

展現原住民飲食文化與野菜創意

本場舉辦「臺東原鄉部落創意風味餐競賽」活動

文、圖 / 吳菁菁

本場於9月27日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」，活動吸引來自臺東縣部落餐飲業者、田媽媽班及家政班等10組隊伍參加。本次以「野菜」做為主題，各組經過兩小時的努力，均完美呈現拿手菜餚。

本場場長陳信言表示，隨著部落旅遊的興起，野菜料理已成為部落飲食文化體驗中的重要亮點之一。透過此次規劃部落創意風味餐競賽，希望參賽者能以創新的料理詮釋原住民飲食文化外，也期望能提升餐飲業者對在地食材的重視與應用。本次活動評審特別邀請學界與業界多位專家，包括國立臺東大學副教授陳美芬、臺東縣衛生局營養師陳依婷、臺東

桂田喜來登酒店行政副總主廚江昆松、都蘭文創園區執行長翁代吉及東台有線電視記者陳季林。評分項目涵蓋野菜的使用情況、原住民傳統食材的比例、性價比及擺盤設計、食譜及野菜的撰寫與場地布置，以及是否符合健康原則。參賽作品如果結

合當地農業遊程，還可獲得額外的加分。此外，本次料理競賽規定每組參賽選手至少1名需具備餐飲類丙級相關證照，以確保參賽作品的餐飲衛生與安全。經5位評審品評後，最後由少妮媠手工烘焙坊奪得金獎殊榮。本次競賽其他名次依序如下，銀獎為卜拉米喇响小棧、金剛好便當；銅獎為夢馨羽家政班、多良社區發展協會-龍a餐飲及原始角落部落廚房；其餘組別為布拉谷果菜生產合作社、新興家政班慶豐部落、池農養生美食餐坊及成農花田餐坊皆獲創意獎。陳場長對所有參賽選手的熱情參與表達感謝，並恭賀得獎隊伍於本次比賽中精彩表現。



參賽隊伍大合影



冠軍料理展示