

序

為推廣原住民族飲食文化特色，帶動區域樂活農業發展，本場於 112 年 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，規劃以「小米」為主題食材，連結部落故事元素與在地農業遊程，期望為臺東部落產業注入創新活力，創造農業生態旅遊的多元價值。

聯合國農糧組織 FAO (Food and Agriculture Organization) 將 2023 年訂為「國際小米年 (International Year of Millets, IYM)」，目的為呼籲各國重視小米並因應氣候變遷衝擊的潛力糧食作物，提升對小米營養和健康的關注。有鑑於響應此一議題，本場特辦理「臺東原鄉部落創意風味餐競賽」活動。本次競賽指定參賽者以小米及搭配其它原民在地傳統食材，製作 1 道主食、1 道招牌菜、2 種配菜與 1 湯及 1 飲品，打造富涵臺東原住民特色與符合議題的部落創意風味餐點。參賽者須 2 小時內完成製作，相當具有挑戰性。競賽共計 10 組選手報名，包括 Qapulu 咖啡餐坊、部落沃客工作室、卜拉米喇响小棧、小米學堂、龍 a 商店、啾姑姑工作坊、走一趟布農孩子的遊樂場外，還有米國學校田媽媽餐廳、池農田媽媽養生美食餐坊及慶豐部落新興家政班等烹飪高手同場競技，也完成 10 組色、香、味俱足的風味餐料理。

本次活動結合創意、故事性與在地性等元素，展現臺東多元族群文化及參賽者無限創意的烹飪技巧，有助於提升國內民眾對於小米營養價值的認識，而藉由創意巧思激盪下的部落創意風味餐，相信更可助益業者對於菜色獨特性豐富度，擴增遊客用餐選擇。本書將得獎作品彙編成冊，提供各休閒農場、民宿、餐飲業者及消費者參考，期望能更廣泛地推廣與應用臺東原鄉部落傳統食材，透過小米為主題的食譜，讓各界看見臺東在永續發展議題方面的實踐與成果。

農 業 部
臺東區農業改良場

場長 陳信言 謹識

113 年 1 月