

# 芝農禧樂坊

## 台北縣三芝鄉田媽媽

文圖／林詩音 協助單位／三芝鄉農會



三芝田媽媽去年獲得地方料理競賽亞軍及創意獎

故事。

### 開創新事業

一進入加工廠內，麻雀雖小五臟俱全的作業環境令人印象深刻，我的心也隨著班長講述創始故事而起伏不定，期待看到那山谷內的田媽媽張開翅膀衝破體制，為農村婦女開創新事業。

陳班長說，去（92）年原先找了30位左右的家政班員，一起商討參加田媽媽計畫，經過討論過，大家決定先到外面試賣，沒想到大家滿懷期待的出擊，結果卻賣的不好，有些人因此打了退堂鼓，也有人因為要留在家裡幫忙或照顧小孩，一個個陸續退出，最後只剩下5位敢衝、敢作夢的中年農村婦女，就這樣，在農會輔導下，成立了「芝農禧樂坊」田媽媽。

### 山藥巧點心

田媽媽決定落腳在三芝鄉的樂天社區裡，由班長免費提供住家前面的空地，在農委會補助之下，蓋了一個小型的加工廠。這裡的田媽媽班員幾乎都擁有丙級廚師證照，陳班長本身更擁有3張證照，分別是丙級、乙級廚師證照及丙級烘培證照，她說，原本只是在農會學習烘培，接受農會輔導，後來就慢慢產生了興趣。

為了符合田媽媽計畫所要求的「有特色的創意菜點」，芝農禧樂坊以三芝鄉特產的山藥為材料，在農會推廣輔導及大家的努力下，先研發山藥果凍，再由農會指導員、班員一起腦力激盪，陸續開發山藥乳酪蛋糕、山藥提拉米蘇、山藥果仁酥、山藥紫米凍及山藥冰淇淋等各式山藥點心。為了順應中秋節的到來，田媽媽們更合力製作了山藥蛋黃酥及桂圓、綠豆沙餡的月餅，品質和口感都深受消費者的肯定。

### 慢工出細活

陳班長說，很幸運地，在製作過程上並沒有遇到很大的困難，一方面是因為多靠經驗累

### 山裡的希望

台北縣三芝鄉田媽媽的陳珮琛班長一向給人真摯與單純的印象，她說，能夠成立田媽媽「芝農禧樂坊」，為當地婦女創造新的就業機會，讓她心存感激，所以常常將感謝掛在嘴邊，希望每個人都能感受！

尾隨農會推廣股家政指導員黃麗鳳的車，十多分鐘後，看到眼前一間坐落於山谷中的田媽媽加工廠，直覺地認為，那裡一定有許多美好可愛、創意的



芝農禧樂坊成立後，吸引不少遊客前來參觀



積，另一方面大家都努力地學習，將所有的配方都紀錄下來。雖然配方材料固定，有時候也得隨機應變，比如有時候天氣熱時，奶油的量就要少點，不然容易融化。別小看這小小的點心，裡面可蘊藏不少奧妙的學問呢！

無論數量多少，田媽媽們都可接受預訂，平常數量少就由陳班長自己製作，多的時候就請大家一起幫忙，不講求快速而以品質取勝，是他們一貫的堅持。陳班長說，慢慢做、認真做、用料實在，口碑、品質最重要！

這群田媽媽們在去（92）年「山藥料理」比賽中獲得亞軍，今年開始接辦畢業餐會及自助餐等鄉內活動，讓田媽媽們的事業越做越大。

## 小店大夢想

三芝農會將原來的貯放米糧的2號倉庫改建成咖啡廳，經過當地藝術家的精心設計，以「2號倉庫」為名的咖啡廳人氣旺盛，餐廳裡熱賣的超人氣甜點「山藥乳酪蛋糕」，正出於三芝田媽媽之手。未來，她們希望能有一個可以販賣現烤的店面經營，一起建構小店舖、大夢想。

台北縣三芝鄉田媽媽「芝農禧樂坊」

訂購請洽三芝鄉農會

地址：台北縣三芝鄉中山路一段6號

電話：02-2636-3111



利用半成品加工可節省人力

## 營農婦女副業經營 餐飲篇

文圖／高雄區農業改良場 曾玉惠

根據91~92年度高雄區營農婦女副業經營意願調查，最受青睞的是小本生意的餐飲業，約有48.5%的受訪者認為，農村婦女在選擇經營副業時，以小額資本的早餐店、小吃、米食餐點及飲品等為首選。

從事小型餐飲服務，有多種類別可以選擇：

### 小吃店

非豪華型的大餐廳，將自家店面略加整修或租賃地點適合且租金不太貴的小店面來經營，強調「衛生、經濟、美味、健康」等賣點。

### 外燴

召集志同道合的一群人加以訓練，掌廚者最好具備中餐烹調丙級技術士之執照，以確保製作過程衛生、安全。

### 廚工

擁有中餐烹調丙級技術士執照者，可於住家附近的餐廳、工廠、學校、醫院或機關團體擔任廚工，無執照者可擔任助理幫手，專職或計時，打工亦可。

### 販賣車

包括固定地點（如市場、商展等）及流動性販賣（如小貨車載貨至人潮多的地方或其他村里兜售）。

### 承辦餐點供應

承包便當、米食點心或雞尾酒會餐點，對於烹調經驗豐富的婦女不是一件難事，只要給予專業訓練及實習的機會，短時間內一小群人（約3~6人）就可獨當一面。可製作傳統點心或特殊口味餐點，再販售給商家或交貨給外燴師傅、餐廳，薄利多銷也可創造利潤。

### 休閒農（漁）場

觀光果園、釣魚（蝦）場、生態農場等假日人潮較多的休閒場所，最適合婦女假日兼差或專做假日營業餐飲服務。

### 其他

在較偏遠的山區或鄰近風景觀光區的住戶，可針對旅客或過路客供應餐飲，如口碑不錯自然有顧客陸續前來。

不管選擇那種類型的餐飲服務，都應該以認真的態度、抱持學習的精神，專心做好份內工作。因為在工作中學習，即使是當別人的伙計，只要努力學習，就可學到經營知識及技術，有朝一日必將能獨當一面。

新鮮可口的美食加上親切的服務，可逐漸拓展人際網路。勿以為賺小錢不值得一試，所謂「聚沙成塔」，一旦打出知名度，將帶給副業經營者一份固定的非農業收入。