



臺東縣擁有優美的風景，得天獨厚的高山、縱谷、平原及海岸，離島珍貴的人文景觀、及國際馳名的溫泉等自然資源；縣內有7個原住民族群，也讓臺東成為原住民文化最豐富多元的地區。另臺東縣幅員遼闊，農作物特色少量多樣化，加上二分之一以上的勞動人口從事農業，使臺東縣成為一適合發展休閒農業及觀光產業的地方。又當前的農業政策是基於健康、效率、永續經營的施政理念，並以健康、卓越及樂活農業三大主軸，推動「精緻農業健康卓越方案」。其中健康及樂活主軸，是以農產品的安全驗證，規劃農業深度旅遊與研發精品伴手禮，並兼具產業文化與鄉土風情方式加強行銷，來強化精緻農業發展並活絡觀光及文創產業。

本(98)年8月8日莫拉克颱風來襲，造成臺東縣境內嚴重的農業災害損失，對農業生產、農民生活及農村生態環境影響甚大。本場為了協助莫拉克颱風受災地區重建，配合行政院農業委員會「莫拉克風災產業專案計畫」，組成災區技術服務團，負責提供農業重建技術輔導及專業諮詢服務。為提振災區原住民相關產業，發揚其飲食文化及特色風味美食，促進臺東地區休閒觀光產業，特別辦理「全國A Bai風味餐競賽暨藝品展售—走過風災，關懷原民產業」活動，邀請臺東縣原住民休閒事業發展協會、永續發展學會及本縣各級農會協助，內容除安排舞臺表演節目，包括9公尺A Bai長龍展、原住民族服飾走秀、「杵音文化藝術團」原住民歌舞表演、「臺東專科學校」原住民舞蹈團表演、「北原山貓」說說唱唱、「廣原國小」八部合音、「旮瓦樂團」竹製樂器演奏等外，亦辦理全國A Bai風味餐競賽，希望讓原住民傳統的小米、臺灣藜、樹豆等食材，透過美食餐飲的結合，發展成特色產業，對臺東縣積極發展觀光事業有加分的作用。

這次競賽活動，共有26組競賽隊伍參與，經第一階段評審後有20組獲得晉級。於活動當天，各晉級競賽隊伍均卯足全力，無論在餐飲美食、器皿利用和布置，以及所穿著的服飾等都是嘔心瀝血之作。評審委員則邀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等專家學者。針對風味餐的視覺、味覺、符合大眾口味、環保及原住民傳統文化等元素作為評分重點。最後由太麻里地區農會領軍的拉勞蘭工坊林美惠和葉秋妹獲得冠軍。本食譜將優勝選手的作品編輯成冊，可提供餐飲、休閒農場、民宿業者及一般消費者參考與運用，希望大家能夠讓這種「用心」於原住民風味餐的精神持續延續下去，爭取更多遊客與消費者的肯定。

本食譜由本場農業推廣課精心策劃，並承各參賽團隊編撰「食材故事」，內容包含原住民耆老說故事、古老不可考的傳說、原住民朋友樂觀生活的態度，讓讀者能細細品嘗每道美味料理背後動人故事，對於編輯人員發揮創意與辛苦工作，特此一併致謝，並祈各界不吝賜教。



行政院農業委員會
臺東區農業改良場

場長 黃德易 謹識

九十八年十二月

