



序

為體現農委會推動建立農業典範及活化在地經濟政策，花蓮區農業改良場積極推動產地餐桌理念，建構可發展地產地消的小農平台、開發在地特色的創意料理及強化消費意識的食農場域。結合此三元素的產地餐桌，讓在地小農將在地生產優質農產品，在此處得以呈現；創意料理讓農村生活得以永續經營；消費者可以在用餐時得以獲得食農教育之滋養，讓產地到餐桌的理念得以實踐。

本刊謹以在地小農生產之特色作物，當歸、丹參及紅糯米，借由在地原民風味、特色餐廳、田媽媽及休閒農場主廚巧手，將平凡化為驚豔，並配合陪伴師輔導過程，讓消費者在用餐時得以一飽慢食慢活、食農教育之饗宴。

包括具有原住民風味的太巴壠紅糯米生活館、達基力文化部落屋與Giwas Ali；打造小農直銷平台的Farmers' kitchen 與欣圓餐廳；以及具在地田園風味的旺山休閒農場、樹屋餐廳與田媽媽一佳村青草園等深具特色的產地餐桌。

期望透過 8 家產地餐桌及 34 道創意料理的介紹，帶領大眾認識在地新鮮食材，拉近產地與餐桌的距離，不僅提供消費者新鮮安全且健康的食物，同時提升農民收益，達到地產地消及農村永續發展的目標。現在，就邀請您一同跟著農民與產地餐桌的腳步尋找在地食材鮮味！

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 11 月