

上百位田媽媽齊聚一堂。



農委會陳秀卿技正是田媽媽的大家長。

開創人生事業的第二春

農村婦女田媽媽經營班執行成果發表會

文圖／李慧津 協助單位／桃園區農業改良場

頂著梵高颶風侵台海上及陸上的雙層警報，上百位田媽媽聚集在新竹市農會的大禮堂裡，分享田媽媽的執行及經營成果。該成果發表會的目的，是讓已從事副業經營的家政班員們提供其創業經驗，讓有意願開創副業或轉業之農村婦女，了解

其創業過程，並分享成功經驗。

成果展現 用心分享

此次成果發表會由桃園區農業改良場蘇寄萍小姐主辦，從清晨新竹火車站的公務車接送開始，到書面資料、電腦簡報軟體power point 的預備及田媽媽肉粽的提供，都感受到其用心的安排。

整個大會場由來自全省19個農會的家政班班員所組成，熱鬧的氣氛中，也有一絲絲緊張的氣息，因為平時精於廚房手藝的田媽媽，今天要分批上台，為自己經營的田媽媽作成果報告，報告內容配合 power point 呈現，田媽媽們要將自己經營的事業，從開



田媽媽的創業成果發表會現場。



桃園改良場蘇寄萍小姐是這次成果發表會的主辦人。

創過程、遇到的困難及解決方法、營運現況、特色行銷、收益及未來展望或規劃等，在10~12分鐘內發表完畢。這報告對家政班員而言，如同研究生的專題報告。

會議在9點開始，每個農會的田媽媽1~3人輪流發表，每位發表者都希望將自己經營事業的最好一面呈現出來，其中有人緊張得講不出話來的，也有人自然的侃侃而談。整體而言，都達到自我推銷的效果了。

美食料理 各具特色

各農會的田媽媽中，以鄉土美食料理佔大部分，以該地區的特產為主體，如養鵝事業聞名的下營鄉，以蜜汁茶鵝為主打料理；梅的故鄉信義鄉的梅花前梅餐；中埔鄉的田宴風味屋；官田鄉的鄉村田園料理；民雄的校園美食便當配送；左鎮的灶腳；八里鄉的左岸埔媳婦；以及霧峰的議蘆餐廳等。每個地方都有其特殊的手藝，造就其美味的田媽媽料理。

除了鄉土料理外，以家政班員的專長為主的傳統米食餐點，也佔不少。這些米食大都標榜材料實在、不加防腐劑及味精、低脂低熱量，符合健康安全主張。新社鄉及大甲鎮推出以芋頭為主材料的芋頭粿、芋頭酥；清水鎮追菜香的菜脯、韭黃春捲、清水筒仔米糕；大里市農會的甜欣園；三灣鄉的來食茶打嘴鼓的茶製品；冬山鄉的田媽媽當家食全食美；蘆竹鄉、集集鄉的西點烘培等。

其他種類如屏東新園鄉的馨緣活力，主力商品為夏季的冰品飲料、冬天的健康熱飲。整個田媽媽幾乎清一色的美食料理，唯一另類且全省唯一的手工藝田媽媽——仁愛

鄉農會的茹坦工作室，則以原住民的編織手工藝為主。整場的報告中，仁愛鄉的power point製作得非常精美，報告者的台風穩重大方，令人印象深刻。

創業維艱 再接再厲

19個農會的田媽媽們，每一位都對自己的產品充滿信心，但都有共同的困難點——「客源不穩定」的問題。如何將田媽媽的產品推銷出去，是一大重點，如何行銷規劃、專業訓練、廣告等等，都需要加強，也包括設置網站，運用網路行銷，建立知名度。產品的銷售更穩定，產品的賣相加強，品質更穩定後，開發新產品是未來努力的目標。營運收支情形方面，每個單位的田媽媽有小盈餘也有負成長，整體而言，盈餘不算高利潤，應該還有更好的空間。

創業維艱，各行業都一樣。感謝行政院農業委員會提供經費，開創農家婦女事業的第二春，是每一位田媽媽共同的感恩心聲；在上級長官的指導下，明天會更好是大家的共同期許。

第一次參加由農村婦女為自己事業作的成果發表，整個power point的製作及發表的台風，都令我有驚艷之感，家政班員有不錯的表現水準，我想基層人員如農會家政指導員的輔導，以及農委會及縣農會等上級長官的指導，都功不可沒。今天真是一場成功的發表會。



午餐由新竹市農會水源家政班熱情提供。



田媽媽烘培的麵包，包裝精美。



馨緣活力美食。