

臺東區野餐盒競賽實施計畫

一、目的：

- (一) 推動在地特色飲食文化，強化在地食材應用
- (二) 研發地方美食，帶動轄區有機休閒農業發展

二、辦理單位：

- (一) 主辦機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場
- (二) 協辦機關：國立臺東專科學校、臺東縣農會

三、時間：105 年 6 月 22 日（星期三）上午 9 時至下午 2 點

四、地點：國立臺東專科學校餐旅管理科西餐教室 1 樓及烘焙教室 2 樓

五、參加對象：各鄉鎮公所及農會家政班班員、田媽媽經營班及發展班、餐飲業者、休閒農漁園區景點等合法經營者及家政相關類科學生。

六、競賽辦法：

- (一) 本計畫以「野餐盒」作為競賽主題。每組餐盒內需包含 3 種點心與 1 種飲料。

1. 競賽所使用之有機食材包含洛神葵、小米、樹豆、臺灣藜，及赤道櫻草、白花馬齒莧及巴參菜等共計 7 種。其中洛神葵、小米、樹豆、臺灣藜 4 種食材至少需擇 2 種應用，赤道櫻草、白花馬齒莧、巴參菜至少需擇 1 種應用。其他搭配食材自行採買應用。
2. 需製作出 3 種點心及冷(或熱)飲料 1 種，並以 1 人份之野餐盒呈現，其中 1 種點心(或飲品)可自選其他食材製作，以彈性創作空間。
3. 野餐盒以定價 200 元來設計內容。

- (二) 報名參賽人數，每組人數 2 人，共計 12 組，報名額滿為止。

- (三) 參賽者需至本場網站首頁(<http://www.ttdares.gov.tw/>)點選最新消息下載報名相關表格(附件一)，填寫完整後需於 5 月 31 日(星期二)前傳真至 089-338713 予農業推廣課吳副研究員菁菁，使得完成報名手續。
- (四) 參賽隊伍由本計畫每組補助 4,000 元，用以相關搭配食材如肉、海鮮、調味料、杯、盤，及其他盤飾消耗品等採買費用。
- (五) 參賽者需為製作之野餐盒命名及撰寫一篇約 200 字之故事，另需詳填食譜內容，包括材料及做法等，格式請上本場網站首頁(<http://www.ttdares.gov.tw/>)點選 最近消息下載相關表格填寫(附件二)。請將食譜及故事電子檔燒錄成光碟，於參賽當日繳交光碟及書面資料供評審評比。
- (六) 競賽時間為 2 小時，參賽作品需於現場製作完成，原物料以現場處理為原則，除樹豆、洛神葵外，其他材料不得事前處理。每道點心及飲品需製備 5 組，其中 1 組供作展示，1 組供主辦單位拍攝用，分別由主辦單位提供餐盒裝盛。其他 3 組由主辦單位提供小盤子或小碗分別盛裝 3 道點心及飲品，1 組供拍攝用。另 2 組供評審品嚐評比。競賽當日參賽者於評比時需現場以三分鐘時間解說自己的作品。
- (七) 7 種主食材由主辦單位於競賽前 2 周提供各 3 斤試做用，競賽當天另外再提供赤道櫻草、白花馬齒莧、巴參菜各 1 斤備用。參賽者競賽當天須自行準備烹調器具與調味料。附競賽現場所提供相關設備如附件三，請參考。
- (八) 得獎之作品將由本場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，推動轄區樂活產業發展。

七、評分標準：

1 種點心(或飲品)可自選在地食材，其他需為指定食材(自選	30%
-------------------------------	-----

食材需標示產地、生產者/農家)	
健康 (1.官能品評含色香味；2.符合低糖、低油、低鹽三低原則)	20%
CP 值(符合或超值)	20%
食譜及故事撰寫，含野餐盒內容物擺放設計是否符合用餐者/ 情境所設計 (例如季節性、節慶、蜜月、家人、朋友...)	15%
現場解說、場地布置	15%

八、評審：聘請有關專家 3 位擔任，依評分標準考評參賽作品。

九、錄取名次及獎勵標準：

第一名 1 組，第二名 2 組，第三名 3 組，創意獎 6 組

第一名 10,000 元 ×1 組

第二名 8,000 元 ×2 組

第三名 5,000 元 ×3 組

創意獎 2,000 元 ×6 組

十、本項活動為推廣在地特色飲食文化，並活絡地方農村觀光休閒產業，所有參賽作品應無條件授權本場拍攝、刊出及推廣應用（授權書格式詳如附件四）。