



全國A Bai風味餐 競賽成績揭曉

全國A Bai風味餐競賽於11月28日上午在臺東區農業改良場（以下簡稱臺東場）區域教學中心熱烈舉行，各入圍競賽隊伍卯足全力希望能獲得第一名。在競爭激烈的情況下，五位專業評審考量視覺、味覺、未來推廣時大眾接受程度，以及能兼顧保有原住民傳統文化元素的情況，由太麻里地區農會輔導的拉勞蘭工坊林美惠和葉秋妹組成的隊伍奪得最後冠軍。

這次參加競賽的隊伍共有26隊，經第一階段評審後有20隊晉級入圍名單，各參賽隊伍將「A Bai風味餐」5道菜餚布置在60cm×180cm的獨立展示桌面上，呈現入選完整作品，並由臺東場聘請臺東大學生命科學系教授劉炯錫、臺東專科學校餐旅管理科副教授鄒慧芬、臺南科技大學餐飲系助理教授馮良榮、屏東科技大學餐旅管理系助理教授陳文東、臺南大飯店經理鄭博文五位評審，針對好看、好吃、符合大眾口味和兼顧保有原住民傳統文化元素等決定各隊優勝成績。

優勝名單，冠軍太麻里地區農會林美惠和葉秋妹；亞軍太麻里地區農會林治明和張志祥、臺東縣農會賴新豐和方



耀輝；季軍花蓮新秀農會劉玲靜和王素貞、臺東專校郭秋勳和蘇安弘；殿軍成功鎮農會吳玉英和王昭英、臺東地區農會豐年家政班秘秀琴和莊蜜、太麻里地區農會林文淵和林賢美。

獲得冠軍的林美惠和葉秋妹和領隊太麻里地區農會家政指導員劉佩英高興得流下眼淚，認為這幾天的努力將祈納福、過貓手捲、小米酒釀烤肉和樹豆排骨羊奶湯等五道美食組合推出，終於獲得肯定。拉勞蘭在排灣族語是豐饒之地，希望未來能夠將這項保有原住民傳統文化元素的地方美食，持續推廣讓更多人品嚐。

劉佩英指導員說，林美惠和葉秋妹在參加農會舉行的活動時，也曾經推出相關的排灣族美食，因為吃起來符合現代人的輕食口味，又保有原住民的風味與文化元素，所以這次特別鼓勵他們組隊參賽；看到其他隊伍也都盡心準備，能夠獲得冠軍真的是出乎意料之外，未來該農會將秉持這項榮譽，持續將原住民風味美食推廣出去。