

躍欲試，若能將顧客留住，就十分有發展前景。專家們也特別提醒田媽媽們，飲食最注重「安全」與「衛生」，除了材料要新鮮，烹調環境與操作人員的衛生亦相當重要。另外，為因應將來的市場趨勢，建議田媽媽們在產品上標示「營養」與「成份」，提供消費者選購時足夠的資訊。產品的售價要合理，必須能得到合理的利潤，可結合當地產業的活動共同行銷，增進宣傳效果。

對於經營手工藝的田媽媽，希望能將作品賦予文化傳承意涵，創作有特色的作品，兼具美觀與實用性，不要一味堅持舊有設計，而要配合消費者需求，設計出有現代感的服飾與配件。原住民風味的服飾可與大學的織品系合作，以自己的圖騰為主要題材，找大學生設計或舉辦設計競賽，增加樣式的變化。

田媽媽為眾人集資成立的事業，非常講究團隊合作，除了希望農村婦女能獲得成就感及拓展生活圈，更實質的幫助是增加收入。為了實際掌握副業經營的成效，良好的記帳習慣與

資金控管十分重要，建議田媽媽們將它當成事業經營，除了要定時記帳，收入與開支也

應分門別類，詳細註明材料費、人事費用等資金明細，也應考量機器與設備會折舊，可提撥部分盈餘作為更新設備的基金，並於每年年初即訂下年度計畫，作出損益平衡點，積極朝目標前進。

成立田媽媽前要審慎考慮，評估具有發展潛力者才申請，可降低未來營運時的風險。除了政府的經費與輔導，田媽媽們必須培養獨立與自主的能力，從挫折中成長，才是長久的經營之道。



上台報告的田媽媽，臉上帶著自信的笑容。

花蓮區地方料理競賽 行銷在地農產品

文／林妙娟

行政院農業委員會花蓮區農業改良場於93年12月6日辦理「花蓮區地方料理競賽」，參加競賽者來自宜蘭花蓮兩縣的菁英，各自以當地時令農產品料理創意美食。

花蓮區農業改良場長侯福分表示，地方料理競賽係配合挑戰2008國家發展重點計畫—發展地方料理，去年第一次舉辦時，獲前3名競賽隊伍，曾推薦代表參加於台北舉辦的地方料理全國競賽，有兩隊入選全國優勝前6名，比賽佳績受到矚目，此次競賽活動希望藉機讓花蓮、宜蘭兩縣的廚藝精進，同時行銷推廣地方農產品。

花蓮、宜蘭兩縣皆為農業縣，農產品在好山、好水、無污染的環境下生產，當地有景色怡人的自然景觀，具備發展休閒農業的優勢條件，成為消費者最喜歡的觀光旅遊點。為了配合地方休閒農業的發展，活絡農村經濟、行銷推廣地方農產品，並創造在地就業機會，有必要發展地方料理創意菜，供餐飲業者應用，讓觀光旅客享受道地的地方美食，獲得均衡營養的健康飲食，舉辦地方料理競賽。

本次參加競賽者大多是來自花蓮、宜蘭兩縣的

民宿、休閒農場、田媽媽班及家政班等餐飲業者，共15隊，每隊3人，採現場烹調，烹調時間計130分鐘，製作五菜一湯一點心之均衡營養餐，調理重點是「低油、低糖、低鹽、高纖維」之健康飲食原則，聘請5位學者專家評審。參賽隊伍無不卯足全勁，烹調出深具地方特色且符合健康、經濟、多樣化的美饌料理。根據評審團的評語，本次作品無論色、香、味幾可媲美五星級飯店。

經過評審專家絞盡腦汁後，終於評比出的成績是：第一名為宜蘭縣頭城鎮農會田媽媽班，第二名為宜蘭縣員山鄉農會家政班及花蓮縣富里鄉農會田媽媽班，第三名為宜蘭縣三星地區農會家政班及花蓮市農會家政班，第四名共有三隊均為花蓮縣新秀地區農會田媽媽班、家政班奪得。在創意菜方面選出5道菜，包括春洛山花捲（花蓮市農會家政班）、金針明蝦捲（富里鄉民宿班）、梅酢蓮藕（富里鄉田媽媽班）、翡翠蝦球盅（頭城鎮農會田媽媽）及金幣輝煌（新秀地區農會家政班）。得獎者皆獲得獎金及獎牌，得獎作品也將編印成精美食譜，提供飯店、餐廳、休閒農場、民宿及田媽媽班等餐飲業者參考。

