

明日葉枝繁葉茂 田媽媽歡喜收割



縣農會與縣政府家政督導關心明日葉營運狀況，前來探視。

苗栗縣西湖鄉田媽媽「神農明日葉餐坊」

文圖／王瑞禎

自古以來，中國人對於「西湖」有著無限遐想與嚮往，「欲將西湖比西子」，形容纖纖美人，也形容杭州西湖的潑灑波光；場景轉至台灣，苗栗縣西湖鄉則以田園風光靜候人們的到來，淳樸的土地、熱情的笑容，展現在地生命力。

合作農場變身餐坊

走進「神農明日葉餐坊」，讓人忍不住發出「哇！好寬闊！」的讚嘆，挑高的屋頂，鄉間清新的空氣自由穿透，置身其間，感覺既寬敞又舒適，內部陳設與餐廳桌椅均以竹子為主要佈置，帶點輕鬆的雅致，極具特色。

「神農明日葉餐坊」位於苗栗縣西湖鄉，從中二高後龍交流道駛下、匯接省道台一線，約5分鐘，途經台灣水牛城休閒農場，偌大的「田媽媽」看板即映入眼簾，色調沈鬱的房舍顯得古意盎然，鄉間特有的樸實的親切感迎面而來。

「神農明日葉餐坊」前身是「湖東聯合社區合作農場」，4年前，由西湖鄉農會家政班班長黎翠雲與先生、鄉農會青草產銷班第一班班長劉欽輝打造而成。以當地的明日葉、地瓜、山葡萄等特產，發展出地方美食，如以明日葉製成水餃或加入雞湯烹煮，兼具營養與口感。



劉欽輝與黎翠雲鵝鵝情深，於明日葉農場合影。

長生不老靈草

劉欽輝於民國78年從日本八丈島引進「明日葉」栽植，至今已16年，在長期的摸索、研究下，對明日葉的栽培極具心得，民國87年並因改良明日葉品種，獲得模範農民表揚。

劉欽輝表示，明日葉含有20多種人體不可或缺的微量元素，如維他命B12，有活血、造血等功能，植物性有機鍍元素則可增加血液中氧氣，兼具活化細胞與加速新陳代謝功能，在日本被稱為「血液的清道夫」，而在中國，相傳秦始皇派遣徐福尋訪的長生不



明日葉香酥及蓮花香柚酥。



明日葉水餃。



明日葉刈包及明日葉梅干扣肉。



明日葉Q蹄。

老靈草即為明日葉，可見明日葉的功能自古即受到重視。



神農明日葉農場栽培的明日葉。

中餐西點樣樣精

一般人視明日葉為「藥材」，如何入菜煞費苦心。黎翠雲具有中餐丙級證照及烘焙乙級證照，不僅擅長烹飪，也精於農產品加工，她擬定菜單後，由先生與親友先行試吃，改良後再推出。

目前餐坊的美食料理，以「明日葉活力餐」為招牌餐飲，包括明日葉梅干扣肉、明日葉Q蹄、明日葉刈包、明日葉水餃、明日葉半天筍及明日葉雞湯，色香味俱全，令人食指大動，尤其利用明日葉翠綠的葉片或汆燙切成薄片的梗作為擺盤，更顯得新鮮可口，除了入菜，餐坊也有精緻西點，如明日葉香酥、蓮花柚香酥及芸香烏梅酥等。

神農明日葉農場

餐坊裡的食材如雞肉、豬肉等，係向特定農友訂購，品質穩定，農產部分則由劉欽輝以MOA有機農法栽植，全部來自「神農明日葉農場」。

「神農明日葉農場」佔地約3甲，也是由黎翠雲夫婦聯手打造，去年3月獲得農委會和苗栗縣政府補助經費協助鋪設道路及搭建盥洗設備，提供遊客玩賞，發展休閒農業。

農場中最具特色的是「明日葉」栽培區，劉欽輝表示，明日葉適合在潮濕、低海拔及半日照的環境生長，該農場正好具備這些條件。

農場裡還種植芸香、細本山葡萄、檸檬香茅、睡蓮及石蓮花等植物，黎翠雲說，石蓮花則是該農場特有的「水果」，摘下葉片清洗後冰鎮，佐以蜂蜜或梅子粉，非常消暑解渴，飽滿的葉片，帶有蓮霧的清香，口感卻更厚實，滋味相當特別。

去年3月，西湖鄉「田媽媽」並通過農委



豐盛的明日葉活力餐，令人食指大動。

會的「田媽媽地方料理計畫」，獲得25萬元補助經費，在農委會與農會的輔導下，使原具基礎的「明日葉餐坊」更如虎添翼。

黎翠雲表示，農委會提供許多資訊與資源，不但讓該餐坊的菜色更豐富，也增加許多宣傳機會，招徠遊客前來，目前她除在餐坊整理環境、準備食材，也經常參加展售活動，並接受報章雜誌或電視媒體採訪，把握每個宣傳、行銷的機會。

目前餐坊主要由黎翠雲負責，但遇星期假日生意忙碌時，則聯絡家政班員前來幫忙，按時計酬，班員中有5位具有中餐丙級技術士執照，非常專業，餐坊製作的西點除了在店裡販售，也接受客戶電話訂購，積極擴展經營腳步。

西湖鄉農會田媽媽「神農明日葉餐坊」在農委會輔導下，已屆滿一年，黎翠雲說，她最大的願望是推廣明日葉等有益人體健康的養生青草，製作健康可口的餐食點心，讓更多人以簡便的方式增進健康。

苗栗縣西湖鄉田媽媽 神農明日葉餐坊

聯絡電話：037-920139黎翠雲

地址：苗栗縣西湖鄉湖東村一鄰14-3號

訂購與送貨方式：宅急便、電話訂購



神農明日葉餐坊內部陳設，牆面、桌椅均為竹製。



明日葉半天筍。



明日葉養生雞湯。



明日葉Q蹄。



白斬土雞。