

精品農產與米其林攜手起舞 農糧署與興大合辦發表會

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

農委會推動農糧科技發展政策多年，促進國產特色農糧作物升級，臺灣農產已超乎一般人的認知，「臺灣味」悄然在餐盤中嶄露頭角，成為當代料理的時尚密碼，許多不為人知的國產農糧精品，甚至已經成為米其林餐廳中餐酒服務的隱藏密碼。

行政院農業委員會農糧署與國立中興大學謝昌衛特聘教授攜手合作，為強化消費者對國產農糧加工產品的認識，正值鳳梨釋迦盛產末期，於 2 月 24 日辦理「國產農糧遇見米其林記者會」。在農糧署的支持與中興大學謝教授協力下，共同輔導國內專業製酒業者運用國產鳳梨釋迦，成功開發高值化鳳梨釋迦酒款；以高壓加工聞名的飲料加工業者，開創新高端鳳梨釋迦特色飲品；以及地方特色國產菇蕈轉化成風靡歐美時尚人士的植物肉。透過米其林餐廳主廚的精湛廚藝融合入菜，讓國產農糧加工品搖身一變，兼具視覺與味蕾的驚艷饗宴，成為目前最潮、最時尚的中西混搭創意餐酒組合。

臺灣擁有傲人的農作物種植技術，農業產能獨步全球，但隨著健康概念更迭易改，如何經過科學加工方式，提高農產加工品健康價值，創造更高的商業版圖，一直是農委會關心的問題。在農委會農糧署的指導下，吸收學界菁英投入計畫，與優良食品加工廠合作，以臺灣農產品為原料，研發出創新、創意的農產加工品，更讓一般食品加工品走向高質感的舌尖饗宴，成為現代人享受生活情調的必備美食，迎向國際美食之林，邁向更開闊的產業未來。

山海交界絕美珍品 臺東純樸的驕傲 米其林指定精品鳳梨釋迦釀酒

「鳳梨釋迦酒」選用臺東在地新鮮鳳梨釋迦所釀製而成，經過酵母菌低溫發酵而成，再進行完全密封低溫熟成，經過時間淬鍊取其精華酒液而得的鳳梨釋迦釀造酒，帶有鳳梨釋迦獨特香氣與酸甜。2022 年參加 Monde Selection 評審取得非凡成就榮獲金獎，山漾以好的原料、工藝，製作好品質的產品，提升國產鳳梨釋迦的國際知名度。山漾食品總經理王勇超表示，今年可望收購 500 噸鳳梨釋迦，除了拓展推廣與上架通路，亦可望成為酒品界的高級精品。

在空中翱翔的單純食在 讓世界看見臺灣特色農糧

「純在-鳳梨釋迦綜合果汁」嚴選臺東鳳梨釋迦和屏東金鑽鳳梨，源自對臺灣這片土地的熱愛，透過冷壓鮮榨與 HPP 超高壓技術，保留蔬果最天然的新鮮風味與營養纖維，此款蔬果汁更與航空公司攜手推廣，將臺灣在地的新鮮蔬果裝瓶，航向天際。

國產農糧加值結合淨零碳排 植物肉新風潮

現今最流行植物基系列產品－「金針菇植物肉排」及「銀耳植物肉丸子」，選用臺灣在地霧峰區的特色菇蕈結合加工高值化技術。臺中霧峰是國內菇蕈的重要產地，如金針菇、杏鮑菇、洋菇及菌種栽培等更具有相當的經濟規模，尤其金針菇產量更佔全臺總量 78%以上，利用菇蕈融入植物基開發特色加工產品，結合最新淨零碳排概念，減少碳足跡，讓國產菇蕈創造新價值，帶動產業轉型升級。