



創新服務體驗與感動行銷

-以宜蘭斑地方創生為實例

何 立德

行政院國發會 地方創生委員

教育部地方創生北區推動中心 協同主持人

宜蘭縣政府 地方創生委員

魚樂天地 直售製造舖 執行長

台灣休閒漁業發展協會 秘書長



宜蘭斑

Yilan Ban

一. 宜蘭縣閒置魚塭活化案例 (宜蘭斑)

- ① 地方創生的起點：人、地、產的DNA盤點
- ② 產地直售模式的建立
- ③ 提出七大收銀機模式，規劃結合在地直售條件
- ④ 以產地小旅行導引消費者支持生產者

二. 宜蘭 酷樂食育體驗生態系 (食育酷樂園)

- ① 強化領域知識提升營運能量
- ② 規劃食育體驗商品與服務
- ③ 推動見學體驗行程
- ④ 改變場域服務內容與發展商品
- ⑤ 品牌行銷、社群維運



STUDIO  TURN

TURNs

人、生活、地區之整合

X

地方創生基地

地方品牌增值基地

Rediscovery

重新發掘地區魅力

閒置魚塭活化

Real

回歸地方純樸

漁鄉生活

Reconsider

表現方式再思考

食育教育

Reappraise

重新評價

品牌、高質化



宜蘭地方產業
發展公司

Reactivate

聚集新進人力再激活

培育在地製作人

Reacquaint

運用新方法將地方價值再廣傳

食材研究所

借鑑日本再發現策略：6個RE的再檢視

影片：宜蘭斑的創生時光記錄簿



宜蘭縣閒置魚塭活化案例

- 地方創生的起點：人、地、產的DNA盤點
- 以工作坊由下而上凝聚發展共識
- 提出七大收銀機模式，規劃結合在地直售條件
- 以產地小旅行導引消費者支持生產者
- 國外觀摩，見賢思齊
- 產地直售模式的建立

行政院國發會推動『設計翻轉 地方創生』
宜蘭縣第一、二階段計畫-宜蘭閒置魚塭活化發展計畫 (2017-8)



行政院

地方創生
國家戰略
報告

五大推動
策略

企業投資故鄉

徵求企業基於故鄉情感，善盡企業社會責任(CSR)，認養地方創生事業，協助地方產業興起之案例。

科技導入

徵求應用科技發展技術，包括人工智慧與物聯網(AI+IoT)、區塊鏈(Blockchain)、雲端技術(Cloud)、數據(Data)及生態系(Ecosystem)等，協助地方創生之案例。

整合部會資源

徵求單一鄉鎮有效整合中央部會資源，共同推動地方創生事業之案例。

社會參與創生

徵求透過企業、直轄市與縣(市)政府、鄉(鎮市區)公所、學界、教育部USR、法人機構、社區、社團及協會等產官學研社之共同參與，讓社會各界資金、知識技術及人才共同投入地方創生事業、推動地方創生之案例。

品牌建立

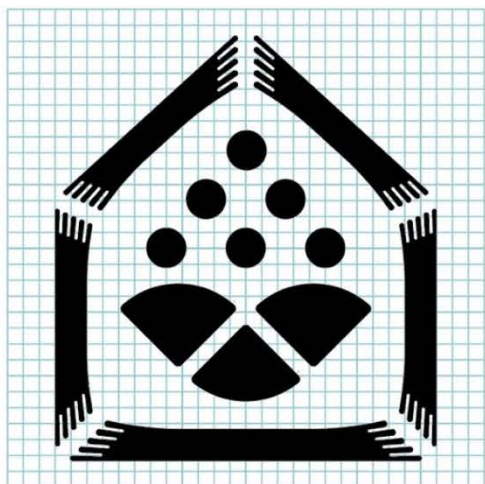
徵求以創新觀點與手法，確認當地的獨特性與核心價值，建立地方品牌形象，打造地方城鎮品牌，拓展行銷通路，帶動地方整體產業發展之案例。

青年回鄉，打造九條好漢在一“斑”之職人意象



宜蘭斑標誌 | 設計理念

新鮮魚肉及漁業文化，於砧板上與大家共享。



框

宜字是在砧板上放肉塊的象形文字，而「宀」部件是由砧板前端輪廓演變而成，象徵於砧板上分食後共享魚肉之意，而標誌把砧板上的肉換成了石斑魚紋理，象徵共享新鮮魚肉與文化，為標誌的主要理念。



點

龍膽石斑魚身上的特徵—魚身斑點。



浪

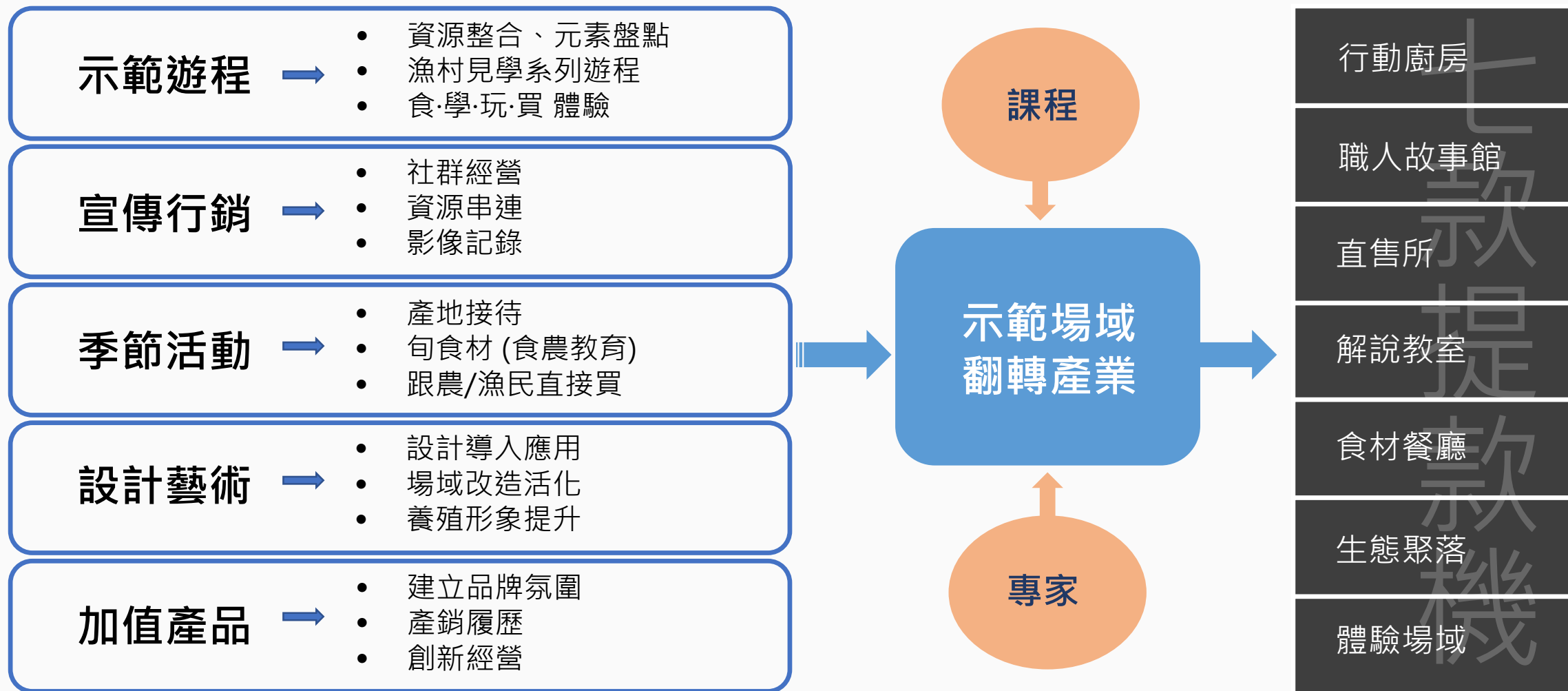
標誌的頭尾皆使用浪意象的紋理，近看是浪，遠看是毛筆筆觸，朔造漢文化的意象。



鱗

取魚身上的鱗片。

透過工作坊凝聚產業發展共識



其實，目前宜蘭養殖的龍虎石斑，
其實沒有賣不掉，只有價格非常不高，卻享受極“高”風險

“

宜蘭縣目前養殖水產品，幾乎九成以上的漁獲都交給盤商，由於宜蘭距離大台北地區市場近，沒有「銷」的問題，而是價格受到盤商控制以致有時無法反映應有的養殖成本，導致養殖戶休養甚或棄養，非常可惜。

“

宜蘭斑最主要精神為建立「直售所」，推行「地產地消」運動，提倡以「當地生產、當地消費」為目標，幫助漁民把魚貨賣出去。

產地直售模式的建立

• 日本經驗導入：生產者接受**消費者需求**，開始透過不同方式直售



✓ 直售所-日本JA直售所，或道之驛



✓ 流通風險-對都市的超市出貨



✓ 超市的直售區-在地的超市能自行交貨



✓ 蔬菜組合宅配-直售的王道



✓ 餐廳專賣-宣傳效果極佳



✓ Oisix網路宅配合作社-穩定的客戶



✓ 超市販售-信賴關係趨於穩定



✓ 超市或加工業者的契約栽培-擴大事業發展

產地直售所

- 試圖讓在地人、在地餐廳**認同**，願意標榜宜蘭“**在地食材**”的漁民認真；
- 試圖讓消費者認同而讓在地消費“**直接跟漁民買**”成為習慣。



• 台灣現況



• 傳統攤販仔

- 對比日本發展現況
- 反思台灣地方現況



• 食育體驗+產地直售

- 食育體驗鏈結產地、生產者與消費者
- 讓體驗、感受融合生產成為區域的亮點

➔
回購



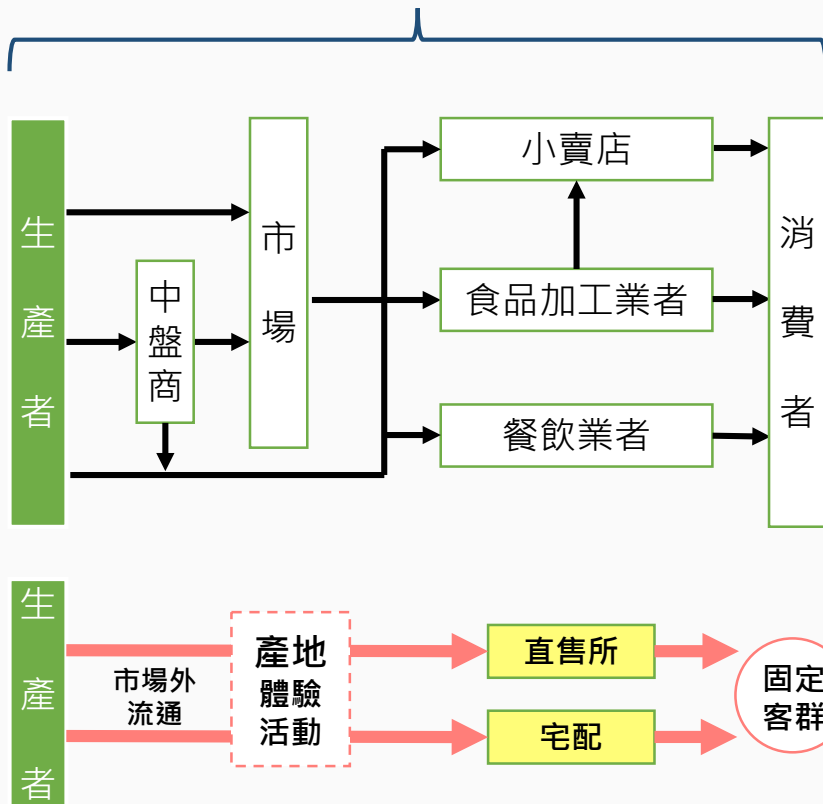
• 電商O2O平台

- 建立電商O2O平台
- 消費者**持續回購**
- 形成持續**支持地方**的力量

新模式
傳統躉售↓產地直售

- 透過「教育訓練」、「輔導轉型」方式幫助生產者從傳統、被動式、受支配的通路，將部份產品轉為市場外流通的方式；
- 透過地產地消的概念，以直售所、宅配等與消費者直接面對面的交易方式，增加其他收入可能。

傳統通路下生產者與消費者的距離



引入食農體驗後生產者、消費者及場域的關聯



提出七大收銀機模式，規劃結合在地直售條件



STUDIO TURN

- 依據台灣過往**休閒農漁業的轉型經驗**，整理出七大產業創新營運模組，最後依據此七大模組套入產業屬性。
- 針對各地區的可運用資源再利用，將之主題特色產業與需求，給予不同營運模組的套入，並找出各區的產業定位與鏈結，形成創新經營的廊帶發展。

發揮功效

在農漁民家、產銷班及專業生產區等，設置產地消的食材直售店，讓農漁民願意直接販售自己或周邊產銷班之品質穩定的初級產品，並以服務消費者之需求，提供初級整理及適切的外包裝，或以真空袋套入等方式，結合冷鏈保鮮之保冷處理，確保產品之鮮度，讓購買者容易於產地直接帶回最新鮮的好食材，直接跟農民買。

將農漁民生產者的場域活化，讓遊客輕鬆參與食農教育配套體驗課程及活動，結合生產流程之體驗方式而規劃，讓遊客享受體驗樂趣，包含餵食、垂釣、收成、篩選、分級、採摘及手作等體驗課程安排等，可增添產地的體驗樂趣。

配合鄉鎮社區、休閒農業區及專業生產區等條件，以區域型態導入地方特色，包含自然生態、山林海岸景緻、特色生產及特殊景緻，結合在地旅宿餐食，提供享受農漁鄉生活的配套活動，如產地小旅行、打工換宿、工作假期等規劃。

以餐廳結合農漁民生產的食材，結合餐食菜單設計及廚師手藝，讓在地食材呈現多樣化廚藝料理，透過地方系列食材餐廳形成風潮，驅使支持地方農漁業的特色被消費者認同，並逐步整合「宜蘭產、宜蘭消」的食材支持餐廳，鼓勵消費者以行動支持而間接協助生產者。

收銀機模式



產地直售所



解說教室



體驗場域



職人故事館



生態聚落



行動廚房



食材餐廳

發揮功效

解說場域內設置相關導覽設施，包含科技化導入各項觀光遊憩資訊、文宣海報及解說素材等，成為進入鄉鎮產地小旅行之行前解說站，或是室內DIY等體驗活動場地，可當作專業課程教室辦理各類活動，作為實務實習之教學場域。

職人故事館陳設介紹農漁職人的背景，包含當地產業發展背景、專業技術與經營價值，透過職人的價值提升帶動生產者的精神，配合展示及導覽，並以知性與感性的推薦說明，建構農漁職人之專業形象，傳遞農漁職人之精神。

透過「產地餐桌」之料理體驗課程，引領遊客親近農田、海港及山林野趣，並導入知性感性的料理課程，讓遊客可以駐足在稻田、魚塭、山川、溪流之野趣場域，以料理牽引對生產者的認同，進而認識食材，而向農漁民直接採購，提升農漁業的產地直售效益。

一、體驗場域

- 將農漁民**生產場域活化**，讓遊客輕鬆參與**食農教育配套體驗**課程及活動
- 結合**生產流程之體驗**方式而規劃，讓遊客享受體驗樂趣，包含餵食、垂釣、收成、篩選、分級、採摘及手作等體驗課程安排等，可增添產地的體驗樂趣。

玩

體驗生活
融入漁業



二、生態聚落

- 配合鄉鎮社區、休閒農業區及專業生產區等條件，以**區域型態導入地方特色**，包含自然生態、山林海岸景緻、特色生產及特殊景緻
- 結合在地“旅宿”餐食**，提供**享受農漁鄉生活**的配套活動，如產地小旅行、打工換宿、工作假期等規劃

玩

體驗生活
融入漁業

學

達人帶路
漁師物語



三、食材餐廳

- 以**餐廳結合農漁民生產的食材**，結合餐食菜單設計及廚師手藝，讓在地食材呈現多樣化廚藝料理
- 透過地方系列食材餐廳**形成風潮**，驅使支持地方農漁業的特色**被消費者認同**
- 逐步整合“**宜蘭產、宜蘭消**”的食材支持餐廳，鼓勵消費者以行動支持而間接協助生產者



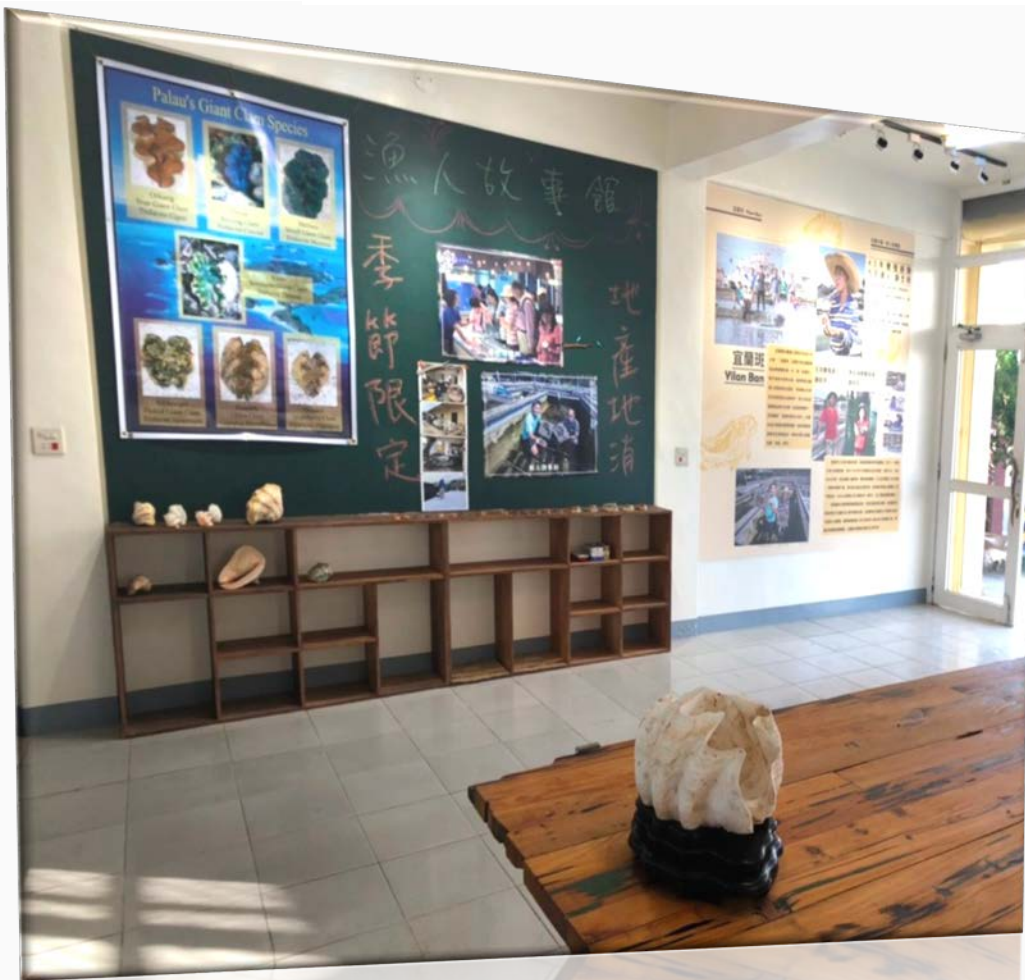
四、解說教室
魚玩知識

- 場域內**設置相關導覽設施**，導入各項觀光遊憩資訊、文宣海報及解說素材等，成為進入鄉鎮產地小旅行之行前解說站
- 或是室內動手D I Y等**體驗活動安排場地**，亦可當作專業課程教室辦理各類活動，亦可作為**實務實習之教學場域**



五、職人故事館

- 職人故事館陳設介紹農漁職人的背景，包含當地產業發展背景、專業技術與經營價值
- 透過職人的價值提升帶動生產者的精神，配合展示及導覽讓來訪遊客知悉農漁民的認真
- 以知性與感性的推薦說明，建構農漁職人之專業形象而被認同尊重，傳遞農漁職人之精神



六、行動廚房

- 透過「**產地餐桌**」之料理體驗課程，引領遊客可以輕易親近農田、海港及山林野趣，導入知性感性的**料理課程**
- 讓遊客**以料理牽引對生產者的認同**，進而認識食材而跟農漁民直接採購，提升農漁業的產地直售效益

學

達人帶路
漁師物語

食

在地食材
在地料理



七、產地直售所

- 在農漁民家、產銷班及專業生產區等，設置“地產地消”的食材直售店，讓農漁民願意直接販售自己或周邊產銷班之品質穩定的初級產品
- 以服務消費者之需求，提供初級整理及適切的外包裝，或以真空袋套入等方式，結合冷鏈保鮮之保冷處理，確保產品之鮮度，讓購買者容易於產地直接帶回最新鮮的好食材，直接跟農民買。

買
直接跟
漁民購買





〔漁玩賞遊〕 跟著我們認識宜蘭的養殖漁業

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <p>1 賣魚部食酒処
1886 3 988 1792
267宜蘭縣礁溪鄉大堤路16-21號</p> <p>2 場底烤魚
1888 3 388 5037
262宜蘭縣礁溪鄉玉龍路二段572號</p> <p>3 海世界釣蝦場
1886 3 538 2981
262宜蘭縣礁溪鄉大堤路16-21號</p> <p>4 魚夫民宿
1886 3 989 3531
268宜蘭縣五結鄉大草路44-8號</p> <p>5 八甲魚場
1888 3 922 8998
264宜蘭縣員山鄉八甲路1-10號</p> <p>6 溪和食品觀光工廠
1888 3 999 3998
268宜蘭縣五結鄉利興二路11號</p> | <p>7 宜蘭斑-漁曬海物
1886 909 521 389
263宜蘭縣壯圍鄉大堤路一段62巷19號</p> <p>8 宜蘭市農會
1886 3 932 3116
260宜蘭市宜蘭市中山路三段5號</p> <p>9 蘭陽溪口休閒農業區
1886 3 960 3521
268宜蘭縣五結鄉大草路44-8號</p> <p>10 來來釣蝦場
1886 3 910 3608
268宜蘭縣五結鄉五結路一段188-1號</p> <p>11 太平洋釣蝦場
1886 3 910 8076
264宜蘭縣五結鄉五結路二段222號</p> <p>12 蘭陽烤屋餐廳
1886 3 981 9558
263宜蘭縣礁溪鄉玉龍路二段497號</p> | <p>13 勝洋水庫休閒農場
1886 3 922 2487
264宜蘭縣員山鄉八甲路11-8號</p> <p>14 金車鮮蝦養殖場
1886 3 988 9459
262宜蘭縣礁溪鄉淇武東路183-13號</p> <p>15 謝忠明老師之九孔鮑學堂
283宜蘭縣壯圍鄉壯圍路六段378號</p> <p>16 櫻坊漁港-漁村廚房
大發一支釣
261宜蘭縣礁溪鄉鎮海路三段169巷</p> <p>17 普華星空民宿
1886 3 986 8123
268宜蘭縣五結鄉大眾五路308號</p> <p>18 五結廚房-食在幸福
1886 939 365 222
28843宜蘭縣五結鄉鎮民南路1-11號</p> | <p>19 鄧金田白蝦養殖場
268宜蘭縣五結鄉五龍路二段</p> <p>20 臺北角暨宜蘭海洋國家風景區管理處-社區服務教育中心
1886 3 938 042810
263宜蘭縣壯圍鄉社寮路三段285號</p> <p>21 廖後社區
263宜蘭縣壯圍鄉廖後街仁愛新村154號</p> <p>22 錦豐社區
262宜蘭縣礁溪鄉大堤路16-21號</p> <p>23 孝威社區
268宜蘭縣五結鄉孝威路328號</p> <p>24 大福社區
263宜蘭縣壯圍鄉大堤路一段1號</p> |
|---|---|--|--|

七大玩法！趣遊宜蘭！

我們針對宜蘭的養殖區設計了許多不同的特色玩法，來到這裡不但可以了解到豐富的養殖知識之外還能夠跟著漁人的腳步，一同親身體驗有趣的漁家生活，快走進漁村體驗有趣的養殖人生吧！

- 體驗場域**：來到這裡能夠與漁人一同造訪生產區，輕鬆體驗食農教育配套活動，結合生產體驗方式，讓遊客體驗生產過程，如食材烹煮、採茶、煮釣、曬魚、手作等。
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21
- 生態聚落**：配合聚落內之人物、周邊產業，有著一系列製茶活動，以制茶的方式與宜蘭，除了自採茶、全場體驗活動，結合還有文字傳遞、煎炒食農、在地文化及生活體驗導入等有趣的行程等來體驗！
4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 15, 17, 19, 20
- 解說教室**：設置在各區的宜蘭解說教室除了有各區觀光旅遊專業解說之外，不定期地會舉辦專題漁業解說展示，專業課程教室等各類的小型活動，亦可申請作為實體實習教室，專櫃討論及會議場所可供使用。
4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 15, 17, 19, 20
- 食材餐廳**：宜蘭獨特的食材餐廳，用以宜蘭本地生產的食材，經過漁人的料理法製成出只有在宜蘭才能吃到的美味料理！在餐廳還有推出漁漁食農，以供簡單的方式，將帶回去的食材料理，讓您回家後也能享受好味的宜蘭美食！
1, 2, 3, 5, 10, 12, 13, 20
- 產地直售所**：在宜蘭養殖區的各處都有設置專業的產地直售所，宜蘭斑無品質保證的魚貨及各項農產品，魚貨產品均有品質保證且保冷的包裝設計，保持產品鮮度，讓遊客能與直接從產地帶回最新鮮的食材回家烹調！
1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20
- 漁人故事館**：宜蘭漁故事館作為知識與感性資源的來源，透過導覽解說，將當地漁業的廣度，直接傳遞給大眾，故事館擁有豐富的人物介紹以及宜蘭相關產業背景展示及解說，歡迎遊客前來參觀了解宜蘭的豐富漁業背景。
1, 5, 6, 14, 15, 16
- 行動廚房**：專業屬於宜蘭斑才有的行動廚房專門研發有在地風味食譜，遊客來到這可以與當地的特色業者一同學習如何料理！在行動廚房的一條體驗活動供民眾來體驗。
4, 5, 7, 8, 9, 14, 15, 16, 17, 18, 21

2018宜蘭縣 漁玩賞遊 產地導覽地圖

<https://icountrytour.com/>

宜蘭斑 Yilan Ban

宜蘭斑 Yilan Ban

這是宜蘭縣政府為活化漁業市場運作的示範區，創造「宜蘭斑」品牌，設有直售所、體驗廚房、解說教室、可釣、可吃海鮮，從當地漁民現貨新知，實地瞭解成鮮，透過導覽解說，讓遊客獲取更多的養殖知識，更多有趣的宜蘭漁業知識，一起來遊玩吧！

<http://booking.icountrytour.com/CF/tour/zh/Yilan-fish>





- 食育酷樂園結合產地、食農教育及旅行，形成**持續支持地方的力量**
- 「酷」：Fabbrica “Ilan” COntadina，代表「宜蘭農場·食工廠」
- 形塑以「食」、「體驗」與「學習」作為認識宜蘭好食材及職人的主題
- 透過食育酷樂園的薰陶，在消費者心中深植願意支持地方發展的種子

宜蘭酷樂食育體驗生態系

- 強化領域知識提升營運能量
- 規劃食育體驗商品與服務
- 推動見學體驗行程
- 改變場域服務內容與發展商品
- 建立區域直售網絡
- 聚焦TA確認需求
- 品牌行銷、社群維運

行政院

地方創生
國家戰略
報告

五大推動
策略

企業投資故鄉

徵求企業基於故鄉情感，善盡企業社會責任(CSR)，認養地方創生事業，協助地方產業興起之案例。

科技導入

徵求應用科技發展技術，包括人工智慧與物聯網(AI+IoT)、區塊鏈(Blockchain)、雲端技術(Cloud)、數據(Data)及生態系(Ecosystem)等，協助地方創生之案例。

整合部會資源

徵求單一鄉鎮有效整合中央部會資源，共同推動地方創生事業之案例。

社會參與創生

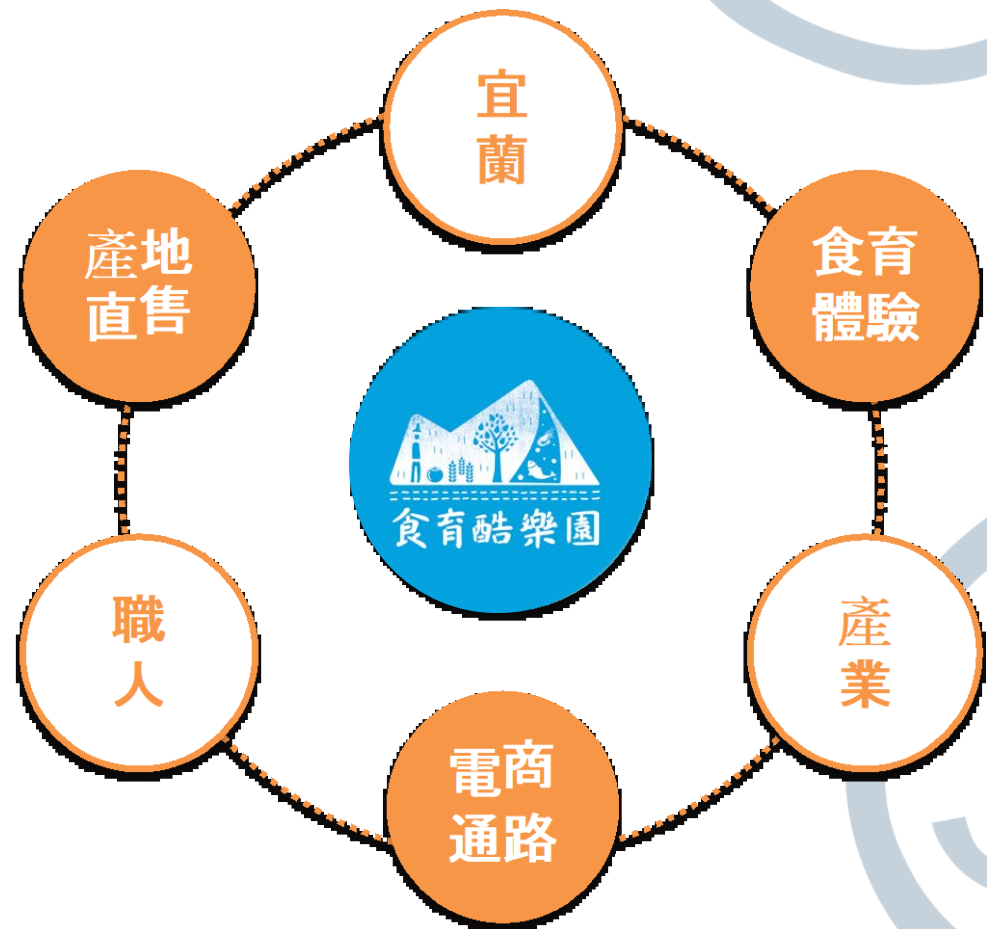
徵求透過企業、直轄市與縣(市)政府、鄉(鎮市區)公所、學界、教育部USR、法人機構、社區、社團及協會等產官學研社之共同參與，讓社會各界資金、知識技術及人才共同投入地方創生事業、推動地方創生之案例。

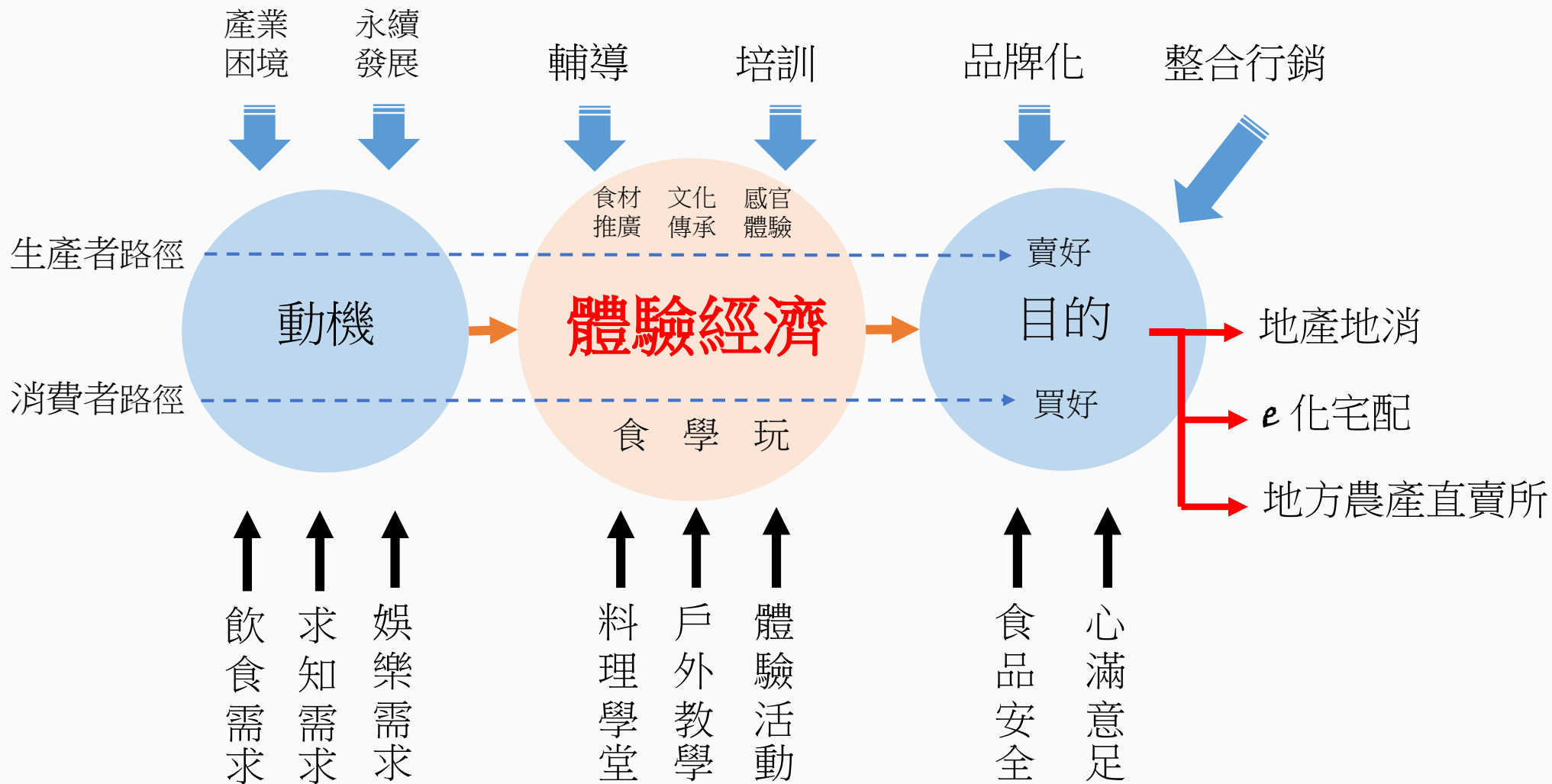
品牌建立

徵求以創新觀點與手法，確認當地的獨特性與核心價值，建立地方品牌形象，打造地方城鎮品牌，拓展行銷通路，帶動地方整體產業發展之案例。



- 經過人、地、產盤點後，從生產者訪視以及工作坊發現：
 1. 傳統躉售制度，讓宜蘭的優質食材無法深入消費者印象中
 2. 生產者在傳統通路下較無議價空間
 3. 宜蘭坐擁大台北廣大消費族群，極具開發觀光休閒、消費之潛力
- 透過創新觀念導入，輔導地方農漁產品建立各類「**直售站**」。
- 透過**體驗經濟融入經營樣貌**，融入生產職人的溫度與專業，讓「農業」變得更親民、更友善。





強化領域知識，提升營運能量

主題旅遊規劃

產地旅行包裝、
議題行銷、區域品牌行銷



產地旅行-換個角度重新認識地方



青春的坪林小旅行-從土地出發的茶鄉故事

- ① 4/17~5/15已完成10堂專業領域課程，進行培訓，共計96人次參與
- ② 6/17-7/4辦理區域創生工作坊，發展8項具在地DNA創新商品服務

食農體驗設計

產地生態體驗、
娛樂休閒體驗、
直售銷售設計



台灣農山漁村體驗經濟之食、玩、玩、買



推動海洋保育及頂級漁獲背後秘密



食材寶庫翻轉學日本鄉鎮產業活化借鏡

宜蘭食育酷樂園 地方創生工作坊

一個人走很快，一群人走很遠，如何齊步走共創新高是關鍵，今年是政府地方創生元年，也是區域中小企業脫胎換骨的新契機，讓我們共構影響未來地方10年的地方品牌意識與持續競爭力。

<p>6/17 (THU) 13:30-17:30</p> <p>第一堂課</p> <p>了解用戶提出我們的特色，並從關注我們的需求出發，共同思考如何創造新產品。</p>	<p>6/27 (THU) 13:30-17:30</p> <p>第二堂課</p> <p>讓我們思考如何將地方資源，透過創新思維與地方產業結合，共同思考如何創造新產品。</p>	<p>7/4 (THU) 13:30-17:30</p> <p>第三堂課</p> <p>透過創新思維與地方資源，共同思考如何創造新產品。</p>
---	--	--

加工運銷開發

食品加工證證、
農漁產業初級加工開發、
通路上架認證



談食品加工與宜蘭之產品潛力



女兒蝦及乳、肉、蛋的加工



水產品要品牌，從身份認證做起

地方故事發掘

區域品牌故事行銷、
發掘地方特色



品牌故事行銷



解說導覽魅力：從生態教育發掘地方特色

關於講師

潘啟銘
資深品牌行銷專家
曾任職於知名企業，負責品牌行銷策略制定與執行，擁有豐富的品牌行銷經驗。

薛博聞
資深品牌行銷專家
曾任職於知名企業，負責品牌行銷策略制定與執行，擁有豐富的品牌行銷經驗。

活動地點
宜蘭縣政府會議室
宜蘭縣政府會議室(宜蘭縣政府大樓二樓)

計畫聯絡人
陳麗娟
電話：0938-115755
E-mail: 0938-115755

主辦單位：經濟部中小企業處 執行單位：財團法人資訊工業策進會

以地方現有產品服務為基礎，透過新舊融合、跨業合作、空間形塑等手法，讓產品更具故事性與傳承，展現出舊的傳統再創新的獨特魅力。

規劃食育體驗商品與服務

創新要素

區域品牌
意象

食農教育

服務體驗
設計

食農體驗商品/服務

大福漁人故事館
直售站服務

青出宜蘭合作社
酷享產品包

漁曜海物
石斑全食產品包

金柑生產合作社
黃金漫遊市集活動

牛頭司耕牛小學堂
耕牛文化體驗活動

跨域合作



九孔
導覽體驗



農業體驗



私師料理



生產基地



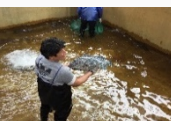
耕牛文化
體驗



區域農產
展售



特色農產品



養殖基地



景觀市集



牛後文創
商品

1.2.3級產品服務



水產分切



食材火鍋



二級加工

產品集貨



料理體驗

農產直售站

媒體報導發酵



17 「宜蘭斑」回游家鄉 養殖業轉型活絡經濟

Oct 2018 記者 曾奕慧 / 攝影 何佳瑞 報導 © 2018/10/17 23:03



壯圍鄉曾是宜蘭縣水產養殖面積最大的地方，但養殖業面臨沒落，其中像是九孔，不少養殖池因此荒廢。近年來，在國發會的補助下，推動「宜蘭斑」計劃，有青年陸續回游返鄉，也有外地來的人落地

No.	媒體報導	關鍵字
1	106.12.03 TVBS新聞台： 石斑產值連年銳減 精緻養殖盼重新出發	活化廢棄漁塭、創造品牌、青年創業、
2	107.03.01 TVBS 1001個故事專題： 高爾夫球手受傷轉行 打造北台灣石斑魚王國	養殖青年創業、食材餐廳
3	107.10.09~12 TVBS日本「 食材寶庫翻轉學 」 系列-1~5	日本地域性活化、直賣所專題
4	107.11.11 TVBS 新聞台： 新鮮食材在地消化~房總半島成食材寶庫	產地直售所、產地料理食堂、廢棄校園 活化再生
5	107.10.17 TVBS新聞台： 「宜蘭斑」回游家鄉 養殖業轉型活絡經濟	青年回鄉、產業轉型、青年集結、食材 餐廳
6	107.12.12 三立新聞網： 台灣亮起來/龍虎斑回游曾睡漁塭8年壯圍青年 活化宜蘭	養殖青年創業、食材餐廳
7	108.3.10 TVBS 世界翻轉中： 地方創生！宜蘭特色小旅行吸引青年返鄉	青年返鄉、產地到餐桌、企業支持地方
8	華視新聞雜誌-地方創生專題	七大提款機模式、農山漁村民宿
9	台視新聞 熱線追蹤專題報導	養殖產業活化、產業創新經營
10	壹電視 專題報導	休閒漁業串連地方產業
11	公共電視 獨立特派員	企業投資地方、從社區營造到地方創生的 脈絡

國家發展委員會 函

地址：10020 臺北市中正區寶慶路3號
承辦人：李佳甯
電話：(02)23165930
傳真：(02)23700415
電子信箱：chaling@ndc.gov.tw

受文者：如正副本行文單位

發文日期：中華民國108年3月7日
發文字號：發法字第1082000399號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：研商地方創生法規調適議題會議紀錄

主旨：檢送本會108年2月23日召開「研商地方創生法規調適議題」會議紀錄1份如附件，敬請轉知所屬，請查照。

說明：行政院業訂定108年為臺灣地方創生元年，並於108年1月3日核定「地方創生國家戰略計畫」。本會為落實地方創生政策之推動，爰邀請相關部會研商該計畫所定相關法規調適策略及各界反映議題，並作成旨揭會議紀錄。

正本：臺北市政府、新北市政府、桃園市政府、臺中市政府、臺南市政府、高雄市政府、新竹縣政府、苗栗縣政府、南投縣政府、彰化縣政府、雲林縣政府、嘉義縣政府、屏東縣政府、宜蘭縣政府、花蓮縣政府、臺東縣政府、澎湖縣政府、金門縣政府、連江縣政府、基隆市政府、新竹市政府、嘉義市政府

副本：本會國土區域離島發展處(含附件)

- 盤點地方問題
- 政府協助法規調適

「研商地方創生法規調適議題會議」

會議紀錄

壹、時間：108年2月23日(星期六)上午10時30分

貳、地點：本會寶慶辦公區513會議室

參、主席：陳主任委員美伶

肆、出席人員：(略)

記錄：李佳甯

伍、主席致詞：(略)

陸、會議結論：

一、鑒於地方創生事業六級化發展對於小規模農地之需求，因未涉及分區變更，建議循非都市用地變更編定方式辦理，由內政部修正「非都市土地變更編定執行要點」第8點，增訂第29款「經行政院地方創生會報工作會議認定之地方創生事業設施」，惟相關用地變更之興辦事業計畫，仍需經目的事業主管機關審查同意。

二、有關宜蘭斑業者反映，擬將自產水產品處理及加工設施，供展售使用之問題，農委會表示，目前大部分業者所反映問題，均可依現行規定解決，例如本案僅需由業者向地方公所提出申請變更原核定之自產水產品處理及加工設施經營計畫，敘明水產品展售與自產水產品處理及加工之連結，以自產水產品處理及加工設施附屬方式辦理。目前執行疑義主要係因地方基層公務人員流動率大，對法規執行不熟稔所致，爰請農委會強化法令宣導講習以利執行。

三、交通部表示業檢討修正「旅行業管理規則」，規劃將乙種旅行業之實收資本總額門檻由300萬元調降為150萬元一節，請交通部儘速辦理。

四、有關在地創生經營者或團體非以舉辦旅遊為目的，所辦理之生態、文化體驗或教育研習課程等活動，而於其所屬場域附隨提供參加者食、宿、當地接駁等體驗所需安排，未涉及經營旅行業專屬法定業務；另有關在地導覽解說人員，如僅係單純從事在地導覽解說之行為，尚無涉及經營旅行業業務，亦非屬執行導遊業務。經交通部表示其均無抵觸發展觀光條例之規定，無須成立旅行業即可辦理。為使在地創生經營者瞭解發展觀光條例之適用範圍，請交通部函知地方政府，俾利推動在地創生。

五、有關研議企業捐贈地方創生優先推動地區，可將捐贈支出認列加成一節，依財政部意見，原企業捐贈予地方創生專戶之捐贈須未指定用途，始可全額認列費用。因應地方創生計畫之推動，企業捐贈地方政府所設地方創生專戶之捐贈，雖指定用於地方創生，將可放寬全部認列費用。

六、有關地方創生事業因需電力支援，據台電公司表示農民用電可依農業發展條例第29條規定申請優惠，惟是否限於合法建物？事涉該條之適用，請農委會釐明後回復本會。

柒、散會：上午11時45分。

地域活化 推動架構

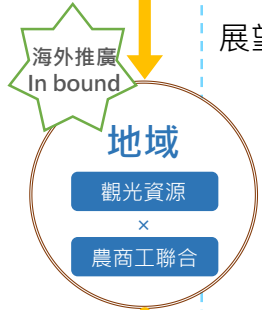
共創：地域再發現計畫

整備、開發

地產地消

- 體驗服務設計
- 創新產品開發
- 農漁產業盤點
- 智慧養殖
- 食品加工

- 產地直賣所
- 地方型觀光
- 季節活動
- 食材餐廳
- 食農體驗



觀光流動

2017年

創生起步

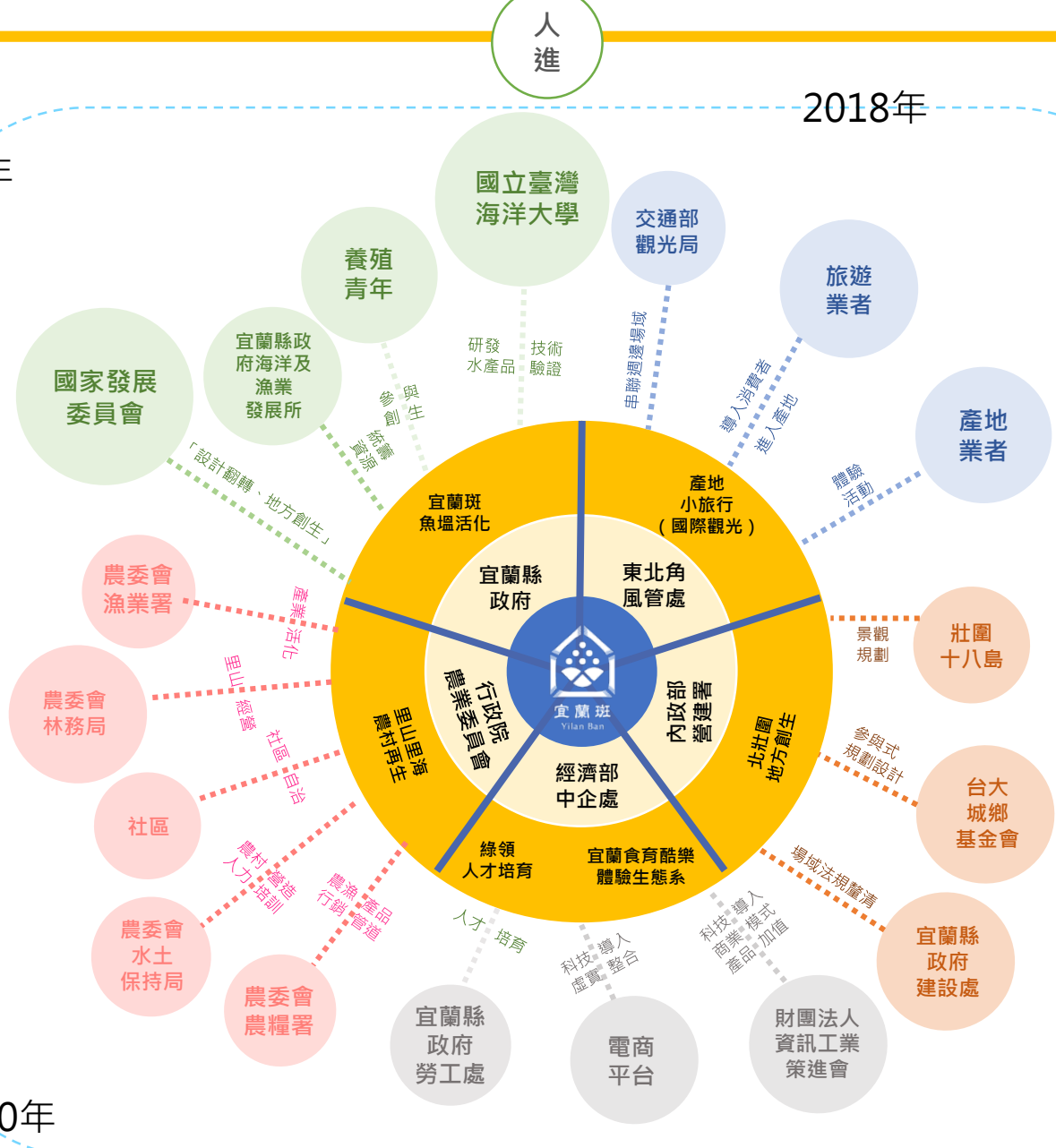
展望未來

2020年

通路

人進

物出



2018年

情報發送及推廣計畫

- 產地旅行商品
- 食農教育
- 車站·大樓
- 產地直送站
- 食材餐廳
- 福利委員會
- 市集活動



2019年

結論

- 透過DNA的盤點，凝聚對議題的共識：
 - 社會責任的群體力量，會讓很多人開始認真討論議題；
 - 又因共同理念聚集而產生行動力，形成互助共享的模式。
- 「創生」所創造的是整個生態系，包括供應者、消費者或客戶，並強調對地方的貢獻和社會影響力，定義出新產業，創造循環經濟並帶動共生關係，創造出彼此環環相扣、共生共存的生態系。
 - 透過休閒漁業不同的體驗方式來帶動養殖漁業轉型
 - 協助建立宜蘭食育酷樂園品牌形象
 - 優化生態系業者獲利模式建立直售管道
 - 協助業者由生產經濟轉型成體驗經濟