

芎林鄉田媽媽  
成員



## 飛鳳傳情米點坊

新竹縣芎林鄉田媽媽

文／林詩音 照片提供／芎林鄉農會

說到新竹縣芎林鄉，大家第一個想到的，應該就是名列芎林八大景的「飛鳳山」，芎林鄉農會推廣股的林冠伶股長說，每年芎林鄉都會在這個著名的景點舉辦番茄產業文化活動，於是芎林鄉田媽媽便以它為名，成了好記又有特色的「飛鳳傳情米點坊」。

### 經驗傳承，穩健成長

經營田媽媽所遇到的第一個的問題，是米食製作的配方缺乏統一規格，比如蘿蔔絲脫水後要加多少的水？這類問題經常困擾著這些田媽媽，後來經過輔仁大學楊鵬華老師的輔導後，情況才得以改善。楊老師要求班員們將配方以文字紀錄下來，一方面可以經驗傳承，一方面又方便檢討。

林股長說，今年端午節讓芎林田媽媽們遇到一個難關，也讓大家更確定要慢慢累積經驗，等到品質穩定，才開始大量製作、推廣。原來，今年包粽子的時候，田媽媽所選用的糯米和製作步驟出了點問題，原本已經蒸熟的米，等到粽子放涼以後，吃起來的米卻變得很硬，就像沒煮熟一樣，還好最早發現的是農會的會員及同事，他們立刻跟田媽



南瓜糕



南瓜菜包



菜包



芋頭糕



金桔米糕



米粽

媽們反應，讓她們趕緊回收已經賣出的粽子，想辦法降低顧客的不良印象，並仔細找出問題，避免相同情形再次發生。

有了這次的經驗，大家開始放慢腳步，踏踏實實地經營田媽媽，即使遇到困難也不輕易放棄，客家人的認真表露無遺。

### 溝通協調，建立共識

田媽媽成立後，也發生過彼此意見不合的問題，因為7位田媽媽成員的年齡層分佈很廣，從40歲到60多歲都有，偶爾意見不同是人之常情，但他們最後能將不同意見整合，反而成為田媽媽進步的力量。

舉例來說，當大家在製作米食點心時，會有放不放辣椒、口味淡或重等不同的聲音出現，主要是大家考量的因素不同，比如有人擔心小朋友不敢吃辣，所以認為點心裡不需放辣椒，有人則想維持傳統的客家米食的口味，認為要放辣椒才符合客家鄉親的需要。

遇到諸如此類的問題，林股長就立即與大家協調、溝通，經過一段時間的磨合期，現

在，只要大家有不同的意見，就會立刻開會尋求共識，每2個月還定期召開正式的業務會議，讓大家報告田媽媽的業績成長量。

### 堅持下去，夢想起飛

受限於農會的設備比較小型，田媽媽們目前只能接受小額訂購，遇到訂單比較多的時候，田媽媽曾經考慮和其他米食店共同接單製作，但客戶通常不願意接受這樣作法，而且農會也擔心品質不一，因此有幾次商機都錯失了，相當可惜！因此，林股長希望明年可以有經費購買大型設備，成為田媽媽們的生財工具！

在農會總幹事和同仁們的支持之下，一路堅持走下去的芎林鄉田媽媽，非常用心製作各種傳統米食，並投入心力去研發創意糯米糕點，現在田媽媽們每星期五固定會在農會販售米食點心，希望大家多多支持。

飛鳳傳情米點坊

地址：新竹縣芎林鄉文林村120號

電話：03-5921173



八寶飯 (金桔米糕)



紅粿