

# 「2023 國產蕎麥麵條及創意產品競賽」

## 簡章

主辦單位：



行政院農業委員會臺中區農業改良場  
TAICHUNG DISTRICT AGRICULTURAL RESEARCH AND EXTENSION STATION  
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

承辦單位：



臺灣穀物產業發展協會  
*Taiwan Grain Industry Association*

112 年 5 月 24 日

## 一、活動主旨

本競賽活動主旨，邀請全國高中職以上學校(含大專院校)食品加工科(系)、餐飲相關科(系)在學學生組成之團隊，利用國產蕎麥及小麥原料進行國產蕎麥麵條及創意產品競賽，扎根國產雜糧消費意識，並舉辦成果發表會，提昇國產蕎麥、小麥曝光度，期藉由消費端認識國產蕎麥與小麥，帶動市場需求，進而提升國產蕎麥、小麥栽培面積與產值。

本活動之舉辦與成果，可提供麵條業者有關國產蕎麥、小麥知識與技術交流舞台，以「推動在地消費，國產食農雜糧」之精神，創造良好品質之蕎麥麵條給消費者。並透過蕎麥麵條之製作及不同麵條食材的創意與組合，同時秉持「健康、美味、創意」之烹調原則來料理，將多樣化國產蕎麥雜糧融入日常生活中，賦予食用麵條新元素，期待國人在享用美食之時，能更樂於食用國產蕎麥加工美食。

## 二、競賽內容

本活動分為兩階段，第一階段(初賽)為書面資料審查，書審資料需包括國產原料來源、蕎麥麵條製作配方(穀物雜糧粉規定：總粉量為100%時，國產蕎麥粉使用量至少30%(含)以上，國產小麥粉需低於70%(含)以下)，製程(機械製麵及手工製麵兩種)條件、產品(含材料)照片(兩種製麵方式之麵條各需提供四項作品照片，包括生麵條、熟麵條、拌麵及湯麵，至少各一張)。第二階段(決賽)為實地操作，決賽入圍者(1/2初賽報名組數或至多12組)，需於決賽規定時間至指定場所參加賽前說明會及進行實地操作競賽。獲獎者(金牌1組、銀牌2組、銅牌3組、優勝3組)需配合出席頒獎典禮暨競賽成果發表會。

## 三、競賽時程

- (一)報名日期：即日起至**112年9月15日(星期五)**止，以郵戳為憑。
- (二)決賽入圍公布：**112年10月16日(星期一)**。
- (三)賽前說明會：**112年11月4日(星期六)**下午(14：00~16：00)，財團法人中華穀類食品工業技術研究所-育秀樓三樓教室。
- (四)決賽：**112年11月5日(星期日)**上午(9：00~13：00)，財團法人中華穀類食品工業技術研究所-育秀樓三樓實習工廠。
- (五)頒獎典禮：**112年11月5日(星期日)**下午(15：00~16：30)，財團法人中華穀類食品工業技術研究所-育秀樓四樓教室。

#### 四、初賽

(一)參賽資格：全國高中職以上學校(含大專院校)食品加工科(系)、餐飲相關科(系)在學學生組成之團隊(每隊2人一組)，需有指導老師最多1名。每一參賽學生不得重覆報名，每校最多2隊。

(二)競賽方式：書面資料審查。

(三)規定內容：書審資料需包括如下

1.報名表(含學校、科系、參賽者姓名、指導老師姓名、參賽隊伍團體照)(附件一)。

2.參賽隊伍自我介紹及作品主題介紹(附件二)。

3.四項作品(含材料)照片(附件三及附件四)，機械製麵及手工製麵兩種；兩種製麵方式之麵條各需提供四項作品照片，包括生麵條、熟麵條、拌麵及湯麵，至少各一張。使用國產原料來源(如：購買證明、產銷履歷證明、原料完整包裝)等照片佐證。

4.蕎麥麵條製作配方，總粉量為100%時，國產蕎麥粉使用量至少30%(含)以上，國產小麥粉需低於70%(含)以下(附件五)。機械及手工製麵之配方不需要一樣；若有需要可添加活性麵筋至多3%(總粉量)。

5.比賽同意書(附件六)、個人領據及存摺影本(附件七)、報名專用信封(附件八)，由參賽者列印紙本文件後親筆簽名。

(四)「產銷履歷國產蕎麥及小麥粉」之建議原料廠商資訊，請參考下表：

廠商名稱	聯絡窗口
中都農業生產合作社	電話：(04)22852875
喜願行	電話：(04)8965455
黑翅鳶農場	電話：0905-800320 林先生

註：各項產品依廠商實際販售狀況調整價格，請向各廠商洽詢。

#### 五、決賽

(一)參賽資格：由初賽報名組數中選出1/2組(含)或至多12組，進入決賽。大會保留入圍決賽隊伍組數之決定權。

(二)競賽方式：由大會提供蕎麥粉、小麥粉、活性麵筋及製麵設備，於規定時間及場地，進行實作。

(三)規定內容：以大會提供之蕎麥粉、小麥粉、活性麵筋及製麵設備，於規定時間內(4小時)製作機製和純手工蕎麥麵條各一式，並取其蕎麥麵條調理製備拌麵及湯麵各一式，共4種。比賽項目及規定如下表：

項目		機製蕎麥麵條 機製(攪拌、壓麵、切條)		手工創意蕎麥麵條 純手工(調製和切條)	
產品		拌麵	湯麵	拌麵	湯麵
產品名稱		自訂	自訂	自訂	自訂
展示區	麵重(生)	200±10g	200±10g	200±10g	200±10g
	數量	1.機製生鮮蕎麥麵條2份 (生麵條及熟麵條) 2.熟(拌麵和湯麵)各1碗		1.手工生鮮麵蕎麥麵條2份 (生麵條及熟麵條) 2.熟(拌麵和湯麵)各1碗	
	器皿	自訂		自訂	
評審區	麵重	30g	30g	30g	30g
	數量	5碗	5碗	5碗	5碗
	器皿	口徑約10.5cm	口徑約10.5cm	口徑約10.5cm	口徑約10.5cm
配料(自備)		配方自訂 現場料理	配方自訂 現場料理	配方自訂 現場料理	配方自訂 現場料理
醬料(自備)					
湯料(自備)					

- (四)機製和純手工生鮮蕎麥麵條各一式，配方中總粉量為100%時，國產蕎麥粉需30%以上(麵粉+蕎麥粉總重為100g)，且國產小麥粉70%以下(含)，製作成拌麵及湯麵各2種產品，共4種，每種產品名稱不可相同。
- (五)大會僅提供蕎麥粉1,000g、小麥粉2,500g、活性麵筋30g，其餘材料、器具及展示布置等道具，皆由參賽者自行準備，並不得有與參賽者相關的註記或名稱。
- (六)參賽者需於時間內(4小時)完成「機製蕎麥生麵條、機製蕎麥熟麵條、機製蕎麥拌麵、機製蕎麥湯麵、手工創意蕎麥生麵條、手工創意蕎麥熟麵條、手工創意蕎麥拌麵、手工創意蕎麥湯麵」各6碗。展示區放置各1碗，供媒體拍攝之用；評審區放置各5碗，供評審之用。
- (七)展示桌板由大會提供(60cmX60cm)面板，參賽者需自行準備展示牌及裝飾，展示區盛裝器皿，考慮參賽者呈現方式的差異性，由參賽者自備，款式不拘，惟不得有與參賽者相關的註記或名稱。
- (八)請依規定於比賽前抵達決賽會場(另行通知決賽賽程表)。
- (九)參賽者服裝請自備白色廚師服(禁穿牛仔褲)、白色圍裙、白色廚帽、口罩及工作鞋(禁穿球鞋、涼鞋、拖鞋)，著裝整齊進場。同時不得有個人、學校、公司圖像等足以辨識符號露出，若不符合規定將取消該組比賽資格。
- (十)大會有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。

- (十一)參賽者如有違反參賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，參賽者不得異議。
- (十二)比賽現場請勿攜帶過多個人物品，展示品、器具或私人物品遺失或損害者，大會無保管賠償責任。

## 六、競賽補助說明

依報名提供完整書審資料且審核通過之隊伍，補助每隊初賽研發獎勵費用2,000元。完成決賽之產品製作及場地清潔之隊伍，補助每隊決賽研發獎勵費用2,000元與參賽選手及指導老師車馬費(按距離以自強號車資核算)。

## 七、報名方式：

- (一)報名時間：即日起至**112年9月15日(星期五)**止。
- (二)報名方式：符合參賽資格者，請填妥報名表相關文件並以書面資料及電子檔案(Word、PDF類型)方式報名。
- (三)初賽繳交文件：
- 1.報名表(含學校、科系、參賽選手姓名、指導老師姓名、參賽隊伍團體照)(附件一)。
  - 2.參賽隊伍自我介紹及作品主題介紹(附件二)。
  - 3.製作方法包括**機械製麵及手工製麵**兩種，需提供使用材料照片(附件三)；兩種製麵方式之麵條各需提供四項作品照片，包括生麵條、熟麵條、拌麵及湯麵，至少各一張(附件四)。
  - 4.蕎麥麵條製作配方，總粉量為100%時，國產蕎麥粉使用量至少30%(含)以上，國產小麥粉需低於70%(含)以下(附件五)。
  - 5.比賽同意書(附件六)、個人領據、存摺影本(附件七)、報名專用信封(附件八)，由參賽者列印紙本文件後親筆簽名。
  - 6.郵寄完成報名紙本資料(附件一~附件八)郵寄至競賽小組。
  - 7.參賽作品寄出前請詳加檢查，如經收件後，發現有資料不齊或其他情事者，得通知參賽者限期補正，並以1次為限，未於**112年9月20日(星期三)**前補件完成者，不得參與書面審查，視為放棄報名資格。另繳交之報名資料，均不退還，請自行留底備份。
  - 8.報名表文件以電腦打字撰寫完成後，將檔案(附件一~附件五)以Word檔、PDF檔2種檔案類型，以附加檔案寄至收件信箱：taiwan.buckwheat2023@gmail.com，信件主旨：**【2023競賽報名表-學校名稱-參賽者1姓名、參賽者2姓名】**。
  - 9.列印附件一~附件八，詳閱附件六、附件七、附件八後親筆簽名，

以掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄送至地址：24937 新北市八里區中山路三段223號(社團法人臺灣穀物產業發展協會)，收件人：「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」競賽小組，電話：(02)2610-1823。

#### 八、初賽評審方式：

- (一)初賽結果公布日期：**112年10月16日(星期一)**。
- (二)公布方式：以E-mail通知並公布於社團法人臺灣穀物產業發展協會網頁(<https://www.tgia.org.tw/>)最新消息。
- (三)初賽書審結果公布後，寄送E-mail決賽通知給入圍隊伍。
- (四)初賽書審評分標準：

1.由主辦、承辦單位進行書面審查作業，依照下列評分表進行評分。

評分項目	百分比*	評分內容
國產原料來源	10%	購買證明、產銷履歷證明、原料完整包裝照片
產品配方	30%	配方合理性及完整性
製作條件	30%	符合比賽規定及蕎麥麵條製作理念
產品外觀	30%	符合比賽規格說明
合計	100%	

註：資格不符合者，直接退件；\*依照初審委員的共識調整。

2.書面審查結果，依照總成績選出1/2初賽報名組數或至多12組。大會保留入圍決賽隊伍組數之決定權。

#### 九、決賽說明會：

**112年10月16日(星期一)**公布進入決賽之隊伍，於**112年11月4日(星期六)**於財團法人中華穀類食品工業技術研究所-育秀樓三樓教室，參加決賽說明會。

#### 十、決賽暨頒獎典禮時間：

- (一)日期：**112年11月5日(星期日)**。
- (二)決賽地點：財團法人中華穀類食品工業技術研究所-育秀樓三樓實習工廠(現場實作比賽)。
- (三)頒獎典禮地點：財團法人中華穀類食品工業技術研究所-育秀樓四樓教室。獲獎隊伍需配合大會提供獲獎作品一式，供媒體拍攝之用。

#### (四)評審方式：

- 1.由主辦、承辦單位邀集5位麵條業、製麵領域等專家，進行評分。
- 2.評分標準：

評分項目	百分比	評分內容
機械製麵： 生麵外觀、商品價值； 熟麵外觀、口感、商品價值	20%	符合經濟效益和市場需求
手工製麵： 生麵外觀、商品價值； 熟麵外觀、口感、商品價值	20%	使用適當調味料以展現整體的味道及口感
蕎麥麵創意產品(拌麵)：外觀、口感、商品價值	20%	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧，產品擺設
蕎麥麵創意產品(湯麵)：外觀、口感、商品價值	20%	產品原創性、份量大小以及日後推廣的可行性
衛生安全	10%	製作過程之衛生及用料符合食品安全
展示	10%	主題呈現、展示安排
合計	100%	

#### 十一、決賽獎項：

獎項	
金牌(1組)	獎金 NT\$30,000 元整(含獎狀)
銀牌(2組)	獎金 NT\$10,000 元整(含獎狀)
銅牌(3組)	獎金 NT\$5,000 元整(含獎狀)
優勝(3組)	獎狀 1 張

註：獎金依各類所得扣繳率標準第 2 條第 7 款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為新臺幣 2 萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過新臺幣 2 萬元，需先扣百分之十之稅款，並計入個人所得。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理）。

#### 十二、比賽規則及報名表請至以下網站查詢：

社團法人臺灣穀物產業發展協會(<https://www.tgia.org.tw/>)。

#### 十三、活動諮詢：

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」競賽小組

地址：24937新北市八里區中山路三段223號(社團法人臺灣穀物產業發展協會)

電話：(02)2610-1823

信箱：taiwan.buckwheat2023@gmail.com

## 「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」報名表

編號： (由大會填寫)

<b>參賽學校全名</b>			
<b>指導老師</b>	<b>聯絡 資訊</b>	市話：	
<b>指導老師科系(單位)</b>		手機：	
		信箱：	
<b>學校地址</b>	□□□-□□		
<b>參 賽 隊 伍 資 料(必填)</b>			
<b>參賽者</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
<b>1 吋/2 吋照片</b>	<b>1 吋/2 吋照片</b> (請插入圖片檔案) 照片需清晰	<b>1 吋/2 吋照片</b> (請插入圖片檔案) 照片需清晰	
<b>參賽隊伍團體照</b>	<b>所有成員上半身照片，需含指導老師</b> (請插入圖片檔案) 照片需清晰		
<b>姓名</b>			
<b>科系</b>			
<b>性別</b>	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	
<b>生日</b>	民國      年      月      日	民國      年      月      日	
<b>身分證字號</b>			
<b>行動電話</b>			
<b>電子信箱</b>			
<b>監護人姓名／手機</b>			

註：以上資訊僅作為聯繫使用，請確實填寫。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」報名表

參賽隊伍資料

<p>參賽選手 (1) <b>身分證</b>影本正面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>	<p>參賽選手 (1) <b>身分證</b>影本反面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>
<p>參賽選手 (1) <b>學生證</b>影本正面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>	<p>參賽選手 (1) <b>學生證</b>影本反面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>
<p>參賽選手 (2) <b>身分證</b>影本正面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>	<p>參賽選手 (2) <b>身分證</b>影本反面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>
<p>參賽選手 (2) <b>學生證</b>影本正面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>	<p>參賽選手 (2) <b>學生證</b>影本反面 (請插入圖片檔案) 照片需清晰</p>

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」

參賽隊伍自我介紹及作品主題介紹

自我介紹(100字以內)	
參賽選手1：	參賽選手2：
作品主題介紹(200字以內)	

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」六項作品材料照片

機製蕎麥麵條材料照片	手工創意蕎麥麵條材料照片
<p>照片需清晰且清楚呈現 (請插入圖片檔案)</p>	<p>照片需清晰且清楚呈現 (請插入圖片檔案)</p>
機製蕎麥拌麵材料照片	手工創意蕎麥拌麵材料照片
<p>照片需清晰且清楚呈現 (請插入圖片檔案)</p>	<p>照片需清晰且清楚呈現 (請插入圖片檔案)</p>
機製蕎麥湯麵材料照片	手工創意蕎麥湯麵材料照片
<p>照片需清晰且清楚呈現 (請插入圖片檔案)</p>	<p>照片需清晰且清楚呈現 (請插入圖片檔案)</p>

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」八項作品照片

機製蕎麥生麵條照片	手工創意蕎麥生麵條照片
<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>	<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>
機製蕎麥熟麵條照片	手工創意蕎麥熟麵條照片
<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>	<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>
機製蕎麥拌麵照片	手工創意蕎麥拌麵照片
<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>	<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>
機製蕎麥湯麵照片	手工創意蕎麥湯麵照片
<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>	<p>照片需清晰且清楚呈現作品 (請插入圖片檔案)</p>

註：照片以清晰為原則。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」參賽配方表

【機製蕎麥生麵條】

產品名稱：

製作數量：

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作步驟

註：每件產品填寫一份。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」參賽配方表

【機製蕎麥拌麵】

產品名稱：

製作數量：

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作步驟

註：每件產品填寫一份。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」參賽配方表

【機製蕎麥湯麵】

產品名稱：

製作數量：

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作步驟

註：每件產品填寫一份。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」參賽配方表

【手工創意蕎麥生麵條】

產品名稱：

製作數量：

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作步驟

註：每件產品填寫一份。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」參賽配方表

【手工創意蕎麥拌麵】

產品名稱：

製作數量：

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作步驟

註：每件產品填寫一份。

「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」參賽配方表

【手工創意蕎麥湯麵】

產品名稱：

製作數量：

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作步驟

註：每件產品填寫一份。

## 「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」比賽同意書

本參賽隊伍參與行政院農業委員會臺中區農業改良場(以下簡稱主辦單位)辦理之「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」，茲同意內容如下：

- 一、同意本著作之著作財產權專屬授權主辦單位不限時間、地域、次數、重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，主辦單位並得授權第三人利用。
- 二、同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權主辦單位得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。
- 三、同意不對主辦單位及主辦單位授權之第三人行使著作人格權。
- 四、保證所提供之作品內容均符合現行法令，並無侵害他人著作權或其他權益。如有違反，應自負一切民、刑事責任。

立同意書人

參賽選手1簽名：\_\_\_\_\_

參賽選手2簽名：\_\_\_\_\_

※二位參賽選手皆需親簽『比賽同意書』

中華民國 112 年 月 日

### 個人領據及存摺影本

領 據			
摘要	2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽 隊伍補助研發獎勵費	備考	2,000元整
金額	新台幣 貳仟元整		
<p>上款已照數領訖 此據</p> <p>社團法人臺灣穀物產業發展協會 台照</p> <p>領 款 人（親筆正楷填寫）：_____</p> <p>身分證字號（親筆正楷填寫）：_____</p> <p>就 讀 學 校（親筆正楷填寫）：_____</p> <p>戶 籍 地 址（親筆正楷填寫）：_____</p>			
<p>中 華 民 國 112 年 月 日</p>			

存 摺 影 本
<p>存摺影本 請實貼</p> <p>可使用掃描檔案</p> <p>基本資訊需清晰可辨識</p>

註：僅供隊伍補助研發獎勵費匯款使用。

附件八

<p><b>「2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽」報名專用信封</b></p> <p>截止收件日期：112年9月15日(星期五) (以郵戳為憑)</p>	
寄件學校：	郵票黏貼處
寄件人：	
聯絡電話：	
地址：	
<p>24937 新北市八里區中山路三段 223 號(臺灣穀物產業發展協會)</p> <p><b>「2023 國產蕎麥麵條及創意產品競賽」競賽小組 收</b></p> <p>收件人電話：(02)2610-1823</p>	
<p>★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前， 請檢查並確認下列資料是否繳交齊全，並在□內打「✓」確認後親筆簽名。</p>	
<p>已詳閱、了解且同意「2023 國產蕎麥麵條及創意產品競賽」競賽簡章內容 (確認請打✓)</p> <p><input type="checkbox"/>附件一 競賽報名表1份(正本,共2頁)。</p> <p><input type="checkbox"/>附件二 自我介紹及作品主題介紹1份(正本,共1頁,若有自行增加欄位,請再次確認附件二共____頁)。</p> <p><input type="checkbox"/>附件三 作品材料照片1份(正本,共1頁)。</p> <p><input type="checkbox"/>附件四 作品照片1份(正本,共1頁)。</p> <p><input type="checkbox"/>附件五 參賽配方表1份(正本,共6頁)。</p> <p><input type="checkbox"/>附件六 比賽同意書1份(正本,共1頁,已簽名)。</p> <p><input type="checkbox"/>附件七 個人領據及存摺影本1份(正本,共1頁,已簽名)。</p> <p><input type="checkbox"/>已將電子檔案(附件一~附件五兩種檔案類型)寄至,報名表收件信箱:taiwan.buckwheat2023@gmail.com。</p> <p><input type="checkbox"/>已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守競賽各項規定,參賽作品皆由選手獨立完成,若經查資料不符或未齊全,視同放棄且絕無異議。</p> <p>參賽選手1親筆簽名: _____ 參賽選手2親筆簽名: _____</p> <p style="text-align: center;">中華民國 112年____月____日</p>	<p>本封袋請以掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄發,若有遺失或延誤,而無法報名,由參賽者自行負責。</p>
<p>請將上列各項文件依序,由上而下整理齊全,請勿凹摺,平放裝入封袋內。</p>	