

2013臺灣西瓜節暨米食推廣活動精彩回顧

文 ■ 謝明憲、黃圓滿、許涵鈞、劉依昌　圖 ■ 謝明憲

由本場與臺灣種苗改進協會主辦，農友社會福利基金會、全國廚師職業工會聯合總會、臺南市廚師職業工會、嘉義縣廚師業職業工會、中華醫事科技大學、臺灣園藝學會等單位共同協辦的「2013臺灣西瓜節」系列活動，於5月3～4日在本場新化場區登場，吸引了大批民眾參與，一起競技西瓜栽培技術、饗宴西瓜風味、共賞西瓜文化藝術，也宣告2013年西瓜盛產期的開始！



❶ 開幕現場長官與貴賓吃西瓜，為活動揭開序幕

在5月3日首先登場的「高品質西瓜競賽」，分別有大型西瓜70名、中型西瓜28名及小型西瓜31名，總計129位西瓜栽培好手參加，本場邀請農委會臺東區農業改良場林學詩場長、農委會農糧署林煥章視察、21世紀基金會陳榮五顧問、臺北農產運銷公司黃木蘭副理、農友種苗公司李文的經理及臺南市莉莉水果店李文雄店長等產官學界代表組成評審團，歷經四小時以上逐粒細心評選，評審結果大、中、小型西瓜組分別由臺南市學甲區梁瑞典 、雲林縣二崙鄉廖伊婷及雲林縣二崙鄉歐倍達等人奪魁，冠軍可獲得獎牌及一萬六千元獎金。如同去年趨勢，臺南市學甲區幾乎囊括大瓜組所有獎項，二崙鄉也不甘示弱取得佳作獎項；中小型西瓜仍然幾乎是雲林縣二崙鄉的天下，今年遠來自臺灣東部花蓮縣玉里鎮則攻進中小型瓜季軍。賽後評審團表示，雖然4月份天氣多變，但品質幾乎不受影響，今年大瓜、中瓜糖度較往年提升約 2 度，獲獎者平均糖度更高達 13.5 ～ 14 度，所有瓜品皆在評審團多次品嚐肉質與風味、反複確認果皮與果肉外觀，在一致共識下評選出優勝瓜。



❷ 西瓜節開幕農委會陳主委蒞場致詞


❸ 高品質西瓜競賽開幕，王仕賢場長致詞


❹ 高品質西瓜競賽評審團進行評審


❷ 西瓜產業發展研討會

為了拉近臺灣西瓜從生產端到消費與利用端的溝通距離，提供完整資訊交流，5月3日另一場重頭戲是「西瓜品種、行銷及營養與應用研討會」，分3大主題進行9場演講，包括西瓜發展之回顧專題報告、西瓜品種、栽培與行銷及西瓜營養與利用等，吸引230人入場聆聽，分享西瓜相關知識與技術。會中由臺南市廚師職業工會提供結合西瓜與米食料理，讓與會者不再認為西瓜只是飯後水果，也是搭配米食的好菜餚，更是名符其實的蔬菜。

農委會主委陳保基在5月4日一大早便蒞臨「2013臺灣西瓜節」現場，主持開幕儀式後並頒獎給高品質西瓜競賽的獲獎人員，陳主任委員在頒發大型西瓜瓜組亞軍得主時，在舞臺上一眼就認出臺南市學甲區郭玉良農友是去年度大型西瓜組冠軍得主，也讓現場的來賓與農友即刻感受到陳主任委員的好記憶及好眼力。在與會嘉賓的致辭中，農友社會福利基金會陳龍木董事長，不僅感性道出西瓜大王陳文郁先生對西瓜產業的期許，更幽默吟唱數句早期農民傳唱多年描述臺灣西瓜美好的歌謠。現場民眾票選的「造型西瓜競賽」，在開票前由農友基金會賴三省秘書長摸彩抽出現場投票幸運者6名，共頒贈出5粒方型西瓜計及一粒小豬造型西瓜。本年度造型西瓜票選開票階段由於舞臺前的民眾踴躍熱情參與，本場也特別於開票後，商請本年度造型西瓜冠軍得主雲林縣二崙鄉廖文斌、亞軍得主雲林縣二崙鄉林淑蘭及季軍得主臺南市新市區王進發三位得主，代表共同抽出參加現場投票幸運者3名，各頒贈一粒方型西瓜。

當天有由農友種苗及德城行等種子公司佈置100多種西瓜新品種展示及西瓜庭園造景，吸引不少愛瓜人士駐足拍照留戀。另有本場精心安排的米鬆餅、米蛋捲DIY教學，以及農友社會福利基金會費心規劃的涼拌西瓜翠衣DIY教學，讓民眾體驗動手做的樂趣，二項DIY活動參與者皆場場爆滿。且為了讓民眾認識西瓜種子品質的重



❻ 西瓜品種展示



❼ 陳主委頒發高品質大型西瓜組冠軍獎牌給梁瑞典農友



❽ 造型西瓜競賽由民眾參與票選

要性，舞臺區當日於下午辦理 4 場與西瓜種子品質鑑別有關之趣味活動，有趣的是其中二場次出現二個同分優勝狀況，而必需進行第二輪PK賽，以爭奪冠軍大西瓜獎項。臺南場也特別因應現場參與民眾熱烈要求，增加舉辦二場次趣味活動，其中一場次特別限制開放小學六年級以下兒童參加挑西瓜種子遊戲，讓小朋友們玩的不亦樂乎，遲遲不願離開舞臺。

此外，本場轄區內計有西螺鎮、斗六市、六腳鄉、中埔鄉、鹽水區、下營區、學甲區、官田區、新市區、龍崎區、新化區、山上區、左鎮區等15個農會，為響應「國產米食餐點與農特產品美食饗宴」活動，現場展示展售雲嘉南地區具傳統風味之米食餐點～滷肉飯、傳統菜包、鼠麴粿、木瓜粿、米壽司、粽子系列產品、毛豆米粉炒、麻油養生粥、咖哩香飯、珍珠丸子；米穀粉製品～米麵包、米仔條、糙米米粉；農特產點心飲品～鹽水意麵、筍仔羹、虱目魚丸湯、番茄果乾、鳳梨果乾、芒果冰沙等多樣化美食，雖然較去年準備加倍備貨品與米食等產品，惟幾乎所有攤位在下午3時便已售罄，不少民眾向隅。由雲林二崙鄉農會、臺南學甲區農會計2個產銷班、重信種子行、農友種苗、農友基金會支援的6個西瓜攤位，同樣也較去年準備加倍量的西瓜供販售，但因生意太好，下午活動尚未閉幕便已無貨可售。而上下午舉辦2場次的西瓜品嚐，提供現場民眾消暑新鮮西瓜，大家吃得不亦樂乎！

一向是現場人氣焦點的「西瓜果雕暨料理競賽」，計有30組果雕選手及33組料理選手，來自全國各地區的餐飲界學子及社會菁英，展現巧奪天工的手藝及巧思創意。本場邀請臺灣省廚師職業工會聯合會許理事長耀楠、佳新餐飲外燴屋黃負責人秀林、全國廚師職業工會聯合總會黃理事森山、大眾飲食店趙負責人殷富、屏東品客熱炒店周主廚武雄、中華醫事科技大學陳系主任南吟、福軒宴席技術中心許負責人俊毅、台北喜來登大飯店食材造型藝術中心黃主廚銘波、金坊養生素食呂負責人瑞義、新竹福泰飯店柯主廚明宗、臺南市亞洲高級餐旅職業學校羅講師淑華等業界及學界大師擔任評審，且一半以上評審同時具有國家級競賽評審資歷，也使競賽評鑑更具專業性。







❾ 農友基金會賴秘書長頒發造型西瓜競賽獎牌
❿ 趣味活動之挑西瓜種子比賽
⓫ 西瓜果雕競賽進行場景

由於政府單位主辦之競賽具公信力，西瓜料理果雕競賽得獎證書常被用作申請推甄、申辦獎章、職等升級等重要佐證資料，吸引許多餐飲界人士及相關科系學生參加，近幾年臺灣西瓜節「西瓜果雕暨料理競賽」，儼然成為全國校際之間的比武大會。今年校園組果雕及料理競賽，由於報名人數爆量，但基於場地管控，人力調配及評審負荷，故二項競賽均限制每所學校僅能推薦1組參賽，且共有24所學校推薦優秀代表參賽，等同於全國校際大車拼。為免除優秀學子因缺乏學校推薦的遺憾，主辦及協辦單位協商後特別開放靜態展示競賽，讓這些未來的準廚師有舞臺展現他們精湛的果雕刀法或料理技藝，這些西瓜果雕及料理作品的靜態展示在上午九時佈置就吸引多數民眾圍觀，相機快門喀嚓聲不絕於耳。加上多數學校特別派遣學校專車或租賃巴士載送老師、參賽選手及學校新鮮人來場觀摩，更增添會場熱絡。

臨活動閉幕前夕，下午4點時頒發名次時，可聽見歡呼聲此起彼落，不禁令人感染學生們的熱情與活力。經過激烈競爭，各組冠軍分別為：料理社會組：長春健康素食／沈裕豪與范樹男、料理校園組：東方設計學院／蔡旻彥與金本山、果雕社會組：南臺科技大學餐廳/蔡泓祐、果雕校園組：達德高級商工職業學校/楊竣傑。

2013臺灣西瓜節回到臺南農改場辦理第二年，規模雖與去年近似，但參與民眾更多且更踴躍。本次活動在頒發果雕料理競賽獎章的歡樂的氣氛中結束，活動閉幕後更有不少學校團體即刻邀請本場王仕賢場長合影，分享與彰顯學校代表們獲獎的榮耀。期望大家相約「2014臺灣西瓜節，明年見！」