

地方特色廚藝研習班的 媽媽學員

採訪·攝影／林詩音
協助製作／大仁技術學院



在研習活動現場，來自各鄉鎮的媽媽們，一碰面即不停的彼此分享烹調經驗與銷售通路，現場氣氛因著大家的熱烈參與，熱鬧非凡。

每梯次43位學員，共二梯次的地方特色廚藝研習班，這一波選擇針對東南部縣市辦理，報名踴躍的情況，出乎主辦與協辦單位的預期。

平均每一鄉鎮最多三位學員，大都來自各鄉鎮農會的家政班班長、班員、或家政指導員，也有少數幾位推廣股的股長參加，因為報名情況踴躍，有些鄉鎮反應在選擇參加學員時，只好選擇幹部級以上的班員來參加，

受訪時紛紛表示希望往後可以增求更多名額參加此類的研習活動。

堅定學習的心

簡短的開幕儀式後，研習活動的正式主菜『烹調教學』隨即上場，在師傅們教學的空檔中，本刊訪問了幾位參加的學員，有些人指出：「報名來參加這次的活動，除了是希望能夠學到多種不同於平日家常菜的菜色花樣外，也希望能夠學到：『如何將地方性農產食材以自然、不需經特殊加工的方式融入料理中。』」從學員清楚表達想要學習的言談中，就足以說明這次的研習活動

已經成功了一半，因為來參加者都清楚的知道她們的研習目的！

擔任縣農會督導的李小姐平常就是從事家政推廣的工作，此次的活動與本身工作的領域相關，因此報名參加研習。李小姐指出：「來參加的學員中，有些已參加過類似活動，且在家政研習的領域中，烹調的見習學習機會不少，因此希望這回的研習活動能夠學到更多、更新穎的想法及菜色，例如『涼拌洋蔥』對我而言就是一道新鮮的菜餚。」

從每位參加者的眼神及訪談的過程中，很容易就可以感受到他們堅定學習的心，他們注意著每一位師傅烹調的手法，以及創意配料的構思，眼睛專注的看著學，雙手不斷的記錄著烹調的步驟，渴望學習到最新的、不同的烹調手法，積極認真的態度，讓整個研習活動高潮不斷。

分享學習，收穫加倍

來自高雄縣烏松鄉農會的家政班班長賀璧南小姐表示，很高興能代表地方農會參與此次的研習班，師傅的創意料理每道都表





表達她們的心聲，礙於名額限制，可以來參加的人數有限。她們笑笑說：「只好我們賣力學習，回去再去和她們分享了！」「希望下次的研習活動可以提供更多一點的名額，讓多一點人報名參加這麼好的研習班！」

與『烹調資訊』讓我們回家後可以繼續練習與研發，找出更適合家鄉的製作方法，很貼心的預備教材。」「並且在研習中，有些課堂理論是採用報考廚師乙級證照的學分內容，上課結束後，會頒發完成授課的學員學分證明。」並且於結束後，每位參加者還可得到一張結業證書。

現了所用食材的特色，相信經由推廣後更能帶動地方產業！賀小姐愉快的說：「等我學會了這些具特色的菜餚，就可以回去教烏松農會的家政班班員，這樣也能節省講師的費用！」

賀小姐希望回到家鄉後，可以跟更多的家政班班員分享，她很高興能夠來參加這次的研習活動，也替許多無法參加的學員們

一場三贏的研習

雖然有部分的學員反應場地過於狹小，不過由於大仁技術學院的老師以及學生們熱心的服務，再加上師傅們殷殷的細心指導，讓參與的學員們個個收穫滿行囊。

最後，有學員指出：「研習手冊中詳細撰寫的『研習食譜』

一場結合實務與理論，經驗與證照的研習班，在推廣界不算多，對農村優質人力的提升有著莫大的鼓舞作用，一場三贏的研習班，主協辦單位、廚師與講師、參加學員三方大豐收的研習活動，在南台灣熱情的艷陽下，結束2003年的活動，希望在大家的期待中，2004年再見。 [網]

蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory



作者／蔡平里 台灣大學園藝系教授

作者：蔡平里

台灣大學園藝系教授

定價：300元

另附掛號郵資60元

豐年社



台北市溫州街14號

郵政劃撥00059300 豐年社

服務電話：(02)2362-8148 分機30

豐年叢書·最新出版

★榮登中國時報「開卷版」年度好書榜★

蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory

內容／12種有香味的台灣蔬果：柑桔·芹菜·番石榴·

洋蔥·鳳梨·薑·芒果·辣椒·柿子

·香菜·香蕉·茼蒿

榮譽／第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎

86年台灣省政府新聞處報導文學類

優良作品

買「蔬果芬芳錄」
送「精美蔬菜食譜」
請任選一種：



1. 台灣鄉土蔬菜食譜
(台南區農業改良場印贈)

2. 新興蔬菜食譜
(台中區農業改良場印贈)