

# 農遊料理研習

# 在地食材展風華

認識一個地方，從食材開始。本場輔導各有機村、有機聚落多年，當地特色食材是基礎，因此本場於3月19、20日假花蓮縣富里鄉豐南村、宜蘭縣三星鄉行健村，辦理2場地方特色農遊料理研習活動。

本場黃鵬場長表示，場內推動有機農業，自富里開始已經有20年歷史，農業型態也由當初著重的一級、二級，進入了六級產業的領域，在這種變化之下，地方必需發揮並強化特色，讓人感覺出與眾不同之處，才能勝出。而本場此次研習的舉辦，便是希望能引導並發揮出地方特色，建立屬於地方獨特的綠色產業地圖。

富里鄉豐南村場次進行採梅、青梅加工，以及在地特色料理示範－鹹鴨蛋製作、箭竹筍料理等。本次活動吸引壽豐、光復、玉里等家政媽媽齊聚一堂，不但學習梅子加工知識，更透過社區導覽，認識豐南社區當地自然、人文特色。

參與活動的光復大豐大富有機生態村徐定妹女士表示，光復鄉非青梅產區，即使有梅樹結果率也不高，因此下鄉至富里，親眼看到結實累累的梅樹，對於相關加工過程印象更加深刻。另壽豐農會曾淑懿總幹事，亦促成30位家政媽媽參與活動，將有機種子廣為散播。

宜蘭場次則帶領學員於有機田區進行插秧體驗與認識傳統農村，並以當季蔬菜與有機米作為食材進行料理示範，研習活動並邀請當地知名的「稻田裡的餐桌」計畫主持人廖誌汶先生，暢談農業創意行銷開創農村共同產業的機會。

本次研習課程報名相當踴躍，共計有150餘人參加，透過研習活動散播地產地消新觀念。未來本場將持續推廣地方農產的運用，辦理相關研習與活動，協助有機農業與地方特色農產的發展與提升。🌿



▲家政媽媽們對於親眼看到滿樹梅子，直呼不虛此行



▲利用行健村在地的地瓜做成地瓜圓，搭配在地甜米糕粥，就是一道地產地消的特色甜品