

本場舉辦

臺東原鄉部落創意風味餐競賽

活動用部落食材帶動區域樂活農業發展

為推廣原住民族飲食文化特色，並透過部落美食的研發，帶動區域樂活農業發展，本場於112年9月27日(星期三)上午9時，假財團法人東區職業訓練中心舉辦「臺東原鄉部落創意風味餐競賽」活動，來自臺東縣部落業者、田媽媽班與家政班等共10組選手參與競技。

本次計畫以「小米」做為競賽主題，同時搭配其它原民傳統食材，尤以部落生產者為佳，選手們需於2小時內完成8人份料理，包含1道主食、1道招牌菜、2種配菜與1湯及1飲品。

陳信言場長表示，非常感謝選手們踴躍參加這場難得的競賽，要在指定時間內烹調出色香味俱全的餐點，相當具有挑戰性；本場秉持「原生特色、早熟豐產、有機樂活」的三大核心技術，積極促進原鄉特色作物六級化產業發展，此次規劃部落創意風味餐競賽，即是期望運用原鄉部落食材，創造經濟效益，同時增加部落休閒農遊訪客用餐之選擇，帶動新商機，並發展具地方特色的休閒農業。

本次競賽活動邀請評審包括林業及自然保育署臺東分署吳昌祐分署長、國立臺東大學陳美芬副教授、國立臺東專科學校鄒慧芬副教

授、都蘭文創園區翁代吉執行長，及中國時報蔡旻妤記者。參賽選手們在2小時緊湊的時間內，紛紛製作出別具巧思的美味餐點，搭配獨特的故事情境，成品皆令人垂涎三尺。經5位評審品評後，最後由Qapu lu咖啡餐坊奪得冠軍殊榮。本次競賽其他名次依序如下，第二名為部落沃客工作室、卜拉米喇响小棧；第三名為新興家政班-慶豐部落、米國學校田媽媽餐廳及池農田媽媽養生美食餐坊；其餘組別為小米學堂、太麻里地區農會雜糧產銷班第三班多良社區發展協會龍a商店、主恩啾姑姑工作坊、走一趟布農孩子的遊樂場皆獲創意獎。

為推廣原鄉特色料理並活絡部落休閒觀光，本場將彙整本次競賽活動參賽作品，拍攝並編輯印製成專刊，提供休閒農場、民宿與餐飲業者及一般消費者運用與推廣，以帶動轄區樂活產業發展。



冠軍隊伍與場長合影



冠軍料理展示