



第二屆「識水嘉年華」登陸海洋公園 以多款互動遊戲喚醒市民關注水資源可持續發展

「賽馬會惜水·識河計劃」今天於香港海洋公園海濱樂園廣場舉行第二屆「識水嘉年華」開幕禮。「識水嘉年華」是本地首個以「識水」為主題的大型公眾教育活動，本屆由「賽馬會惜水·識河計劃」聯同香港海洋公園於2019年4月19日至5月1日舉辦，旨在喚醒市民關注本地水資源可持續發展，並與公眾一同慶祝聯合國訂定的「世界水資源日」。嘉年華今年首度登陸主題樂園，與香港海洋公園的「親親動物月」2019活動合作，預期吸引超過100,000名公眾參加。

每年3月22日為聯合國定立的「世界水資源日」(World Water Day)，旨在推動公眾對保護水資源的認識，為一個全球性慶祝水資源價值的日子。為響應聯合國呼籲，繼上月推出的「識水惜食校園」活動及「惜水號」電車啟航禮，「賽馬會惜水·識河計劃」為市民呈獻「識水嘉年華」，希望透過多媒體互動遊戲及展覽，與市民分享水資源可持續性的重要信息。

馬會位列全球十大慈善捐助機構，一直積極支持環保工作，並透過創新思維，與各界攜手促進社會的可持續發展。為了鼓勵香港市民節約用水，馬會於2016年捐助逾1,400萬港元，支持香港大學推行為期三年的「賽馬會惜水·識河計劃」，通過創新易明的方法推廣環保意識。

「識水嘉年華」的開幕禮由香港特別行政區水務署署長黃仲良太平紳士、香港賽馬會慈善事務高級經理(體育及環保)鄧詠茵小姐、香港海洋公園董事局副主席劉鳴煒太平紳士及香港大學社會科學學院院長夏偉立教授揭開序幕。

嘉年華透過多款新穎及原創的多媒體互動遊戲及展覽，讓參加者了解水足跡概念及本地河流的多種價值，藉此關注節約用水及香港水資源可持續發展的重要性。最受歡迎的遊戲首推場中大型電子屏幕顯示的「色水·飾河」3D互動河流繪畫創作，遊戲透過多媒體技術讓參加者繪畫的河流動植物瞬間活現於屏幕上，從中了解河流的生物多樣性及多種價值。AR智能沙箱及漁夫體驗等親子遊戲亦讓公眾從玩樂中了解到河道的知識及河流保育的意義。此外，計劃首次推出自行研發的「互動河流探索之旅」，為本地首次打造出以香港河流生境為基礎的「數碼河流」，讓大眾透過互動體驗，一同遊歷由上游源頭至河口淺灘，了解河流及河畔生態、文化及保育設計等特色景觀，從而認識河流的多重價值。

活動亦為公眾送上多項全新富趣味又具知識性的互動水足跡多媒體遊戲，當中更加入AR技術及計劃研發的全港首個水足跡計算器應用程式，讓公眾更易掌握水足跡的概念，明白到我們日常生活中所消耗如此大量隱藏的水量，方便大眾明白及家長更易教懂下一代珍惜水資源的概念。嘉年華向市民傳遞有關水足跡及水資源多種價值的實證為本知識，亦正好落實了海洋公園剛剛與香港大學簽署的合作備忘錄，加強雙方在創新教育及研究方面的合作。大學及計劃將會繼續發揮創意，結合實證為本的學術及研究知識，深入淺出向社會推廣水資源可持續發展的重要。

「賽馬會惜水·識河計劃」簡介

「賽馬會惜水·識河計劃」(計劃)是一項為期三年由香港賽馬會慈善信託基金捐助逾港幣一千四百七十萬元,支持香港大學社會科學學院於2016年推行的項目,旨在結合跨專業界別的力量,將公眾與本地的河流重新連繫,加強市民對水資源多重價值的認識,同時透過推廣水足跡這種嶄新及循證為本的概念,了解消費習慣對本地及不同地方水資源的影響,從而促進市民認識及關注節約用水及香港水資源可持續發展的重要性。

傳媒查詢:請聯絡

LOCUS Communications 盧子文小姐 (電話: 9560-1518 / 電郵: claudialo@locuscomm.com)

LOCUS Communications 布雅詩小姐 (電話: 6030-9998 / 電郵: lavenderpo@locuscomm.com)

香港大學社會科學學院范溢雄先生 (電話: 97010777 / 電郵: yhfan@hku.hk)

2019年4月16日

~完~

活動照片

(高清相片可於網頁 http://www.socsc.hku.hk/jcwise/funfest/press_release/album/index.html 下載)



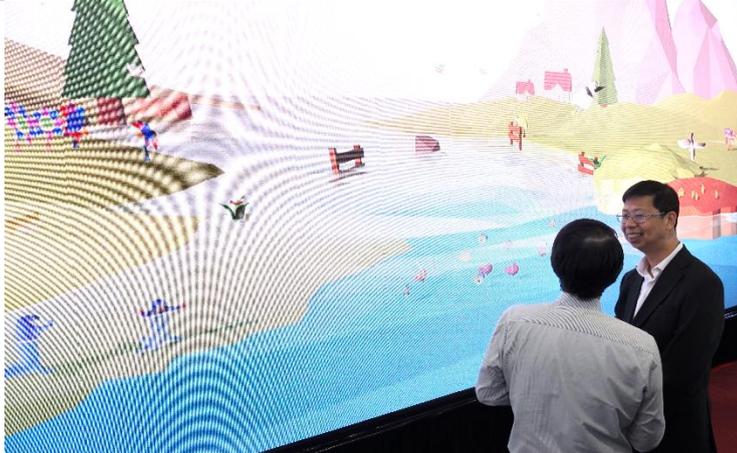
「識水嘉年華」開幕禮主禮嘉賓(左起)「賽馬會惜水·識河計劃」項目總監李煜紹博士、香港賽馬會慈善事務高級經理(體育及環保)鄧詠茵小姐、香港特別行政區水務署署長黃仲良太平紳士、香港大學社會科學學院院長夏偉立教授、香港海洋公園董事局副主席劉鳴煒太平紳士及「賽馬會惜水·識河計劃」項目總監吳祖南博士。



公眾親身體驗「互動河流探索之旅」,遊歷全港首條由上游源頭至河口淺灘的「數碼河流」,了解河畔生態、文化及保育設計等特色景觀。



「漁夫體驗遊戲」請來本地漁民親身教授捕魚技巧。



嘉賓一同為嘉年華的「色水·飾河」3D 互動河流添上色彩。



參加者正以平版電腦的 AR 技術了解常見食材及本地特色美食的水足跡。