

旗山鎮農會田媽媽～ 木瓜蕉響曲

文 / 李慧津

進入旗山鎮，這個曾為台灣第一香蕉外銷大城的城鎮，為台灣賺取了大量的外匯，雖然香蕉產量已大不如前，但是香蕉樹的風情在這個鎮上依舊可見。除了香蕉之外，木瓜產業也蒸蒸日上，成為旗山的第二大農產品，其木瓜的品質也在第一屆的國產水果品牌認證會上大放光彩，“紅晶”品牌的木瓜就是來自於旗山。

托南二高已通車之福，終點站設在旗山，但人們卻過門而不入，繼續前往六龜等溫泉度假勝地，旗山只是轉運站罷了！有鑑於此，旗山鎮農會的家政班員，希望用她們的手藝，留住觀光客，讓大批人潮能駐留旗山，於是製作出有旗山特色的“伴手”，並且配合旗山鎮中山路老街的重新規劃，期待以原



旗山田媽媽成員

有的巴洛克建築風情帶來觀光資源，人手一包的帶走旗山的特產。

家政班員的木瓜蕉響曲的成功，農會推廣股股長杜文元先生功不可沒。由於他是食品加工科班出身，不但為班員推出家政班糕餅研習課程，還親自下廚指導傳授點心及蛋糕的製作技巧。



杜文元股長親自指導、傳授技巧



衛生與品質是我們的保證



香蕉蛋糕

班員在努力學習之外，更是挖盡心思，突破一般糕餅的口感，在不斷的摸索中，總算研發成功，運用當地素材，創造出健康新概念的木瓜、香蕉糕餅。

班員們自知所製作出的糕餅，必須有商品化的品質，決定以行動代替決心，她們租下工作室，在僅有的預算下採購烤箱、蒸籠等製作西餅的設



香蕉小西餅



剛出爐的糕餅

施，有了這些設施之後，她們不斷反覆練習，尋求品味的最高點，每次所製出的成品，先以低價半相送的促銷方式，送給社區、學校，漸漸地，她們的手藝受到肯定，訂單也源源不斷。

現在的成品有鳳梨酥、木瓜西餅、香蕉蛋糕、香蕉小西餅等，由於每天限量生產，所以品質及新鮮度都非常好。

以健康訴求為出發點，低糖、低鹽、低油脂、低熱量，有健康概念的人都願意接受；口感方面，沒有外面店家的油膩，清清爽爽的非常好入口，而且多吃不膩。

在家政班員的努力下，田媽媽為她們

帶來事業的第二春。如果您從南二高行駛，到達旗山鎮時，別忘了入鎮欣賞古時巴洛克的建築，並在老街的農會騎樓品嚐由旗山家政班員精心製作的木瓜蕉響曲糕餅，或電洽(07)6662331與田媽媽連絡。

