

113年度田媽媽「記憶中的那一味」傳承新食代選拔 12味入選名單

*以下排序不分名次

田媽媽名稱	田媽媽基本介紹	參賽餐 點名稱	餐點介紹	主食材
<p style="text-align: center;">下營田媽媽鵝鄉 園餐廳 (台南市下營區)</p>	<p>台南市下營區的田媽媽鵝鄉園餐廳，以創意與傳承為核心，致力於將傳統鵝肉料理與現代飲食潮流結合，創造出兼具風味、健康與環保的創新美食。當地特色食材：一白、二黑、三紅、四綠（白鵝、黑豆、蠶桑、柚子）</p>	<p style="text-align: center;">薑爆鵝 肉</p>	<p>這道創新薑爆鵝肉的靈感源於疫情期間剩餘的鹽水鵝，旨在減少廚餘、推動綠色循環。我將奶奶的傳統薑爆雞肉改良為鵝肉版，延續了家族的飲食記憶與情感，保留那份家庭溫暖的味道。選用本地下營農會黑豆酥等在地食材，不僅支持在地農業，還減少了食材運輸中的碳足跡，呼應可持續發展目標（SDGs）中關於氣候行動的要求，進一步推廣綠色烹飪與環保理念。</p>	<p>鵝肉</p>
<p style="text-align: center;">長盈海味屋 (台南市北門區)</p>	<p>位於台南市北門區四代養殖虱目魚，希望將虱目魚全魚利用，不同部位對應不同料理，結合傳統與創新的料理手法，透過鹽的保存食西瓜棉、剝椒、高麗菜酸入菜，以及從早期日曬魚乾到熟成一夜乾的演變。我們針對食魚教育，帶領民眾了解我們將大海複製到漁塢的</p>	<p style="text-align: center;">虱目魚 菲力</p>	<p>將虱目魚全魚利用，不同部位對應不同料理，魚嶺是接受日曬最多的部位，經過獨家熟成處理，不需放油（或放少許油）且不易油爆，我們透過簡單的鹽巴提味，帶出魚肉本身的鮮味、甜味、油質，講解魚刺分佈位置，學習好好吃這一尾屬於台灣人的家魚-虱目魚。</p>	<p>虱目魚</p>

田媽媽名稱	田媽媽基本介紹	參賽餐 點名稱	餐點介紹	主食材
	永續理念，從養殖方法、捕撈方式、示範人道活締宰殺法、最後，透過簡單卻又不簡單的料理手法，呈現給消費者，一道屬於台南家魚的故事			
<p>青山農場 (台東縣太麻里鄉)</p>	<p>位於台東縣太麻里的青山農場建於1967年，原來是金針加工工廠，在千禧年前慢慢轉型為目前的休閒產業。青山農場綠樹環繞，四季皆有不同花卉可觀賞，其中又以櫻花、繡球花及周遭的金針花最為人熟知。青山農場田媽媽餐廳食材優先採購附近小農的產品，互利共生，達到共好的目標。</p>	<p>碧玉筍 烘蛋</p>	<p>過往，金針是消費者趨之若鶩的食材。這些年因為飲食習慣的轉變，金針已慢慢從消費者的菜單中消失了。</p> <p>在田媽媽陪伴輔導計畫中，嘗試開發出金針的新味道。「碧玉筍烘蛋」，有金針嫩莖（碧玉筍）的清脆口感，搭配上在地生產的雞蛋，讓消費者品嚐到金針單純、樸實的新味道。</p>	<p>碧玉筍</p>
<p>池農養生美食餐 坊 (台東縣池上鄉)</p>	<p>台東縣池上鄉農會自營田媽媽班，使用產銷履歷及在地新鮮食材入饌、米飯選用池上鄉農會的優質好米，良好食物品質除了讓客人安心享用，更還原台菜豐富的原味。</p>	<p>豆包捲</p>	<p>在沒有冰箱的年代，池上人運用鹽漬、日曬等保存食的手法將延續農產品運用。池農養生美食餐坊，用產銷履歷黃豆所製成的豆包捲入了池上米、豆仔乾、雞肉、野菜及食蔬，簡單調味後入鍋煎至金黃，沾上一點洛神醬，帶點酸甜的滋味，讓憶記中的那一味有更多層次的味道。</p>	<p>黃豆</p>

田媽媽名稱	田媽媽基本介紹	參賽餐點名稱	餐點介紹	主食材
成農花田餐坊 (台東縣成功鎮)	台東縣成功鎮農會自營田媽媽班，在地經濟結構以農、漁為主，農產品為水稻、蔬菜、柑桔等。漁業以旗魚、鬼頭刀、鮪魚為較大宗漁獲，另還有白蝦養殖業。112年成農花田餐坊以「鬼頭刀魚干滷肉飯」參選，獲得第二名。	木 鱈 果 海 鮮 鍋	俗名刺苦瓜的「木鱈果」，為葫蘆科苦瓜屬長相奇特，國人尚未普遍認識，但台灣原生種的木鱈果卻是原住民族食用食材之一，台東區農業改良場(台東農改場)在發現木鱈果的巨大潛力後，開始推廣這種作物的種植與應用，成農將這項傳統食材與番茄結合，創造出木鱈果火鍋。	木 鱈 果、 鬼 頭 刀、 白 蝦
富麗禾風 (花蓮縣富里鄉)	花蓮縣富里鄉農會自營田媽媽班。位於全台灣第一有機村的富里羅山，在地種植稻米、蔬果，田媽媽多利用農暇時製作蘿蔔乾、酸菜、福菜梅乾菜等加工品。	梅 干 控 肉	以前農村只有過年才能吃肉，媽媽會用簡單調味加上自己曬的梅乾菜，製作梅干控肉。田媽媽利用傳統料理手法，保留記憶中的原味。 使用在地芥菜製作的梅乾菜及連鎖畜牧業者-家鄉豬製作	梅 干 菜、 豬 肉
梅居休閒農場 (台北市士林區)	位於台北市士林區陽明山上，農場內長期自行栽種蔬菜，主要提供無菜單蔬食為主。園內獲得穆斯林友善場域與餐廳認證、MOA認證、慈心友善認證等。	福 圓 苦 瓜	選用自家在陽明山上的苦瓜，因為山上日夜溫差大的特性，造就其特殊風味。梅居利用自家釀造的紫蘇梅汁降低苦味，造就甘甜又滋養的苦瓜。	白 玉 苦 瓜
大安區農會飛天 豬主題餐館 (台中市大安區)	台中市大安區農會自營田媽媽班，以安農五寶(香腸、芋頭、大安葱、酒莊、安泉米)等產銷履歷農產為	農 耕 友 善 芋 薯 香	運用在地養殖生產有產銷履歷的排肉、芋頭，並結合湖北家常料理手法製作。表現排骨香又軟，蒸肉粉將肉汁包裹鮮嫩多汁，同	豬 肉、芋 頭

田媽媽名稱	田媽媽基本介紹	參賽餐點名稱	餐點介紹	主食材
	主入菜，採預約制提供飯包、套餐、火鍋、魯味和辦桌等服務。		時融入芋頭和地瓜，運用在地最新鮮食材呈現。	
議蘆餐廳 (台中市霧峰區)	台中市霧峰鄉農會自營田媽媽班，結合在地菇萇、鳳梨、荔枝、農產與香米、酒莊等入菜。	清酒洋菇麻油雞	霧峰為全台菇類最大產地，將洋菇與麻油雞的湯底精華一起燉煮，並加入霧峰香米釀造的純米吟釀入菜，將傳統料理帶出全新的香氣，以傳遞在地農業的靈魂。	雞肉、洋菇
心靈芝旅養森食堂 (新北市石碇區)	位於新北市石碇區，特色農產為靈芝茶葉及在地小農當令食蔬。原本由村落的婦女媽媽們組成團隊做經營，今年開始邀請當地男士加入團隊，一起共同學習，希望大家能在這邊學習到一技之長，在這個跟鄉土親的地方一同創造更好的生計及造福地方。	靈芝御皇膳食一品鍋	阿嬤希望後代子孫身強體健，三不五時就會來這一鍋，五種靈芝加上天然草本藥材增加甘味，並熬煮萃取兩天時間。精選頂級子實體靈芝與多種在地本草，選用節能新式高壓鍋爐進行熬煮煉製，運用淨零碳排科技水蒸灸方式進行成份穿透，達到慢火熬燉燉煉，不溫不火之古法，滿滿的自然好滋味，本產品10%收益作為石碇農村社區去除零飢餓碇便當計畫之用。	靈芝
米國學校 (台東縣關山鎮)	台東縣關山鎮農會自營田媽媽班，關山鎮農會米國學校餐廳從105年成立宗旨以本鎮當季當令之食材供應，不只減少食物里程，更讓食物里程歸零，以實惠的價錢，導入	碗公飯	碗公飯也是體驗農村生活的一個環節，古早農業時代常見的「便當」，農夫在田裡著大碗公飯做為午餐，本會導入的復古碗公飯及懷舊料理，呈現讓大人懷念小孩喜歡的農村餐點。	關山米、豬肉、梅干菜

田媽媽名稱	田媽媽基本介紹	參賽餐點名稱	餐點介紹	主食材
	的復古碗公飯及懷舊料理，呈現讓大人懷念小孩喜歡的農村餐點。			
小半天風味餐坊 (南投縣鹿谷鄉)	位於南投縣鹿谷鄉，由茶農二代的劉老闆及總鋪師二代老闆娘於97年開創本店，協助第三代回鄉，從茶葉種植技術和製茶工藝的傳承教導，到餐飲經營管理學習。為了永續經營產業導入農委會的專案核定輔導，成為鹿谷鄉唯一的田媽媽餐廳，堅持使用當地當季食材，因此研發無菜單料理，讓客人吃到的都是最原始新鮮的美味！	烏龍茶 燻雞3.0	鹿谷鄉生產茶葉有著悠久歷史，每到生產茶葉的重要時令節氣，半夜街上四處飄香，是炒茶葉的香氣，在接近凍頂烏龍茶比賽的日子，路上陣陣飄來了熟果甜香的凍頂香味，茶葉在高溫時，香氣不斷轉換，層層堆疊，呈現出雋永的香氣滋味，以此發想，用茶葉煙燻放山雞肉，讓多汁又彈性的雞肉更增添茶香風味。	烏龍茶、 雞肉