



序

花蓮的獨特地理位置與純淨水源涵養，孕育出台灣有機農業生產環境的典範，而本場也本於職責，傾盡全力協助地區農民精進作物栽培技術、病蟲害防治、肥培管理等農業專業職能，以提升在地農產品之品質與市場價值；此外，本場更運用農產業六級化與市場行銷之概念，將生產端與市場端緊密的結合，希望藉此進出產業的合作模式。

而本書「大廚與小農的對話 - 在地食材新火花」，便是產業在地化的最佳起手式，花蓮在地最負盛名的小農組織 - 花蓮好事集，其所生產的產品優質且多樣，實受在地人所喜愛，但如此高品質且具地區性的食材應如何烹調，卻非一般消費者所熟知；為了解決這些問題，故本場特邀請料理達人 - 莊忠銘師傅，運用好事集內的有機健康食材，共同研發出四十一道健康簡約、低調奢華的餐桌佳餚，並希藉由本專書發揚推廣，讓更多消費者能認識花蓮在地好食材，親自洗手作羹湯。

場長 **范美玲** 謹識

中華民國一〇七年七月

