

序

因應我國加入世界貿易組織對農業與農村產生的衝擊與挑戰，農委會為推廣國產農特產品，研發具地方特色之田園料理，以整合豐富農村的資源，帶動休閒農業發展，希望透過「發展地方料理計畫」，發揚地方產業飲食文化的魅力，增加農村就業機會，帶動農村經濟繁榮。本場配合計畫需求，於93年9月17日辦理「台中區發展地方料理-經典美饌烹藝競賽」活動。

活動參賽由台中地區休閒農場、農村田媽媽副業經營班等組隊報名，經初審共16隊獲選參加，競賽規則以使用國產農特產品為食材，其中一道以竹筍為主材料、一道以菇類為主材料、一道以山藥為主材料，設計四菜一湯一主食之六人份餐。並強調少油、少糖、少鹽、高纖為烹調原則，衛生、適量、均衡為首要，食譜要色、香、味、行俱全，並富創意及易推廣性，研發出符合健康、精緻、多樣化之經典美饌，以提升國人飲食生活品質，促進健康。各隊全力以赴，透過精巧手藝將地方農特產開發新菜餚發揮淋漓盡致。

競賽聘請行政院農業委員會陳秀卿技正、本場陳榮五場長、桃園區農業改良場蘇寄萍助研員、弘光科技大學食品營養系吳松濂助理教授、92年地方料理全國競賽冠軍得主古信維女士、南投縣美食協會王文正理事長等擔任評審，結果由台中市東籬農園奪得冠軍，亞軍為鹿谷鄉竹亭休閒咖啡、霧峰鄉農會田媽媽議蘆餐廳，季軍為潭子鄉農會田媽媽第一班、仁愛鄉農會如家美食館，殿軍為埔里鎮台一生態教育休閒農場、台中市農會田媽媽清水園美食館、潭子鄉農會田媽媽第三班，另選出埔里鎮台一生態教育休閒農場「竹筍蛤肉」、霧峰鄉農會田媽媽議蘆餐廳「禾香魚捲」、二水鄉大丘園休閒農場「柚香柚飽」、芬園鄉古早雞休閒農場「芋香雞飽」、潭子鄉農會田媽媽第一班「紫蘇金菱瓜」等五道菜獲創意獎，本冊精選冠、亞、季軍及創意獎作品編印成食譜，希望讓更多消費者分享符合健康、精緻、多樣化之地方料理經典美饌。

台中區農業改良場場長 陳榮五 謹識
中華民國九十三年十一月