摘　要

本研究主要盤點臺東縣內社區部落廚房就空間及地域、廚房營運狀態及風味餐文化特色發展概況，結果顯示縱谷線與海岸線的社區部落設置數目最多，其次南迴線，縱谷區域以其他特色風味餐及客家料理為主，其他兩區域皆以原住民料理稱著。大部分的社區部落廚房目前是採配合活動的預約制，菜餚也多能反應當地文化特色；在風味餐的比例則以原住民風味餐比例最高，此外為創意料理及客家風味餐。將原住民風味餐統整分類後，發現原住民料理多以野菜入味，本著靠山吃山靠海吃海的傳統，充分發揮當時當地精神。臺東海岸線原住民多有漁獲料理，也將魚類料理藉由鹽漬、烘烤、油炸等，發揮出不同變化，這樣的傳統野味是原住民料理最基本也最道地的飲食。此外，南迴線原住民在傳統料理的發展，小米占了相當重要的地位，並配合野菜採集，呈現特殊的飲食文化。客家料理部分，各社區也都表現出客家菜的特色，呈現臺東縣內客家文化的精神。其他特色風味餐則有多種不同文化及食材的融合，展現不同的創意美食。本研究成果將作為未來輔導轄區社區部落廚房發展風味餐之參考。