



跟著味道去旅行、農山漁村筷時尚 「2025年台灣美食展臺灣農業館」

活動紀實

撰文——農村發展及水土保持署 湯惠嫻、陳家蓉
中國生產力中心 李育陞

臺灣美食展為交通部觀光署臺灣觀光雙年曆中的國際級盛事，每年皆吸引不少外籍旅客入場一站嘗遍臺灣美食，盼以美食帶動觀光。美食展也是餐飲與觀光業界重要的交流與宣傳平台，帶動許多跨界合作與技術傳承。

臺灣農業是糧食供應的根基，也是一段文化、土地與生活的故事。隨著美食旅遊風潮興起，農業逐漸走出田間，進入城市與國際展會舞臺，成為推廣地方產業與文化的重要力量。因此，農業部自2016年起，每年均於臺灣美食展內設置「臺灣農業館」。

今年活動於8月1日至8月4日假臺北世貿一館辦理，以「鮮味款待」為主題，聚焦臺灣豐富的海味文化、食農教育與海洋保育議題，吸引12萬2,939人次進場參觀。農業部配合大會「鮮味款待」主軸，以「跟著味道去旅行—農山漁村筷食尚」為題，由農村發展及水土保持署統籌，整合農業部相關單位（畜牧司、漁業署、農糧署）重要政策成果，規劃「味傳香」、「臻味禮」、「智耕靚」、「潮出走」、「筷食尚」及「食光熠」6大展區，並集結田媽媽傳承料理、青年農物、漁畜產品與食農遊程，嚴選逾百項在地美食與伴手好物，讓觀展者穿梭香氣、口感與故事，感受農業與生活的交融，並強調「地產地消」、「食當季」與「綠色生活」理念，在探索美味的同時，體驗農業與生活的深度連結。

展現農村在地風味 田媽媽傳承美味再進化

本年「臺灣農業館」最受矚目的亮點是「味傳香-田媽媽料理區」，現場展售11家精選田媽媽熱銷商品及美食，使用當地時令農漁食材製成的健康美味田園料理，以舌尖走入當地的飲食文化，深刻體驗來自臺灣各地的風土滋味。其中包含連續4年（2022-2025）榮登米其林必比登推薦的「田媽媽長盈海味屋」；連續5年（2020-2024）獲得三星級評鑑溯源餐廳認證，且於2025年入選米其林餐廳的「天然茶莊」，其紅茶豆奶等5項產品，還獲得「英國美食大賞」星級獎；還有獲選「112年度臺灣米標章」票選12大人氣名店「富里鄉農會-富麗禾風」、榮獲臺灣國際廚藝美食挑戰賽（TCAC）銅牌殊榮的「原夢觀光農園」等多家田媽媽參展，讓民眾一次品味臺灣農村飲食的厚度與廣度。

特別推出一期一會的「田媽媽出餐秀」，由第一屆及第二屆「記憶中的那一味」得獎的12家田媽媽攜手推出限量風土饗宴，每日限額30席預售時幾乎秒殺完售。活動特別邀請台灣觀光協會葉菊蘭榮譽會長、簡余晏會長與農村水保署蘇茂祥代理署長和民眾一起品味田媽媽經典手路菜，聆聽料理背後的土地故事，現場掌聲與驚嘆聲不絕於耳，開啟農業與觀光合作雙贏大門。

左圖：台灣觀光協會葉菊蘭榮譽會長及簡余晏會長蒞臨「田媽媽出餐秀」。

右圖：田媽媽出餐秀「記憶中的那一味」得獎經典手路菜。



由農村發展及水土保持署統籌，整合農業部相關單位（畜牧司、漁業署、農糧署）重要政策成果，規劃「味傳香」、「臻味禮」、「智耕靚」、「潮出走」、「筷食尚」及「食光熠」6大展區。

產銷履歷、青年好物及優質漁畜特產品味臺灣風土美饌

「智耕靚」展區推薦CAS及產銷履歷驗證國產優質肉品等相關商品，並邀請10家榮獲國內外許多獎項或產銷驗證的青年農民展售全臺在地農特產、文創伴手禮與優質漁畜特產，展現年輕世代農耕智慧與友善土地所激盪的火花。例如：榮獲2022及2024地域振興大賞的「年年有鱈」澎湖食魚教育團隊，期待用吃魚拉近人與海的距離，開發澎魚香鬆與創新風味冰淇淋，兼顧美味與永續。專注於種植有機地瓜的貝兒莫里農場，與桃園酒廠「恆器製酒」合作開發的地瓜酒與地瓜香腸等產品。

「臻味禮」則網羅超過百項產銷履歷產品、農村好物、百大精品與有機品項，從烏魚子、虱目魚肚、龍虎石斑到乾貨香腸，琳瑯滿目的優質漁畜產品一次購足，展場瀰漫著消費者試吃、購買的熱絡氛圍。

鮮田米其林、星級料理及食農講堂精采開講 從產地到餐桌

展覽舞臺星光熠熠，特別邀請「米其林星級名廚」李杰奎、李淳坤、張皓福、路凱源，以及家喻戶曉的「料理達人」蔡季芳老師，運用當令在地食材現場展演，香氣隨



展前記者會邀請「料理達人」蔡季芳老師現場演示料理。

著鍋鏟翻炒瀰漫臺灣農業館，觀眾屏息凝視、香氣撲人，共同目睹「炒魂烏金香」、「紅藜奶香虱目魚排」、「黃金小卷佐蘿蔔糕」等創意佳餚上菜的瞬間，料理不僅挑動味蕾，更將農村食材提升至當代料理美學的高度，贏得滿堂喝采。

同時舉辦的6場「食農講堂」座無虛席，邀集知名飲食記者、料理職人與新媒體創作者近距離開講，超過35萬粉絲追隨的Youtuber「培仁媽媽」親臨分享、前「Sinaser24」行政主廚Nick Yang楊柏偉、連續二屆米其林必比登推薦「Monsoon季風」主廚廖永勛、「茶香威尼斯」策展人馮忠恬、旅遊記者陳志東，以及「台灣地酒」策展人Kiki Lin林嘉琪等重量級講師，與觀眾交流風土故事，讓每一場講堂都成為知識與美味的盛宴。

此外，10場「食農DIY體驗」從手作果雕、蔥油餅、水晶粽、蛋捲，到客家紅龜粿、虱目魚菲力小學堂，大小朋友動手實作、笑聲此起彼落，體現全民熱情與參與，讓食農教育在歡樂中深植人心。

友善農食集章闖關 筆筆滿額抽萬元農遊好禮

今年館內活動也將「寓教於樂」發揮到極致，民眾攜帶環保餐具即可參加「綠生活大探索」闖關遊戲，從小朋友到長者都樂在其中，更吸引目光的是滿額贈與抽獎活動，結合農業易遊網優惠券功能，全館消費每滿500元送50元美食券1張，再加碼抽獎活動！逾3,000份獎項，總價值高達50萬元！獎項最高價值16,000元，每日抽4人同行農遊體驗券、休閒農場住宿券、一日食農體驗團、田媽媽餐券、農村好物與伴手等好禮，現場氣氛熱烈，展期4天共創造逾275萬元銷售額。



明星主廚，星級料理-風味絕佳的食材之旅。



上圖：一畝餐桌-自製水晶餃。
下圖：民眾參與「食在友善-綠生活大探索」闖關遊戲。



圖左：美食展展後一日食農團（臺北市第一果菜批發市場X廚藝教室）。
圖右：美食展閉幕典禮。

延續農業價值，創造新風潮

本年度台灣美食展進場總人數122,939人次，較去年成長17.56%（去年104,575人次），臺灣農業館內抽獎參與人數逾2,700人次，田媽媽出餐秀報名率超過8成，現場報名2成，DIY網路預約7成，現場報名3成。民眾參與活動踴躍，成果豐碩。

臺灣農業館的策展，讓民眾瞭解農業不再只是「生產糧食」的角色，而是結合文化、教育、觀光與生活美學的多元產業，在品嚐美食中理解食材背後的產地故事，並呼應全球淨零碳排趨勢，打造農業時尚化、國際化的新風貌。

結語

「跟著味道去旅行-農山漁村筷時尚」不僅是一場展覽，更是一段美味旅程與文化對話，也是臺灣農業創新與永續的展現，是臺灣農業創新與永續精神的具體展現，透過這次活動，我們從舌尖啟程，走進山海農村，品味土地真情，共同書寫農業新價值、飲食新浪潮，將臺灣農業推向國際。🌱