

馬祖淡菜「嶼」眾不同 創意料理海味十足

馬祖觀光圈第二屆特色食材創意料理競賽

發布日期：112 年 11 月 3 日

發言人：馬管處副處長黃桂珠

電話：0934-079065

新聞聯絡人：馬管處企劃科長林子敬

電話：0972-289690

為促進馬祖觀光產業的轉型升級並提升地方餐飲特色，交通部觀光署馬祖國家風景區管理處（下稱馬管處），攜手馬祖觀光圈產業聯盟，年年舉辦馬祖特色食材創意料理競賽暨成果發表活動，繼去年首屆以「紅糟炒飯」炒熱話題後，今年度則延伸 2023 臺灣美食展之馬祖料理票選活動，以「淡菜」為主角，今(3日)在福澳碼頭盛大舉行第二屆活動，現場吸引數百位鄉親與來馬遊客同樂。

本次活動連江縣議會張永江議長、陳貽斌議員、南竿鄉林志東鄉長、連江縣產發處林志豐處長、航港局北部航務中心蔡振萬專委、第一 0 岸巡隊張竣翔主任、連江航業公司朱秀平董事長、采盟免稅店邱博文副理及連江縣港務處代表等出席開幕儀式。主辦單位馬管處表示，去年紅糟炒飯王活動，引起熱烈迴響，今年選擇淡菜，除了持續推廣不同的馬祖美味，更因為吃過馬祖淡菜的人都會訝異它的美味是進口淡菜無法比擬的，希望透過這次比賽，激發業者將馬祖淡菜以多樣創意料理方式呈現，增加後續推動馬祖美食之旅的亮點。

第二屆馬祖特色食材創意料理競賽共有 15 組團隊參加，分 4 輪進行，由知名美食家梁幼祥擔任評審長，邀請中華料理職人餐旅交流協會陳宗佑理事長、國立高雄餐旅大學李怡君教授及紫金堂股份有限公司高玫總監組成評審團，更特邀馬祖餐飲交流協會林中超理事長擔任在地諮詢顧問，分別從菜餚口味、是否注入馬祖元素、創

新、實用性、外觀等面向進行評分。經過激烈比拚，冠軍是來自台灣的盧世英，其將淡菜、魚麵以多國創意料理手法結合的「青香馬祖風情麵」，獲得評審團肯定，充分展現淡菜料理的多樣性。

本次活動現場同步舉辦海味市集，販售生鮮淡菜及馬祖在地海味開發的相關伴手禮，協助馬祖觀光圈業者增加曝光度；現場也舉辦了海趣 DIY 手作活動，讓參與者能更認識淡菜食材整備過程並提升海洋環境保護知能。此外，活動並請到知名美食家梁幼祥至現場推廣淡菜特色料理，透過深入淺出、活潑的介紹，讓大家除了更懂吃，更能學會淡菜及其料理相關知識，達到寓教於樂的效果。

特色海鮮料理，就如同馬祖的好山、好景、豐富的歷史文化，都是上天與前人留給我們美好的贈與，馬管處與馬祖觀光圈產業聯盟會不斷地發揮創意，提升馬祖的觀光品質，歡迎國內外好朋友，讓我們相約在嶼眾不同的馬祖來趟閩東美食之旅。希望透過今天的活動精采呈現馬祖精選好食、好物、好風光!也期待明日參與第八屆馬祖國際馬拉松的跑者，登島體驗馬祖特色料理文化，來趟「嶼」眾不同、海味十足的離島深度之旅。