

# 臺東區

## 野餐盒競賽即將於 6 月 22 日起跑，歡迎組隊報名參加

文/圖 吳菁菁、林書帆

為推動在地特色飲食文化，強化在地食材應用，以主題式餐飲形塑臺東美食特色，進而帶動轄區有機休閒農業發展，本場訂於6月22日（星期三）假國立臺東專科學校餐旅管理科西餐教室1樓及烘焙教室2樓，舉辦「臺東區野餐盒競賽」。本次指定使用之有機食材，都是臺東地區特色作物，包括洛神葵、小米、樹豆、臺灣藜、赤道櫻



本次指定使用食材有洛神葵、樹豆、小米、臺灣藜、巴參菜、赤道櫻草及白花馬齒莧等。

草、白花馬齒莧及巴參菜等共計7種，其中洛神葵、小米、樹豆、臺灣藜4種食材至少需擇2種應用；赤道櫻草、白花馬齒莧、巴參菜至少需擇1種應用。其他自選食材則需標示產地及生產者/農家，盡可能符合產地銷、降低食物里程的精神。烹調上則需以低糖、低鹽、低油為原則，並簡短描述餐盒之特色與故事性。得獎之作品將由本場編製成專刊，提供休閒農場、民宿與餐飲業者及一般消費者運用與推廣，促進轄區樂活產業發展。歡迎各鄉鎮公所及農會家政班班員、田媽媽班、餐飲業者、休閒農漁園區景點等合法餐飲業者及各級學校家政相關類科學生共襄盛舉。欲參賽者請至本場網站首頁([Http://www.ttdares.gov.tw/](http://www.ttdares.gov.tw/))點選最新消息下載報名相關表格(附件一)，填寫完整後於5月31日(星期二)前傳真至089-338713予本場農業推廣課吳菁菁副研究員，始得完成報名手續報名組數僅取前12組，歡迎有興趣的朋友儘早組隊報名參賽，以免向隅。