五、結論與建議

（一）結論

社區部落廚房在社區營造的發展過程中，不僅是一項極具開發力的經濟及觀光資源，更能凝聚社區部落內的社群共識。社區內的居民能藉由廚房的設立強化該地特色，在食材的尋找、運用、烹調上，也能推展出不同的產業鏈，對於串連社區總體意識及產業發展具有指標意義。本研究統整臺東縣境內各社區部落廚房發現，目前不同的區域間，以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著稱。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，以原住民風味餐比例最高，其次為其他特色風味餐及客家風味餐。

本研究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。創意料理部分，則有多種不同文化及食材的融合，研究上雖將之歸類於其他特色風味餐，但期待各社區在廚房菜色的研發上，有更亮麗的突破及展現。

而部分尚在規劃籌備中的社區部落廚房多集中在縱谷線及海岸線，未來正式啟動時也以預約制為主，在風味餐特色方面以發展其他特色風味餐居多，在尚未正式營運前，仍有部分問題需克服解決，如廚房場地、人力調度、餐點特色營造等等，這部分仍有待社區部落的夥伴共同努力，才能達到完成設置的目標。

（二）針對已盤點資源提供以下建議

1. 結合縣內辦理大型活動用餐需求：未來各社區部落廚房可結合縣內辦理大型活動用餐需求，例如豐年祭、鐵人三項，提供具有特色的風味餐給活動參與者，相信活動結束後，一定會帶給活動參與者及遊客不同的活動體驗，喜愛具有特色的風味餐口味的遊客，也能透過自身體驗來廣為宣傳，相信以人際傳播的力量，也能達到一定的效果。
2. 與旅遊業者異業結盟：鼓勵導遊及旅遊業者搭配以「臺東在地食材旅遊」或是「可以食用的文化地景」為主題的深度旅遊，與目前市場上的遊程做區隔，遊程中可適度安排品嘗社區部落廚房的風味餐，相信也能吸引喜好嘗鮮的遊客前來體驗。
3. 各區域發展具風味餐文化的特色餐：未來規劃以海味料理輔以在地常用原生蔬菜，來設計海岸線的原住民風味餐，而南迴線則可發展以小米所製作的 A-Bai 風味餐料理，輔以在地採集原生蔬菜來設計原住民風味餐，縱谷線則建議以在地食材融入客家料理中，再加上各式創意料理，讓區域間發展並凸顯出不同風味餐文化特色，相信在食材旅遊上作出明顯市場差異性，應該也能獲得喜愛美食的遊客青睞。
4. 社區產業串聯形成社區產業鏈：社區部落廚房產業串聯發展上，第一級產業例如海岸線及南迴線社區部落的野菜園，可規劃增加人力開發多元作物種類及產量，可足量提供廚房運作，使社區人口迴流機會上升。串接至第二級產業，則可致力於開發社區內農業生產的生鮮蔬果及其加工品、再製品販售，並可結合傳統工藝，如木製餐盤、家政班料理開發，將之應用在廚房營運及料理推廣上。運用在地的自然、人文資源與發展社區旅遊、休閒文化相關的遊程或服務，包括民宿、餐飲、導覽解說、農事體驗、手工

藝 DIY、腳踏車租賃、民俗技藝展演等三級以上產業。讓社區部落廚房不僅是一個研發在地食材創意料理的據點，更可兼負串聯社區產業的新勢力。

5. 結合綠色餐飲服務：為維持農村永續發展與增進農村生活品質，推動社區部落廚房及規劃在地食材農村旅遊的同時，應教育社區部落廚房執行者與遊客，宜多使用在地食材及消費對環境污染最少的產品，將這樣的概念應用至社區營造，將更能符合未來政策輔導，推動綠色餐飲服務之目標。
6. 持續進行盤點工作：因囿於時間與人力限制，未能完全調查縣內所有社區部落廚房，未來仍可持續進行盤點，建立最新及豐富的社區部落廚房的資料庫資訊，相信對於發展深度旅遊及推廣東部地區樂活產業，將有極大助益。