

農村食材烘披薩 牛尾社區再生

【廖肇祥／南投報導】 2015/07/28 - [中國時報/彰投新聞/B2版]

埔里鎮牛尾農村發展協會開辦市集，在社區華冠公園內蓋了一座窯烤爐，以社區內的農特產當作食材，吸引親子團前來披薩DIY，在體驗的過程中，農村的特色不經意進駐到遊客的心裡。

牛尾農庄位於埔里鎮北郊，此地有豐沛優質水源與土壤，溝圳田間交錯，孕育豐富的農特產，無論茭白筍、蔬菜、檸檬、花卉，都長得相當肥美，而噶哈巫族世代居住於此，還保有獨特的語言與習俗，牛尾社區居民選在暑假期間舉辦「野薑花的回憶」活動，邀請各界來庄內，體驗豐富農產與自然氣息。

牛尾農村發展協會總幹事林玉珠表示，為了讓遊客在一日遊程中，親身體驗農庄產業特色，向水保局申請農村再生計畫，在華冠公園蓋了一座柴燒窯烤爐，再邀請遊客採摘社區農產，將在地農民種的茭白筍、甜椒、蕃茄鋪在自然發酵的餅皮上，甚至野薑花也入菜，送進窯烤爐內，約5分鐘香噴噴的披薩出爐，大小朋友們都非常開心。

牛尾市集雖然規模並不大，但參與的農民都相當有誠意，把最自豪的農產或加工品呈現在遊客面前，懂得編織或藍染的婦女，準備了材料，讓遊客親手打造獨一無二的桌巾或杯墊，遊程豐富又有教育意義。

水保局農村建設組長陳榮俊表示，陪伴牛尾農村轉型市集，農民直接向消費者敘述自身農產特色，透過美食推廣，橫向連結農戶，發現社區活力凝聚，富麗的願景不遠。