

# 序文

為推動地方飲食文化，強化在地食材應用，進而帶動轄區有機休閒農業發展，本場特別規劃以健康養生為前提，結合故事性元素及創意巧思，於6月22日假國立臺東專科學校舉辦「臺東區野餐盒競賽」活動，指定採用有機在地食材，鼓勵轄內田媽媽班、休閒農業區業者及餐旅業者，發揮料理創意，形塑出獨一無二屬於臺東特色餐點，期能增加業者菜色獨特性，積極推廣在地有機食材，促進地方休閒產業發展。

今年度野餐盒競賽特別強調，以推動有機農業與推廣臺東特色作物為目的，指定參賽者運用洛神葵、小米、樹豆、臺灣藜及赤道櫻草、白花馬齒莧、巴參菜等在地有機食材，製作三種點心及一種飲品，並以融入故事性題材完成具臺東特色的野餐盒，由於參賽者須在兩小時內完成製作，相當具有挑戰性。本次競賽共12組報名，除來自臺東縣內各級農會的家政班與田媽媽班班員，還有地方餐飲業者「芭洋Amis美饌」、「秋香手工包子饅頭」、「愛薇拉烘焙坊」等好手參加，更有遠自高雄普門中學餐飲管理科老師率學生共襄盛舉，已創造新餐飲話題，並提出12款色香味兼具的美味野餐盒。

本次活動頗具創意，充分展現出臺東多元族群文化、族群融合，以及參賽者創意無限之高水準烹飪技術。評選委員們對各參賽隊伍整體表現評價皆相當肯定，相信藉由創意巧思激盪下的特色野餐盒料理，將有助於臺東地區有機休閒農業發展，提供給遊客更多樣的用餐選擇。特此將得獎作品彙整成冊，提供地區旅遊、餐飲或民宿業者參考。最後，感謝此次擔任競賽的評審委員洪維澤副教授、鄒慧芬副教授、黃慶安理事長，以及國立專科學校全力支持，讓臺東在地食材得以推廣應用，進而促進地方休閒產業發展。

行政院農業委員會  
臺東區農業改良場

場長 **陳信言** 謹識  
105年11月