臺日高峰會獻策 地方創生注活水

日本地方創生推進局及300位國內外專家與會 聚焦政策、育才、經濟3面向交流經驗

陳華焜／撰稿
圖／中衛發展中心提供

臺日地方創生高峰會邀集300位地方創生專家參與，包括財團法人中衛發展中心董事長謝明達（中排左五）、日本內閣府地方創生推進局局長田村計（中排左七）、國家發展委員會主任委員陳美伶（中排左四）、經濟部工業局局長呂正華（中排左二）、經濟部中小企業處副處長蘇文玲（中排左一）等熱情與會。

財團法人中衛發展中心舉辦2019臺日地方創生高峰會，22日華山文化創意產業園區盛大登場。爲借鏡日本地方創生經驗，以作爲臺灣推動創生政策參考，中衛發展中心特別邀集臺日產官學研各界，多達300位地方創生專家親蒞峰會；包括首次來臺的日本內閣府地方創生推進局局長田村計、日本衆議院議員河村建夫政策擔當秘書河村建一、公益財團法人日本臺灣交流協會台北事務所代表沼田幹夫，以及國家發展委員會主委陳美伶、經濟部工業局局長呂正華、經濟部中小企業處副處長蘇文玲等多位重量級人士出席，透過專題演講、分項論壇，交流前瞻思維，共同爲推展「臺灣地方創生元年」注入活水。

中衛發展中心董事長謝明達表示，近年許多主要國家受到結婚率下滑、生育率降低等因素影響，導致人口結構呈現高齡化現象。日本、義大利、德國65歲以上老年人口占總人口比率達到20%，面臨人口結構老化問題；臺灣老年人口在去（2018）年突破14.5%，正式邁入高齡社會，且出生人數創下8年來新低，較2017年減少1萬2,243人，出生率連1人都不到，已是全球最低，推估3～10年間總人口數將轉爲負成長，地方創生是當前因應少子高齡化趨勢的重要社會工程。

中衛發展中心長期協助政府推動產業體系及輔導地方特色產業發展，肩負發展地方經濟的使命。爲配合落實行政院宣示今（2019）年爲「地方創生元年」的施政目標，中衛中心主動籌備辦理「2019臺日地方創生高峰會」，以地方創生爲主軸，串連政策發展、人才培育、地方產業經濟3個面向，邀請臺日地方創生領域官方代表及學者專家、從業人士進行專題演講，分享如何建構在地經濟合作模式，以及創造永續區域產業的創生心法，並且啓動臺日創生技術合作，建立實質交流平台。

借鏡日本經驗 擘畫城鄉新藍圖

上午的專題演講由田村計的分享揭開序幕。地方創生推進事務局爲日本地方創生的官方執行本部，負責落實地方創生的具體政策，以及預算的確保與執行、對地方政府提出的計畫進行認定與提供相關支援政策等業務。

田村計談到，日本政府爲因應人口減少、高齡化與少子化、人口過度集中大都會地區等極端問題，已於2014年將地方創生計畫提高爲國家戰略層級，並在2015年提出制定「城鎮、人才、工作創生綜合策略」，以「創造工作與人的良性循環」和「支撐良性循環的城鎮活化性」爲目標，展開爲期5年的綜合策略，透過「情報支援」、「人才支援」、「財政支援」三支大箭的資源架構，協助地方發展區域再生計畫。

國發會副主委郭翡玉則回應談到，國發會借鏡日本做法，已全面啓動「地方創生國家戰略計畫」，由國發會負責統籌及協調整合部會地方創生相關資源，並以「企業投資故鄉」、「科技導入」、「整合部會資源」、「社會參與創生」、「品牌建立」五支箭協助地方落實推動創生工作。目前已依據各鄉鎮社會經濟人口資料分析，優先選定人口外流嚴重、地方經濟急需振興的134個鄉鎮市作爲主要輔導目標，更整合多項部會計畫資源用以支持地方單位的創生提案。

中衛發展中心總經理朱興華（中）、東海大學校長王茂駿（右）、一般社團法人地方創生聯盟AIA代表理事木下齊，代表三方共同簽署臺日創生技術合作備忘錄。

拓事業育人才 創永續在地產業

經濟部中小企業處副處長蘇文玲以「地、產、人」的推動策略，包括打造亮點場域、創新商業模式、培育在地經理人等項目，分享臺灣地方產業未來的發展策略與推動方向。中衛發展中心總經理朱興華則分享中衛中心如何將創意、創新、創業精神融入在地特色及共享概念，研擬「地方創生戰略計畫」，並且系統性地展開後續相關推動工作。

下午的分項論壇則以「人才培育」、「地方產業經濟」面向，聚焦研討「地方創生事業開展」與「地方創生人才培育」兩項議題。

「地方創生事業開展」由日本一般社團法人地方創生聯盟AIA代表理事木下齊，以及「岸・アンド・アソシエーツ」（Kishi & Associates K.K.）代表取締役社長岸伸久分享日本在地方創生事業化的成功心法，以及推動觀光振興的策略經驗。而日經BP社永續經營研究所所長伊藤暢人、Starbrand顧問村尾隆介也分別分享協助中小企業推動地域創新，以及建立地方品牌的策略經驗。臺灣方面則由源天然池上米創辦人范逸謫以農村再生2.0觀念，談青年農民返鄉如何創造里山價值。

「地方創生人才培育」則聚焦於地方產業的人才養成，由日本衆議院議員河村建夫政策擔當秘書河村建一及東海大學創新創業中心主任許書銘、東海大學社會實踐暨都市創生中心主任蘇睿弼，分享臺日雙方的大學，如何實踐社會責任（USR），投入地方創生人才培育。

合樸農學市集執行長陳孟凱則分享聯合釀販所如何培育出百位手釀師，以擴散事業初心的養成心得。

地方創生不只是發展地方產業活動，更需要在地方建立讓人安心移居的生活系統，包括因應家庭不同成員所需的教育環境、醫療照護資源等。

激盪創意思維 迎地方時代來臨

面對地方人口高齡化及少子化浪潮快速來襲，株式會社Join for Kaigo代表取締役秋本可愛帶來日本培育長照產業人才的創新模式；一粒麥子社福基金會副執行長張竣傑也分享如何因應部落文化特色培育在地照護人才，提供更創新更貼近在地需求的育成思維。

高峰會也結合公益財團法人日本臺灣交流協會台北事務所、華山文化創意產業園區、臺日產業技術合作促進會、東海大學、暨南大學、臺灣藝術大學等共同投入資源，共襄盛舉。

謝明達表示，希望藉由高峰會，協助政府做爲地方創生推進平台，號召許多有志一同爲家鄉奮鬥的熱血朋友，互相激盪創意創新思維，爲地方創生帶來新的活力與希望，迎接地方的時代到來。

政策論述、人才培育、情報擴散、事業化經營

中衛四大戰略 驅動地方發展正向循環

中衛中心長期協助政府推動產業體系及輔導地方特色產業發展，每年走訪、協助5,000多家業者，肩負著發展地方產業的使命。

近年來因應國際趨勢、產業變遷，中衛中心以體系輔導的概念，協助傳統產業從「效率驅動」轉換爲「創新驅動」的模式。而地方產業往往因爲微型規模、行銷通路等資源不足使得發展受限，帶動地方商機，讓產業持續發展，促進人才流動的正向循環，將是中衛未來主力推動的政策之一。

中衛中心希望借鏡日本推動地方創生的經驗，發展出可適用於臺灣經濟發展的地方創生技術，以應對未來政策走向與市場趨勢。因此，去年9月成立「地方創生工作小組」，並多次前往日本學習取經，進而展開「政策論述」、「人才培育」、「情報擴散」、「事業化經營」等四大項工作，鏈結未來地方特色產業、商店街區活化、農村社區再生及健康照護管理等核心業務發展。

政策論述：中衛中心綜整產業未來發展需求，研擬「地方創生戰略計畫」。未來中衛中心將自主投入資源，建構臺日地方創生產官學研技術合作平台，以成立「亞洲創生研究中心」爲願景。

人才培育：後續中衛也將與AIA、東海大學等機構合作研擬培訓、認證等機制成立「地方創生學校」，課程包含實體課程、線上學習、合宿研修及實地參訪，提供地方人才培育實質的訓練協助。

情報擴散：中衛結合臺日各領域組織和顧問群組成的服務團，深入全臺地方田野，和在地居民、業者、組織深度互動，帶回的第一手深度觀察、報導與故事，在3月發行臺灣第一本地方創生專刊「地方創生way」雜誌。

事業化經營：中衛中心實地訪查國發會選定134個優先推動鄉鎮地區，進行地方資源盤點，並與在地業者及地方領袖商議地方發展契機，凝聚地方共識，提供地方提案的實質輔導協助。首先規畫針對花蓮壽豐鄉、屏東內埔鄉東片村、台東卑南鄉、南投竹山鎮、新竹縣五峰鄉等地區推動地方創生提案構想。

中衛中心希望透過展開臺日地方創生高峰論壇、臺灣地方創生學校、地方創生通訊（地方創生way）、跟界聚落鄉鎮實質輔導及事業化經營等各項具體措施，積極培育在地經理人，進而引領臺灣產官學研各界，共同關心地方創生議題及善盡社會責任，爲振興地方創生發展持續努力。

地方創生way
改變地方的力量！
01

臺灣第一本深度關注地方創生議題的獨立刊物－「地方創生way」，由臺灣、日本各領域組織和顧問群組成的團隊，深入全臺地方田野，和在地居民、業者、組織深度互動，帶回地方創生第一手深度觀察、報導與故事。雙月刊3月22日於誠品等連鎖書店、博客來等網路書店熱銷上市。

特色美食豐富五感體驗

舌尖上的地方創生－地方好味便當。

在地好食材 共演地方創生味

臺日地方創生高峰會場由木趣設計工作室設計的城鄉結合活力無限的主視覺，和禾本空間設計的地方創生味展場吸引衆人目光；高峰會的另一大亮點，便是中衛中心精選全臺各地的特色美味食材，與對味廚房料理實驗室設計「地方創生味」午宴，提供當天的與會來賓體驗臺灣地方特色，在舌尖上進行一場地方創生最前線的展演。

餐點安排包含「地方原味小點」、「地方好味便當」、「地方臺味午茶」，以系列的精心舖排呈現美食寶島的地方創生味。

地方原味小點－開胃的黑米桂圓紅豆湯，是集「源天然」黑纖米、「山頂壯圍」東山柴燒桂圓、萬丹紅豆於一鍋的美味暗黑系料理。

「地方好味便當」主菜以山珍海味概念精選臺灣優質食材－「山形食力・台味便當」：精選「花田喜彘」胡蘿蔔豬烹煮爲甘味爌肉；「搖滾活力・野味便當」：以「萬金畜產」搖滾雞做成蔥油雞胸。「海漾富麗・鮮味便當」：精選「台江漁人」虱目魚紅燒而成；而「蔬活魅力・原味便當」則是鮮烤最新鮮自然的原味蔬食。

便當裏的配菜包括以「壽米屋」馥米特調「牽馬Lima」紅藜、「瓜瓜園」地瓜而成的紅藜地瓜飯，還有「湯城鵝行」鵝鐵蛋以及「畜穀農產」的平埔黑豬滷肉燥。而爲了豐富五感體驗，也安排互動料理加菜區，包括由小幫手桌邊現切燒炙鹹豬肉，可是吃胡蘿蔔長大的花田喜彘；現沖的「茶香澄清雞湯佐菌菇鮮鮑」，則是由結合了「東傑茶園」蜜香紅、「蕈優生技」鴻喜菇、「鮮物本舖」台灣鮑魚、「新社果菜合作社」彩色胡蘿蔔所交織而成的鮮甜滋味。

下午的「地方臺味午茶」，充分以食物展現地方獨有的臺式風味。包括加入「花田喜彘」香腸的現煎臺式美味蘿蔔糕；還有臺式薑汁番茄，以「玉美研」牛番茄混搭醬油膏，完全是臺灣人才懂的番茄料理吃法。

點心提供：瓜瓜園／地瓜脆片地瓜酥條、百二歲／茶葉牛乳糖、台灣優格餅乾學校／各式餅乾、豐碩果園／小番茄、嘉義精緻農業協會／彩色番茄、泉利米香／混合米香、許家銘餅舖／綠豆糕。

飲品提供：樂山咖啡／冷泡溫泉咖啡、白青長茶作坊／包種茶、上福裕／紅茶、天然莊／烏龍茶紅烏龍茶、魚之達人／荔枝啤酒、員林食品／仙草甘茶、無思農莊／甘酒釀、萬生／素燕窩、VDS／胡蘿蔔汁、台東農友／木鱉果汁、陳稼莊／果汁與醋、鮮綠農業／玉米汁。

伴手禮提供：新旺集瓷、七星柴魚。

現場提供風味點心，體驗地方美食力。

（中衛中心廣告）