

挑戰2008國家發展重點計畫 ——「發展地方料理經典美饌」

桃園場區域料理競賽紀實

●蘇寄萍

我國已加入世界貿易組織（WTO），為因應國外農產品進口對農業與農村產生的衝擊與挑戰，重新整合農村豐富的資源，配合農地利用型服務業，輔導發展地方特色產業料理，結合農村休閒旅遊，建設整合性休閒農業園區，發揚地方產業飲食文化的魅力，帶動農村經濟繁榮。

為配合上述因應措施，本場篩選具地方特色之食材，有竹筍、蓮二種，於7月30日假農業推廣課交誼廳，8月6日假私立清華高中餐飲中心，辦理筍香蓮饗創意經典美饌區域料理競賽，參加對象是有生產此食材之相關鄉鎮，包括休閒農場與民宿提供餐飲業者，經營田媽媽的家政班員等；計有筍19組、蓮16組參賽，每組二人，提供6人份，五菜一湯一點心之料理，本次競賽以「健康飲食、健康惜福」、「少油、少糖、少鹽、高纖維」為烹飪原則，並以「衛生、適量、均衡」為首要目標；競賽評分內容：主要材料使用占25%，食譜創意性（包括刀工）占25%，符合低油、低鹽、低糖、高纖維推廣占15%，色、香、味、行（包括盤飾）占15%，服裝、衛生、資料填寫完整及格式

正確占15%，場地整理占5%。

本場特別聘請農委會輔導處陳技正秀卿、衛生署食品處杭科長極敏、中信大飯店唐主廚文浚、輔仁大學餐旅管理學系楊教授鵬華、清華高中餐飲科張主任翠翠等五位專家學者評審，結果：筍冠軍是龜山鄉快樂農場，亞軍是三芝鄉木屐寮農莊與農會田媽媽經營班、八里鄉村福休閒農場，季軍是八里鄉農會田媽媽經營班左岸埔巧媳婦、三峽鎮山中傳奇、竹東地區農會的米食屋，殿軍是五股鄉海口味餐廳、深坑鄉如合休閒農場、關西鎮雲海休閒農場、竹東地區農會張老師的店，其中五道創意菜：家鄉鮮筍三芝味、螞蟻滾筍球、龍騰虎躍、碧綠金沙、亮麗人生，精緻巧手工、口味極有特色；蓮冠軍是蘆竹鄉農會田媽媽經營班，亞軍是新屋鄉健康活力農場、觀音鄉國賓花園餐廳，季軍是觀音鄉吳厝楊家莊、龍潭鄉中品日式料理店、楊梅鎮農會家政班，殿軍是觀音鄉農會田媽媽經營班蓮鄉米香私房館、桃園市農會田媽媽經營班、八德市農會家政班、新埔鎮春和農園，其中五道創意菜：甜上眉梢、五光十色、別有洞天、蓮花盛開、苦

盡甘來。

本次競賽優勝者，特別邀請本場鄭場長隨和、黃副場長益田及評審頒獎，中信大飯店唐主廚文浚親自頒贈高頂帽與冠軍者，是得獎者最高之榮耀；優勝佳餚也請專業師攝影拍照，以編印『經典美饌食譜』。觀摩研習對象有經營休閒農場業者，農會家政指導員與田媽媽班員共350人參加。

期望此次舉辦地方農業產業飲食文化特色競賽活動，能提高地方農產品知名度，透過城鄉交流、活絡地方，促銷地方

農產品，除增加農民收益外，也是基層農會多角化轉型之契機。



▲筍類亞軍－八里鄉村福休閒農場製作之佳餚



▲筍類冠軍－龜山鄉快樂農場製作之美食



▲蓮類亞軍－新屋鄉活力健康農場製作之佳餚



▲蓮類冠軍－蘆竹鄉農會田媽媽經營班製作之美食



▲創意菜－蓮花盛開