

高雄市經發局赴日取經產業升級轉型經驗

巢鴨地藏通商店街及橫濱港區等多家機構及單位，盼強化高雄與日本產官研合作，加速在地產業轉型升級。

廖泰翔表示，高雄市長陳其邁將推動產業轉型列為重要施政目標，以半導體、5G AIoT 雙主軸帶動產業發展，吸引台積電、台灣默克、英特格等國際大廠投資。此行特別參訪日本最大國家級科研中心產業技術綜合研究所筑波中心及其半導



高雄市政府經發局一行參訪位於國家級科學研究中心筑波科技城的產業技術綜合研究所。
(高雄市政府經濟發展局/提供)

體超級無塵室探討半導體產業全球發展與關鍵技術等議題，產業技術綜合研究所正與台積電日本 JDC 研發中心合作，研究下一代三維矽堆疊和先進封裝技術材料領域；行程中也參訪全球創新促進機構與新創輔導機構了解技術創新、建構創新生態系、人才培育及國際合作等政策，盼促成雙方在技術研發、人才培育、新創對接及產業交流等方面向合作，為高雄產業注入創新動能。

廖泰翔指出，因應我國二〇五〇年淨零排放政策，行程也安排參訪日本最大公共技術開發與管理的新能源產業技術綜合開發機構，了解他們推動再生能源、氫能、智慧製造及節能政策發展歷程。由於該機構主要關注能源與工業技術領域，亦曾與美、中及越南等國合作推動能源改善計畫，透過 NEDO 自身經驗，提供台灣發展新能源技術的建議，開拓未來高雄產業轉型新契機。

廖泰翔透露，此行亦透過日台交流協會安排拜會有意投資高雄及深化合作的兩家日商，專注於節能改善技術與高階醫療器材服務等不同專業領域，後續將輔導於高雄落地設立公司，媒合在地業者進行業務合作共同拓展海外市場。

除科技產業及招商行程外，經發局參訪團此次也針對傳統商團如何再創新局，安排參訪打造出濃濃江戶風而深受在地民眾及觀光客喜愛的巢鴨地藏通商店街，由區議員暨商團理事池田裕一帶領實際走訪，了解傳統商團如何透過傳承歷史文化打造特色街區，得以在激烈競爭的商業環境下屹立不搖，作為後續推動商團發展政策參考。

經發局長廖泰翔更指出，日商

在所有進駐高雄的外資企業中占比第一，陳其邁市長上任後招商兩年拚四年，不僅有海內外大廠接連投資高雄，更吸引三井 Lifepoint、唐吉訶德等指標商業服務業進駐，因此，本次參訪特別規劃透過線上會議與知名連鎖餐飲，介紹高雄商業環境，提供優質門市地點，盼爭取至高雄展店，提升商業環境，帶動經濟發展。

另針對高市府上月聯手中央推出的

亞灣二點零計畫，此行也參訪知名的國際港口橫濱港，考察港區橫濱太平洋會展中心及臨港公園濱海綠地，盼借鏡作為亞灣發展國際金融研發服務中心聚落及水岸經濟參考。

經發局表示，參訪團五天行程包括科技、新創、永續、商業等多元領域，密集參訪日本重要產官研機構及單位，透過深度交流爭取高雄相關產業升級資源，並開啟後續投資商機。

化，瘦肉香嫩入味；虎掌是豬膝蓋的筋，一隻豬有四小塊，也是只在飯店宴會才會出現的食材。

古早味白菜滷融合大白菜的甜和蛋酥的香，鹹香口味的白菜滷伴著香噴噴的白米飯，堪稱人生一大享受。金瓜炒米粉採古早味炒法再加上西餐的作法，先煮南瓜醬再下去炒，南瓜味道十足，吃得出爆香氣味、金瓜甜味和米粉的絕搭，就連擺盤的南瓜也是可以食用的。

塔香螺肉用三杯做法，大量蔥薑蒜下鍋爆炒，入口美味難以形容，Q 彈螺肉吃得出新鮮，伴著九層塔一起入口，讓人忍不住想多吃幾碗白飯。松鼠魚利用特殊刀工和作法，讓魚看起來就像隻趴著的松鼠，酸甜的糖醋口感，搭配台灣金鑽鳳梨更是加分。祖傳的鹹豬肉是十幾種中藥醃製的山豬肉，將香氣發揮到極致，烤後香氣四溢讓人食指大動。(記者/南方亮)

【高雄美食攻略—在地美食系列之159】

藏身鹽埔鄉下的灶腳厝 傳奇的老闆傳說的美食



灶腳厝的招牌菜：化骨肉、塔香螺肉、鹹豬肉(上至下)。

隱身屏東鹽埔鄉下三合屋的灶腳厝，是一間只有專業老饕才知道的客製化菜單料理餐廳，不訂桌吃不到，每天只接一組客人，最多二十人，紅磚紅瓦的設計再加上內部裝潢古色古香，從外到內營造一種老宅、老味道的懷舊氛圍。

老闆曾跑到義大利品嚐道地料理，也到土耳其伊斯坦堡考察中東菜，還在中國大陸工作六年，擔任參合院台式餐廳行政主廚，在大陸協助展店工作，返台後開了灶腳厝，用當季最新鮮、最對味食材製作融合中西式特色的佳餚。

招牌化骨肉是正港的月亮軟骨肉和虎掌的綜合，整隻豬的月亮軟骨只有兩塊，極為珍貴，位在豬的胸部前兩片瘦肉加軟骨，滷到整個軟骨入口即