

cmchao / May 17, 2018 08:44AM

[【以對話討論整合旅遊資源～開啟長豐共好永續的契機】](#)

遠赴法國馬賽跟三星米其林主廚精學廚藝的年輕主廚楊柏偉，在長濱南竹湖部落主持將料理導入24節氣與食補概念的法式餐廳－「Sinasera 24」。他表示：「好的主廚可以讓人不遠千里而來，我想當一個不斷自我突破的廚師，長濱的環境很適合我靜下來思考創新，並深入瞭解在地食材、協助偏鄉的農業發展。」

今年即將卸任真柄發展協會理事長的米祝，貸款經營簡易的旅店「混水摸魚」，嘗試結合旅遊套裝行程，希望推動在地特色農產品，增加在地青年的生存能力，為部落找出可見的希望未來。

在港口部落成立「下鄉行動」個人工作室的Candy，除了在港口國小與環保局共同推動體驗式環境教育工作坊之外，並參與部落自組的水環境巡守隊、自籌經費淨海淨灘，希望在觀光產業發展之前，能帶動大家自覺性地守護自然資源，在環境教育的基礎下發展，與自然和生態和平共存。

看到近年來在台東長濱及花蓮豐濱地區，不論是部落青年返鄉創業或是下鄉體驗美好生活的行動者，有許多人用心投入觀光發展及環境保護，公益平台計劃先以兩地做為花東重新包裝整合的試點，盼居間引導討論，促進業者對話，有效整合旅遊資源，走向永續共好的契機...

.....

公益平台五月份封面故事

【以對話討論整合旅遊資源～開啟長豐共好永續的契機】

http://www.thealliance.org.tw/cover_show.php?cover_id=108
