

大仁餐旅結合那瑪夏創意低碳料理發表

2014 年 11 月 19 日 壹凸新聞

記者陳宗傑屏東報導



經濟部水利署南區水資源局結合財團法人台灣水利環境科技研究發展教育基金會、大仁科技大學餐旅管理系及那瑪夏區公所跨域合作創新開發低碳系列料理。(記者陳宗傑攝)

「那瑪夏創意低碳料理發表會」今日假大仁科技大學辦理，會中推出一系列低碳料理，期望利用當地特色食材，以低碳美食料理為那瑪夏地區的產業及觀光旅遊增添吸引力。另外，藉由本次活動提醒大眾珍惜水資源、愛護環境與土地的理念。

莫拉克風災後，瑪夏區公所及民眾都相當關心當地旅遊觀光與相關產業重振復甦的議題。在透過田野調查及公民參與及意見回饋之方式，瞭解到該區居民的訴求後，由經濟部水利署南區水資源局結合財團法人台灣水利環境科技研究發展教育基金會、大仁科技大學餐旅管理系及那瑪夏區公所，以產官學合作模式研發特色料理，創新開發低碳系列料理。本系列料理共有五道菜色、一道湯品及甜點，結合低碳飲食的概念，利用「在地」、「當季」食材、採用「少調味」、「適量」、「節能」的烹調方式，希望大眾在享用美味的同時也能珍惜並愛護我們的環境。

本次開發出來的料理菜單，將免費提供並技術轉移給那瑪夏區當地部落廚房、餐飲業、民宿業者融入他們的菜單內，未來遊客到那瑪夏旅遊時將有機會品嚐這些料理。本次活動期望透過跨域合作模式，共同推廣那瑪夏區農特產及旅遊觀光活動，更為未來全民減碳、水資源環境保育及利用公民參與作一個標竿性的示範。