

原民會「豐衣族食」美食展開館

讓友善耕作食材變潮了

原住民族委員會「豐衣族食」館在今(111)年8月5-8日台灣美食展隆重開館。從「山林食材」溯源啟程，跟著認識從事友善耕作的原住民族業者，品嚐「主廚料理秀」的限量料理，還可體驗製作傳統美食或文創小物，原民會以五感體驗打造原住民族美食不同風貌。

原民會鍾興華Calivat·Gadu副主任委員表示，近年來原民會持續引導族人善用環境優勢，透過有機及友善農產品行銷，實踐「從產地，到餐桌」，建立與社會大眾永續飲食的美味關係。

另外，原民會選擇以「豐衣族食」為美食展主軸，主要是「豐」這個字對原住民族有重要文化意義，其中之一是代表豐收的歲時祭儀，另外還有運用來自大自然的豐富野菜和食材，加工製造出得獎無數的農產品，以呼應今年台灣美食展「節慶文化」的主題，帶領民眾從展館體驗部落豐富的資源，瞭解原住民族文化的風土滋味，也看到族人如何讓友善耕作食材，轉化成為各地必買伴手禮或農村好物。

展覽期間每日2場「主廚料理秀」邀請到4位名廚，有谷桑·路法尼耀、王聖翔、孫榮、李耀堂，現場示範如何轉換我們印象中的傳統原民料理，這些創新料理以日韓、蔬食等意想不到的樣貌呈現，現場也提供限量試吃及防疫規劃，讓民眾安心享受美食。另外，在高通膨時代，面對物價上漲，絕不能錯過每天限量「199元超值產品組合」。

為延續美食展傳遞「特色料理」、「天然食材」及「祭儀文化」的理念，美食展後有「豐衣族食」原味餐車，將自8月底開始陸續駛進全台人潮聚集的都會區，讓更多人品嚐不一樣原住民族料理。

原民會歡迎國人在8月5日至8日台北世貿一館「豐衣族食」(攤位A1018)展區走走逛逛，現場有「24節氣原民風味料理」密笈，完全不藏私告訴你，友善耕作食材哪裡買怎麼煮。更多資訊可上「看見·太陽」官網(<https://exploresun.tw>)及關注粉絲專頁掌握最新消息。

