臺東區原住民風味餐競賽

鹿野地區農會許琴、傅錦英奪冠

本場於10月14日假東區職業訓練中心舉辦「臺東區原住民風味餐競賽」，共計有來自臺東區內各級農會、臺東專科學校、成功商業水產學校與南島原藝工坊等14組選手報名參賽，運用「臺灣藜」、「蘭嶼木耳菜」、「糯米糰」及「紫背草」等原住民野菜為材料入菜，選手們需在2小時內完成5道料理，經5位評審品評，最後由鹿野地區農會家政指導員徐瑞玟領軍的許琴、傅錦英奪得冠軍殊榮。

臺東縣有7個原住民族群，是國內最多原住民族群融合的縣市。而原住民日常生活所食用的山林野菜，風味特殊又營養健康，因此在國人日漸重視健康養生的需求下，原住民野菜料理近年來亦蔚為風潮。本場多年來持續推動原住民野菜的多元應用，除研發特色風味料理，日前也辦理與轄內糕餅業者合作研發原民特色作物糕餅創意烘焙等產品，期透過多種與原住民相關的活動推廣，來凸顯地方特色及飲食文化，帶動休閒農業發展，進一步活絡農村經濟，推動臺東特色微型產業之發展。

本次競賽活動邀請的評審包含：臺東藥用植物學會李興進理事長、曾獲得行政院原民美食技藝冠軍，也是花蓮縣我的咖啡館負責人陳惠珠小姐、東區職訓中心林麗玉老師、屏東科技大學洪志鴻老師、花蓮國軍英雄館行政主廚吳炫政等。評分項目包含：料理需具有原住民風味、主要材料使用、盤飾及器皿等三項各占25%，食譜撰寫及服裝衛生場地整理等分別為15%與10%。

2小時激烈競賽過程中，參賽選手無不使出混身解數、拿出看家本領，在與時間賽跑的壓力下，完整呈現一道道色、香、味俱全的料理，交由評審委員於現場品評計分。在宣布名次前，評審之一的吳炫政老師針對本次競賽料理進行講評，提醒選手們參加料理競賽時，絕對不能輕忽如衛生、刀工、火候與調味等任何一個環節，本次競賽中有選手忘了穿上圍裙、還有在做菜過程中嚼食檳榔、料理檯周遭地板潮溼等缺失，都會被扣分而影響比賽成績，同時建議還在就讀餐旅科系的學生選手，可以穿上廚師服，凸顯一體的專業形象。

為推廣原住民野菜之特色及多元利用，本場將彙集本次競賽活動所有參賽作品，出版食譜，供地區旅遊、餐飲或民宿業者參考運用。

得獎名單

名次	參賽單位	參賽人員
冠軍	鹿野地區農會	許　琴、傅錦英
亞軍	臺東縣農會	黃沅財、高元法
	太麻里地區農會	蔡順安、徐浩瀚
季軍	臺東地區農會	林鳳玉、林秀妹
	成功鎮農會	胡淑惠、林美雲
	太麻里地區農會	林美惠、葉秋妹

創意獎有8組

參賽單位	參賽人員	獲選菜色	參賽單位	參賽人員	獲選菜色
臺東專科學校	陳依靖 鍾兆翔	千絲萬縷	關山鎮農會	林溶梅 陳秀英	麻油蘭嶼木耳菜
臺東專科學校	余仁吉 張弼翔	金玉滿堂	池上鄉農會	鄭秋梅 張桂月	紅藜戀人
南島原藝工坊	林文淵 林賢美	黃金耗子湯	成功商業水產學校	陳鈺玲 陳子耕	眼淚的味道
長濱鄉農會	白梅英 林淑英	紫背塔	成功商業水產學校	張喻甯 劉怡君	菇菇糯米糰



本場林場長頒發冠軍獎項予鹿野地區農會傅錦英(中)、許琴(右一)等兩位選手。


選手們無不卯足全力，使出看家本領。


評審委員現場就選手們所烹調出的料理口味、擺飾等項目進行品評。