

# 全民運動會聖火完成環台傳遞 將續在嘉義縣內傳遞

一一一年全民運動會聖火環台開跑，九月九日從阿里山引燃母火，十四日至十六日及澎湖縣三縣市傳遞聖火，廿三日至國境之南屏東，廿五日至基隆，於廿七日回到嘉義縣，由嘉義縣長翁章梁、教育處處長李美華、體育會羅信富理事長等貴賓及熱情民眾一同迎接聖火隊選手，感謝聖火隊繞行全台，

縣政府大廳，九月卅日起聖火將在嘉義縣內持續傳遞。翁章梁縣長表示，聖火環台的行程讓民眾更加認識嘉義縣，除了將嘉義縣民身份證字母 Q 融入賽會標誌外，也在各地方介紹嘉義縣美食，包含屏東場讓大家認識阿里山野生愛玉及龍眼蜂蜜；基隆場有阿里山咖啡、布袋卡拉蝦、奮起湖米香、朴子麻糬、嘉義火雞肉條及阿里山紅茶等，



全運會聖火完成環台傳遞返抵嘉義縣，將繼續在縣內傳遞。

邀請大家在全民運動期間一定要來嘉義旅行一趟，全縣上下都以辦喜事的心情在準備全民運，來嘉義不僅能看比賽，還能觀光品美食。

九月卅日起聖火將在嘉義縣內十八鄉鎮傳遞，卅日在民雄鄉舉辦「發光在嘉義踩街」，接著傳遞至竹崎鄉、梅山鄉、大林鎮、溪口鄉；十月一日番路鄉、阿里山鄉；二日中埔鄉、大埔鄉；三日東石鄉、朴子鄉、六腳鄉、新港鄉、太保市；四日水上鄉、鹿草鄉、義竹鄉及布袋鎮，並於晚間七點在嘉義縣政府前廣場進行「點亮聖火台暨裝置藝術」點燈活動，歡迎全國遊客在全民運動期間一起來嘉深度漫遊，欣賞國慶焰火，體驗田園風景及美食，祝福各路好手齊聚來嘉都能拿下好成績，一起強健體魄，發揚運動精神。

邀請全國民眾十月八日至十三日至嘉義參與全民運動會。

本次聖火環台傳遞比照「奧林匹克火炬傳遞方式」，一人執主火、副火六人遞跑為原則，歷經十三天環台行程於廿七日抵嘉，迎接儀式由全民運動會吉祥物「Q寶」以動感舞蹈開場演出，接著由縣長及縣府同仁列隊歡迎，最後駐火於嘉義

鄉、朴子鄉、六腳鄉、新港鄉、太保市；四日水上鄉、鹿草鄉、義竹鄉及布袋鎮，並於晚間七點在嘉義縣政府前廣場進行「點亮聖火台暨裝置藝術」點燈活動，歡迎全國遊客在全民運動期間一起來嘉深度漫遊，欣賞國慶焰火，體驗田園風景及美食，祝福各路好手齊聚來嘉都能拿下好成績，一起強健體魄，發揚運動精神。

## 高市推鳳山懷舊美食之旅 有深度小旅行



鳳山有傳統美味也有創新甜點。

鳳山擁有眾多的古蹟、廟宇，富含濃厚的文化底蘊，鳳山的美食、小吃也是讓人回味不已的旅行記憶，高雄市政府觀光局以「吃」、「喝」為出發點，結合「玩」、「樂」實踐品味生活，於十月份推出「鳳山美食帶路」活動，共有八場深度小旅行，即日起開放報名，同時集結五十八家在地商家優惠推出食旅護照，此外，喜歡風格野餐的朋友，千萬別錯過十月二十二、二十三日在大東濕地公園舉辦的懷舊復古野餐活動，只要有復古Vintage打扮，即可現場兌換古早味零食。

辦的懷舊復古野餐活動，只要有復古Vintage打扮，即可現場兌換古早味零食。鳳山擁有豐富歷史文化，也是清代府城以南最繁榮熱鬧城市，是充滿故事的南方古都，並於二〇二一年獲選為交通部觀光局經典小鎮。為讓更多遊客認識鳳山人文風貌，特別規劃五條不同主題共八梯次的深度小旅行，以步行及單車漫遊方式，結合在地導覽團隊及手機攝影達人，帶領遊客走訪鳳山景點及特色老街，品嚐傳統市場懷舊滋味及眷村料理，不同主題遊程將搭配如手機攝影教學、手作鳳山古蹟冰箱貼、古早味童玩DIY等有趣的體驗活動。

除了特色小旅行，鳳山大東公園「懷舊復古野餐」活動，邀集鳳山在地美食品牌進駐，如碧南庄肉圓專賣店、川田手切冰淇淋、CAR緊來脆皮雞蛋糕等特色名店，還有文創手作攤位、特色三輪車、美式餐車等市集品牌，現場還有Old School舞台表演，以及懷舊柑仔店型式復古拍照打卡牆，現場佈置座位區供遊客席地而坐享受最Chill的野餐氛圍。(記者/崔家琪)

### 【高雄美食攻略—在地美食系列之 148】

## 海光俱樂部中餐廳雙獲必比登及米其林推薦

海光俱樂部中餐廳位於高雄左營海青工商旁，早年是美軍俱樂部舊址，美軍退出後由國防部接管，成為海軍軍官休閒聚會場所，後隨時代演變開放民間進駐，主打道地浙江上海菜、老左營眷村菜，不僅美味、口味豐富又平價，最近還雙獲二〇二二年必比登及高雄米其林指南的高雄餐廳推薦，在地經典美食可謂實至名歸。

寧式鱈魚是招牌菜之一，這是一道浙江菜，其中寧式指的是非黃的意思，加上當日現宰的鱈魚一起快炒，上桌前會先淋上熱油，撒上薑絲與香菜，上桌後趁熱均勻攪拌，鱈魚入口新鮮滑嫩又美味。

冰糖烤方是由叉燒乳豬改良而成，東坡肉方正大塊，色澤金黃油亮、香氣逼人，讓人忍不住食指大動，東坡肉由服務人員以剪刀剪成塊，再來入割包裡，吸附冰糖肉汁的鹹鮮甜，肥滋滋的東坡肉入口即化，伴隨冰糖的甜味，即使配上白飯也非常對味好。



海光俱樂部中餐廳烤鴨三吃一次飽足。

黃豆燉牛腩也是一道令人驚艷的料理，營養價值高的黃豆，與牛腩一起燉煮，讓人吃既滿足又回味；黃豆蹄花凍是一道涼菜，以豬腳燉煮黃豆，待涼結凍後再切成塊狀，入口冰涼爽口。

蔥油餅是海光餐廳的招牌之一，經典的厚片加下超爆量的蔥花。還帶有胡椒粉，讓人聞香垂涎三尺，切成小片好入口；臭豆腐也是江浙名菜，吸引逐臭之夫胃口大開，瞬間清盤、欲罷不能。(記者/崔家琪)