



吃出特色，吃出健康

2000年台北國際食品展隆重登場

文 / 王瑞禎

圖 / 王瑞禎·歐美月

一年一度的台北國際食品展，6月15日在台北世貿中心開幕，展期為6月15-18日。本屆食品展是由行政院農業委員會委請中華民國對外貿易發展協會主辦，台北世界貿易中心贊助。

開幕典禮在澳洲爵士樂團輕鬆愉快的樂聲中揭開。中華民國對外貿易發展協會許副董事長柯生首先在致詞時表示，由於台灣加入世界貿易組織(WTO)在即，今年參展的外國廠商有171家，佔了整體廠商總數560家的三分之一，大大地提高了本次食品展的國際性。國外廠商共以十個不同的國家館強力推介各類生鮮、加工、酒類商品，全力向台灣消費者促銷其農漁特產品。當然，國內各廠商亦不甘示弱，如桂冠、統一、台糖、味全、新東陽等均以極大

的攤位展示其商品，使本展在熱鬧中也充滿競爭氣氛。

新上任的行政院農業委員會陳主任委員希煌指出，在貿易自由化之世界潮流下，未來國內外農產食品市場將更加開放，市場競爭將更加激烈，因此國內外各大食品廠商、業者、進出口貿易商、甚至生產者及消費者，均十分重視國際食品展這項活動。

陳主委希煌特別提到，本次在台灣館的展示中，規劃以「台灣味、人間味」為主題，充分整合了台灣省農會、中央畜產會及中華民國冷凍食品發展協會等單位，積極建立優良食品認證標章與品牌形象，並強化我國農、漁、畜產品的競爭力與行銷網路。展覽現場除展出高達700餘項產品，並以試吃活動及烹飪



農委會陳主委以我國最高農業首長的身分，出席國際食品展開幕典禮並致詞

美食專家現場示範的方式，充分達到宣傳與寓教於樂的目的。

國寶級拉麵大師、任職於來來飯店的張師傅精彩的拉麵表演也吸引了不少觀眾的圍觀，用重達7公斤的麵糰，以手工方式輕鬆地拉扯出1萬6千384根麵

條，麵條柔細到甚至可以穿過一般縫紉用的繡花針，使觀眾驚嘆聲不絕。張師傅的表演不但已打破世界紀錄，更為開幕典禮帶來空前的高潮。

繞行參觀全場，只要稍加留意，不難發現本次的食品展也十足地反應出當前社會大眾的飲食趨勢和食

品消費流行軌跡。比方說，近年來因葡萄酒市場略有衰退的現象，酒的參展數量便明顯減少；另一方面，因咖啡當紅，中美洲5國之國家館便以咖啡為展出主題。此外，健康概念日益受到重視，今年食品展首度將素食成立專區，一



食品開幕典禮當天，陳主委在與會貴賓陪同下參觀各國展出的攤位



「龍年行大運」裝飾著綜合水果的吉祥物充滿喜慶與歡樂

一 呈現素食多元之風貌；有機食品與原料素材也都來台爭取商機，如美國西部農協帶來五穀雜糧、油品等，讓有意生產有機食品之廠商，更容易找到充足的原料。

還有，受到現今都會人口生活忙碌、普遍依賴外食及無暇認真烹調的影響，各種調味醬、方便醬、及冷凍調理食品等都紛紛出籠，以為家庭煮婦（夫）分勞。如餃子醬、日式涮涮醬及醬油露，還有烤鰻汁、泡菜沾醬、滷味汁及大骨汁等各種方便醬。擅用這些調味醬不但可縮短烹調熬煮時間，亦可增加料理食品的美味。

在相關活動方面，展期中舉辦多場

研討會，如以「21世紀有機產業之趨勢」、「乳酸菌發酵大豆產品的保健機能」等主題作學術研討。展場中除設有舞台區提供參展廠商利用外，展場內亦設有買主洽談區、餐飲休息區等供買主與參觀者使用。

本屆台北國際食品展內容非常豐富，

有得看、有得吃、還有得玩。美食料理的示範表演讓大家大開眼界，也趁機學上幾招；趣味遊戲讓大家動手動嘴又動腦，贏家還可帶份禮物回府，不論是業者、買主或參觀的民衆都收穫豐盛，絕對不會空手而回！



食品展現場有來自各大飯店的名廚示範精湛的廚藝