

蓮香米鄉私房館

包裹著夢想與努力的荷葉飯



田媽媽們與邱麗君指導員(右一站立者)相互珍惜。

採訪·攝影／林詩音 協助單位／桃園縣觀音鄉農會

從去(91)年5月起，桃園縣觀音鄉農會田媽媽「蓮香米鄉私房館」成立1年多了，10位田媽媽們回想在『觀音鄉91年度農村婦女開創副業成果發表會上』所暢談的「圓與緣的夢想」時的期望，現在，夢想正一步步實現。

圓與緣的夢想與努力

觀音鄉內共有23個家政班，高年齡化的班員情況下，10位田媽媽班員分別來自不同的家政班，其中8位媽媽擁有丙級廚師執照，因緣際會下湊在一起，農會推廣股家政指導員邱麗君小姐及10位田媽媽們都

珍惜這個緣分。

因為行政院農委會的輔導計畫，加上這些媽媽們願意撥點時間，與農會共同開創副業，就這樣，一開始在班員的家裡製作，不算大的空間裡，缺乏完善的設備，製作過程也倍增辛苦。直到去年8月，政府的補助經費撥下來，才遷到農會後棟的員工廚房，也就是現在的田媽媽加工場。

由觀音鄉農會免費提供場地，少了租金，少了負擔，多了一份共生的情感。不過，水、電費還是由田媽媽計畫中負擔，經過一番修整、翻新，增添必要設備與工具後，從這兒再出發。



每個製程都經過專家的指導，使成品的品質穩定。



專業分工的生產線，既清楚又不拖泥帶水。

過程中，當然也遇到一些困難。比如在大量製備材料的計算及成本控制上，經過農業改良場及縣農會等專家的共同協助，多次試作、研發，詳

細作紀錄，才逐漸獲得改善。又比如製作荷葉飯，遇到口感不穩定的困難時，能幸運請到輔仁大學楊教授現場指導，從米的洗滌、浸泡，一步驟一步驟的改善，使口感和品質穩定下來。

認真與用心下的成品

一整桌的觀音田媽媽成品，有「荷葉飯」、「羊奶蓮子果凍」，有用荷葉水調製的「荷香蛋」，還有羊奶酪等。其中，最富盛名的「荷葉飯」，是採用觀音鄉良質糯米，加上香菇、蝦仁、蘿蔔乾等配料，還有觀音鄉特產的蓮子，再用觀音鄉當地生產的荷葉包裹。

班長認真的說：「我們的米是利用古法，以原始的木製桶下去蒸，蒸熟後，和上特製調味料，加上豬肉，每個配料都先炒過。」這就是令觀音田媽媽們驕傲的荷葉飯，嚐起來不油不膩，份量適中，包您脣齒留香。

另外，因為觀音古厝楊家庄飼養羊隻的農戶也多，所以田媽媽們想出利用羊奶及蓮藕粉製作「羊奶蓮子果凍」、「羊奶酪」等，不斷開發新產品，用心經營田媽媽。

「目前10位田媽媽班員們大約2天開工一次，冬天則會減少為1個星期開工，製作2至3個工作天。製作的份量大約維持在1個禮拜100斤的糯米，大概可以製作1,000粒荷葉飯，用燙過開水的荷葉包裹，待其涼後，馬上進冰庫，在到達第一線販售點時，只要再蒸個30分鐘，即可享受熱騰騰的荷葉飯。」邱麗君指導員這樣說著。

專業化分工的生產線

觀音鄉田媽媽內部的專業化分工更值得分享。田媽媽班員們主要負責生產，班長負責烹飪的角色，有人負責蒸米，有人負責包裝，也有人負責配料等。當中的每一個步驟，每位媽媽都會，只是因為希望建立生產線，所以決定這樣分工，既清楚又不拖泥帶水的制度，讓觀音鄉的田媽媽顯得更不一樣。

至於訂貨、通路及配送，則由指導員邱麗君小姐全權負責。

剛開始如何找販售通路？邱指導員說，起初，透過農會推廣股股長等長官及同事們，一個個到休閒農場辦試吃，加上適逢蓮花觀光旅遊旺季，鄉內的蓮園製作荷葉飯，忙不過來，因此發現販售荷葉飯的副業契機。

目前農會已與鄉內20~30家蓮園合作，提供荷葉飯給各蓮園販售，供遊客享用。向陽農場、活力健康農場或觀音蓮園等，都是農會合作的夥伴；不管搭配餐點或零售，效果都令人

滿意。因鄉內觀光產業需求，配合農產特色及產業文化，大家都相信，這將是一條永續經營的路。

一起用心開創新生活

一個30元的荷葉飯，邱指導員說：「單價不高，需要大量販售，才會有利潤。」所以，大家更是滿懷期待的希望觀光旺季的到來，或許可以多一點利潤、多一點打通品牌通路的機會，讓田媽媽與農會共生、共存，輔導農村媽媽們重新創業，讓農會永續經營。

觀音鄉田媽媽未來希望朝向定點販售的方向邁進，也會配合農會活動，走出觀音鄉，到外縣市販售，打響品牌、擴增通路，等到今年度新申請的加工廠經費補助下來，她們還要做更多的事。

今年農會在主棟一樓新成立「旅遊服務中心」，他們暱稱為「觀音鄉的旅遊火車頭」，希望提供來到觀音鄉間小路走訪的遊客們更多的資訊；當然，那也會是田媽媽新增販售的一條通路。

用心開創新生活，一點也不難。

編



桃園縣觀音鄉農會田媽媽／蓮香米鄉私房館

桃園縣觀音鄉大同村中山路二段833號

訂購電話：03-4981221#116