

序

行政院農業委員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」來發揚地方產業飲食文化魅力，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94年10月20日辦理「台中區發展地方料理--經典美饌烹藝競賽」活動。

活動由台中地區休閒農場、農村副業經營田媽媽班、家政班等19隊組參加，競賽規則以使用國產薏仁、甘藷與稻米三種作為主材料，搭配台中區盛產之農特產，設計出表現地方特色之料理。並強調「健康、安全」及少油、少糖、少鹽之烹飪原則，食譜要色、香、味、型俱全，並富創意及易於推廣性，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好棻技正、本場張正英副場長、東海大學餐旅系吳友欽教授、南投縣美食協會王文

正理事長、中華廚藝交流協會林榮裕常務理事等擔任評審，結果由台中市農會軍功里家政班榮獲冠軍，亞軍為草屯鎮農會農村副業經營田媽媽班A組及大雅鄉農會田媽媽麗玉の店，季軍有潭子鄉農會田媽媽第一班、國姓鄉水秀休閒農場，殿軍則為霧峰鄉農會田媽媽議蘆餐廳、草屯鎮農會副業經營田媽媽B組、仁愛鄉農會霧社家政班，另選出潭子鄉農會田媽媽第三班「神奇寶貝」、台中市農會田媽媽農產加工班「黃金船」、大雅鄉農會員林村家政班「香椿愛大米」、魚池鄉農會魚池村家政班「鮮菇還珠」以及台中市農會南屯區家政班「薯香呢喃」等五道菜獲創意獎，本冊精選得獎作品編印成食譜，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

中華民國九十四年十一月