

全國 A Bai 風味餐競賽暨藝品展售

走過風災 關懷原民產業 活動圓滿成功

■ 創意9公尺A Bai長龍展超吸睛，為活動揭開序幕



黃場長與貴賓分切A Bai長龍
分享研發成果



黃場長與沙家姐妹合照



原住民創意服飾走秀推舉A Bai美食

『全國A Bai風味餐競賽暨藝品展售——走過風災，關懷原民產業』活動於11月28日在本場熱鬧展開，在充滿原住民氣氛中熱鬧開幕，為發揚原住民在提親時致贈A Bai長龍的傳統風俗，本場特別展示超過9公尺的A Bai長龍，讓參加活動的貴賓和參賽的隊伍，共同見證這項有史以來最長的A Bai。開幕式並由本場黃場長邀請農糧署東區分署曹紹徽分署長、臺東縣農會戴振東總幹事、臺東地區農會李建通總幹事、臺東縣原住民休閒事業發展協會林張獻文理事長、臺東大學理工學院劉炯錫院長、水土保持局臺

東分局徐弘明秘書及茶業改良場臺東分場吳聲舜分場長等貴賓

一同切開，除了代表活動開幕外，也展現分享「研發成果」的誠意，達到活動的最高潮。

吸引眾人目光的9公尺A Bai長龍，是由金峰鄉正興部落沙桂花、沙秀英姊妹製作。沙家姊妹指出，這是由原住民傳統在提親時，男方為展現誠意饋贈女方禮品的長A Bai改良製作而成，傳統的長度約120公分上下，這次製作加長型A Bai長龍，先將小米磨成漿，壓乾成塊狀待用，隨後再將揉過的小米粉



北原山貓說說唱唱現場歡笑聲不斷



小朋友開心捏陶

(接續第三版)

(承接第二版)



臺東專校原住民熱力舞蹈慶豐收

鋪在假酸漿葉上，放置二層特選大塊好吃的豬肉當成內餡，最外層則選用香蕉葉為包裹材料，包裝時也要如包裝禮品般的，仔細以繩結細綁而成，最困難處是要找到蒸煮時的大蒸鍋，以及如何放入鍋中。

沙家姊妹表示，由於A Bai長龍蒸煮過程勢必要彎曲，為了避免豬肉因拉扯而縮在一起，造成內餡不平的困擾，所以這次採堆疊方式包裹起來。由於蒸煮的鍋子直徑160公分長，所以必須將9公尺的A Bai長龍分成6段，一次蒸煮二條，以三個大鍋同時蒸煮，等到3~4小時蒸熟後再加以串接起來。另運送也費了一番功夫，因為側放會彎曲變形，所以只能平放，需要大卡車才能將串好長達9公尺的A Bai長龍送達展示會場。

雖然當日臺東地區同時舉辦釋迦節及旗魚祭等多項活動，仍吸引近千餘位臺東縣民

與遊客前來參觀和分享A Bai長龍，讓本場顯得熱鬧滾滾，除了表演節目和各試驗場所研究成果展外，也安排有原住民手工藝品如陶珠、石頭彩繪DIY、現場捏陶DIY、A Bai試做DIY等體驗活動，吸引許多民眾排隊等候體驗，有得玩又能帶回家做紀念，讓民眾大呼過癮，並滿心期待明年的活動。



民眾體驗製作A Bai

■A Bai風味餐競賽成績揭曉，冠軍組歡喜落淚

全國A Bai風味餐競賽於11月28日上午在本場區域教學中心熱烈舉行，各入圍競賽隊伍卯足全力希望能獲得第一名。在競爭激烈的情況下，五位專業評審考量視覺、味覺、未來推廣時大眾接受程度，以及能兼顧保有原住民傳統文化元素的情況，由太麻里地區農會輔導的拉勞蘭工坊林美惠和葉秋妹組成的隊伍奪得最後冠軍。

這次參加競賽的隊伍共有26隊，經第一階段評審後有20隊晉級入圍名單，各參賽隊伍於活動當日將「A Bai風味餐」五道菜餚布置在60cm×

180cm的獨立展示桌面上，呈現入選完整作品，並由本場聘請臺東大學生命科學系教授劉炯錫、臺東專科學校餐旅管理科副教授鄒慧芬、臺南科技大學餐飲系助理教授馮良榮、屏東科技大學餐旅管理系助理教授陳文東、臺南大飯店經理鄭博文五位評審，針對好看、好吃、符合大眾口味和兼顧保有原住民傳統文化元素等決定各隊優勝成績。

經過評審討論後的優勝隊伍有：冠軍—太麻里地區農會林美惠和葉秋妹；亞軍—太麻里地區農會林治明和張志祥、臺東縣農會賴新豐和方耀輝；季軍—花蓮新秀農會劉玲靜和王素貞、臺東專校郭秋勳和蘇安弘；殿軍—成功鎮農會吳玉英和王昭英組、臺東地區農會豐年家政班秘秀琴和莊蜜、太麻里地區農會林文淵和林賢美。

獲得冠軍的林美惠、葉秋妹和領隊太麻里地區農會家政指導員劉鳳英高興得流

下眼淚，認為這幾天的努力將祈納福、過貓手捲、小米酒釀烤肉和樹豆排骨羊奶湯等五道美食組合推出，終於獲得肯定。拉勞蘭在排灣族語是豐饒之地，希望未來能夠將這項保有原住民傳統文化元素的地方美食，持續推廣讓更多人品嚐。



指導員劉鳳英與林美惠喜極而泣



黃場長推第一名A Bai美食



冠軍隊伍展現參賽作品