

臺東場將舉辦

有機樂活餐競賽

歡迎烹藝高手組隊參加

文・圖／吳菁菁

為推廣有機、健康之特色風味料理，本場訂於本(100)年10月19日(星期三)假臺東專科學校舉辦「臺東區有機樂活餐競賽」，本屆競賽是以有機食材包含「有機南瓜」、「有機小米」、「有機樹豆」、「有機洛神葵」、「有機糯米糰」、「有機青蔥」及「有機米」等作為有機樂活餐的主材料，設計出1道主食，2道為野菜(或原生蔬菜)類、1道為肉類、1道為湯品(鹹)，共5道含有機食材的料理。活動目的希望透過健康、有機特色美食之推廣，進而帶動臺東地區休閒農業的發展。



競賽為2人1組，歡迎組隊參賽(99年料理競賽)。

這次將舉行的臺東區有機樂活餐競賽，參加人員為各鄉鎮公所及農會家政班班員、田媽媽經營班及發展班、餐飲業者、休閒農漁園區景點等合法經營業者及家政相關類科學生。每組2人，合計12組，報名額滿為止。有意參賽者請於10月7日(星期五)前至本場網站首頁(<http://ttdares.coa.gov.tw/>)點選(最新消息)，下載報名相關表格，填寫完整後，傳真至089-338713，聯絡人農業推廣課吳副研究員菁菁，電話089-325110分機881。

本次競賽評分重點以「指定之有機食材使用，需佔主要材料70%以上」，此外，「料理需具健康、特色」，對於「盤飾及器皿的使用」亦在評分的範



有機青蔥料理(檔案照片)：京醬肉絲蔥

疇，得獎作品將拍攝編輯印製成食譜，以提供休閒農場、民宿與餐飲業者及一般消費者運用與推廣。

參賽隊伍除了每隊補助二千元材料費外，獲得第一名的隊伍可得禮券一萬二千元，第二名得五千元，第三名得三千元，創意獎各得五百元。相關的競賽規則及方法示範將於本(100)年10月12日(星期三)於臺東場區域教學中心二樓會議室召開說明會，歡迎各界烹飪高手組隊參加以爭取最高榮譽。

人事異動

學歷：國立中興大學農藝學系博士。

經歷：曾任職於茶業改良場臺東分場、本場斑鳩分場、林務局臺東林區管理處作業課課長。

現任：本場農業推廣課課長。

專長：植物生理、逆境管理。

到任：100年9月23日到場服務。

電話：(089) 3251105轉800。



吳昌祐