

臺灣第一碗——最強碗粿爭霸賽活動紀實

宋鴻宜¹·廖婉均¹



農糧署胡忠一署長（中）、評審團與榮獲「臺灣第一碗最強碗粿爭霸賽」之得獎者合照。

一、前言

米食文化在臺灣已有 4 百多年的歷史，臺灣米品種多樣，具不同的口感、米香、軟硬度及加工特性，國人食用稻米除米飯形式外，也包含多種加工型態，如湯圓、蘿蔔糕、菜包粿、發糕等傳統米食，然而傳統米食製品保存期短，不利儲運，米食產品極需創新突破並開發具消費潛力的新用途，才能找到新的市場定位。

為使傳統米食能跟隨時代的進步，成為現代化且符合消費需求的食品，行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）於本（107）年 9～10 月間舉辦「臺灣第一碗——最強碗粿爭霸賽」，期透過各方高手的高超技藝，以創新概念將國產稻米（或米穀粉）搭配

註 1：行政院農業委員會農糧署。

在地新鮮、優質的農特產品，開發健康美味、符合消費需求的最強碗粿，重新將「碗粿」這個在臺灣處處可見的庶民小吃，塑造成新世代國民美食，提供國人更健康美味且種類多元的米食新選擇。

二、各路碗粿高手競逐冠軍殊榮

「臺灣第一碗——最強碗粿爭霸賽」是歷年來國內首度舉辦且評審陣容最堅強的全國性碗粿賽事，報名狀況相當踴躍，全臺來自 16 個縣市，計 57 間店家報名，總計 57 款碗粿作品要爭奪「最強碗粿」稱號；要成為全國最強碗粿的必要條件除了好吃外，衛生安全、物美價廉、冷熱皆宜等也是必備條件，因此農糧署特別於全國賽企劃以「產銷履歷指定原料」搭配「模擬超商鮮食櫃冷儲環境進行碗粿製作」的競賽模式，選出適合於超商上架的美味碗粿。

本活動自本年 9 月 12 日起揭開競賽序幕，歷經 1 個月巡迴北中南 3 地的地區初賽，從全臺 57 間小吃店家、餐飲業者及食品加工業者中選出 24 組隊伍入圍全國賽，接著於 10 月 24 日齊聚臺北市開南商工進行為期 2 天的碗粿實作競賽，共同角逐最強碗粿冠軍殊榮（全國賽 24 強入圍名單詳如表 1）。

三、跨領域重量級評審，選出「臺灣第一碗——最強碗粿」

本次競賽考量碗粿製程及超商冷儲銷售模式，全國賽分為「產品實作」及「官能品評」2 階段辦理，參賽者於 10 月 24 日產品實作現場，運用指定食材——具產銷履歷的



全國賽官能品評作業中，由參賽者將碗粿復熱後，碗粿依抽籤編號盛置於指定容器。



碗粿爭霸賽官能品評現場碗粿抽籤編號，進行外觀評比。



參賽者於台北開南商工進行碗粿蒸炊作業。依餐飲服務流程將參賽碗粿送予評審品評。

「臺中秈 197 號」原料米或米穀粉進行碗粿製作後，將參賽碗粿統一冰存，於隔日依個別碗粿特性，復熱至最適入口溫度，搭配醬料及配料盛裝後，依隨機抽籤所定之品評順序，提供評審委員盲測評比，評選出冠、亞、季軍各 1 名及優選 3 名，計 6 名得獎店家，分別可獲得冠軍獎金 20 萬元、亞軍獎金 15 萬元、季軍獎金 10 萬元及優選獎金 5 萬元整。

本次競賽特別邀請知名美食作家王浩一、超級美食家王瑞瑤、型男大主廚吳秉承、料理達人蔡季芳、小吃界教母莊寶華、全家便利商店黃信逢副部長及屏榮鮮食廠王雅惠課長等人，共同組成跨領域黃金陣容評審團，透過美食、料理技藝及通路端等個別專家的不同視角，共同選出最具潛力的冠軍碗粿。

四、特色碗粿各地飄香，北中南作法各擅勝場

農糧署胡忠一署長表示，碗粿是記憶的味道，傳承著臺灣傳統美食，同時也是庶民生活的一部分；承載時光記憶與飲食習慣的碗粿，隨著各地區域性的差異，北中南各地發展出的碗粿作法各有所長，口味也各具特色，從本次競賽可以觀察到北部參賽碗粿大多為客家水粿，以純在來米蒸熟後，於白色粿體外層淋上醬汁及拌炒過的菜脯，口感較為清爽；中部參賽碗粿大多會在白色粿體內部包進香菇、肉塊、鹹鴨蛋黃等豐富內餡，搭配特調醬汁，呈現多層次口感；南部參賽碗粿的粿體因為摻入醬汁，呈現以深色為主，米漿與配料一起蒸煮，咖啡色粿體十分入味，除了米香外，更帶有其他食材的鮮味及口感。



碗粿爭霸賽冠軍由高雄市李富山的富山碗粿奪得。



農糧署胡忠一署長（中）、全家便利商店鮮食部黃信逢副部長（右）與冠軍得主李富山（左），共同宣告產銷履歷冠軍碗粿上架。

本次參賽者展現精湛的碗粿手藝，將在地新鮮食材融入碗粿製作，開創出獨具臺灣風味的特色碗粿，如南瓜蓮子碗粿、荔枝碗粿、黑糖桂圓碗粿、蝦仁碗粿及香薯櫻花蝦碗粿等，甚至還有金字塔型的紅豆碗粿，以聖代形式呈現的抹茶起司碗粿等顛覆傳統印象的創意碗粿。

這些來自全臺的碗粿職人發揮創意，巧妙加入臺灣特色食材，從水果、蔬菜到櫻花蝦，從視覺、嗅覺到味覺，不但有助行銷臺灣特色農產，更豐富了碗粿的滋味，經過評審團審慎、公平、公正的評分後，最終征服評審挑剔味蕾的是來自高雄市的富山碗粿，以阿嬤古早味收服評審的心，花蓮縣豐田劉記的古早味客家鹹碗粿，與來自彰化市的黑頭碗粿則分別拿下亞軍與季軍的好成績；優選 3 名分別由花開富貴美食館、鈴蘭碗粿及古都碗粿獲得（全國賽得獎碗粿介紹詳如表 2）。

五、得獎碗粿公開表揚，冠軍碗粿明年全家見

富山碗粿、豐田劉記、黑頭碗粿、花開富貴美食館、鈴蘭碗粿、及古都碗粿等 6 名得獎店家於 10 月 25 日下午於農糧署 7 樓大禮堂接受頒獎表揚，其中冠軍得主李富山於受訪時表示，不敢相信自己可以得獎，為能就近照顧生病住院的母親，他於 6 年前毅然放棄飯店餐飲工作，回鄉創立富山碗粿店，傳承自阿嬤 10 年經驗的碗粿手藝，堅持使用國產米為原料，以手工爆炒紅蔥頭肉燥，搭配新鮮腰里肉塊、香菇、鹹蛋黃及香濃

米漿製成的碗粿，全程不添加味精，是高雄鳳山在地隱藏版美食。評審王瑞瑤老師也在頒獎典禮現場頻讚：「他的碗粿真的很香！香氣十足。」

頒獎典禮當天，由農糧署胡忠一署長親自頒發「臺灣第一碗——最強碗粿爭霸賽」全國總冠軍及季軍獎項，胡忠一署長於頒獎典禮受訪時表示：「在比賽推出後，我們希望帶動其他的米食消費風潮，讓年輕人能夠知道我們的米食文化，讓米食運動成為臺灣的全民文化。」

為了提供消費者更安心、可追溯的碗粿購買管道，農糧署特別媒合冠軍得主與全家便利商店合作，將以聯名方式共同推出第一碗具產銷履歷驗證的冠軍碗粿，預計在明年上半年於國內各地近 3,200 家全家門市販售；農糧署期待透過便利的超商通路，將「碗粿」這個經典庶民小吃推廣至全臺各地，未來消費者能夠以低於 50 元的銅板價，吃到安全又美味的碗粿。

六、結語

國人以米為主食，然而歷經社會變遷、國民所得增加及飲食習慣的改變，米食傳統文化逐漸式微，國人每人每年食米消費量雖然已由民國 105 年 44.5 公斤回升至 106 年 45.4 公斤，但相較民國 70 年之 99 公斤，仍屬偏低，因此推動新米食文化復興運動刻不容緩，農糧署希望從傳統米食加工的方向重新出發，透過全國性碗粿競賽以拋磚引玉的方式，號召各地碗粿職人，以地方特色碗粿為起點，讓更多下一代年輕人認識傳統米食，使稻米傳統文化能夠持續創新、延續、遍地開花。

本次競賽得獎碗粿除了可上「臺灣第一碗——最強碗粿爭霸賽」活動官網 (<http://www.taiwan-wagui.com.tw/page07.html>) 查詢外，後續將搭配話題行銷、故事行銷等方式，以多元媒體及網路讓大家更瞭解米食製品的優勢，重新喚起國人對碗粿的記憶與感動，並帶動國人享用碗粿的「國民美食」新風潮，進而引起國人關注各地優質的農特產品，後續農糧署將持續致力於改變臺灣米傳統的本土印象，推廣多樣化的米食文化，也將透過各種管道廣為宣傳，讓大家重新認識傳統米食新價值並多加選購，實質提升國內米食消費量。

表 1. 「臺灣第一碗——最強碗粿爭霸賽」全國賽 24 強入圍名單

競賽場次	參賽組數	全國賽名額	得獎店家暨全國賽入圍名單	各地碗粿特色	
區域初賽	北區	23	10	1. 北區冠軍：津贊蔡家碗粿 2. 北區亞軍：農驛商行 3. 北區季軍：小南鄭記小吃店 4. 北區優選（7名）：豐田劉記、少年癡碗粿店、板田實業有限公司、府城碗粿、香圓食品板團屋、嘉義食品工業股份有限公司、彩杏早餐店	客家水板碗粿以單純米漿蒸熟，調味全靠外加在白色粿體上的香菇、菜脯等配料與醬油膏，口感較為濕潤、軟 Q。
	中區	14	6	1. 中區冠軍：宸安商行 2. 中區亞軍：根記碗粿 3. 中區季軍：福宴創意美食股份有限公司 4. 中區優選（3名）：黑頭碗粿、保證責任彰化縣芬園三寶蔬果生產合作社、登喜味食品商行	米漿與豬肉、香菇及香米等肉塊內餡混合後，炊蒸成米香濃郁的白色碗粿，搭配特調醬料，獨具風味。
	南區	20	8	1. 南區冠軍：麻豆仁碗粿 2. 南區亞軍：鈴蘭碗粿 3. 南區季軍：森茂碗粿店 4. 南區優選（5名）：富山碗粿、古都碗粿、花開富貴美食館、富力連食品廠、真好吃便當	米漿與預先拌炒的香菇、肉燥、紅蔥頭等配料及湯汁混合蒸熟，口感 Q 彈扎實、香氣濃郁。
總計	57	24			

表 2. 「臺灣第一碗——最強碗粿爭霸賽」全國賽得獎名單

獎項	得獎店家（地址）	得獎碗粿及售價	產品特色
冠軍	富山碗粿 （高雄市鳳山區自強路一段 128 號）	富山碗粿（40 元）	高雄在地隱藏版碗粿店，口感綿密的粿體包裹住新鮮腰里肉、香菇及鹹蛋黃，外表淋上壺底醬油，增添古早味，不添加味精。
亞軍	豐田劉記 （花蓮縣花蓮市民國路 4 號）	古早味客家鹹碗粿（35 元）	嚴選花東好米以黃金比例調製的米漿，做出米香濃郁、Q 彈的客家水板，搭配大火翻炒菜脯、油蔥酥、絞肉等食材及蒜頭醬油，風味絕佳。
季軍	黑頭碗粿 （彰化市中正路一段 393 號）	黑頭碗粿（30 元）	富含米香的白碗粿，結合獨家醃製的豬肉塊及香菇、蛋黃佐以獨家熬煮的鹹甜醬，每一口都能吃到滿滿紅蔥肉燥、菜圃，讓人回味無窮。
優勝	花開富貴美食館 （臺南市北區開元路 148 巷 7 號）	碗開富粿（50 元）	以 40 年獨家工法炊出 Q 彈扎實的古早味碗粿，加上新社特產冬菇、車城鴨蛋黃及香氣十足的油蔥酥等配料，是臺南在地隱藏版懷舊美食。
	鈴蘭碗粿 （嘉義縣中埔鄉同仁村 42-4 號）	鈴蘭碗粿（40 元）	嚴選臺中秈 197 號產銷履歷米磨漿，結合手工油蔥酥製成的鹹碗粿，搭配新社香菇、雲林蒜頭、櫻花蝦等地食材，滋味 Q 彈有勁。
	古都碗粿 （臺南市東區東門路二段 306 號）	古都碗粿（30 元）	嚴選在地良質米磨製成米漿，搭配現宰豬腿肉、鹹蛋黃、香菇等，淋上特製油蔥肉燥，香氣撲鼻，口感滑順，粿體香嫩滑口、軟硬適中。