

## 打造香港文旅新格局

國家「十五五」規劃提出「推進文旅深度融合」，以「以文塑旅、以旅彰文」為方針。這一方向，既是國家文旅發展的戰略部署，亦為香港指明了產業升級的路徑。筆者認為，香港落實文旅融合的最佳切入點，便是以飲食為主軸，結合本地漁農業優勢，構建「旅遊、飲食、漁農」三環互補的產業生態，讓這三個長期各自發展的領域形成合力。

剛剛過去的五一黃金周，訪港旅客共約 119 萬人次，較去年同期上升 8%，其中內地旅客達 101 萬人次，按年升 10%，旅遊消費氣氛熾熱，再次印證香港旅遊業復甦勢頭持續強勁。去年全年訪港旅客接近 5000 萬人次，政府預計今年全年將達 5380 萬人次，按年增長約 8%。旅客來港，為何而來？香港獨特的中西交匯飲食文化是吸引力之一，旅發局今年初推出的「香港好味」美食指南，正是看準這個方向。

香港素有「美食天堂」美譽，從大江南北不同菜系、到世界各地美食佳餚，甚至是中西街頭小吃都能夠在這裏品嚐得到，美食體系獨樹一幟；香港長期位列全球穆斯林友善旅遊目的地前列，更具備開拓高端國際客源的有利條件。推動「旅遊 + 飲食」跨界融合，將有助刷亮香港「美食天堂」的金字招牌。

談飲食，不能不談食材。在地鮮活食材，是香港飲食文化的根基，亦是本地漁農業最實在的貢獻。本地漁農業不僅供應優質安全的鮮活食材，更透過「農+樂」、「漁+樂」計劃積極發展休閒觀光，致力發展深度生態旅遊。目前，全港逾百間「農+樂」農場及近六十間「漁+樂」漁場，休閒漁農觀光的產業基礎已日趨成熟。此外，漁護署將於年中推出全新的本地漁農產品統一新品牌，配合認證、檢測及溯源機制，統一產品標準，有效解決業界長期面對的產品零散、辨識度不足等困境。業界大可把握這個政策良機，依託本地食材新鮮、優質、安全的優勢，研發主題菜式與季節餐單，塑造專屬香港的在地風味，讓本地漁農產品走進餐飲市場、走入旅客視野。

#### 跨界融合激活經濟動能

不過，目前本地漁農觀光體驗的模式較為單一，多以參觀、採摘、垂釣等基礎項目為主，普遍缺乏餐飲配套、文化互動與主題活動，難以釋放郊野旅遊的消費潛力。旅客到訪漁場，往往限於拍照打卡，淺嘗即止，既未能深入體驗在地文化，業界亦難以從中獲得相應的經濟回報。

筆者建議，由旅遊相關部門主動牽頭，推動休閒漁農場與餐飲業及旅行社跨界合作，增設美食工作坊、主題餐會、漁農文化體驗等多元項目，將單純的郊野觀光升級為集生態遊賞、文化體驗、美食品嘗於一體的「一站式」深度旅遊服務。同

時，配合牌照優化、數碼轉型及食材供應鏈升級等配套扶持，令漁農業真正走向品牌化、旅遊化、年輕化發展，創造多元就業機遇。這樣的安排，既是落實「無處不旅遊」理念，亦能讓旅客留下一個真實、立體、有溫度的香港印象。

「旅遊、飲食、漁農」三種產業互補共生，潛力龐大，且對接「十五五」規劃和香港自身發展所需。以品牌賦能漁農、以美食升級旅遊、以跨界融合激活經濟動能，是推動產業持續升級、穩固香港「美食天堂」及區域頂級文旅樞紐地位的重要方向。

漁農業是香港飲食文化的根脈，是在地生態的守護者，亦是說好香港故事的獨特資源。只要產業之間的壁壘打通，政策之間的協同做實，「旅遊、飲食、漁農」三環共生的文旅新格局，指日可待。