



「田媽媽」下營鵝肉美食店的工作成員們。

在台南縣境內，有個很討喜、很吉利，也很受歡迎的鄉鎮—「下營」，閩南語諧音唸「會贏」，位於縣境中心偏北地帶，居嘉南平原中部，曾文溪北岸，東臨六甲鄉、官田鄉，西接學甲鎮，南鄰麻豆鎮，北連鹽水鎮、柳營鄉、新營市等七鄉鎮市，為一典型的農業鄉鎮，居民大部份以務農維生，民情非常淳樸，物產多樣且豐饒，是一處宜住宜遊的好地方。

鄉內除耕種水稻、雜糧（以黑豆最著名）、桑椹外，在畜牧業及家禽養殖業上，也相當發達，有傲人的表現。其中，養鵝業所生產的「下營鵝肉」，在多年前即聞名全

風味絕佳的下營鵝肉

台南縣下營鄉農會田媽媽，
讓你品嚐鵝肉的鮮美與多元

文圖／曾文田

台。下營鵝肉的鮮美與口味多元化，是美食老饕們的最愛，無論是燻茶鵝、鹽水鵝、蒜味鵝或醉鵝，味道都獨樹一幟。走訪在養鵝專業區中，不但可觀賞到白鵝水上悠游的悠閒畫面，還可以享受下營鵝肉的香嫩美味呢！

說起下營鄉的養鵝事業，在最早時，農家主要是以飼養中國鵝，作為家庭的副業。至民國64年時，農政相關單位從國外引進丹麥鵝—「白羅曼」繁殖飼養，發現養殖的經濟效果良好，同時，也帶動下營農村的養鵝風氣。民國68年，下營鄉農會積極推廣養鵝事業，輔導養鵝農家共同組織成立養鵝研究班，以專業化經營管理，養鵝事業才稍具規模，也成為下營地區最熱門的產業。

76年間，隨著養鵝技術漸趨成熟，下營鄉農會為穩定消費市場鵝肉的價格，進一步發展食品冷凍加工業，以便適時調節產銷供需，讓產業達到自產自銷的經濟方式，增加鵝肉銷售市場的佔有率，建立「下營鵝肉」的品質與口碑，而把養鵝研究班改組，成立為「下營養鵝產銷班」，辦理肉鵝產銷改進計劃，將肉鵝銷售網遍及全台，成為店家最值得信賴的鵝肉供應商，從此打響了「下營鵝肉」的知名度。

當年，「下營鵝肉」雙喜臨門，下營養鵝產銷班參與全省精緻農業考評，榮獲第3名的殊榮，且下營鵝肉也入選「台南縣菜」之列。78年，下營養鵝產銷班再踏進一步，聘請美食調理專家，指導班員們鵝肉之烹調



田媽媽田園料理館—「下營鵝肉美食店」的外觀。

技術，及開發各式鵝肉製品，並在全台各地成立下營鵝肉直銷店，聲名更為大噪。

民國87年間，下營鄉農會辦理「下營鄉白鵝節」產業文化系列活動，以鵝肉風味餐作為主導，吸引成千上萬來自全台各地的遊客，湧入下營鄉共同參與佳節盛會。89年，為延續養鵝產業文化，再度辦理「白鵝節」活動，而後，在新落成啟用的「下營鄉產業文化展示館」，開設專區展示養鵝產業的生態，讓遊客瞭解養鵝產業之特性及發展的辛苦歷程。

近2~3年來，隨著週休二日所帶動的休閒旅遊風潮，加上台灣加入WTO世界貿易組織，對農村（業）所產生的衝擊，下營鄉農會積極推廣休閒農業，輔導地方產業升級與轉型，同時，配合行政院農業委員會推動的「一鄉一休閒農漁園區」計劃，成立了「下營鄉新興地區農業生產休憩園區」。下營養鵝產銷班為因應產業的轉型，也加入行政院農業委員會輔導的「田媽媽」田園料理系列，再配合下營鄉農會家政班「農村婦女開創副業」的政策，成立了「田媽媽田園料理館一下營鵝肉美食店」，並在鵝肉的料理上，做更進一步的開發，讓來到下營休閒旅遊的遊客，都能品嚐到最道地、品質最優良的鵝肉美食，將養鵝產業再向上升級，來帶動整個下營的經濟發展，以及農村的進步繁榮。

鵝肉的烹調方式很多樣化，如白切、燒烤、煙燻、滷製等，可調理製作成鹽水鵝、燻茶鵝、蒜味鵝、醉鵝等製品，樣樣風味絕佳，深受喜愛美食的饕客歡迎。強調是田園料理的「田媽媽田園料理館一下營鵝肉美食店」，對於鵝肉的料理廚藝，更是獨樹一幟，除保留最基本的鵝肉外，也研發了各式各樣的鵝肉料理。

「田媽媽田園料理館一下營鵝肉美食店」顏雍哲店長，特別推薦以鹽水鵝、燻茶鵝、蒜味鵝、醉鵝等四種美味鵝肉，精心設計出的「鵝肉拼盤」：「鹽水鵝」強調保留鵝肉的原味，再淋上自製的滷汁，配上新鮮的嫩薑絲，蘸一口獨特的沾醬，入口後，您即體會到鵝肉傳統的美味與質感；「燻茶鵝」是需經過數小時的燻製，方可呈現出金紅色表皮質地、香醇濃郁的蜜汁香味，享用時，配上特製的泡菜，

讓您吃出鵝肉的另一種風味；「蒜味鵝」是「田媽媽田園料理館一下營鵝肉美食店」自行研發的鵝肉產品之一，同樣是燻烤產品，外表呈現金黃色，肉質則含有淡淡的蒜香味，與燻茶鵝有不同的風味；「醉鵝」係以多種中藥材與紹興酒，經由烹煮後，再將鵝肉浸泡於藥酒中，經過3天的浸漬入味，才能呈現出道地的醉鵝。

「田媽媽田園料理館一下營鵝肉美食店」自行研發的招牌菜—「鐵板鵝柳」，是把切成薄片狀的鵝肉薄片，以西式醬料加以烹煮後，倒在燒熱的鐵板上，呈現出西餐風味的鵝肉餐點，是很值得品嚐的一道美食。

新近研發的「桑根鵝肉湯」藥膳，則結合具有藥用價值的桑樹副產品—「桑根」，切小段加入鵝肉後，以文火慢慢熬燉數小時，將鵝肉的新鮮美味，與桑根的藥用成分美味，綜合而為一，呈現富有食療效果的絕佳風味。

來到下營，在品嚐鮮美可口的鵝肉料理後，還可以走訪距離「田媽媽田園料理館一下營鵝肉美食店」不到100公尺的「下營鄉新興地區農業生產休憩園區」，園區內規劃有桑椹、草莓、向日葵、紅龍果、小蕃茄等季節性的水果、花卉農園，各個農園均有不同的特色，可作為假日安排一日遊或半日遊的行程，享受遊園採果的樂趣。

田媽媽田園料理館一下營鵝肉美食店
(06) 6792318~9



可供外帶的燻茶鵝禮盒。



新近研發的「桑根鵝肉湯」。



精心設計組合的「鵝肉拼盤」。



呈現出西餐風味的「鐵板鵝柳」。