

## 質詢事項

### 甲、行政院答復部分

#### (一) 行政院函送陳委員根德就出版米其林臺灣指南案所提質詢之書面答復，請查照案。

(行政院函 中華民國 103 年 12 月 18 日院臺專字第 1030074939 號)  
(立法院函 編號：8-6-12-372)

陳委員就出版米其林臺灣指南案所提質詢，經交據交通部查復如下：

- 一、米其林指南 (Le Guide Michelin) 是米其林公司出版的美食及旅遊指南書籍的總稱，評鑑餐廳及旅館者，書皮紅色為「紅色指南」(Le Guide Rouge) 最具代表性，除了紅皮的食宿指南外，還有綠色書皮的「綠色指南」(Le Guide Vert)，是針對國家地區所出的旅遊指南，內容為旅遊的行程規劃、景點推薦、道路導引等等。據悉，一般會先以出版綠色指南為主，再依當地條件評估是否適合出版紅色指南。
- 二、米其林公司於 100 年 4 月曾出版米其林臺灣綠色指南，與歐美同步上市，以 380 餘頁把最新、最具代表性的臺灣文化、節慶與美食介紹給全世界，包括像是鹽水蜂炮、客家文化、中元祭典、泡湯文化與飲茶文化，以及不可錯過的臺灣小吃等，獲得國際旅客的矚目。因紅色指南具替餐飲業背書之象徵意義，涉及層面甚廣，包含食材及安全處理、廚藝整體服務形象等，要對一個陌生的國家或地區進行餐廳評鑑工作，仍須考量文化層面問題，亦須透過在當地有長久美食經驗、對當地廚藝有視野之人士，才能評斷。另繼港澳和日本的紅色指南後，米其林公司有意將觸角轉向臺灣，並著手徵詢數名曾到訪臺灣之米其林廚師意見，皆獲高度支持，惟歐洲口味的主觀性是其現階段須克服之問題。
- 三、反觀臺灣餐飲評鑑部分，除民間企業自發性之評鑑系統，例如「台灣餐飲評鑑」外，政府各部會皆訂有輔導機制，如餐飲業主管機關經濟部有優質餐廳評鑑，另客委會自 102 年起亦就客家產業訂有客家美食餐廳評鑑、農委會就在地食材輔導亦訂有田媽媽餐廳認證等，本部觀光局則以行銷角度宣傳臺灣資源，雖非僅侷限美食一項，惟臺灣美食享譽國際，隨著旅遊型態轉變及體驗旅遊盛行，加上 Lonely Planet、Bunkycooks、CNN 等國際媒體頻繁報導，「美食」成為來臺旅客重要目的之一，觀光局近年皆朝整合各部會美食資源，結合實體展場(美食展)及行銷活動(食來運轉遊台灣)雙軌進行臺灣美食行銷計畫為首要工作，以強化臺灣在地化、獨特性，同步提升廚藝技能，期許未來米其林來臺進行評鑑制度時，皆能有雀屏中選之機會。

#### (二) 行政院函送林委員國正就兩岸貨貿談判有關管制自中國大陸進口 830 項農產品，不宜貿然開放等問題所提質詢之書面答復，請查照案。