

敦厚儉樸，熱心服務

73年傑出農家婦女方李豐蓮

方李豐蓮女士出身新園鄉，她勤勞、儉樸、熱心家政推廣工作。

方李女士55歲，雖已是當祖母的人了，但是做起事來還是有板有眼的，看她攀附在醃製芥菜的大桶上工作，一上一下的，動作是那麼快速敏捷，不禁令人肅然起敬。

方李女士在22歲那年嫁給住在屏東縣新園鄉港墘村的方仙家先生。方家是港墘村的示範農家，方先生又是農事小組長，在這種環境薰陶下，很自然的對農業產生了興趣。從民國50年開始，他先後參加農專及農會所舉辦的農產品加工訓練、技藝訓練、手工藝訓練等，不但學會了許多技能，且能以優異的成績在結訓時獲得上級頒獎。

因為有了這些良好的根基，方李女士便利用2公頃的水田裏作栽培芥菜。對芥菜的加工方法，她說：為使加工後的芥菜心不致變黑，在栽培時要注意肥料的施用，不要過量。



在田間醃製芥菜心

方李女士又說：過去芥菜加工都是菜心向上放，她發覺這樣不理想，於是改為橫的放置，再一層一層用鹽醃漬，醃到滿水為止（湯汁溢出來）。方李女士做的芥菜心沒有添加色素，酸度又極恰當、且脆，消費者都極喜愛，所以貨供不應求。

除了芥菜的加工外，她還致力於梅干菜、高麗菜乾、花椰菜乾、冬菜、醬小黃瓜等的加工及貯放時間的研究，並毫無保留的將這些研究心得利用家政班月會、經驗發表會等機會傳授給其他的婦女。

方李女士有二男五女，現在都長大成人，且每一位都曾是四健會員及家政班員。20多年來方李女士擔任農業推廣教育家政班班長、社區理事會理事，協助社區發展工作，農事婦女研究班班長，吾愛吾村及農村保健班班長，全力帶動村里婦女從事家庭改善及美化環境的工作。

這麼多年來，方李女士愈忙碌愈覺得快樂，因為他一直堅定着一個信念，那就是能夠幫助別人就是在幫助自己一樣，她把新園鄉港墘村看做是自己的家，她要為這個家貢獻出他全部的心力，多年來所得到的獎狀及表揚，更激勵着他不斷的學習與努力。（楊絢玉）



方李豐蓮女士接受頒獎