



紫艾自然烘培室的家政班員。



田媽媽在農產品展售會上促銷產品。

本土紫蘇與艾草 自然烘焙新產品

養生餅與鹹蛋糕 潭子鄉熱賣

文圖／李慧津

協助單位／台中縣潭子鄉農會

在潭子鄉甘蔗村的「心田香草花園」內，潭子鄉農會的家政指導員王琦燕小姐、紫艾自然烘培屋的江淑蘭家政班長，我們三

田媽媽檔案

因應加入WTO後，農村產業恐將遭到激烈衝擊，農委會於90年輔導農家婦女發揮經營產業的潛能及團隊經營力量，利用週遭的農業資源經營副業，經營項目包括：到宅服務、田園料理、農產品加工、地方手工藝品等，以開創新的收入來源，並將此農村婦女副業經營班統稱為「田媽媽」。92年度農委會輔導的田媽媽全省有36班。

個人一邊品嚐花茶與養生餅，一邊細說潭子鄉的第三處「田媽媽」，當初對這自然烘焙屋的期許及計劃。淑蘭帶來了紫蘇、艾草作成的養生餅，我塞一小塊養生餅到嘴裡，咀嚼兩三下，「好香哦！」我發出第一個讚美，打斷了她們兩人的談話，是什麼香味？這般有質感的餅乾？

淑蘭說，比較綠的加了艾草，另一灰白者是加紫蘇的，餅乾內容物有黑豆、花生、杏仁片，麥香、芝麻、枸杞子等等，集健康的五穀雜糧於一身，外加紫蘇或艾草香味的養生餅就是潭子鄉第三個田媽媽的主打產品之一。

紫蘇、艾草的淡淡香味配合五穀本身的硬度，讓你一口接一口，好吃極了！正值

秘密年齡的我，愛吃又怕胖，嘴饞又得注意吃下食物的熱量，養生餅對我而言再好不過了，尤其餅乾本身有些硬度，適合慢慢的咀嚼，對於要健康愛漂亮又嘴饞的仕女們，養生餅可以滿足她們的需求。

淑蘭以高超的烘焙技術，將餅乾的甜度、硬度、脆度調至最適合點，加上紫蘇或艾草淡淡清香，提味效果達完美境界，如此的天作之合，是誰的構想啊？琦燕說，淑蘭擁有中餐丙級、乙級及烘焙的證照，喜愛烘焙食品的變化，當初推出田媽媽第三就是想藉重淑蘭的專才，而產生自然烘焙屋的構想。

現在市面上很流行將外來herb(香草)的香味溶入食品中，潭子鄉田媽媽原也想跟著流行走，將薰衣草、迷迭香等加入餅乾中，但多虧上級長官提醒，台中區農業改良場陳榮五場長及推廣中心高德錚主任都建議，與其一窩蜂跟著用外來的香草植物，不如考慮台灣本土化的香草植物。於是才有今日紫蘇與艾草餅乾的上市，而且出乎意料之外，



養生餅與鹹蛋糕，口碑極好。



廣受稱讚，大家滿心歡喜。琦燕說，省農會的長官們也對養生餅讚不絕口。可見東西好不好吃，是騙不了大家味覺的。

筆者曾三度造訪潭子鄉，每次都有令我驚艷的新產品，這次「心田香草花園」又是一個Surprise。花園主人是台大園藝系畢業的洪家啓，他規劃結合餐飲、花卉、參觀教學、香草植物所組合的空間，剛開幕就擠進了大量遊客，格調親切自然，餐廳與戶外的花海令人賞心悅目，客人絡繹不絕，證實大家愛大自然的心情。琦燕說，田媽媽的產品將在此設櫃，讓前來消費的民眾也能將潭子田媽媽的竹筍包、竹筍加工品及養生餅、鹹蛋糕當成伴手帶回家。

潭子鄉田媽媽有3個，數量居全省之冠，家政指導員琦燕是推動田媽媽最重要的

推手，琦燕對上對下的人際關係良好，在工作範圍內不斷有新構思。她說，潭子鄉的田媽媽預計一年推出一個，將運用策略聯盟的方式，把潭子鄉的產銷班與田媽媽結合，如紫蘇、艾草的採購，直接由產銷班員種植供應，不但降低成本，且取材最新鮮。

烘焙屋的養生餅直銷心田香草花園，供應下午茶用的點心，也接受民眾訂購。琦燕盡其所能將潭子鄉的相關農業結合在一起，期望潭子鄉成為田媽媽的示範鄉，嘉惠更多的家政班員。

紫蘇、艾草作成的養生餅及鹹蛋糕，除了在心田香草花園，也可以透過紫艾自然烘焙屋田媽媽的專線訂購(04-25364500、0937-229597)。紫艾蛋糕每條100元，養生餅一包50元，外縣市以宅急便送達。 鄉

「心田香草花園」結合餐飲與花卉的複合式空間。



(左)「心田香草花園」的視野開闊。

(右)潭子鄉農會家政指導員王琦燕(左)是開創田媽媽的點子王。

