

關山田媽媽們（最左邊為游馥華指導員）



關山田媽媽 客家米食糕點

文圖／李慧津

進入台東後，清新的空氣迎面而來，如同小Baby吸吮的本能一般，我大口大口地深呼吸。猶記5年前第1次投稿，就是因為被台東金針山的美所感動，如今再度造訪台東，我的心情依舊輕鬆而愉快。台東的人們總是給人樸實親切的印象，這次採訪的「關山田媽媽」也是如此，看到她們不惜熬夜趕工，只為了製作出最新鮮的產品，讓消費者能夠吃的安心。這種不辭辛勞的毅力與精神，讓我不禁想為她們喝

米，屬於台東在地人的熱情，在這群田媽媽身上表露無遺。

客家米食 展身手



窗明几淨的工作室



火車抵達關山，農會的家政指導員游馥華小姐已在車站等候。我們立刻驅車直達田媽媽的所在地~賴桂妹班長的家。賴班長的家是典型的客家庭院，工作室整潔程度讓我有些驚訝，窗明几淨地幾乎讓人以為那些瓦斯廚具只是裝飾品。

游指導員說，家政班的6位班員全是客家人，她們合力製作道地的客家鄉土米食，讓它成為關山田媽媽的主打商品。當初賴班長的大伯在農會擔任秘書，並負責小米的相關業務，他研發出不少的小米加工產品，包括小米酒、小米粥和小米雪花



片等，還製作小米料理，獨創「小米粽」，小米粽的口感受到大眾肯定，不只在當地有好口碑，還外送到台北的超商販售呢！

在田媽媽的業務成立之際，上級長官想到了這些關山鄉的米食高手，指示游指導員小姐申請加入田媽媽，讓她們好好展現製作客家米食的好身手。

精心研發好米食

家政班員們在工作室一字排開，親切地為我介紹她們的米食作品，充分地展現出台東人的熱誠。一邊聊著這些精心製作的客家米食，她們熱情地催促我試吃，我先吃了艾草糕，一口咬下立刻品嚐到艾草的香味，艾草糕除了外皮香Q，內餡的蘿蔔乾、蝦米和香菇的調味更是恰到好處，果然是行家出手。賴班長得意地從冰箱拿出新鮮艾草，告訴我們艾草糕堅持以新鮮艾草製作，保證用料實在。

在班員們的盛情之下，我也試吃了九層糕，它的清甜滋味挑動了我的味蕾，再加上入口彈牙的口感，讓我愛不釋手，它成功地顛覆了我對九層糕鬆軟、毫無口感的刻板印象。賴班長說，要製作出好吃的九層糕，除了要用特選紅糖外，米和糖的比例更是決定口味的關鍵，能夠成功調配出今天的完美比例，可是田媽媽們多次嘗試的成果呢！

優質產品宅配送

關山田媽媽獨創的小米粽，製作時必須將糯米與小米以5:1的比例混合，才能呈現出軟硬適中的口感，名氣紅到台北的小米粽，果然名不虛傳，讓人一開口就停不了，連小朋友都可以一口氣吃5個呢！

關山田媽媽還有米糕、紅豆糕、南瓜、地瓜菜包、黑糖糕和麻糬等產品，都值得大家一試。每逢年關將近，田媽媽的年糕是最受歡迎的產品，年糕共有原味、紅豆和花生等3種口味，原味1台斤60元，紅豆或花生口味則1台斤80元。小米粽、艾草糕和米糕等1個15元，黑糖糕及九層糕1個10元，田媽媽的米食產品除了接受電話預約，還有宅配到家的服務，顧客只要一次購足3000元以上，還可免收運費哦。

產品新鮮有保障

採訪末了，一位田媽媽自告奮勇地說：「我們的產品可都是熬夜趕出來的哦！」，大家聞言相視而笑。原來，田媽媽們堅持產品都要新鮮製作，再加上米食製品的保存期限只有3~4天，為了讓消費者能夠吃到衛生又新鮮的成品，田媽媽們都收到訂單後才動工，由於產品的製作過程繁複，有時光是泡米這個步驟就要花費一個上午的時間，因此非得忙到清晨不可。田媽媽們如此地賣力地工作，只為保障關山田媽媽的品質，讓消費者吃到嘴裡，感動在心裡。

為了方便大家購買，除可向關山田媽媽的工作室預約訂購，台東市亦設有門市，提供消費者更便利的服務。



關山工作室 訂購電話 (089) 931473。
台東門市 地址：台東市南京路39號
訂購電話 (089) 340426



米糕、艾草糕及麻糬



過年可預約可口年糕



香Q小米粽