

大仁低碳美食 飄香那瑪夏

2014年11月20日 04:10 中時電子報

郭韋綺／屏東報導



大仁科技大學餐管系協助高市那瑪夏部落廚房研發系列低碳美食料理。(郭韋綺攝)

大仁科技大學與高市那瑪夏區部落廚房合作推出低碳飲食菜單，把當地農產品加入創意料理，並免費把菜單技術轉移給當地民宿、餐飲業及部落廚房等，希望吸引遊客品嚐帶動部落商機。

卡那卡那富族青年 **AVIA** 說，部落傳統美食取材自當地，健康又沒汙染，他樂見導入創新把傳統美食發揚光大，尤其 **88** 風災後部落經濟不振，盼以美食做為重新出發的契機。

水利署南區水資源局設計課長何達夫指出，那瑪夏區水質絕佳，加上山區地形氣候特殊擁有豐盛物產，因此媒合大仁科大餐旅系合作以在地、減少運輸的節能概念，加入少調味、無化學烹煮方式推出 **5 菜 1 湯** 部落美食菜單。

希望這系列有機無汙染料理讓民眾食得安心，也為那瑪夏產業及觀光旅遊增添吸引力。

那瑪夏部落青年張文華說，近年許多青年返鄉尋找就業機會，部落廚房給了一絲曙光，很幸運水利署、大仁科大協助研發部落美食菜單，目前部落廚房落腳在達卡努瓦社區，正加緊籌備中。