

美食展820攤位 打造純真食代

林錫耀：年底成立毒化物及化學物質管理局



2016台灣美食展以「純真食代」為主題，8/5開幕，6大展區、19主題館、820個攤位，有台灣豐富的食材、廚師的手藝、精美的食器及特色小吃，呈現台灣美食的各個面向，主辦單位統計，首日就湧進3萬2,236人，較去年美食展首日2萬9,669人，成長幅度達8.65%。

今年美食展希望民眾能體會「純真就是美味」及「食當季、吃在地」最健康；行政院副院長林錫耀（見左圖）在開幕致詞時也表示，政府相當重視食品安全，最快年底前就會動用預備金，成立一個為食品源頭管理、把關的「毒化物及化學物質管理局」，從源頭管理食安，並加大查核頻率、加重罰則，維護台灣美食王國美名，讓國內外民眾都能吃的安心。

林錫耀強調，台灣美食不但要可口美味，也

絕對會提升台灣美食的安全，這是未來新政府非常重大的一項政策；另外，政府也將針對農產品的農藥殘留，加強10倍的查驗頻率；同時將修改法規，以十倍頻率查核，並加重罰則，只要抓到1次就要廠商付出慘痛代價。

主辦單位、台灣觀光協會會長賴瑟珍（見右圖）致詞時則感謝行政院、交通部觀光局、台鐵局、農委會、文化部、客委會、原民會及新竹縣、台中市、彰化縣、嘉義縣等各級政府部門以及廚師界的大力支持，

共同呈現台灣美食的純真風味，營造台灣美食王國的國際品牌形象；她還特別感謝海旅會台北辦事處主任范宏衛的支持，對於這次美食展，能邀請到大陸貴州、江蘇及福建省的參展。

賴瑟珍指出，「得時台灣」館邀請48位來自全台知名飯店或知名餐廳主廚，以創意思、當令食材及絕佳手藝設計「春、夏、秋、冬」套餐。台灣豐富、多元、營養、健康的各類食材，成為廚師的最佳夥伴，「台灣農業館」，可以看到農委會政策引導以及有心又有力、返鄉青農的努力及貢獻有多大。

台灣美食品牌 為食安把關



「鐵路便當節」

「人要衣裝，食要器盛」，好的食器可以讓美食更加可口；文化部今年動員轄下5大博物館以「食藝術」為主題在「食之器」展區策展，展出經過設計、結合古典與現代的精美食器，每個人家中都應該有一套好食器，到「食之器」區看看，一定會有所收穫，並有效提升美食文化。

台灣的希望在在地，美食展也希望帶領民眾挖掘各地美食，彰化縣的庶民小吃街、新竹縣的風和竹縣館、嘉義縣日麗台灣館以及台中市選擇美食展呈現花博餐為2018世界花卉博覽會暖身，當然還有南投縣「田甜的南投」、雲林縣、基隆市及宜蘭縣的特色館區，各有特色。

美食與觀光、旅遊是最佳組合，客委會「甌味客家」、原民會「原民嘗館」、觀光局「食來運轉」、桃園市的「魅力金三角」跨族裔美食等，總能勾起旅客的想望及遊人的思鄉情懷，使人忍不住加快腳步。值得一提的還有台鐵局「鐵路便當節」，邀來日本及韓國鐵道公司助陣，加上台鐵局及高鐵局的每日限量優惠，用餐時段人潮強強滾。

日本與大陸都有美食參展

還有來自日本香川、山形及瀨戶內海地區的美食，以及大陸貴州、江蘇及福建的小吃美食。雖然台灣也吃得到烏龍麵、廣島燒、揚州炒飯及扁食湯等，但來自原產地的地道美食，依然吸引不少民眾大排長龍。

今年以「食在地、吃當季」為主題，邀請全台48名飯店、餐廳主廚，以台灣豐富的在地食材，依照春夏秋冬4季推出套餐；為推廣「食在地、吃當季」的健康飲食觀念，農委會今年特別將台灣50多種食材製成3000本當令食材精美小冊，民眾可在展場索取。



「台中觀光局長陳盛山（左5）與日本考察團在得時台灣館合影

得時台灣館展現食之藝

陳盛山：至少連續3年參加美食展

為花博尋找特色料理，臺中市政府與台灣觀光協會合作，在今年的台灣美食展推出得時台灣館，台中12位名廚特別推出春夏秋冬花博四季套餐；取自臺中得食、新鮮與在地食材，結合食材本質屬性與花的概念，由飯店主廚推出春、夏、秋、冬四季料理，作出幽雅留香的花漾菜譜與花博套餐，為2018臺中世界花博提前暖身與宣傳。本屆得時台灣主題館以「盛開的花朵」及「花現臺中」彩繪機為主題，展現臺中市政府為迎接2018臺中世界花博的到來，吸引國際觀光客到臺中觀光旅遊的熱情與企圖心，開幕首日主題為「春」。

觀光旅遊局長陳盛山局長特別指出，為開拓中台灣「中進中出」入境市場，提前宣傳2018世界花博。去年台中市所打造的「花現臺中彩繪飛機」，已經在亞洲各主要城市飛行，伴隨著美麗花卉遊歷天際、飛向國際，帶進更多國際觀光客前來發現臺中之美，迎花博享美食。



2016年開始將以「主廚前進花鄉」為行銷議題，結合國際美食展，帶動城市、美食與花博聯合行銷，參與台灣美食展策劃「得時台灣主題館」，陳盛山並指出，為拓展觀光客到中台灣旅遊，臺中市政府將持續與台灣觀光協會共同策劃得時台灣主題館至2018年，透過國際美食交流平臺行銷城市、美食推出花博套餐，從推廣臺中在地食材與鄰近旅遊景點，逐步拓展至中臺灣特色食材、美食與觀光整合行銷，作為行銷中臺灣觀光與為臺中迎接2018世界花博的序曲。



北海群賢館館長陳秀秀（右2）

美食展區有特色

食之藝 展區展現廚師精湛的技藝及藝術內涵，包含得時臺灣、美食類窗、廚藝春秋、國際廚藝邀請賽、原民嘗館、甌味客家、大陸主題館及國外主題館等展館及活動，還有消費者引領期盼的好康餐券。

食之材 展區中的台灣農業館展示台灣優質的農產品及農業精品。食材旅行與農遊伴手展示區的現場提供「食材之旅」的資訊及票券販售。「風和竹縣」以及「日麗台灣」館介紹台灣風乾和日曬飲食文化。「臨離台灣」館利用台灣好米、水果，釀造出多樣風味特色飲品，喝出台灣味。

食之旅 美食展特別推出彰化館，包括享譽半世紀的著名彰化小吃：西門彰化肉圓、范氏肉

圓、三鎮爌肉飯觀光老店、正彰化肉圓、春芳羊肉爐、老牌彰化涼圓、無敵不坐麵線糊、阿美姐高麗菜飯...將近40攤的在地小吃一次展出，讓民眾大飽口福。

食之伴 古時的伴手禮串起台灣濃濃的人情味，成為台灣最美的風景之一。本展區邀請全臺知名伴手禮業者參展，包括經濟部中小企業處輔導的OTOP—鄉鎮一特產以及工業局所行銷推廣的幸福點心等；以及彰化縣政府邀集縣內16家特色伴手禮名店進駐美食展「食之伴」展區。

食之育 「食之育」展區，以「吃出健康」為主軸，「永續食物大地，滋養台灣」為主旨，規劃兒童食育、食物里程—從產地到餐桌之概念、生物多樣性—認識台灣原生食材、小農與廚師的整合、食物與環境的生態平衡及食品營養與安全。



「大廚門合影



江蘇省

江蘇省

貴州省



日本山形縣



瀨戶內海

香川縣



←台中市政府觀光旅遊局長陳盛山(前排左4)、台灣觀光協會會長賴慧珍(前排左3)。

台中
《News》

旅報VOL946 2016.8.8出刊

文=陳建明

台中市用美食迎接花博展

陳盛山：透過國際美食交流 為2018世界花博暖身

“「2016台灣美食展」已於8/5-8於台北世貿一館盛大展出，由台中市政府與台灣觀光協會共同攜手合作的得時台灣主題館，在台中市觀光旅遊局陳盛山局長帶領下，與台中市知名主廚共同以最新鮮的在地食材入菜展現台中獨特的美食風味，並為2018台中世界花博提前宣傳。”

台中市政府觀光旅遊局長陳盛山表示，美食為觀光的引路人，台中擁有豐盛的美食文化，為了將在地的特色美食推薦給每一位旅人，結合美食與獨有的旅遊資源，今年特別與連續舉辦24年的台灣美食展，與台灣觀光協會攜手策劃得時台灣主題館，結合台中市旅館及餐飲業者12位主廚精心挑選在地四季

食材，透過國際美食的交流平台，推出花博套餐，作為台中迎接2018世界花博的序曲。

陳盛山指出，為開拓中台灣中進中出入境觀光市場及提前宣傳2018世界花博，去年台中市打造花現台中彩繪飛機，已在亞洲各主要城市飛行，伴隨著美麗花卉遨遊天際，飛向國際帶進更多國際遊客前來發現台中之

美，迎花博尋美食。

從今年起台中市政府將與台灣觀光協會共同策展得時台灣主題館至2018年，從推廣台中食材並逐步拓展至中台灣特色食材與美食，並持續行銷花博套餐及中台灣觀光，為2018台中世界花博覽會提前暖身。



《News》

旅報VOL946

推廣台中城中城微旅行 要讓國際遊客發現舊城風華

2016.8.8出刊



↑台中市推廣老城區微旅行

(提供/台中市觀光旅遊局)

台中市政府觀光旅遊局為吸引國內外遊客遊覽舊城區，特別在8月至11月舉辦台中舊城區觀光季，與在地導覽組織「角落微光」、「TC Time Walk」及「筷樂俱樂部」合作推出50場次的「城中城日微旅行」，共有7條精選路線，另外還有不定期邀請神秘嘉賓當導覽人員。觀旅局並與各飯店合作，針對港澳遊客安排行程，熱情邀請國內外朋友深入舊城區大街小巷。

台中市政府觀光旅遊局局長陳盛山表示，

火車站周遭一兩公里是早期台中最繁榮的區域，雖因都市重心轉移而沒落，但有愈來愈多年輕人及企業投入活化舊城區，重新發現百年風華。市府也積極投入舊城區再造，觀旅局自8月至11月推出「城中城微旅行」，委由用心的在地導覽人員以步行方式引領遊客穿梭大街小巷，細細欣賞中區的建物風華及人文佚事。尤其針對港澳遊客最喜歡的在地小吃美食、糕餅伴手禮安排特別行程，要讓國內外遊客重新發現舊城魅力。