



## ◇ 緣 起 ◇

近年來，臺東興起部落農業旅遊風潮，農遊業者積極將食材旅行規劃為農業旅遊的主題，例如特色食材小米、紅藜、樹豆、洛神葵等，讓遊客透過親自拜訪方式，品嚐部落小農所生產的食材及精心烹製的創意餐點，真實體驗部落傳統農耕知識與飲食文化的魅力。這些創意料理不僅代表美食上的饗宴，也是人與土地間深厚情感的連結，將部落特色食材所散發的濃厚土地氣息呈現於美食中，帶領遊客進入一場身、心、味覺的感官旅程。遊客透過參與及體驗，不僅味蕾能享受道地的部落料理，也能領略臺東這片土地獨特生命力和豐富的文化底蘊。

本場為因應 2023 國際小米年，特別辦理「臺東原鄉部落創意風味餐競賽」活動，並將小米列為主要食材。小米為臺東原住民族重要主食及特色雜糧作物，不僅擁有多元豐富的地方品系，更是珍貴的文化資源，在許多歲時祭儀中，扮演著重要角色，亦為祭典中的神聖物品，與原住民族的生活緊密相連。小米經過脫粒精白後，可被運用於烹飪飯菜、煮粥、釀酒、製醋、製糖、糕餅點心等用途，如排灣族傳統美食祈納福（Cinavu）即極具特色。而小米的營養價值高於一般穀類，含有維生素 A、B1、B2、B6、B12 和 E 等，以及少量的硒素，長期食用有助於健康維護，被視為極具營養價值的穀物食材。本場藉由料理競賽，希望鼓勵業者多多運用小米及其他特色食材，透過美食餐點烹調，行銷臺東樂活產業，進而帶動區域休閒農業發展。

在此特別感謝部落業者熱情參與「臺東原鄉部落創意風味餐競賽」活動，利用部落創意料理競賽交流機會，共同行銷與推廣優質食材，期待讓更多人認識並品味臺東的美好。

