

花蓮食材 好獨特 火蔥、百合、吉野 1 號 譜出完美燉飯料理

花蓮優質的自然環境與人文名聞遐邇，自然也出產許多特別的食材。6月播出的「詹姆士的出走料理」節目，以台灣食材世紀大揭密為主題，於3月底至花蓮縣壽豐鄉月眉部落、佳豐有機農場，以及本場，尋找火蔥、百合以及吉野1號米，並以這些食材量身打造最在地的燉飯料理。

其中燉飯最重要的角色為百年品種—吉野1號。本場宣大平副場長向詹姆士解說吉野1號的身世，包括百年前可能的來

源、吉野移民村發展、天皇獻穀田，以及吉野1號目前的栽培及利用等。詹姆士以吉野1號製作燉飯時，發現其米粒大、心白大，非常適合燉飯料理，口感也沒有因為燉煮後過於溼軟，另外搭配地區特色作物—火蔥及百合，風味十分獨特。

隨後他也至本場原民溫室了解宜蘭花蓮地區各種原民傳統及特色作物，為未來料理帶來許多可能的發想。◎



▲本場楊大吉場長（右二）向詹姆士（左一）介紹吉野1號現今的利用，包括釀製甘酒、清酒及蒸餾酒等



▲本場宣大平副場長介紹吉野1號的歷史淵源及栽培



詹姆士出走料理
本集節目