# 台灣野創烘焙 創藝賽大師

## 永平商工×南台科大 分別榮獲首獎

文／董書芬

2019年野創盃烘焙創藝競賽，今年幸福的邁入第四屆囉！夕陽映照，落日絕美的「揖讓而升」野創盃創藝烘焙競賽，首創選手間對話交流的選手之夜，8月23日在八里中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱穀研所）育秀大樓9樓拉開序幕，為「參賽選手不止於競賽當天展現技藝」，營造「英雄相惜」的互動交流平臺。

喜願行施總兼特別期勉所有參賽選手：「獨特的創意如呼吸般自然綿密、對話交流更能找到志同道合的夥伴」，麵食雜糧產業工藝的提升精進就從這裡交棒傳承。青少年選手以台灣在地小麥為基底，結合各地之在地食材，融合生活經驗，他們的創新思維，在競賽活動的歷程中，將食農教育的核心價值，展露無遺。

### 創藝比技 選手耐力大考驗

今年的烘焙競賽將各類台灣雜糧都納為創意發想的材料，包括：在來米粉、苦蕎粉、薏苡粉…，及黑白芝麻的運用。麵糰融合各式台灣雜糧粉類，除開發多元風味，更將各式穀類彼此間優勢的營養素，依不同比例，巧妙混搭，創發出美味與營養兼具的成品，符合現代人追求健康與營養均衡的理念。

野創盃烘焙競賽活動的獨特價值在於：每組參賽選手，要在長達6個小時耐力、毅力與專注力的比賽後，仍保持穩定自信的心境，以清晰簡潔的儀態與表達，將創作的理念與核心價值、食材的選備與運用、成品的品名與創藝，向全體參賽選手及評審老師表述，此列入為競賽的重要評比項目之一。

今年參加決選的隊伍，係由初審51個團隊中脫穎而出，共計有：高中職13校24支隊伍及大專校院17校27支隊伍共同競賽角逐。

關於「深度理解台灣本土小麥特性，善用新鮮在地食材」已是參加野創盃烘焙競賽選手的基本功，手揉輔以拌、搓、拍、揉的純熟技法、敏銳觀察的用心、獨特且精確的材料比例，才能融合手勁與麵糰延展性，烘製出愉悅味蕾的靈魂麵包。

### 手揉麵糰 感受台灣小麥的溫度

育秀教育基金會景虎士董事長致詞時表示，做一件事如果要能發光發熱，延續性是很重要關鍵之一，像是台灣小麥的推廣，舉辦了麥田音樂會、好農壯遊等系列活動，還是沒辦法讓更多人認識台灣小麥特性，於是野創盃烘焙競賽營運而生，以手揉的方式手揉麵糰，讓選手感受台灣小麥在筋性上與美國麥、加拿大麥不同，在第一屆野創盃時，穀研所施坤河所長還親自示範手揉麵糰，解說台灣小麥特性，到今年已舉辦第四屆了，感謝一路走來許多學校的支持，以及辛苦的評審們。

全國教師工會總聯合會（以下簡稱：全教總）理事長張旭政理事長表示：欣見推動的野創盃創藝烘焙競賽，已在全台高中職及大專校院札根，選手參賽的歷程，以及選手間的交流對話，才是野創盃競賽的核心價值。

喜願行施總兼指出：台灣麵食產業有很大的發展，特別是參與野創盃競賽的每一位師生，未來不論進入哪一個領域，都要保持感恩謙虛之心，銘記前人的發願籌畫、奔走買地捐地，只為培育台灣在地人才的歷史。

穀研所施坤河所長對於今年參賽選手展現出的活動、創意與潛質相當肯定，勉勵選手持續進行創作，擅用自己的話語，精準表述個人創作的構想與價值；育秀教育基金會董事長景虎士則表示：所謂長江後浪推前浪的青少年世代，竟能展現出無限的潛能，深深看到未來的希望。

### 作品豐美 評審歡喜 一致讚許

2019年野創盃決賽評審，特邀請到擔任評審長的高垂琮先生，他是第19屆台北市糕餅公會理事長及法蘭司烘焙坊負責人，另也邀請到兩位評審：王鵬傑先生，是2018世界麵包大師賽冠軍，以及蕭可為先生是法國Le Cordon Bleu東京分校結業的烘焙主廚；三位評審對於烘焙成品的標準相對是高標準的。

今年參賽同學的作品與表現，到底如何呢？三位評審均一致表示讚許，除見到各組選手秉持不同於一般烘焙競賽的野創精神、突顯材料原始風味的基本價值，更看到：結合在地食材並以雅緻諧音展現的麵包品名、有懷念家鄉風味而實踐於成品口味的展現、有感念農夫辛勞的在地食材運用、有到農產產地而欲為小農推廣農產而創之作品…。

每組選手都竭盡全力表達，競賽會場充滿歡笑的氣氛，在彼此創意的表述交流，創新點子激盪出更多火花，參賽的歷程較之獲獎名次，成為每位參與2019野創盃創藝競賽選手的最大的收穫。

每年的野創盃的參與，全國各學校指導老師無私的陪伴參賽學生的用心，令人感到受到台灣本土小麥推廣的意義與價值。喜願行、全教總、聯華實業股份有限公司、中華穀類食品工業技術研究所及財團法人育秀教育基金會，將共同持續推動「友善環境」與「野生創客」的理念，為台灣在地食農教育朝向更廣更深的面向努力，更期待透過技職教育體系師生的共同參與，讓台灣在地農糧能有更多展現的機會與空間。

為鼓勵參賽選手未來實踐個人烘焙技能與社會服務之投入，育秀教育基金會特邀請全教總，於2018年推動試辦「大手牽小手，哥姊帶你做」的校園班級烘焙課程的實踐，由全教總媒合「咱糧學堂」教師及2018年野創盃選手，於2018年完成野創盃大專學校選手進入三所校園教國中小學生製作烘焙點心的活動，深受好評！今年，將廣邀大專參賽選手一起參與這個計畫。

# 大專組獲獎名單

金牌 Gold Medal Award

**校系**｜南臺科技大學 餐旅管理系　**參賽者**｜鄭沛宸、陳姿安　**指導老師**｜蔡宏儒 老師

銀牌 Silver Medal Award

**校系**｜樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系
**參賽者**｜蔡昆霖、蔡美姿
**指導老師**｜林宥君 老師

銅牌 Bronze Medal Award

**校系**｜中臺科技大學 食品科技系
**參賽者**｜魏妤庭、洪于婷
**指導老師**｜郭炯村 老師

優選 Merit Award

**校系**｜中臺科技大學 食品科技系　**參賽者**｜范華津、許勝凱　**指導老師**｜郭炯村 老師
**校系**｜弘光科技大學 食品科技系　**參賽者**｜魏楚剛、廖子源　**指導老師**｜陳諸士 老師
**校系**｜高雄餐旅大學 烘焙管理系　**參賽者**｜蔡孟達、陳怡君　**指導老師**｜陳豐昇 老師
**校系**｜東方設計大學 餐飲管理科　**參賽者**｜李哲硯、陳昱誠　**指導老師**｜饒家麟 老師





# 高中組獲獎名單

金牌 Gold Medal Award

**校系**｜永平工商 餐飲管理科　**參賽者**｜楊芷鈴、姜瑞淇　**指導老師**｜鐘寶惜 老師

銀牌 Silver Medal Award

**校系**｜明台高中 烘焙食品科
**參賽者**｜王藝臻、林佳慧
**指導老師**｜王永富 老師

銅牌 Bronze Medal Award

**校系**｜育達商職 餐飲管理科
**參賽者**｜簡璿宸、王上承
**指導老師**｜黃意閔 老師

優選 Merit Award

**校系**｜明台高中 烘焙食品 / 餐飲管理科　**參賽者**｜陳明圓、陳俊翰　**指導老師**｜王永富 老師
**校系**｜慈明高中 餐飲管理科　**參賽者**｜李彥蓓、翁偉豪　**指導老師**｜劉佩宜 老師
**校系**｜東海高中 餐飲管理科　**參賽者**｜黃筱勻、陳雅筑　**指導老師**｜廖家珍 老師
**校系**｜恆春高工 餐飲技術科　**參賽者**｜林慧如、陳嘉惠　**指導老師**｜張士強 老師
**校系**｜臺中特殊教育學校 綜合職能科　**參賽者**｜王韋婷、陳乙函　**指導老師**｜陳翠鳳 老師