

# 109 年度尋找「漬達人」活動簡章

南區鹽埕地區為台灣第一鹽，在過去生活物資匱乏的年代，醃製的生活技能是幾乎每個人都會的，運用鹽去除掉食物的水份以利保存，家戶都有自己「醃漬手路」。本所舉辦尋找「漬達人」活動，讓擁有鹽漬手藝的民眾都可以大展身手，並選出各項鹽漬料理的代表食物與達人。希望藉由挖掘鹽埕地區民眾的「漬才能」，讓生活技藝能夠分享給更多人並發展成「漬文化」，作為打造鹽埕地方生活文化主題與地方品牌。

## 壹、辦理單位

指導單位：文化部、臺南市政府文化局

主辦單位：臺南市南區區公所

協辦單位：台南大學文化與自然資源學系、漫漫弄咖啡廳、南區各里辦公處、  
南區各社區發展協會

## 貳、活動時間

109 年 8 月 22 日(六)上午 9 點報到。

## 參、活動地點

好閒人生咖啡館（台南市南區鹽埕路 125 號）。

## 肆、參賽對象

對醃漬有興趣之南區居民（以報名順序前 30 名，額滿為止）。

## 伍、活動說明

- （一）因醃漬品需時間入味，故請參賽者先將食物醃漬好，於8月22日將自製參賽用醃漬成品(份量準備約100份給現場民眾試吃)，帶至活動地點報到。
- （二）由評審及現場民眾進行投票。
- （三）參賽作品須全為參賽者本人獨自醃漬。

## 陸、報名方式

- （一）請將報名表、鹽漬作品簡介表格郵寄或傳真(06-2630457)或親送至臺南市南區區公所（臺南市南區明興路二號）人文課鄭小姐收。  
郵寄或傳真報名寄出後請致電 06-2910126#322 鄭小姐確認是否收件。

(二) 報名時間：109 年 8 月 4 日起至 8 月 18 日下午 17:00 止(寄件者以郵戳為憑)。

(三) 相關活動內容及報名表等資料請至臺南市南區區公所官網或粉絲頁詳閱活動內容或下載報名表。

#### 柒、活動時程(暫定,若有調整公告於官網或粉絲頁)

日期	時間	活動事項
109/08/22 (星期六)	8:40~9:00	參賽者報到
	9:00~10:00	醃漬物擺放前置作業
	10:00~10:10	開場
	10:10~11:10	民眾、評審試吃及投票
	11:10~11:40	計算票數
	11:40~11:50	頒獎
	12:00	活動結束、賦歸

#### 捌、投票方式

	評審	民眾(現場前 100 名具投票資格)
計算方式	五位評審一位 8 張票，評審票加權一票以 5 票計算，每張票不可投同一人	民眾一人 4 張票，每張票不可投同一人
投票標準	故事理念最佳者以及風味最佳者	給最想學的以及最好吃的作品
投票方式	入場後給予 8 張評審票，逐個品嚐後投入作品票箱	入場後給予 4 張民眾票，逐個品嚐後投入作品票箱

例如：A 作品獲得評審票 3 票 民眾票 10 票 總得票數為 25 票

B 作品獲得評審票 1 票 民眾票 7 票 總得票數為 12 票

#### 玖、獎勵方式

(一) 為鼓勵民眾參與醃漬活動，參與活動的參賽者每位發給全聯禮券 500 元。

(二) 依票選得出前 8 名，予以漬達人獎狀乙紙；於活動後邀請漬達人成為講師分享鹽漬料理並擇期訪談、紀錄醃漬食譜。

## 拾、附則

- (一)活動後擇期辦理醃漬講座，邀請漬達人參賽者成為講師分享鹽漬料理。  
將生活技藝轉變成地方特色，讓民眾的手上功夫變成引以為傲的技能，  
從中使參與的民眾獲得成就感，透過參與公共事務凝聚居民向心力。
- (二)主辦單位保有隨時修改活動辦法及獎項或中止本活動或變更同等價值  
商品之權利。
- (三)若報名人數超過30人，依收到報名表順序為基準，額滿為止。



範例

## 漬達人作品簡介表

參賽編號：由公所填寫即可

作者	陳*欣
作品名稱	愛在雪裡紅
主要食材	蘿蔔葉
食材內容及分量	蘿蔔葉 大概是五到六顆蘿蔔的葉子份量 鹽巴 10 克左右
醃漬方法及過程	蘿蔔葉洗淨後切碎，加入鹽巴醃 30 分鐘出水，將水倒掉，擠出蘿蔔葉中水分，用保鮮盒裝起來，冷藏 1-2 天入味，即完成
作品故事理念 (100-150 字左右)	每年蘿蔔大出的時候媽媽都很愛買回來煮湯、醃蘿蔔塊，每次老闆都會問葉子要不要捏掉，精打細算的媽媽總是覺得可惜。有一天他從菜市場拎著一大袋蘿蔔葉回來，開心的跟什麼一樣，開始忙東忙西的，隔天晚餐就出現了老爸最愛吃的雪裡紅，老爸配著吃了三碗飯的時候，媽媽看起來好幸福，我想，愛一個人就是這樣吧！就決定跟媽媽拜師學藝，想把屬於我們家的這份愛用雪裡紅保存起來。



# 漬達人作品簡介表

參賽編號：

作者	
作品名稱	
主要食材	
食材內容及分量	
醃漬方法及過程	
作品故事理念 (100-150 字左右)	

