

「高牆有愛技藝傳，在地美食味飄香」－ 苗栗看守所自營產品熱銷供不應求

苗栗看守所為傳承在地客家美食，特別在所內創立一間「食品工場」，聘請各界小吃傳藝師傅入所指導，遴選有興趣的收容人參與學習，將技藝毫無保留的傳承，每年端午節前夕，所內生產的客家肉粽更是全國各矯正機關必訂的美食，一年生產約七萬個。

苗栗看守所長指出，原先主要是生產手工麻糬後來再增加手工水餃、蛋捲及客家肉粽等，口味多元，手工水餃有韭菜、高麗菜，玉米搭配前腿絞肉，料多實在；蛋捲有抹茶、原味、肉鬆、咖啡、芝麻等，提供消費者多元選擇，手工麻糬更是口感綿細，冷藏可保存十天，有著濃濃的客家味。上述產品價格除客家肉粽一顆 25 元外，其餘價格在每盒(包)110 元至 150 元不等，這些產品發表後開放電話或網路訂購搭配宅配運送服務，現已供不應求。

另所方近期成功研發冷凍「水晶餃」並且已通過弘光科技大學食品檢驗合格，所長楊方彥指出，苗栗市有知名「水上人家」美食街，其中最令人印象深刻的美食-晶瑩透亮的「水晶餃」，淋上醬油拌辣椒就讓人食指大動，但隨著時光的推移，阿婆們的獨門技藝已逐漸消逝，能將在地傳統美食技藝保留下來，這不僅是美食的饗宴，更是在地文化的傳承。再者，對以往需遠途到苗栗品嚐的饕客們更是福音，苗所以創新技術將水晶餃冷凍保存，稍加烹煮即呈現原始道地口感，不失美味，20 顆包裝只售 65 元。

法務部矯正署苗栗看守所將技藝融入於教化中，在潛移默化有志收容人獲得技能的同時，更體認付出才有收穫的道理，將來出所能靠自己的努力復歸於社會，不再犯罪，為社會注入一股安定的力量。

