

**龍崎區公所結合在地總舖師，颱風豪雨開設避難收容處所後，  
即時提供熱騰騰的熱食，讓災民飲食提高撤離意願**

龍崎區地理環境屬阿里山山脈尾稜，為海拔約 80~350 公尺左右的丘陵地，由於地質特殊加上河流侵蝕沖刷，形成不少的惡地地形，全區有九成地區屬山坡地保育區，以農業為主、聚落分散，人口外流及高齡老化。面對全球氣候變遷，天然災害事件頻傳，每年防汛期開始，區公所防災夥伴及社區志工，都要隨時提高警覺，做好各項防災整備工作，對防救災工作而言，是一項責無旁貸的任務。

防災工作是全面性的，包括減災、整備、應變、復原措施及災害防救工作創新作為等，缺一不可。區長蕭琇華對防救災工作的重視與要求，時時叮嚀公所同仁針對民眾的防災工作整備方面，包括疏散撤離、避難收容處所整備、民間志工招募、救災物資整備及避難收容演練等，都要隨時盤點準備充分充足。就災民收容安置整備部分，每年固定辦理避難收容處所開設演練，邀請社區居民、防災志工及民間團體共同參與，主要目的是使民眾熟悉災害撤離時，規劃避難的收容所位置及接受安置時收容所現場所提供的服務內容，以增進民眾防災避難的正確觀念及增加志工服務訓練的機會，進而讓民眾於災害發生時能迅速依照公所的緊急疏散作業，配合撤離至安全的避難收容處所，避免因災害而造成損失，共同做好防災工作確保自身的身體、生命、財產安全。

防災工作沒有最好，只有更好，防災優於救災、有備無患，因此本區針對災民收容方面也極力強化軟硬體設備，除了規劃避開災害潛勢區的安全避難收容處所外，安置於收容所災民的用餐需求也相當重視。收容所物資整備是為了於避難收容處所開設時，提供避難的災民可以安心使用無虞，其中包括吃的、用的、住的，尤其是吃的方面，最基本的泡麵、便當是必備的選項。

區長蕭琇華有感於本區人口老化嚴重，青壯年人口因為工作關係外移常住外地，老年人因居住習慣多留在本地未隨子女同住，可想而

知當颱風豪雨發生時，如緊急狀況必須疏散撤離時，老人家首當其衝，因安全考量必須住進避難收容處所的老人家會佔大多數，此時如果能提供現煮熱食定可以安撫老人家的心靈，蕭區長為了照顧被安排到收容所避難的災民可以有熱食享用，儘管本區地處偏遠資源匱乏，仍努力發掘地方資源強化物資整備能量。

為了讓避難收容處所的災民飲食無憂及溫暖災民的心理，療癒低落情緒，參考慈濟提供現煮熱食的做法，在盤點本區的外燴宴席團及具廚師資格的區民後，在蕭區長極力邀約下，促成了龍崎區公所與總舖師公私協力防災合作模式，簽訂「臺南市龍崎區救災供應收容災民熱食支援協定書」，確保避難收容處所開設後，收容災民餐餐都有現煮的熱食可以食用，不再僅是吃泡麵或冷掉的便當。「龍崎采竹、幸福滿足」是本區努力營造的生活品質目標，希望這個目標能延伸至避難收容處所，讓安置的災民感同身受幸福的感覺。

本所於106年12月20日召開106年度下半年災害防救會報時，邀請與本區6位總舖師雙方簽訂「臺南市龍崎區救災供應收容災民熱食支援協定書」儀式，由臺南市政府災害防救辦公室參議侯俊彥見證，侯參議對於龍崎區公所這項有創新和讓災民有感的作為，表示肯定，應該是全國的創舉，同時對於轄內龍崎總舖師的愛心及熱心加入防災工作，大表稱讚，防災工作就是要大家攜手同心合作，一起守護家園，能即時提供災民每餐都有熱騰騰的熱食，非常符合人性化的關懷，可以提高災民疏散撤離的意願，降低風險。

參與本次簽約的6位總舖師：盧正治(寶味珍創意料理團隊總廚)、黃月嬌(阿輝土雞城負責人)、黃永順(山海珍宴席團總廚)、盧正校(寶味珍創意料理團隊主廚)、林欽城(牛埔泥岩教學園區土雞城總廚)及林昆宗(美香宴席總舖師)，感謝每位廚師熱心積極參與，攜手加入本區的防災陣容，願意盡一己之力為鄉親服務，成為公私攜手合作模式的典範。(龍崎區公所 李雪昭)

