

聯手打造幸福的
六腳田媽媽們。



聯手打造幸福的



六腳QQ米香屋

想品嚐鄉村媽媽菜包味時，撥個電話，幸福隔天就到！

文圖／林詩音

協助單位／嘉義縣六腳鄉農會

一個安靜的午後，嘉義的小鄉鎮六腳，有點熱的天氣，加上6個「田媽媽」的班員，還有偶而出現、心卻常常掛念這的農會家政指導員黃玉滿小姐，就在農會旁，直走沒多遠的小屋子裡，編織著他們的故事，組成『六腳鄉米食田媽媽』。

一步一腳印，用心打造

國曆6月初七，即將滿週歲的六腳田媽媽，用米及麵粉做的菜包、發糰等米食產品，是用心的成品。玉滿姐開朗的笑聲



同心協力的田媽媽們。

充斥在訪問時的每一刻，她回憶著說：「去年剛開幕時，為了推廣六腳鄉米食田媽媽，縣政府及縣農會幫助宣導，藉由品嚐會、夾報文宣，配合才藝傳承，到六腳鄉

的24個村里家政班辦理說明及品嚐會，幾乎每場100人次的觀摩，有時1個月要辦上七、八場，還有大大小小的班會……」

儘管起步是如此的辛苦，但總一步一腳印地將六腳米食田媽媽送出門，與農會聯手打造幸福。

6個看似有點年紀的田媽媽班員，身穿棗紅色圍裙、圍巾，整齊的制服，帶著手套、口罩，專業地製作出六腳田媽媽最出名的菜包，認真的態度、快速的動作，讓人印象深刻。

黃玉滿指導員說：「6個人是剛剛好的組合，因為人多嘴雜，意見不容易謀合，簡單點好，尤其是在剛起步時，」，六腳鄉田媽媽組成6個人當中，有一位是班員的丈夫，協助搬運送貨，其中有3人擁有丙級廚師執照，她們可是專業的喔。

自發性學習，漸上軌道



每一顆菜包都是精心調配出來的哦。



菜包料多且實在。



來顆菜包，享受幸福吧。

班長及班員們熱情的回答每一個問題，一人一句的分享她們的心得，她們說：「非常感謝縣農會督導，因為她很認真的為我們辦理各式觀摩。」曾到柳營、台東、屏東、高雄等地觀摩，帶回其他鄉鎮的專業，學習他們的經驗，所以她們作制服、重衛生，自發性學習、改良，就只為了求進步。六腳家政指導員黃玉滿熱情的傳達六腳鄉田媽媽的成長點滴。

每個人1萬元的加盟金，班長就是提供製作場所者，則不需要繳納加盟金，不算多的基金，一點一點的努力做。班長說：「我們都知道，剛開始一定不會賺錢，因為需要給人試吃，需要有銷售的管道，所以大家賣力的在做！」

六腳鄉農會單純以輔導的立場，不斷的從旁協助，同田媽媽班員們站在同一平台，創造副業的機會。現在，她們每個月大約會有2~3萬的盈餘，就像看著農作物長大般的，直接感受到生命成長的喜悅，也越來越上軌道。

最近，鄉內或鄰近鄉鎮有人的小孩滿月，或端午節要包肉粽，漸漸都會到這訂購，多了許多銷售通路；而田媽媽的帳目，都是直接入她們的戶頭，有實質的回饋，大家作起來也更起勁。

媽媽的味道，充實自在

訪問隔天，剛好是清明節，田媽媽們格外忙碌，除了有人預先訂做的100粒菜包，還有農會預定的100粒菜包，也有零

散户要的；只見媽媽們個個帶著口罩，低頭不斷的搓揉著麵粉，忙著包餡、忙著裝籠。

過年節慶或初一、十五，她們也開始會走出去，到菜市場零賣，或有客人會到這裡買。最近幾個月，鄰近鄉鎮的居民也會到這裡來購買，也配合宅急便，方便的將家鄉味的米食料理送達出外工作的六腳人口中。她們說：「不論多少粒，1粒也好，10粒也罷，100粒都會作，不會拒絕任何上門的客人！」六腳鄉田媽媽就是這樣可愛。

說到她們出名的米食——菜包，她們說，這本來就是六腳鄉媽媽們都會做的家常米食點心，只是她們多加精心，慢慢研發，會製作的媽媽教不太會的媽媽，再慢慢分工，記下調配料理的份量，菜包裡有高麗菜、芹菜、豆干跟菜脯簽，吃起來真有媽媽的味道！

目前她們沒有天天營業，三、兩天大量做一次，或是有訂單就做。今年，六腳鄉農會多申請了一個『捏陶田媽媽計畫』，黃玉滿指導員說，同樣是由6個人組成，只是希望每個田媽媽計畫都可以踏實一點，可以做久一點。

六腳人的樸實，讓人敬佩，也深深祝福她們。哪天如果您需要品嚐鄉村媽媽菜包味時，不妨撥個電話，幸福隔天就到！

嘉義縣六腳鄉米食田媽媽
(六腳QQ米香屋)
訂購電話：05-3805306