



# 黃金海岸米食坊

桃園縣新屋鄉田媽媽

文圖／林詩音 協助單位／新屋鄉農會

## 村長帶頭，田媽媽動起來

傳承古早阿嬤手工製法、口感好、風味佳的桃園新屋鄉田媽媽，位於西濱公路，距離永安漁港不遠處，從去(92)年成立至今雖然僅僅一年，卻已有一籬筐的經驗可以和大家分享！

班長徐李玉桂，是一位樂觀、爽朗、認真的農村婦女，同時她也是桃園縣新屋鄉23個村子裡的二位女性村長之一，熱心、負責的態度不在話下。

## 自費補習，考取廚師證照

回想當初接下田媽媽的過程，徐村長說，自從前年得知行政院農委會計畫輔導農村婦女經營副業時，大家就很想申請，但是因為班員中沒有人擁有丙級廚師執照，於是每個人先自費一萬多元去參加「丙級廚師考照補習班」，由於村里的班員年紀都比較大，所以個個都由村長負責接送。

經過一段時間的補習後，6位班員都順利取得丙級廚師證照，隔年，家政班員們就



令人食指大動的米食點心



南瓜米食點心



火龍果湯圓

積極向農委會爭取計畫，有了農委會的輔導與協助，讓這裡的農村婦女們擁有創造事業第二春的機會。

## 草創初期，摸索中進步

新屋鄉田媽媽成立後，就遭遇到班員們食品配方不一的難題。因為班員們平均年紀都比較大，每個人都有自己製作產品的古法，為了統一配方，花了很多的時間整合大家的意見。比如有一次製作甜粽時，蒸了十幾個小時，卻怎麼都煮不熟，讓大家很氣惱，後來經過不斷地檢討後，才發現大家把甜粽包得太大顆，所以不容易煮熟，諸如此類的狀況，讓大家度過一段漫長的摸索期。徐班長說，田媽媽剛成立時，多虧新屋鄉農會適時提供專業輔導與協助，以及輔仁大學楊鵬華教授熱心地協助，為大家解決許多問題。

新屋鄉田媽媽以製作客家米食為主，食材取自新屋鄉特產的高品質「極品芋香米」，讓她們擁有許多的招牌米食點心，除了強調健康的抹茶麻糬、山藥菜包、艾草糰、五穀粽、米苔目以及湯圓，還有配合當季農產品製作的粟南瓜菜包、火龍果紅龜粿及南瓜湯圓，班長自豪地說：「只要客人說出的來的客家米食，我們幾乎都做的出來。」

## 持續努力，穩定中成長

新屋鄉田媽媽成立至今，第二個遇到的問題就是「人手不足」，比如今年的端午節，田媽媽們大約包了2500~3000顆肉粽，不過因為班員們在家也要包粽子，還得抽空到家政班幫忙，大家忙得人仰馬翻。很多時候，班員們都會帶著孫子、孫女一起來，邊工作、邊照顧孫子，忙不過來時，班長就得趕緊另外找人，有時是

一個早上或是一個下午，雇用臨時人員來幫忙。

截至目前為止，田媽媽每個月都可以接到不少的訂單，雖然一顆粽子才賣20元，利潤並不算高，卻為這群原本田媽媽們充滿了信心與成就感。

## 相互扶持，快樂走下去

星期日是田媽媽最忙的日子，因為班長除了要到鄰近的高中教學生製做傳統米食，有時也會協助農會辦理農特產品展售及大型活動，她還曾開車載班員到虎頭山一起販售米食點心，不論菜包、肉粽或是客家風味的板粽，都受到消費者的喜愛，班長笑著說：「好像真的在做生意一樣！」

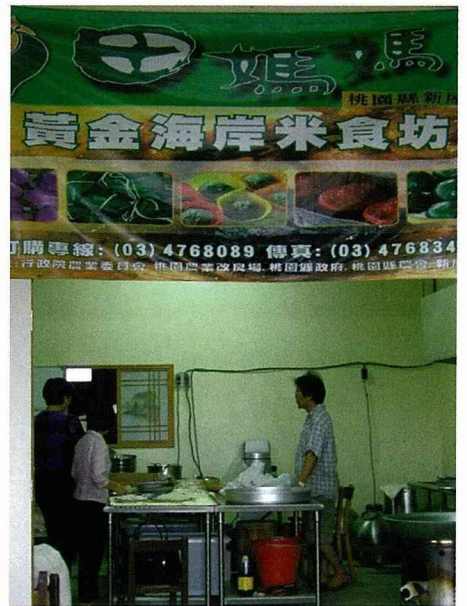
目前「黃金海岸米食坊」的工作室設於徐班長住家一樓，因為免費提供，省下了租賃場地的費用，節省不少支出。新屋鄉田媽媽成立後，為當地農村婦女創造了就業機會，班員們不僅多了金錢收入還可幫助家計，大家也因為一路走來共同扶持，建立了深厚的情誼。徐班長說，雖然經營米食坊並不容易，大家也曾因為成品失敗而失眠，卻也讓班員們從中獲得不少自信與成長。未來，新屋鄉田媽媽們也將以快樂的心情，繼續經營下去!

☞

黃金海岸米食坊

訂購專線：(03)4768089

地址：桃園縣新屋鄉深圳村4鄰22-1號



米食坊工作室設於徐班長住家一樓



南瓜紅龜粿



米粽



火龍果菜包