

仁武鄉農會 田媽媽鄉土米食料理店

文圖／李慧津

仁武鄉田媽媽成員



從一號高速公路下來，在工業區的煙囪叢林中順利地找到仁武鄉農會，我有些自豪。進農會的剎那，有份熟悉感一湧而上，這兒之前我一定來過，來不及多思考已到二樓的推廣股，錢政燕股長在最顯目處，一見面兩個人不約而同地說「妳好面善」，而我已經確定我造訪過這裡，不過，那已經是9年前的事了。

從無到有的田媽媽

錢股長不愧是任職30年的公職人員，井然有序的資料與照片，紀錄著仁武鄉田媽媽的成軍史。去年7月才成軍的仁武鄉田媽媽，年底盈收已突破60萬元，相對於有些田媽媽一直有無法穩定銷售市場的問題而言，仁武鄉異軍突起的好成績，的確

令人非常羨慕。當初高雄區農業改良場曾玉惠

小姐，有鑑於南部都沒有田媽媽，於是邀請「仁武鄉」共同籌劃、申請田媽媽計畫，由於農會王總幹事的支持及願意無償提供場地的田爺爺、田奶奶，讓仁武鄉的田媽媽從無到有，跌跌撞撞半年後，終於順利誕生出田媽媽，錢股長細細地敘說著仁武鄉田媽媽的由來。

提起曾玉惠小姐，我有感而發的告訴錢股長，9年前我還在高雄區農業改良場時，曾小姐曾帶我來過仁武鄉，認識當時已在農會任職的錢股長。在我的印象中，錢股長與玉惠小姐都是無怨無悔、盡心盡力付出的公職人員，工作時的幹練與負



田爺爺田奶奶無償提供場地

責，從公務的執行與處理上就可以看出他們的用心，多年後的今天，仍教我由衷地敬佩。回顧往事，讓我不禁回想當初我懵懵懂懂地在基層工作時，蒙受曾小姐熱心認真地帶領，內心十分感謝。

手藝精湛 生意搶搶滾

在採訪同時，有位先生到農會訂慶生餐，用餐人數約40~50人，經費預算3~4千元，而且要有壽桃，不用吃到飽，點心類的吃不完可打包，錢股長俐落地記下所有小細節，並告訴那位先生菜單出來後再與他電話連絡。此時我忍不住插嘴，才3千元的經費可以辦嗎？錢股長拿出了各式各樣之前別人訂過的組合菜單，告訴我仁武鄉8位田媽媽是各項全能，不要說是半食料理、點心、鄉土辦桌或正式宴會料理全都可以包辦，看著照片中錢股長帶著學員東征西討學習料理的成績，就知道在她用心地指導下，今天仁武鄉田媽媽的好手藝，果然不是浪得虛名。

錢股長說，之前不太懂得如何控制成本，現在經由高人指點，知道接单時要先保留訂餐金額的一半，另一半的錢購置材料，否則8個班員一天忙下來作白工。看著錢股長桌上的訂單好幾份，我心中也替他們搶搶滾的生意而高興。

創業維艱 苦盡甘來

我與錢股長拿著新的訂單到工作室，田媽媽們正忙著準備當天的訂餐，簡單的鐵皮



曾玉惠小姐及陳秀卿技正



仁武鄉田媽媽料理組合之一

屋，看得出其克難的程度，錢股長指著一個麵包架說，這是他們在回收場發現的寶物，真是好用無比。創業維艱，我看學員珍惜一碗一盤，不過他們希望今年能再添購一些生財用具，因為訂單愈來愈多，設備再不擴充就應付不來了。

採訪田媽媽已兩年多了，仁武鄉的田媽媽能夠不為銷售煩惱讓我感觸深刻，成功的背後必有原因，歸納其重點可作為將進軍或已在戰場中的田媽媽做參考。仁武鄉田媽媽的料理是全方位的，對不同客戶的需求皆有辦法接下訂單，料理的手藝口碑不凡，我相信改良場曾小姐現自指導及錢股長帶著學員四處觀摩比賽，皆功不可沒，還有學員們能夠認真學習廚藝也是重點。再者，客戶到田媽媽料理班的行銷中心預約餐點時，錢股長能用電腦清楚地將金額及菜色建檔，一份交給客戶，一份給工作室，另一份存檔，明快、清楚的生意作法令客戶有信譽與品質保證的安心感。

成立才半年的仁武鄉田媽媽，經過口耳相傳後訂單不斷，田媽媽的班員們個個心存感激，班長張麗群說，在經濟不景氣之際有良好的訓業收入貼補家計，令人感到心滿意足，我則心中盤算著，有朝一日，我一定要吃到仁武鄉田媽媽的美味料理。訂購專線(07)371-3190錢股長，(07)371-1331張麗群班長。

鄉