

春日草山風味饗宴 新住民交流樂融融

發布機關：北投區公所

發布日期：115年4月1日

聯絡人：謝昭慧

電話：2891-2105#276

為培養新住民多元興趣及對土地關懷熱忱，北投區公所於3月26日及31日舉辦「草山柑果醬及蔬菜發酵瓶課程」，邀請來自日本、緬甸、印尼、阿根廷、港澳、中國等地的新住民家庭共同參與，藉由食農教育促進多元文化交流，深化在地飲食連結。

春分時節，北投草山萬物復甦，在地熱衷蔬果發酵的有機小農帶領下，新住民學員體驗草山柑「全利用」及熬製果醬技巧，調配好的草山柑及金桔果醬鎖入罐中保存春日精華。清洗草山春季野菜，大家熱絡分享家鄉與北投春蔬的味道、形狀及料理差異，邊聊邊動手製作蔬菜發酵瓶，用糖與鹽的發酵魔法，保留最鮮美滋味。

此次課程認識草山地理環境特色、草山柑復育、友善耕作、採收的完整脈絡，果醬及蔬菜發酵瓶讓新住民學員們融合家鄉風味，調製專屬在地好物，不只滿足味蕾，更拉近與北投的土地情懷。

吳重信區長表示，草山如寶庫，不容錯過許多珍品：草山柑、甜蜜桃、楊梅、箭竹筍、綠竹筍及大屯火山咖啡等，歡迎新多來探訪草山，細品獨特好風味！



新住民專注學習如何將草山柑「全利用」。



學員們與自己製作的蔬菜發酵瓶大合照。