



→ 半導體S廊帶產學大聯盟
← 高雄市長陳其邁致詞時感謝所有產官學研出席，打造完整與強韌生態系。(高雄市政府經濟發展局/提供)

高市府成立半導體S廊帶大聯盟

高雄市長陳其邁上任後推動產業轉型升級，與中央合作打造南部半導體S廊帶，為營造最佳投資環境、完備產業鏈，並提供投資廠商最有效率服務，高市府串聯近百家進駐廠商及十五所大專院校，卅一日宣布成立「半導體S廊帶產學大聯盟」，陳其邁與行政院副院長沈榮津共同為成立「半導體S廊帶服務中心」揭牌，後續將由高市府經發局提供有意投資廠商單一窗口服務，扮演企業最強後盾。

「半導體S廊帶產學大聯盟」匯聚半導體相關產學研及中央、地方政府，其中半導體重要的上、中、下游產業鏈廠商包括群聯、台積電、華邦電、穩懋、恩智浦、日月光、穎威、華泰等，以及成大、中山、高大、高科大、高師大、義守、正修、輔英、樹德等大學，加上工研院、金屬中心等也都出席參與，展現高市府推動完善半導體產業鏈決心。

行政院副院長沈榮津致詞時表示，南部半導體S廊帶促進產業發展，帶動高雄經濟繁榮與促進台灣科技產業蓬勃發展。在中央與地方努力下一年培育一萬名半導體人才，而中山和成大成立半導體學院是最重要後盾，「中央支持高雄發展，包括經費預算及行政作業，讓各項工作如期如質完成，相信高雄的發展會繼續飛躍前進！」

高雄市長陳其邁致詞時感謝今所有出席業界先進及成大、中山、工研院及金屬中心等產學出席，高市府這兩年推動半導體生態系，打造完整與強韌生態系，面對地緣政治改變，讓半導體產業面對挑戰時能更即時應對降低風險，營造更好的投資環境，包括人才、技術創新與研發、育成等各方面，聯盟成立打團體戰。

陳其邁表示，半導體S廊帶成型後有更多半導體廠商落地生根，讓供應鏈所短與因應國際局勢變化有更堅強韌性。歡迎有台積電、日月光等老朋友與ASML、台灣應材、南亞科等新的未來夥伴，宣示高雄市政府會扮演最即時、最

有效率的夥伴。他指出，時間就是風險，如何縮短時間意謂把風險降低，試過高雄的服務就都知道，未來服務中心成立後包括人才培育、土地及相關行政程序等都盡最好的服務！此外，因應廠商投資需求熱烈，高市府與中央合作設置「半導體S廊帶服務中心」，今也由行政院副院長沈榮津、市長陳其邁，以及有意加入聯盟的南亞科技、世界先進、ASML、台灣應用材料、科林研發、台灣帆宣及補丁科技多家企業共同為中心揭牌，後續將由經發局單一窗口服務投資廠商當企業最強後盾。

高雄市長羅達生說明，半導體S廊帶產學大聯盟成立宗旨是專業人才培育、產業空間佈局、新創育成、國際合作、技術研發及永續發展，集結產業鏈上十三個園區、九十七家廠商及十五所大專院校，透過公私協力強化產業、人才、空間及國際等四大連結，邁向轉型讓高雄起飛。其中產業連結從「設計、晶圓製造到封裝測試，包括材料與設備來完備S半導體廊帶產業鏈，可望吸引電子零組件、智慧機械等關聯產業成為供應商，同時帶動5G AIoT、航太及醫材等應用產業。

【高雄美食攻略—在地美食系列之152】

名人加持飄香一甲子 到高雄必吃港園牛肉麵



名聞遐邇的港園牛肉麵。

說到高雄牛肉麵的代表，位在鹽埕區大成街上營業超過一甲子的港園牛肉麵絕對是高雄必吃牛肉麵前三名，目前已經傳承到第三代。高雄共有三家以港園為名的牛肉麵店，其中還是以老店生意最好，東南亞或日、韓觀光客都指名上門，早年更受名人喜愛，蔣經國、吳敦義、藝人林青霞等都曾慕名而來，就知道這家麵店名氣有多大。

港園牛肉麵的菜單非常簡單，基本上就牛肉、肉絲和豬腳三種，各有拌麵跟湯麵可以選擇，外加牛肉湯及滷味類的牛筋、牛肚，也可以單點豬腳。這裡的招牌算是牛肉拌麵，喜歡重口味的客人更是一吃上癮，牛肉選

用澳洲牛，半筋半肉，祕法熬煮，牛腱肉結實又軟嫩有Q勁，老闊牛肉塊給的很大方，厚度都滿厚的，吃起來也很軟嫩，麵上面灑滿了蔥花，吃麵或是喝湯的時候，都會吃到明顯的蔥香。

拌麵使用的是港園自家生產白麵條，但比市售的白麵條厚一點，彈性還不錯，麵條不軟爛Q度很剛好。拌過之後有濃郁的豬油香，醬汁會依附在麵條上，吃起來類似醬油拌麵的感覺，滿嘴的醬油香氣，不會過油或過鹹，桌上的蒜泥、辣椒、白醋，都可以用來加進拌麵一起吃，味道會更加豐富多層次。

這裡的湯頭既不是紅燒、不是清燉，也不是川味，而是有其獨特的牛肉湯香氣，看似色澤清淡、油花不濃，但喝起來卻是清香又帶有厚實感。不吃牛的客人，可選擇豬腳麵，兩大塊的豬腳，Q彈帶勁又滷到極為入味，不僅充滿膠原蛋白，還有超彈牙的口感，搭配吸附飽滿的醃釀味醬汁的拌麵，充滿飽足感。

(記者/南方亮)