的認知，並透過重現躲避空襲轟炸的聲景設計，為全民防衛運動帶來最「體感」的機會教育。

曾於高雄駁二藝術特區舉行的台灣設計展，今年睽違十年重返高雄，以「台灣設計設計台灣」為主題，十月七日起至十月二十三日於高雄盛大展開。高雄市政府農業局參與響應「二〇二二台灣設計設計台灣」盛會，特別攜手三十八個行政區推出農業主題設計展「明日超商新潮農業」(Go Hi Mart)，九月三十日起於高雄駁二藝術特區大義倉庫C6-7、C6-9展出，用高雄農產青年設計參加高雄最潮的年度設計盛會。

高雄市政府農業局自二〇一二年起孕育型農大聯盟，輔導在地青年農民從生產、農產加工與服務等面向創造高雄農業的價值，今年也邁入第十年，特別為參與「台灣設計、設計台灣」盛會規劃辦理型農市集，透過型農、故事與產品等人、事、物，向民眾分享創意與設計為農業加值的精彩風貌。

以「吉十型樂」作為策展主題，「吉」代表美味、嚴選具特色的型農品牌，與大眾分享美味、安心、安全的在地好物；「十」與「時」同音，代表高雄市政府輔導型農大聯盟十年有成，在此當下參與台灣設計展這次盛典；「型」代表型農恭逢其盛參展，從個人到產品展現與時俱進的農業魅力，「樂」則是展現型農高雄物產豐饒的喜悦，更期待能引領與會民眾能樂在其中。

「吉十型樂」型農市集於十月一至二日及十月八至十日在駁二藝術特區大義區紅磚廊道及大義路舉辦，和民眾分享農業創新創意、農業品牌文化、農業創新體驗，高雄好物及多元豐富活動，提供想要逛市集、愛手做、看設計的民眾，假日午後好去處。

(記者/崔家琪)

集結型農魅力高市農業局推出農業主題設計展

【高雄美食攻略—在地美食系列之147】

日腸小室重現30年代台灣傳統小吃



日腸小室賣的是台灣古早味。

台灣傳統小吃通常出現在傳統市場或發展多年的商圈，而「日腸小室古早味專賣店」則打破既定印象，不走網美浮誇風，也沒有時下流行的文青風格裝潢，四位二十四歲的青年讓傳統小吃走出俗又大碗的迴圈，重新將卅年代台灣傳統小吃，帶回到大家記憶之中。

香辣搗珍蘿蔔糕，經典台式芋頭糕，「搗珍」一詞在古籍中有記載，為周代宮廷食饌，象徵珍饈，而這道蘿蔔糕除蘿蔔絲及在來米漿外還添加些許辣勁，口感扎實不軟爛，外皮利用高溫煎過之後酥脆，不沾醬先品嘗原味，有著食材本身帶出來的鮮香，沾點蒜頭醬油膏更是令人著迷。

另一款台式芋頭糕則傳承自阿嬤的古早味配方，沒有添加任何修飾澱粉，只有滿滿的芋角及芋汁調和而成的經典台式美味，製作鏢脆的過程中添加芋汁，讓每一口都能夠吃到芋頭帶來的香氣與在來米交織，在口中越嚼越香。

從日腸小室的糯米腸，是真正用大腸皮製作而成，每一條形狀都不相同的米腸，正是完整版呈現的狀態，糯米與花生、皇帝豆拌炒過後才灌入腸衣，讓所有精華都在裏頭昇華，每一口都能有著QQ的口感，與好搭檔香腸有著絕佳的展現，配料就是要醃小黃瓜、蒜頭、薑片通通都來一口才夠勁，這就是道地的台灣味。

素食的清蒸肉圓，有著紅蘿蔔、香菇及黃豆製品製成的內餡，與軟Q米漿結合，再撒上香菜，有令人驚豔的清爽感，調味也很得宜。這裡的蚵嗲加量版，每一口都能夠吃到蚵仔的爽感，豬肉基底、蔬菜、蚵仔在以酥酥的外皮包裹，炸到金黃色起鍋。蚵嗲點蝦，三隻蝦連殼一起進油鍋，帶來與傳統蚵嗲完全不同的口感之外，又多了一絲蝦子的鮮香。(記者/南方亮)