

序

隨著部落旅遊成為國人深度旅行的熱門選擇，原住民部落的飲食文化也成為旅客體驗當地風土人情的重要環節。其中，野菜作為原民生活中不可或缺的一部分，更是展現部落飲食特色的焦點。為推廣部落飲食文化與野菜應用，本場於 113 年 9 月 27 日，在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」，藉此促進原鄉部落農產業發展，並推動在地經營的永續價值。

本次競賽以「野菜」為主題，邀請臺東縣各鄉鎮之部落餐飲業者、田媽媽班及家政班參賽，參賽隊伍包含卜拉米喇晌小棧、少妮嬌手工烘焙坊、夢馨羽家政班、原始角落部落廚房、多良社區發展協會 - 龍 a 餐飲、布拉谷果菜生產合作社、新興家政班 - 慶豐部落、池農養生美食餐坊、成農花田餐坊及金剛好便當。參賽隊伍需製作 7 人份完整料理，包含 1 道主食、1 道招牌菜、2 道配菜、1 道湯品及 1 種飲品，並以「野菜」為創作核心，融入在地特色食材與部落文化，展現傳統與創新的完美結合。

競賽中，參賽隊伍充分發揮創意，將野菜從傳統印象中的「野味」轉化為適合日常餐桌的佳餚，不僅提升其飲食價值，也展現部落料理的多元可能。各隊伍在講究風味的同時，也細心設計擺盤，讓料理在視覺與味覺上皆令人驚艷。

感謝所有參賽隊伍的投入與努力，透過創意與巧思，展現了原鄉部落的飲食魅力。本場亦將競賽作品彙編成專書，紀錄製作過程與創作理念，期盼能成為推廣部落飲食文化的重要參考。最後特別感謝臺東縣衛生局專業協助，由社區營養推廣中心營養師計算各道料理的熱量與營養成分，使本次競賽成果更具實用性，為推廣部落飲食文化提供更完整資訊。



農業部
臺東區農業改良場 場長 陳信言 謹識

114 年 7 月