四、結果與討論

（一）分類準則

針對本研究中有關社區部落廚房就空間及地域分類、廚房營運狀態及風味餐文化特色等歸納整理之準則分述如下：

1. 空間及地域分類

臺東縣政府（2011）於綜合實施方案報告中，將本縣空間發展構想與策略以五大發展軸為區分，包含縱谷軸、海岸軸、離島軸、南迴軸、南橫軸等 5 大軸。本研究延續其發展概念，將盤查區域分為縱谷線、海岸線及南迴線 3 區。盤查區域及鄉鎮劃分說明如表 1。

表 1. 本研究盤查區域分類表

盤查區域	區域內鄉鎮
縱谷線	卑南鄉、鹿野鄉、關山鎮、池上鄉、海端鄉
海岸線	東河鄉、成功鎮、長濱鄉
南迴線	太麻里鄉、大武鄉、金峰鄉

2. 廚房營運狀態

各社區部落廚房配合該社區發展規劃，在本研究盤查時，發現各社區部落各有不同的發展程度及營運狀態。社區發展期程較久或較成熟的社區部落，在廚房營運上多搭配固定時段之營運，或者僅配合遊客預約方式供餐；其他正在發展逐步茁壯的社區部落，對於廚房的營運方式也有不同的規劃。本研究依廚房之發展狀態將其營運狀態劃分出常態經營及預約制 2 大類，其中預約制又可細分為已籌設與規劃籌備 2 種情形。

3. 風味餐文化特色

臺東縣族群結構包含原住民、漢人及客家人，多元的族群組成，也反映在各種不同特色的風味餐上。爰此，本研究在社區部落廚房的盤查分類上也參考其社區族群組成，將之統整為原住民風味餐、客家風味餐、其他特色風味餐等 3 大類，突顯各種不同廚房的餐飲文化。

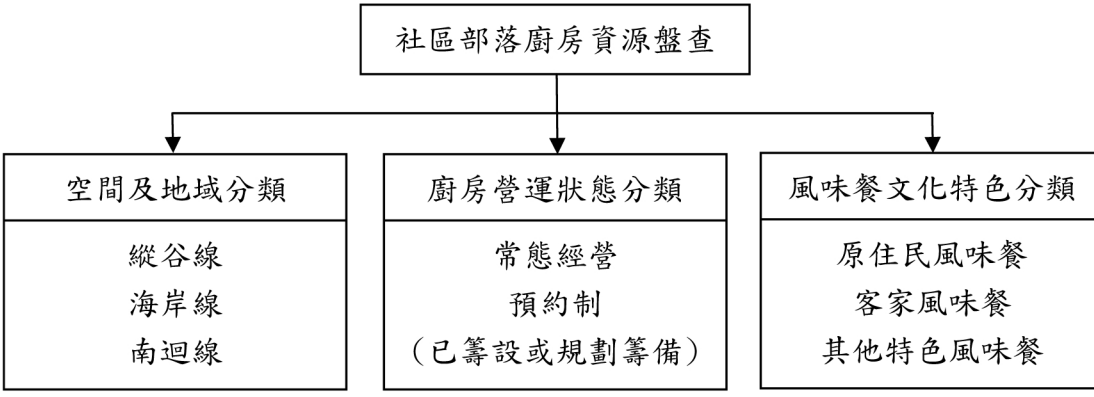


圖 2. 本研究資源盤點分類示意圖。

（二）各社區部落廚房資源盤點結果

本研究調查目前各社區部落之部落廚房資料，將各地區發展社區部落特色鄉土風味餐資源盤點彙整，依空間及地域整理如下：

1. 縱谷線社區部落廚房

縱谷區盤查到共有 5 處社區部落廚房，包含卑南鄉美農社區、鹿野鄉永安社區、關山鎮新埔社區、池上鄉福原社區及海端鄉崁頂社區。多數社區的廚房營運狀態目前採取預約制，欲前往用餐必須事先訂餐。鹿野鄉永安社區由於行

政院農業委員會輔導成立「田媽媽班」，因此目前營運以常態供餐方式，能夠隨時提供社區料理給前來的遊客品嘗。此外，池上鄉的福原社區因廚房地點尚未固定且尚須增購部分設備，而美農社區則是希望未來朝向特色下午茶來經營，這 2 個社區都將部落廚房當成社區發展的重要目標，目前屬於籌備規劃的階段。

縱谷地區族群形成結構多樣，包含原住民、客家人及漢人等民族，因此在風味餐的特色中，也能展現其不同的餐飲文化。縱谷線由於客家人口眾多，在風味餐的展現上也都推出客家料理，以特殊的客家文化特色吸引遊客到來。另外，由於近年來掌廚者多有創意料理的展現，因此也有許多其他風味的料理漸漸成型，例如池上鄉福原社區，以米穀粉結合南瓜所製作的南瓜米蛋糕，東西料理融合的米比薩等對外作行銷推廣。縱谷地區各鄉鎮的社區部落廚房的設置情形，包含廚房的營運狀態及風味餐特色整理如表 2 所示。

表 2. 縱谷線各鄉鎮社區部落廚房設置情形

鄉鎮別	社區部落名稱	廚房營運狀態	風味餐特色	說明
卑南鄉	美農社區	預約制	其他風味[註1]	規劃籌備及營造特色下午茶
鹿野鄉	永安社區	常態供餐	客家風味	田媽媽廚房
關山鎮	新埔社區	預約制	客家風味	
池上鄉	福原社區	預約制	其他風味[註2]	規劃籌備及廚房地點未固定
海端鄉	崁頂社區	預約制	其他風味[註3]	

註1. 該社區主要以生產鳳梨釋迦，未來將朝向鳳梨釋迦特色下午茶來經營。

註2. 該社區主要以生產稻米，餐點製作主要以米穀粉作為主材料所製作的點心。

註3. 該社區的農村婦女運用創意將客家料理烹調方式帶入原住民風味餐形塑特色。

2. 海岸線社區部落廚房

海岸線共盤查 5 處社區部落廚房，包括東河鄉的都蘭社區（達麓岸部落）

及北源社區、成功鎮博愛社區（重安部落）、長濱鄉長光社區（久鋼岸部落）及永福社區（Mornos 部落）。其中都蘭社區、長光社區及永福社區提供預約餐點；北源社區目前廚房地點尚未固定，而博愛社區則需克服廚房人力不足與調度問題，因此這 2 個社區目前屬於籌備規畫狀態，預計明年會開始營運。臺東縣海岸線多為阿美族部落，因此各個部落的風味餐，皆以阿美族料理為特色。海岸線各鄉鎮社區部落廚的設置情形如表 3 所示。

表 3. 海岸線各鄉鎮社區部落廚房設置情形

鄉鎮別	社區部落名稱	廚房營運狀態	風味餐特色	說明
東河鄉	都蘭社區(達麓岸部落)	預約制	原住民風味	
東河鄉	北源社區	預約制	其他風味[註1]	規劃籌備及廚房地點未固定
成功鎮	博愛社區(重安部落)	預約制	原住民風味	規劃籌備及強化廚房人力調度
長濱鄉	長光社區(久鋼岸部落)	預約制	原住民風味	
長濱鄉	永福社區(Mornos 部落)	預約制	原住民風味	

註1. 該社區主要以生產柚子與柑橘類等果樹為主，該社區農村婦女運用在地食材製作族群融合的創意料理。

3. 南迴線社區部落廚房

南迴線盤調查到設置部落廚房的共 4 處，包含卑南鄉達魯瑪克部落、金峰鄉新興村（撒布優部落）、太麻里鄉香蘭村（拉勞蘭部落）以及大武鄉的南興社區。其中達魯瑪克部落為臺東縣唯一的東魯凱部落，其風味餐能夠呈現傳統的原住民特色。太麻里鄉香蘭村的部落廚房係由部落意見領袖戴明雄牧師與青年會，建立在恢復部落傳統飲食文化的概念下，成立「拉勞蘭小米工坊」，小米工坊為常態經營制，供應遊客簡餐及展售部落農特產品。金峰鄉新興村則有配合部落旅遊的供餐廚房，採預約制營運。而大武鄉南興部落的部落廚房，主要是配合徐超斌醫師「方舟教室」計畫，平日以提供孩童及社區老人用餐。廚房經營方針預定先穩定供餐給部落孩童、老人後，再慢慢擴充營運功能，目標是能夠提供遊客用餐，南迴線調查結果如表 4。

表 4. 南迴線各鄉鎮社區部落廚房設置情形

鄉鎮別	社區部落名稱	廚房營運狀態	風味餐特色	說明
卑南鄉	東興社區(達魯瑪克部落)	預約制	原住民風味	
金峰鄉	新興社區(撒布優部落)	預約制	原住民風味	
太麻里鄉	香蘭社區(拉勞蘭部落)	常態經營	原住民風味	拉勞蘭小米工坊
大武鄉	南興社區	預約制	原住民風味	規劃籌備及教學教室暨食堂

（三）綜合比較及分析

由上述說明可見，臺東縣各地區皆有社區部落廚房之設置及規劃。藉由料理展現社區特色，傳達文化意涵。本研究調查臺東縣各類社區部落廚房分布及營運狀態說明如下：

1. 社區部落廚房空間及地域分布情形

以空間及地域分類，本研究統計臺東縣境內各社區部落廚房的分布，有設置廚房的社區共有 14 處，比例最高的縱谷線及海岸線各有 5 處各佔 36%，其次為南迴線則數量有 4 處佔 28%（如表 5）。縱谷線及海岸線設有社區部落廚房設置數目高於南迴線。

表 5. 社區部落廚房分區分布比例

區域分類	社區部落廚房總數	百分比(%)
縱谷線	5	36
海岸線	5	36
南迴線	4	28
合計	14	100

2. 廚房營運狀態

臺東縣境內社區部落廚房之營運目前多採預約制（占 86%），其中已籌設占 67%，另有多處社區部落的廚房正在規劃籌備占 33%。目前有常態經營的只有太麻里鄉拉勞蘭部落的小米工坊以及鹿野鄉永安村的田媽媽班。營運狀態

如表 6。從表 6 顯示臺東縣境內大多數的社區部落廚房仍為預約制，各社區採用配合活動的預約供餐方式進行。

表 6. 社區部落廚房營運狀態分布比例

營運狀態分類	社區部落廚房總數	百分比(%)
常態經營	2	14
預約制	12	86
已籌設	8	67
籌備規劃	4	33
合計	14	100

3. 風味餐文化特色

臺東縣境內原住民人口眾多，占全縣人口比例 3 成以上，為全臺灣最高。本研究在經過全縣內社區部落廚房的盤查（如表 7），發現原住民風味餐的比例相當高（占 57%）。臺東縣海岸大多數屬於阿美族部落，因此風味餐多以阿美族傳統料理呈現，海岸線的農特產品具多樣化，除了原住民皆食用的原生蔬菜外，其餘如風味特殊的醃生肉（silao）及潮間帶的菜（又稱海灘麵）也非常具有特色。而南迴線各社區內族群組成，多以排灣族及魯凱族為主，由小米所製作的 A-Bai（類似像漢人食用的粽子）及採集原生蔬菜為各部落風味餐的主要特色。

社區部落廚房發展客家風味餐主要集中於縱谷線，經典客家美食如客家小炒、老菜脯燉雞湯等，都可以在此區域品嘗，近年由於積極推動創意料理（歸類於其他料理），所以部分社區部落廚房漸漸發展出多元族群口味的特色餐，如北源社區目前推廣的五行菜包粿，是草仔粿的創意版，運用在地食材的五種顏色，再加上內餡除了傳統的菜脯米、蝦米外，添加山豬肉、飛魚乾，這款創意版的菜包粿呈現的是，在地跨越原漢族群的飲食文化特色，正說出了不論是阿美族、閩南、客家都可以將彼此常用的食材巧妙的融合在一起，創造出另一道可口的點心。而崁頂社區則是農村婦女運用客家料理烹調技法，將原住民常用食材變化出小米糕、爆漿小米麻糬、山蘇纏繞豬肉、糯米糰煎蛋等創意料理。而部分社區部落廚房，包括美農社區與福原社區，也在本場輔導下，積極發展

下午茶製作多元烘焙點心。

表 7. 社區部落廚房風味餐文化特色分布比例

營運狀態分類	社區部落廚房總數	百分比(%)
原住民風味餐	8	57
客家風味餐	2	14
其他風味料理	4	29
合計	14	100