

原香辛滋味部落創意料理爭霸賽實施計畫

一、目的：發掘臺東原鄉傳統飲食文化特色，促進部落特色農產品及香辛料植物的多元應用，並鼓勵餐飲業者及部落族人交流料理技術，透過競賽激發創新能量，開發具市場潛力之特色風味餐，帶動農業、餐飲及觀光產業發展。

二、辦理單位：

（一）主辦機關：農業部臺東區農業改良場

（二）協辦機關：臺東縣衛生局、臺東縣農會、國立臺東大學友善環境農漁產業推廣中心

三、時間：115 年 9 月 15 日（星期二）8 時 30 分

四、地點：財團法人東區職業訓練中心、財團法人天主教會花蓮教區附設聖母健康農莊（臺東市博物館路 110 號）

五、參加資格：

（一）參賽對象：部落餐飲業者、原民風味餐廳業者、田媽媽班、對原住民料理有興趣之社會人士等。

（二）參賽人數：每組最多 4 人（包含協助布置人員 1-2 人），其中 1 名選手至少具備餐飲類丙級相關證照，並附佐證資料。
預計報名 10 組，因場地有限，額滿為止。

六、報名方式：參賽者需至本場網站首頁(<https://www.ttdares.gov.tw/>)點選最新消息下載報名相關表格（附件一），填寫完整後於 8 月 21 日（星期五）前以傳真（089-338713）或電子郵件（ruby@mail.ttdares.gov.tw）回傳至農業推廣科莊小姐收，始得完成報名手續，若有相關問題請洽 089-325110#1870。

七、競賽辦法：

(一) 本次計畫以「部落香辛料」為競賽主題，如刺蔥(食茱萸)、月桃、香椿、落蔞或部落種植之傳統香辛料植物等，製作 6 人份料理，內容需包含 1 道主食、1 道招牌菜、2 種配菜與 1 湯及 1 飲品。

1. 除部落香辛料為指定食材外，競賽所使用之食材須以原民傳統食材為主，以部落生產為佳(食材需標示產地、生產者/農家)，製作具創意餐點。

2. 競賽所使用食材，均須符合衛福部食藥署公告可供食品使用原料，請逕上衛福部食品原料整合查詢平台確認 (<https://consumer.fda.gov.tw/Food/Material.aspx?nodeID=160>)。

3. 參賽者請自訂創意料理價格，評審將依定價評定 CP 值。

(二) 本計畫將提供每組參賽隊伍 6,000 元材料費，用於競賽料理試作、購買指定食材、相關搭配食材(如肉類、海鮮、野菜、調味料)及杯、盤與其他盤飾消耗品等費用，屆時依實核銷，並請檢具發票或收據辦理，抬頭請註明「臺東區農業改良場」；若開立電子發票，請務必填寫本場統一編號：93507708。另請參賽隊伍特別留意，補助經費請避免用於採購非消耗性物品，且核銷單據須為實際向外部店家購買之憑證，不得以參賽者自身或自家商號開立之發票進行核銷。

(三) 參賽者應為創意料理命名及撰寫部落香辛料植物相關故事，請詳填食譜內容，包括材料、數量、做法及定價等，格式請上本場網站首頁 (<https://www.ttdares.gov.tw/>) 點選最近消息下載相關表格填寫(附件二)，請將食譜電子檔於 9 月 7 日(星期一)前上傳雲端供評審評比，雲端連結於報名成功後由主辦單位提供參賽隊伍。

(四) 參賽者均應著整潔工作服、帽子、口罩以及鞋子。

(五) 現場製作料理時間為 2 小時，參賽作品完成後於現場展示。每道餐點需製備 6 人份。

1. 4 人份分別以 1 道菜色使用單一盤器完整擺盤後，提供拍攝及展示，不得以簡餐、拼盤等形式呈現全部料理。

2. 2 人份由主辦單位提供小盤子或小碗分別盛裝，供評審品嘗評比。

3. 當日參賽者於評比時需現場以 3 分鐘時間解說自己的作品。

(六) 參賽者競賽當天須自行準備烹調器具與調味料，附競賽現場所提供相關設備如附件三，請參考。

(七) 得獎之作品將由本場拍攝並編輯印製成專刊，提供休閒農場、民宿與餐飲業者及一般消費者運用與推廣，以利推動轄區產業發展。

八、評分標準：

項次	評分項目	佔比	說明
1	主題符合度與食材運用	35%	部落香辛料為指定食材外，競賽所使用之食材須以原民傳統食材為主，以部落生產為佳(食材需標示產地、生產者/農家)。
2	創意與整體風味設計	20%	評估料理創新性及整體風味表現，包含色香味及口感等官能品評，亦考量性價比(CP 值)、市場接受度及推廣潛力。
3	視覺呈現與餐桌布置	20%	菜餚擺盤設計、器皿搭配及整體餐桌布置。
4	料理製作過程、現場解說	15%	烹調技術、食品衛生安全及料理流程；現場解說能清楚說明料理設計理念、食材特色、香辛料植物運用方式。
5	食譜完整性	10%	評估食譜內容包含食材來源、標示、詳細製作方法、香辛料植物文化特色等資訊。

九、評審：聘請 5 位相關資歷的專家擔任，依評分標準考評參賽作品。

十、錄取名次及獎勵標準：第一名 1 組，第二名 2 組，第三名 3 組，創意獎 4 組

第一名 17,000 元禮券 × 1 組

第二名 13,000 元禮券 × 2 組

第三名 10,000 元禮券 × 3 組

創意獎 8,000 元禮券 × 4 組

十一、本項活動為推廣在地原鄉部落特色飲食文化，並活絡部落觀光休閒產業，所有參賽作品無條件授權本場拍攝、刊出及推廣應用（授權書格式詳如附件四）。

附件一

原香辛滋味部落創意料理爭霸賽(保險用)

參賽單位 (店名或隊名)			聯絡人及電話	
聯絡地址 (或店家地址)				
參賽者姓名	性別	出生年月日	身分證字號	是否具備餐飲類證照
				☒ 有 ☐ 無 (請提供佐證資料)
				☐ 有 ☐ 無
				☐ 有 ☐ 無
				☐ 有 ☐ 無

備註：1. 報名時間訂於 8 月 21 日（星期五）下午 5:00 前完成報名手續。

2. 報名參賽人數，最多 4 人一組(包含協助布置人員 1-2 人)，共計 10 組，報名額滿為止。

3. 每組選手至少 1 名具備餐飲類丙級相關證照，並附佐證資料。

4. 本報名表僅做為競賽保險用，報名資料將依個人資料保護法規定辦理。

附件二

原香辛滋味部落創意料理爭霸賽食譜說明表

部落創意料理名稱：_____

4 人份用餐定價：_____元

是否與農遊業者？☐是，農遊業者：_____ ☐否

材料(含菜名)	數量(以單人份 計，公制單位計算)	自選材料產地 生產者/農家	製 作 方 法
1. 主食			
2. 招牌菜			
3. 配菜 (1)			
(2)			
4. 湯品			

材料(含菜名)	數量(以單人份計，公制單位計算)	自選材料產地 生產者/農家	製 作 方 法
5. 飲品 (冷或熱)			

1. 您這次選用了哪些部落香辛料植物？（可複選或自填）

☐ 刺蔥（食茱萸） ☐ 月桃 ☐ 香椿 ☐ 荳蔻 ☐ 其他：_____

2. 它是怎麼被採集或保存的呢？有沒有什麼部落的小禁忌或生活智慧？

3. 這個香辛料在您的部落或家族中，通常用在什麼場合或料理中？（例如祭典、節慶、日常餐桌等）

4. 關於這些香辛料，您有什麼印象深刻的記憶或長輩傳下來的故事嗎？

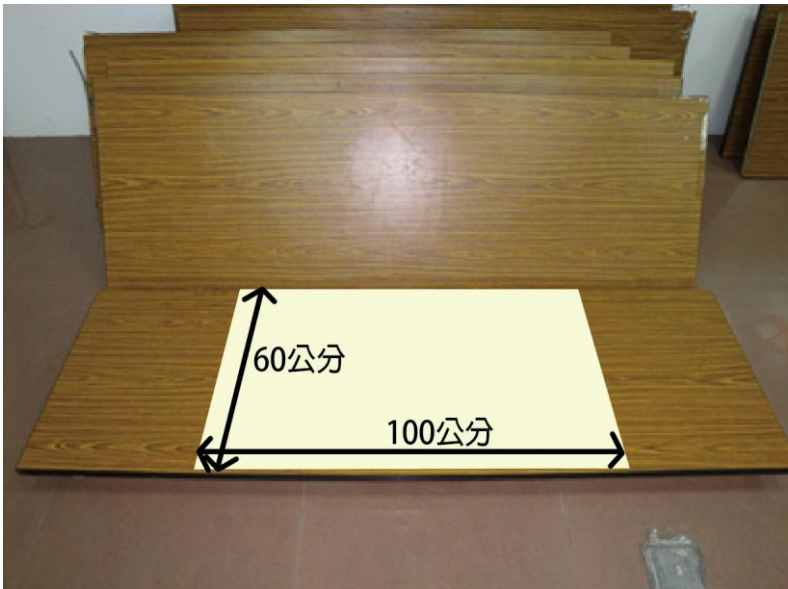
5. 您這次設計理念與特色是什麼？

6. 在這 6 道菜色中，您覺得最具「創新突破」或「最自豪」的是哪一道？為什麼？

7. 您希望品嚐這道料理的人，感受到什麼？

原香辛滋味部落創意料理爭霸賽現場說明表

1. 辦理地點：財團法人東區職業訓練中心
2. 報到地點：中餐教室
3. 報到時間：9 月 15 日(星期二) 上午 8:30 開始報到，請於上午 8:45 前完成報到手續
4. 實作場地：中餐教室 1 樓
5. 作品擺設場地：財團法人天主教會花蓮教區附設聖母健康農莊樂活教室 2 樓
6. 注意事項：
 - (1) 考慮每位選手操作工具熟練程度下，競賽內容所操作工具由各位選手自備，本次比賽活動僅提供場地。
 - (2) 每組僅提供生熟食砧板各 1 個、蒸籠 1 套、鍋子 2 個、蓋子 2 個。

照 片	介 紹
	每組參賽作品提供 1 個展示桌，展示面 積為長 100 公分， 寬 60 公分 (桌子長 180 公分， 寬 60 公分)

照 片	介 紹
	展示地點-樂活教室
	實作地點-中餐教室-烤箱 2 個(選手輪流使用)

照 片	介 紹
	實作地點-中餐教室-每組2個爐台及1個工作檯
	實作地點-中餐教室-1套蒸籠

照 片	介 紹
無提供菜刀、小碟子！ The image shows a stainless steel kitchen counter. A red box highlights a knife block containing several knives. Another red box highlights a white cutting board leaning against the counter.	實作地點-中餐教室-生砧板、熟砧板各 1
The image shows a large, round metal pot (wok) on a stainless steel kitchen counter. The lid of the pot is covered with a white cloth. A wooden-handled tool is visible next to the pot.	實作地點-中餐教室-鍋子、蓋子各 2 個

授權書

本授權書所授權之原香辛滋味部落創意料理爭霸賽食譜說明表及相關照片等資料：

競賽活動名稱：原香辛滋味部落創意料理爭霸賽

為授權人應農業部臺東區農業改良場邀請參賽所提供之資料及相關照片。

茲同意將授權人擁有著作之上列資料，非專屬、無償授權農業部臺東區農業改良場，不限地域、時間與次數，以印製專刊、微縮、光碟或其他各種數位化方式將上列資料重製提供使用，並得將技術專刊以數位化方式上載網路，提供農民及一般民眾個人非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印。

農民及一般民眾基於非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印上列論文，應依著作權法相關規定辦理。

授權人(簽名)：

中 華 民 國 115 年 月 日

原香辛滋味部落創意料理爭霸賽要項

1. 目的	發掘臺東原鄉傳統飲食文化特色，促進部落特色農產品及香辛料植物的多元應用，並鼓勵餐飲業者及部落族人交流料理技術，透過競賽激發創新能量，開發具市場潛力之特色風味餐，帶動農業、餐飲及觀光產業發展。
2. 主辦單位	農業部臺東區農業改良場
3. 協辦單位	臺東縣衛生局、臺東縣農會、國立臺東大學友善環境農漁產業推廣中心
4. 評審要點	(1)主題符合度與食材運用 (2)創意與整體風味設計 (3)視覺呈現與餐桌布置 (4)料理製作過程、現場解說 (5)食譜完整性
5. 參加對象	部落餐飲業者、原民風味餐廳業者、田媽媽班、對原住民料理有興趣之社會人士
6. 競賽日期	115 年 9 月 15 日(星期二)
7. 競賽報到時間	115 年 9 月 15 日(星期二)上午 8 時 30 分
8. 競賽地點	財團法人東區職業訓練中心、財團法人天主教會花蓮教區附設聖母健康農莊(臺東市博物館路 110 號)
9. 競賽時程	08：30 報到 08：50-09：00 開幕及比賽規則說明 09：00-11：00 比賽(含擺盤布置) 11：00-11：40 各組說菜時間 11：40-12：40 評審時間(含選手午餐休息時間) 12：40-13：30 頒獎與講評 13：30-14：00 選手交流及品嚐時間 14：00- 整理環境及賦歸