



■ 郭春美女士及其女婿。

嘉義縣竹崎鄉農會

田媽媽經營的餐廳 「林園茶香」

阿里山公路沿線，當您放眼所及盡是砌平台築階梯的茶園時，就告訴您石棹到了，這特殊的茶園景觀就是“石棹茶園”的地標。石棹茶或許不很出名，但提到前副總統謝東閔先生命名的“阿里山珠露茶”，其知名度就無需多費筆墨形容了。石棹的阿里山珠露茶，於民國75年石棹茶葉產銷班成軍，76年命名，之後配合設計商標、註冊，完成分級分量包裝，建立品牌，行銷上市，成為遠近馳名的台灣高山茶，這一路參與、配合支援、完成上市的主力，就是今天筆者訪談的主角—郭春美女士。

春美穩穩平和的態度，其實並不擅於推銷自己，她是屬於“台灣真女人”這一類有實力的創業者，她讓我有這種強烈的感覺。當我看過春美榮獲神農獎、傑出農家婦女的資料冊後，我知道我的直覺是正確的，刻苦耐勞，相夫教子，熱心公益，經營成效卓越，這些評語十分貼切的用在春美身上。

嘉義縣竹崎鄉中和村有二個聚落，一為奮起湖，另一就是石棹，“石棹家政班”成立之後，春美就無償提供自家的空間為班場所，以及舉辦頻繁的各項活動及講習訓練。家政班在春美帶領下，無論製茶產業、茶葉品評及泡茶技藝等，都有傑出表現，經常得獎，因而打響了“石棹家政班”的知名度。春美有感茶業應多元化發展，於是鼓勵班員參加茶餐研習及自己創意茶食，其自營的林園餐廳在石棹地區深獲好評，是當地居民家庭聚餐、宴請好友的最佳餐廳。因應台灣加入WTO後茶業受衝擊的必然性，春美

未雨綢繆，申請“田媽媽林園茶香美食田園料理館”，組織家政班員十人，開創事業第二春。

春美曾在嘉義縣農會出版的「風味特產食譜」中，發表一道「珠露茶溪蝦」，獲得好評之外，與班員共同研發了數十道茶料理，有茶酥脆(茶葉加麵粉油炸而成，酥脆可口)、茶油雞、茶蒸魚羹、茶湯羹、茶碗豆、茶焗蛋、茶凍等等，都是當地居民百吃不厭的茶菜餚，而外地客至此，通常都被這套茶餐所吸引，因為畢竟在口感與風味上與我們一般的料理有所不同，多了茶香不一樣就是不一樣。



■ 茶餐田園料理。

林園餐廳內擺設整齊美觀，尤其印有田媽媽logo的餐盤及桌巾，將專業水準的氣勢表現無遺，餐廳廚房尤其清潔，春美本身擁有第二專長中餐廚師的結業証書，其他班員也都取得丙級廚師執照，我們的田媽媽團隊陣容如此堅強。

牆壁上掛滿了菜餚的實景照片，讓客人方便點菜之外，訂席的菜單組合及價格表一覽無遺，客人可自由選擇10人份1500~2000元價格的菜單，豐盛的內容絕對物超所值，以1800元10人份的菜單為例，紅茶燻鴨、綠茶銀芽雞絲、珠露茶香鯽魚、珠露茶沙拉、金萱香酥脆、珠露茶溪蝦、茶油龍鬚菜、茶焗蛋等，飯後再贈一壺自產的珠露茶，如此菜單令人食指大動吧！而入口好吃的程度，絕對讓您垂涎三尺。

田媽媽茶香美食的綠色招牌在石棹的路上還算醒目，當您前往奮起湖或阿里山旅遊，石棹的茶餐田園料理，絕對值得聞香下馬親口品嚐；筆者深信，開放中國大陸民眾來台觀光後，阿里山是他們來台最愛的景點之一，這處很有特色的田媽媽料理，必獲得最大商機。

這次採訪竹崎鄉“林園茶香”及“古道櫥娘美食屋”，承蒙農會家政指導員許蕙齡小姐諸多協助，尤其

一茶餐一筍餐將其搭配組合於這著名的風景區內，我認為是絕配。兩天一夜的旅遊美食，茶餐、筍餐全套享受，真是至高的榮幸。在田媽媽

的創業經驗談比賽會上，蕙齡輔導的兩位都榜上有名，尤其春美榮獲第一名，蕙齡用心扮演輔導的角色，在這

兩家田媽媽的餐廳都可明顯看到，辛苦了，基層的工作人員如此為台灣農業打拼，深深打動我的心。



■ 石棹茶香美食的田媽媽團隊。

■ 全國「田媽媽」鄉土美食一覽表

農會別／縣市	計畫主體內容	品名或店名
土城市農會／台北	簡易農產品加工	阿嬤的醬菜
鹿谷鄉農會／南投	田園料理	鄉土茶宴
草屯鎮農會／南投	農特產品直賣	雙冬農特產品直賣中心
潭子鄉農會／台中	簡易農產品加工	欣燦珍珠竹筍包
潭子鄉農會／台中	簡易農產品加工	欣燦筍乾、醬筍
外埔鄉農會／台中	傳統米食餐點	劉員外農村古味
東石鄉農會／嘉義	田園料理	東石風采味
	農特產品直賣	
竹崎鄉農會／嘉義	田園料理	古道櫥糧美食屋
	農特產品直賣	
梅山鄉農會／嘉義	田園料理	友茶居
	農特產品直賣	
大埔鄉農會／嘉義	田園料理	萬里香
	傳統米食餐點	
柳營鄉農會／台南	簡易農產品加工	ㄋㄟㄋㄟ寶
下營鄉農會／台南	傳統米食餐點	磨粒裸子
龍崎鄉農會／台南	簡易農產品加工	龍吟筍香
龍崎鄉農會／台南	傳統米食餐點	采竹香美食
潮州鎮農會／屏東	傳統米食	巧婦店
	麵食直賣店	
永安鄉農會／高雄	田園料理	永安媽媽
旗山鄉農會／高雄	簡易農產品加工	木瓜蕉響曲
	傳統米食餐點	
台東地區農會／台東	簡易農產品加工	黃金果
鹿野地區農會／台東	簡易農產品加工	鹿Q茶品
三星地區農會／宜蘭	田園料理	玉蘭茶餐美食中心