

序

2



綠色消費觀念近年來已成為各國關注的新興環保議題，為推動保護地球的概念，宣導民衆綠色消費，維護環境永續再利用。如何將其應用在餐飲業上，已成為未來國內餐飲業之重要發展趨勢。產地餐桌以產地地消的模式經營，減少食物碳足跡旅程，使用產地新鮮食材，將當地生產的作物，在當地製作成料理，不僅提供消費者新鮮安全健康的餐飲，更增加農民收益。餐廳業者也減少物料運輸的消耗，使產地餐桌符合健康安全、環境保護、綠色飲食、綠色採購及農村永續經營等目標。



本場於 104 年 6 月 24 日舉辦「104 年度產地消費養生料理競賽」，以保健作物當歸及丹參、原鄉傳統作物紅糯米為食材，創新開發在地養生風味料理，使用在地新鮮食材，開發包含沙拉、前菜、主菜及湯品，期以健康、低熱量、少負擔的輕食料理，呈現在地食材的原味，使一般大眾知道更多在地食材的料理方式，推廣在地農產品運用及提昇國人產地地消之觀念，將低碳安全飲食的概念，實行於產地餐桌，建構農產地新鮮美食的吸引力，行銷當地的農產品，促進農村休閒觀光活絡，並提升農村收入。

期望本輯之發行能推廣轄區養生保健產業及原民食材之多樣性發展，製作食譜並與轄區家政推廣、餐飲業者及休閒農業經營結合。運用在地食材，發揮食材的特性，製作不同餐廳的創意料理，並將宜花地區農產品推廣給消費者認識，藉由餐廳讓消費者能夠更進一步與農業連結。



行政院農業委員會花蓮區農業改良場

場長 **黃鵬** 謹誌

中華民國 105 年 9 月

