

推廣國產梅 農委會辦理梅之饗宴

文圖／葉小慧



觀光協會嚴主委長壽表示梅之饗宴是為今年8月的美食展熱身

行政院農業委員會、交通部觀光局、南投縣農會、信義鄉農會、水里鄉農會、台北國賓大飯店及台北中

華美食展籌備委員會於今(91)年5月16日在台北國賓大飯店聯合舉行「梅之饗宴創意菜發表會」，現場由觀光協會嚴主任委員長壽主持，農委會中部辦公室何主任偉真也到場致詞。

何主任表示，加入WTO後，國內農業受到衝擊，如何提昇梅產品的附加價值及多元化的利用，以增加銷售

通路及農民收益，為當務之急。這次活動就是用國產梅子當食材，作為調味或製作各式美味可口的佳餚，並在餐飲界

卉園藝造景襯托的精神堡壘、各式各樣的保健(香草)植物，還穿插小花仙子造型秀、花綠DIY、花綠講座、技術講座、花園音樂會、台灣花饗宴等活動。當天參觀民眾除了享受到豐富的活動內容外，還參觀總統府活動或參加花綠、技術講座等戳章，還能將主辦單位準備的盆栽或花束免費帶回家，每個人手中一束花、一盆香草，視覺和嗅覺都得到了滿足。



令人感到舒服開適的園藝造景展示



梅子創意菜：雪梅鴨



雪梅爭雙輝



梅汁龍髓

一 及消費者之間廣為宣傳，協助梅農增加收益。

嚴主委說，這次的「梅之饗宴創意菜發表會」是為將於今年8月份舉辦的「2002年中華美食展—主題展」活動暖身，預先介紹國產梅的營養價值及梅餐的烹調技術，供民眾參考。他強調，今年美食展的主題是梅子，除了讓大家了解這個具有健康概念的食品及擴大梅子食材的用途，展覽中也規劃了梅子故鄉南投館，讓大家對南投有更深一層的認識。

「梅之饗宴」由各大餐廳、飯店主廚巧思各種食材與主角—梅子搭

配，烹調出一道道的創意菜，現場共計展出46道菜色和2道蔬果雕，8月份的台北中華美食展中，預計將有160道以梅為主角的創意佳餚。全部「梅」素材包含梅醬、梅酒、梅醋、梅粉，以及各式醃漬梅，如青梅、紫蘇梅、陳年梅、烏梅、蘇州梅等；並邀請各飯店、餐廳主廚共同發揮創意，例如

國賓飯店粵菜廳，6月份起提供12道梅子美饌，如梅醬燒骨、梅醉雞、梅開二道、漬梅鮪魚派等，活動至8月20日止。



梅產品展示區

梅產品展示區現場展示的梅子產品