

2013高屏地區十大優良米飯美食決賽

文／曾玉惠
圖／陳俊吉

為鼓勵餐廳及小吃店使用良質稻米製作米飯，提供消費大眾美味米食，並增加國產稻米消費，本場首度舉辦高屏地區十大優良米飯美食競賽活動。於5月進行初賽評選後，共有31家合法餐廳、小吃店獲選入；再於6月26日上午在本場進行決賽，參賽的業者及民眾擠爆會場，盛況空前。

本次決賽由參賽單位提供1項自家餐廳（小吃店）最有人氣、最拿手或自行研發的米飯美食套餐，以米飯為主，另附3樣配菜及1道湯。參賽作品各具特色，色、香、味俱全外，還兼顧營養均衡，並善用在地食材，注重擺飾，創意無限，令人垂涎三尺；而得獎作品都很符合現代人講究的健康輕食條件，值得大力宣揚推廣。

這次活動共有400多位民眾蒞臨現場觀摩，有30家餐廳（小吃店）參加決賽（高雄市14家、屏東縣16家）。在7位專業評審仔細品評及熱烈討論後，10家脫穎而出，前三名分別由高雄市鳥松區「布農族餐廳」－高惠雄先生的梅汁豬腳套餐－以高雄147搭配原住民的小米，配上香嫩帶Q的梅汁豬腳及利用山區特有的「山苦瓜、迷迭香、馬告、明日葉」等製作的料理，獨創風格，脫穎而出，榮獲冠軍。屏東縣東港鎮「忠海產餐廳婚宴會館」，吳國忠先生的春米櫻花蝦堡餐－以高雄145春上米為基本食材，搭配東港三寶，可同時品嚐到黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子及以白米、紫米和糯米製作的美味優質餐點，勇奪亞軍；高雄市路竹區「田媽媽～羊咩咩的家」，林秋香女士的羊咩咩草簡餐－以自家種植的牧草煮牧草飯，米飯Q度與色澤提高，配上口感清脆的花菜干及鮮羊奶牧草濃湯，清香不膩，為健康加分，奪得季軍；另外7組獲選為佳作。值得一提的是，前三名獲獎作品，分別使用水稻高雄147、高雄145及台南11號（如得獎名單），證明國產良質米品質的優越性。隨即由黃德昌場長頒發獎座與獎金。

活動除了米飯達人的套餐競賽外，還提供以高雄145、147號良質米製作的米飯美食嘗鮮，加上飯糰DIY、米餅方法示範、來賓投「尚甲意」套餐粉絲票及頒獎後參賽套餐開放品嘗，現場熱鬧滾滾，顯示消費大眾對優良米食的重視。其中，飯糰DIY更是大排長龍，製作過程樂趣無窮，參與業者都盛讚自己的作品美味可口。參與的來賓對活動整體設計讚不絕口，期待明年能再舉辦。

黃場長強調，以往大多餐廳業者為降低成本，經常選用價格較低廉的進口米或混合雜米，導致米飯品質不佳，影響消費者食用意願。而目前經政府推薦的國產良質米品種有13個，價格每公斤多在50元以內，非常合理，業者只要選用及特別標榜稻米品種，再經細心調理，一定可以獲得消費者青睞，打開店家知名度，讓生意日漸興隆，同時幫助我國稻米的產銷。

得獎名單

獎項	得獎單位	得獎美食	使用稻米品種
冠軍	布農族餐廳	梅汁豬腳套餐	高雄147號
亞軍	忠海產餐廳婚宴會館	春米櫻花蝦堡套餐	高雄145號
季軍	田媽媽～羊咩咩的家	羊咩咩草套餐	台南11號
佳作	潮農田媽媽	夏蔬綠園菇菇道套餐	高雄145號
	東漁美食坊	漁村米飄櫻花香套餐	高雄145號
	品香圓海產城	櫻花蝦鮪魚套餐	高雄145號
	阿香的廚房	那魯灣勇士串舞套餐	高雄147號
	雙緣樓客家食堂	客家香拌飯套餐	臺農84號
	雲町日式小吃	夏之旬145日式飯糰套餐	高雄145號
	大裕蔥油雞專賣店	水晶蔥油雞飯套餐	高雄147號



黃場長與得獎人員及評審合照



鳥松區布農族餐廳「梅汁豬腳套餐」奪魁



評審人員仔細品評



頒獎會場座無虛席



參賽美食開放品嘗盛況



米食DIY 3分鐘做出可口飯糰