

2023 國產蕎麥麵及創意產品競賽活動

文 / 林訓仕 圖 / 吳建銘

國產蕎麥與小麥也能碰撞出臺式 SOBA(蕎麥麵日語)新風味，本場邀請國內高中職以上餐飲學系學生，利用國產小麥及蕎麥原料進行創意產品競賽，其中蕎麥粉使用至少 30%(含)以上，以增加蕎麥風味。112 年 11 月 5 日在中華穀類食品工業技術研究所進行競賽，製程分機械製麵及手工製麵兩種，產品需分生麵條、熟麵條、拌麵及湯麵，歷經初賽與決賽，最終由樹德科技大學潘浩宇、郭佳淇同學以蕎麥粉熱水預糊化技術及別具特色的甜菜蕎麥麵榮獲金牌獎。正修科技大學陳則閔、潘羿志同學以穩定的機械及手工製麵技術，降低麵條斷裂比例，搭配口感濃郁的蛋酥扁魚蕎麥湯麵，獲得銀牌獎；明道中學劉玟汝、林家璿同學藉由提高蕎麥粉比例至 40% 仍能維持製麵麵條完整性，泰式舒肥雞手工創意蕎麥麵榮獲第二組銀牌獎。基隆海事高級中學李郡恩、許允瑛同學的南蠻蕎麥麵及藥膳蕎麥麵；許妍甄、詹岑晞同學的剝皮辣椒雞蕎麥麵及柚醬湯麵；靜宜大學鄧淑憶、沈文君同學的炸醬蕎麥麵及柚香蕎麥冷麵獲得銅牌獎。特於 11 月 25 日假臺北希望廣場舉辦成果發表暨頒獎典禮，同時展示獲獎團隊得獎作品及蕎麥麵試吃活動。

國產蕎麥近年栽培面積顯著提升，由 105 年 80 公頃增加至 111 年 727 公頃，主要種植地區為花蓮縣、彰化縣、桃園市及臺南市。蕎麥分為苦蕎(台中 2 號)與甜蕎(台中 5 號)，苦蕎經脫殼、碾製後可供製作麵條、餅乾使用，種仁膨發焙炒後可製作成蕎麥茶包飲用，為手搖飲新興產品；甜蕎可栽培景觀花海，最具代表性為彰化縣二林鎮香田國小旁的每年的蕎麥花海節，甜蕎亦可供作冬季重要的蜜源作物，除可採收蕎麥蜜外，也可幫助甜蕎授粉，提升甜蕎產量，蕎麥具芸香苷成分，極具保健發展潛力；小麥栽培應用上亦有突破，國

產小麥麵粉已能在市面上方便取得。此兩項作物皆於冬季裡作種植，翌年 2 至 3 月收穫，每年春天即可買到當季、在地、新鮮的國產蕎麥(二林鎮農會)與小麥(大雅區農會)製品，歡迎消費者多多支持，促進國產雜糧產業發展，提升國內糧食自給率你我有責。



▲ 金牌獎 - 樹德科技大學潘浩宇、郭佳淇同學



▲ 金牌獎 - 蕎麥麵條與其創意產品



▲ 國產蕎麥麵及創意產品競賽頒獎典禮，農業部吳杏如科長(立者右 5)及本場楊宏瑛場長(立者左 8)與參賽同學、指導老師評審及來賓合照