



臺東縣純淨無汙染的自然環境，為優質農產品生產重要基地，加上不同於都市的悠閒生活步調、多元族群孕育的殊異文化，非常適合發展農業深度旅遊。本場以「原生特色、早熟豐產、有機樂活」之核心技術，配合農委會推動農村休閒旅遊，於綠色農遊、產地餐桌等領域持續投入相關研究。近年陸續發表「臺東地區社區部落廚房資源盤點」及「社區部落廚房綠色餐飲指標建構與成效探討」等研究成果，亦出版「臺東六大休閒農業區」、「有機樂活米鄉紀行－臺東池上」等刊物。本場並以縱谷線、海岸線、南迴線三大區域為主題，規劃推出產地餐桌綠遊趣系列報導，讓農遊的旅程更加豐富精彩，105年及106年分別出版縱谷線農遊專刊及海岸線農遊專刊。

107年推出的產地餐桌綠遊趣-南迴線專刊，介紹卑南鄉、金峰鄉、達仁鄉、太麻里鄉及臺東市等地的食材產地與特色餐桌。南迴線農遊行程之亮點，有原民傳統文化風味餐、卑南鄉達瓦娜原味餐廳、達魯瑪克部落山地阿粍、森永部落VUVU廚房及太麻里鄉小米工坊等為代表；臺東大學Avuwan灶咖、田媽媽東遊季養生美食餐館，以及太麻里鄉青山農場，餐桌食材則取自在地農特產，各具人文風味特色；金峰鄉峰忠傳奇、達仁鄉樊事用心小米園、塔堡自然觀光農場及土坂部落紅藜先生，則是南迴地區農業的新生代代表；其他優質農產還有太麻里鄉的福春山蘇、石頭屋水蒸金針、哈躲菇菇園的段木香菇、臺東有機生態農場的有機蔬菜、轉角上自然的枇杷等，都是頗具特色的地方特產，不但擁有創新的經營理念，其中部分業者更提供預約式農遊行程，值得推薦。

本專刊以人物專訪的方式，充分傳達經營及耕種理念，期望能獲得消費者支持與鼓勵。藉由規劃「產地餐桌綠遊趣」專刊的出版，讓有心瞭解土地與農村人文風情的旅人，有機會親自前往食材產地，認識食材及品嚐餐桌美食、實地體驗農業生產過程，用心體會食材背後的點滴故事，以最直接的方式和農民、農村以及這片滋養我們的土地，產生更深厚的連結，進而促進樂活農村的永續發展。

在此專刊付梓之際，謹誌本場推動轄區休閒樂活產業的成果，提供業者與民眾參考運用，對於協助訪問的夥伴們在此一併致謝，亦懇請各界不吝賜教。

行政院農業委員會臺東區農業改良場

場長 **陳信言** 謹識

中華民國107年12月

