

本場辦理「台中區發展地方料理經典美饌競賽暨故事料理展示」活動

文/圖 張惠真、曾怡蓉

為鼓勵國人利用在地當令食材，研發具地方特色且符合健康、精緻、多樣化之美饌料理，本場特於十月七日舉辦「台中區發展地方料理經典美饌競賽」，其活動目的是為帶動農地利用型服務業及農產品之銷售，促進農村經濟活絡並提高農民收益為目標。本次發展地方料理烹藝競賽是以轄區盛產之茭白筍為主食材，配合當地農特產品，以「少油、少鹽、少糖、高纖」為烹調原則，內容以衛生、適量、均衡為首要，食譜以色、香、味、型俱全，並且富有創意性及推廣性。

活動參賽者由台中地區農會家政班、農村田媽媽經營班等組隊報名，經初審共 16 隊獲選參加，比賽當日各隊盡自己最大努力全力以赴，發揮巧思，呈現健康美味具有地方特色的茭白筍佳餚。競賽聘請本場陳榮五場長、台南區農業改良場推廣課李月寶課長、南投縣美食協會王文正理事長、中州技術學院餐飲廚藝系林榮裕助理教授及 92 年地方料理全國競賽冠軍得主古信維女士擔任評審，由於所有參加隊伍皆表現十分優異，評分時可讓評審委員傷透腦筋，比賽結果由霧峰鄉農會田媽媽議蘆餐廳奪得冠軍，亞軍為台中市農會西安里家政班、鹿谷鄉農會小半天家政班，季軍為田中鎮農會田媽媽好料理、台中市農會楓樹里家政班，殿軍為大甲鎮農會中山里家政班、台中市農會軍功家政二班與霧峰鄉農會舊正村家政班，得獎者可獲得獎金、獎狀及獎牌。

活動的另一個展示區為故事料理的徵文比賽，是將有故事的地方料理以食物為媒介，一方面傳達人與人之間動人的愛情、親情故事，另一方面亦傳達人與土地密切的互動與聯繫，或配合當地特殊節日、時令、民俗人文等為內容主題，寫出一道道背後動人的故事。由評審委員選出 16 篇有故事的地方料理，活動當天將故事、料理作法以海報展示，並將料理真實呈現，讓與會來賓能藉由料理融入到其背後的

故事情節中。

活動後，競賽得獎的作品將編印成食譜，希望讓更多消費者有如親臨實場一起來分享健康及了解多樣化的地方料理美食。



▲本場場長主持時表示希望藉由料理競賽開發具地方特色新菜餚



▲評審針對參賽菜色進行試吃評比



▲參賽選手全力以赴，爭取好成績



▲冠軍得主-霧峰鄉農會田媽媽議蘆餐廳與陳場長合影