



池上飯包使用在地池上米製作及木盒裝盛為最大特色之一。

池上飯包的起源

第一代的池上飯包是用月桃葉包成的飯糰

圖片來源：池上飯包文化故事館



池上便當是池上鄉的特色美食之一，而傳統池上便當的重要特色，在於一定使用當地池上米製作及木盒裝盛，絕對不使湯湯水水造成享用之困擾。

為了顧及外出工作人的辛苦，也為了省去外出工作人準備便當的時間，早期池上飯包是在月台以叫賣的方式販售，而販賣型式是極為簡單的農村文化特色便當，第一代的池上飯包，是用月桃葉包成的飯糰，配菜有魯肉、黃菜頭、烤肉乾、豬肝、瘦肉片、一小塊蛋餅、小蝦和麵粉油炸成的炸蝦餅及梅子，後來改用木片盒裝飯，成為今日所廣為人知的池上便當。

如今隨處可見使用池上米製作飯包的店面，並有各式不同的菜色任民眾挑選，但最讓人難以忘懷的還是池上傳統的招牌便當，特別推薦來花東縱谷旅遊的遊客，到池上的時候別忘了停下腳步，品嚐一下傳統美味的池上便當，一定會讓您回味無窮。



池上飯包文化故事館



池上火車站依舊可見便當叫賣的畫面