春日鄉山芋頭創意料理大賽簡章
《115 年度芋見未來・斜坡上的新食代》

一 活動宗旨

以春日鄉傳統山芋頭 vasa 為核心，邀請民眾從食材、地方記憶與料理創意出發，提出可實作的食譜，並於決賽呈現實體料理。10 月 31 日食農教育共創工作坊協助參與者形成食譜草案；12 月 12 日創意料理大賽展示試作成果，蒐集可用於後續食農教育與地方特色餐飲的作品與故事。

二 辦理單位與競賽資訊

項目	內容
活動名稱	《芋見未來・斜坡上的新食代》春日鄉山芋頭創意料理大賽
指導 / 主辦 / 承辦 / 補助單位	指導單位：原住民族委員會、屏東縣政府、 主辦單位：春日鄉公所 補助單位：中華民國公益彩券(財政部關心您) 承辦單位：天使農業科技股份有限公司
決賽日期	115 年 12 月 12 日
決賽地點	【屏東縣春日鄉春日村集會所】
報名期間與收件方式	報名期限：即日起，11/27 截止 報名信箱：kasugagu.at322@gmail.com 聯繫窗口：屏東縣春日鄉公所農業觀光課 08−8782145 #723、724
洽詢窗口	【陳先生：0933287181】

【山芋頭創意料理大賽（居家實作成果發表）】

日期時間：中華民國 115 年 12 月 12 日（星期六），09:30 − 12:30（09:10 開放報到）。

活動地點：屏東縣春日鄉春日村集會所。

參賽對象：開放各界報名，由主辦單位於截止報名後評選參賽作品食譜，錄取決賽 10 組隊伍，只要對山芋頭料理有興趣的民眾皆可報名，可組隊亦可個別參加。（決賽隊伍每組提供 NT$ 5,000 元食材補助，憑春日鄉在地「三章 1Q」農友開立之收據實報實銷）。

三 參賽資格與作品規範

開放個人或團隊報名，包含春日鄉居民、部落料理者、青年、學生及餐飲業者；不限制地域、團隊人數。參加 10 月 31 日工作坊者可沿用當日食譜草案報名；未參加工作坊者亦可依相同表單送件。

作品須以春日鄉山芋頭為可辨識的主要食材，並於報名表列出使用部位、來源、用量與料理方法。食材來源證明方式【以購買憑證認定】。

作品類型建議不限主食、熱食、點心或可推廣商品；評比以同一套標準進行。

料理必須為參賽者自行設計，現場作品原則上應與入選食譜的主要食材、名稱與核心做法一致；如需變更，請於 12/1 前提出。

須充分烹調山芋頭並遵守食品衛生；現場不得提供未經妥善處理、可能造成食用風險的樣品。食材、過敏原、保冷與加熱方式應於報名表揭露。

四 報名資料與初選

報名者於截止前繳交附件一「參賽食譜報名表」，內容包括基本資料、料理名稱、山芋頭使用方式、食材清單、製作步驟、創作理念、文化或地方故事、預估份量與成本、成品照片或示意圖。工作坊的草案可作為初稿，正式送件前仍可試作修正。

比賽採書面初選與現場決賽兩階段。主辦單位依作品符合主題、可操作性與敘事內容選出決賽隊伍；入選共 10 組於 12/2 前以報名表上 E-mail 及電話通知。資料不齊時最晚於 12/1 前為補件期限。

五 決賽現場辦理方式

階段	建議安排
報到與設備確認	選手完成報到、食材及設備檢查，確認展示與操作位置。
現場製作與擺盤	依公告時限製作或完成最後一道工序；可事前預處理的項目及現場設備清單待確認。
作品介紹與評審	每隊說明山芋頭特色、料理概念與製程，評審試吃並提問。說明與操作時間待確認。
民眾參與與頒獎	視場地與食安條件安排試吃或人氣票選；票選規則與專業評分分開公告。

決賽隊伍應自備食材、專用器具與裝盤器皿；主辦單位提供的桌椅、水電、食材補助與清潔設施，盛菜碗盤及相關呈現佈置由參賽者自行準備。決賽須製作的評審份數、展示份數及民眾試吃份數【每盤菜要有 30 人份】，並於入選通知一次說明。

六 建議評審標準

下表為依本企劃宗旨提出的建議配分，須由主辦單位與評審確認後公告。專業評審以實際完成作品評分，總分 100 分。

評分項目	配分	評量重點
整體風味與口感	30	味道協調、熟度、質地與食用體驗
山芋頭特色呈現	25	山芋頭在作品中的主體性及食材特性運用
創意與技術	20	傳統與當代做法的結合、技術完成度
文化與地方故事	15	敘事與食材、部落知識或春日鄉脈絡的具體連結
推廣可行性	10	材料取得、操作重現性、成本與後續應用

七 獎勵與經費

決賽入選共選出 10 組各補助材料費 5000 元，另先場再票選選出人氣獎，獎金 5000 元。獎金如涉及稅務及領據，依主辦單位正式公告辦理。

🏆 山芋頭創意料理大賽｜十項獎項

✨ 最佳創意料理獎——肯定新穎有巧思的料理構想

😋 最佳風味獎——肯定風味調配出色、令人回味

🎨 最佳造型美感獎——肯定擺盤精緻、色彩吸引人

🌾 最佳在地特色獎——肯定呈現春日風土與地方特色

♻️ 最佳傳統創新獎——肯定巧妙融合傳統智慧與創新手法

🍠 最佳食材運用獎——肯定山芋頭與其他食材搭配得宜

💚 最佳健康料理獎——肯定兼顧營養與健康概念

🤝 最佳團隊合作獎——肯定分工合作、共同完成料理

🏔️ 最佳文化傳承獎——肯定融入排灣族文化、飲食記憶或地方故事

📖 最佳食譜共創獎——肯定作品具有分享與延伸成食譜的價值

註：現場民眾掃 QR CODE 另行投票，並抽出幸運觀眾獲得精美禮物。

八 注意事項與個人資料

報名者應確保提供的食譜、照片及文字有使用權；引用部落知識或他人故事時，應取得當事人同意並清楚標示來源。

主辦單位可為本活動之評選、報導、成果展示及食農教育推廣使用參賽者同意提供的作品資料；公開範圍、署名方式與是否另行授權出版，應於報名時明示。

個人資料僅供報名聯繫、審查、決賽及獎勵作業；保存期間、權利行使窗口及影像拍攝同意文。

遇天候、公共安全或不可抗力，主辦單位應公告調整方式並通知參賽者。其餘未盡事宜以正式公告及現場規則為準。

附件一 山芋頭創意料理大賽參賽食譜報名表

請依正式公告的報名期間與收件方式送出；一件作品填一份。

參賽者資料

個人 / 團隊名稱：_____

代表人姓名：_____ 團隊人數：_____ 聯絡電話：_____

電子信箱：_____ 居住 / 單位所在地：_____

是否參與 10 月 31 日食農教育工作坊：□是 □否 參賽身分：□個人 □團隊

料理作品資料

作品名稱：_____

料理類型：_____ 預計完成份數：_____ 每份預估成本：_____ 元

山芋頭來源與用量：_____

山芋頭使用部位、處理與烹調方式：_____

_____

其他食材與用量：_____

創作理念與地方連結

請說明這道料理與山芋頭特性、春日鄉文化或自身記憶的關係（建議 300 字以內）。

_____

_____

_____

_____

製作流程

請依順序列出主要步驟、預處理、現場完成工序及所需設備。

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

作品照片與推廣構想

請附成品照片或清楚示意圖至少一張；如已有試作，可另附山芋頭食材與料理切面照片。

成品全貌	山芋頭食材或料理切面
貼附照片	貼附照片

推廣方式、可供應情境或後續開發構想：_____

_____

確認

本人 / 團隊確認資料屬實，作品為自行設計，並已閱讀正式公告的食品衛生、作品使用及個人資料規則。

代表人簽名：_____ 日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日