



左岸埔，巧媳婦

八里鄉農會田媽媽

文圖／林詩音 照片提供／連麗修

有夢，就要勇敢去追

「左岸埔，巧媳婦」八里鄉田媽媽成立於民國90年，至今已有好口碑與成就，更增加當地農村婦女的就業機會。想起籌備田媽媽的經過，八里鄉農會推廣股連麗修大姐說，田媽媽讓我們的夢想實現，也讓我體會到，有夢，就要勇敢去追！

成功，給有準備的人

當八里鄉的十三行博物館落成與八里左岸咖啡興起的時候，連大姐當時就認為八里



有發展觀光產業的潛力，只要觀光人潮一來，地方小吃等飲食業者必然有商機。因此她積極輔導家政班員考取丙級廚師證照，希望能夠預先做好準備，當時共有60餘位家政媽媽參加輔導，並全數通過考試。連大姐認為，凡事都要預先預備，充實自我能力，才能隨時面對挑戰。

同年，連大姐向行政院農業委員會申請成立田媽媽，順利組成「左岸埔，巧媳婦」田媽媽，由通過中餐廚師丙級考試的10位家政班員組成，平均每人出資3萬元，在農會剛落成的廚房教學教室作業。連大姐說，當初農會興建新大樓時，特別規劃教學訓練用的廚房，用來輔導家政班員取得丙級廚師執照，田媽媽成立後，則將教學以外的時間提供給田媽媽使用，田媽媽與農會共生共存，攜手共創第二春。

用心，追求卓越服務

八里鄉田媽媽草創初期，就把「南麻



今年獲得番茄料理比賽亞軍

豆、北八里」特產一柚子和竹筍為材料，開發出一系列的田園料理及加工產品，希望結合鄉內休閒農場觀光路線，幫助農村婦女二度就業。

連大姐說，八里鄉田媽媽以製作養生風味餐為目標，為了達到這個預期的目標，所有成員們都嚴格地自我要求，從整潔的廚房到親切的服務態度，處處表現出他們追求卓越的用心。

田媽媽們經過2年來的努力後，現在已經有很好的成績，他們與鄰近的休閒農場及旅遊服務中心合作，供應整套的竹筍風味餐，由於具有當地特色且風味獨特，每到假日就供不應求，最高紀錄曾經一次接到12桌合菜的訂單，充分發揮田園料理的功能。竹筍風味餐有風味竹筍雞、涼拌竹筍、梅干扣肉竹筍…等多種菜色。

為了能夠開拓新客源，增加田媽媽們的收益，連大姐鼓勵大家發揮創意，不斷開發新產品，除了固定供應竹筍風味餐，節慶時田媽媽們也製作應景點心，平日則製作可口香滷味、農特產風味點心、營養餐盒及自助餐，所有產品都可接受預訂。



八里鄉田媽媽獲頒亞軍獎牌及獎金

行銷，通路四通八達

田媽媽的工作由班長負責調配，除了依訂桌數來調度班員工作天數，也和八里鄉的農場合作，例如：與牧草農場共同開發牧草雞料理，或與十三行博物館合作設立DIY活動區；農會也會邀請地方記者前往採訪，為八里鄉田媽媽大力宣傳。今年端午節，八里田媽媽發揮創意所製作的竹筍肉粽，由於農會的行銷策略得宜，成功賣出6千多顆肉粽，令大家振奮不已！

連大姐去年通過「伴手禮計劃」申請，將田媽媽的精神加以延伸，全國的田媽媽們也多次到此觀摩。連大姐開心地說，去年，我們獲得全國田媽媽竹筍餐比賽的「季軍」，今年番茄餐則得到「亞軍」殊榮！

為了拓展業務，田媽媽們除了曾為台大登山社製作自助餐，也接辦農會和衛生所等公家機關的年終尾牙，不論套餐或點心，田媽媽們都用心去完成。

展望，永續經營發展

成功田媽媽兩年來，雖然曾經遇到不少困難，例如：班員個人主觀太強、向心力不足或專業經驗不足，連大姐說，草創經營時期，意見分歧是必然的現象，惟有加強溝通協調，才能解決。除了由連大姐擔任居中協調的角色，也會召開會議彼此討論，或辦理各式研習、講座，邀請專業人員指導，雖然有時候很累，但大家還是懷抱希望，勇敢向前。

未來，連大姐希望能夠研發多樣化產品，開發新市場通路，增設固定行銷點，並結合鄉內的休閒農業發展，並開放網路訂購，力求永續經營與蓬勃發展。

