



臺日地方創生高峰會 迎接地方時代

編按 文/陳宗慶 圖/中衛發展中心提供

財團法人中衛發展中心舉辦「2019臺日地方創生高峰會」，於3月22日在臺北華山文化創意產業園區盛大登場。為借鏡日本地方創生經驗，以作為臺灣推動創生政策參考，中衛發展中心特別邀請臺日產官學研各界，多達300位地方創生專家親臨現場。包括日本內閣府地方創生推進局長田村計、日本眾議院河村建夫議員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任委員陳美伶、經濟部工業局長呂正華、經濟部中小企業處處長蔡文玲等多位重量級人士出席，透過專題演講、分項論壇、交流聯誼會等，共同為推展「臺灣地方創生元年」注入活水。



↑臺日地方創生高峰會邀請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(中右四)、日本內閣府地方創生推進局長田村計(中右二)、國家發展委員會主任委員陳美伶(中右五)、經濟部工業局長呂正華(中左二)、經濟部中小企業處處長蔡文玲(中左一)等熱情與會。

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2018年突破14.5%，正式邁入高齡社會，臺灣2018年的出生人數創下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年間總人口數將轉為負成長，地方創生是當前因應少子高齡化趨勢的重要社會工程。

地方美食力 創生心動力

走 2019臺日地方創生高峰會場，即由本屆設計工作室設計的城鄉結合活力無限的主視感，和禾木空間設計的地方創生味展場吸引眾人目光。高峰會的另一大亮點，便是中衛中心精選了全臺各地的特色美味食材，與對味廚房料理實驗室設計了「地方創生味」午餐，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。

交流臺日政策 擘畫城鄉未來藍圖

高峰會上午的專題演講，由日本內閣府地方創生推進局田村計局長的分享揭開序幕。地方創生推進事務局為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、對地方政府提出之計畫進行認定以及提供相關支援政策等業務。

舌尖上的地方創生

餐 點安排包含「地方原味小點」、「地方好味便當」、「地方風味下午茶」，以系列的心細細呈現美食寶島的地方創生味。

「地方原味小點」一開胃的黑米桂圓紅豆湯，是「源天然」黑糯米、山頂社甜、東山柴燒桂圓、及丹丹紅豆於一鍋的美味暗香料理。

「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「花田喜後」胡蘿蔔豬蹄煲為甘味燉肉；「搖滾活力、野味便當」：以「黃金香雞」搖滾雞做成蔥油雞蹄。「海派富麗、鮮味便當」：精選「台江漁人」虱目魚紅燒而成；而「講話魅力、原味便當」則是選擇最新鮮自然的原味蔬食。



↑中衛發展中心總經理朱興華(中)、東海大學校長王茂駿(右)、日本一般社団法人地方創生聯盟(AIA)代表理事木下賢(左)，代表三方共同簽署臺日創生技術合作備忘錄。

地方事業開展×創生人才培育

高峰會下午的分項論壇則以「人才培育」、「地方產業經濟」為主題，聚焦研討「地方創生事業開展」與「地方創生人才培育」二項議題。

議題一「地方創生事業開展」由日本一般社団法人地方創生聯盟AIA代表理事木下賢、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方法，以及推動觀光振興的策略經驗。而日經研社永續經營研究所所長伊藤勝人、Starbrand顧問村尾隆則分別分享如何協助中小企業推動地方創生，以及建立地方品牌的策略經驗。臺灣方面則由源天然代表創辦人范逸輝以農村再生2.0觀念，談青年農民返鄉如何創出地方價值。「人才」是地方創生最不可或



↑現場提供點心、體驗地方美食力。

中衛中心 推動地方創生戰略計畫

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，肩负發展地方產業的使命感。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」轉換為「創新驅動」的模式。而地方產業往往因為微型規模、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，促進地方流動的正向循環，將是中衛未來主動推動的政策之一。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。

因此中衛去年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「政策論壇」、「人才培育」、「情報振興」、「事業化經營」等四大項工作，連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核心業務發展。

(一) 政策論壇：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，建構臺日地方創生官產學研技術合作平台，以成立「亞洲創生研究中心」為願景。

(二) 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」。課程包含實地課程、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。

(三) 情報振興：中衛也結合了臺灣、日本各領域組織和顧問組成的服務團，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，於3月發行臺灣第一本地方創生專刊《地方創生way》雜誌。

(四) 事業化經營：中衛中心也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策略，凝聚地方共識，提供地方提案的實質輔導協助。首先規劃針對花蓮富源鄉、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思。

中衛中心希望透過開展「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)」、「限界界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，為振興地方創生發展持續努力。

地方食力 共好互利

中衛中心表示，享用美食佳餚固然是令人心滿意足，但更重要的是透過本次高峰會做為展演平台，讓更多人看見臺灣各個地方富藏的特色食材，以及在地業者如何善加利用，發展成永續經營的事業模式。

地方創生重點在於建構因地制宜的「共好商業模式」，而不只是農業、製造業或是觀光單一產業的發展議題。藉由親身體驗地方滋味的良好，進而幫助對地方家鄉的期望，可謂是本次高峰會難能可貴的用心安排。

激盪創新思維 開拓地方創生way

本 次高峰會也結合了許多單位共襄盛舉，包括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辦理。

地方創生並非著眼於單一事業的成功，而是需要多方的共同努力才得以成就。中衛中心董事長謝明達表示，希望藉由本次臺灣創生高峰會，協助創生做為地方創生推進平台，號召許多有志一同為家鄉奮鬥的熱血朋友，互相激盪創新思維，為地方創生帶來新的活力與希望，迎接地方的時代到來。

《大會伴手禮提供》

新旺集裝、七星樂魚。

《點心提供》

瓜瓜園/地瓜輪片/地瓜酥條、百二歲/茶葉牛軋糖、台灣優格餅乾學校/各式餅乾、豐碩園/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/綠豆椪。

《飲品提供》

樂山咖啡/冷泡溫泉咖啡、白芽長茶作坊/包種茶、上福福/紅茶、天然旺/烏龍茶、紅烏龍茶、魚之達人/荔枝味茶、綠林食品/仙草甘茶、無思農莊/甘酒釀、萬農生/素蒸蛋、VDS/胡蘿蔔汁、合興農友/木聚梨汁、陳裕廷/果汁釀、鮮綠農業/玉米汁。

(財團法人中衛發展中心廣告)

