

# 烹調生活味 · 玩出第二春

## 宜蘭縣內城農場「田媽媽活魚風味餐」

文圖／林妙娟



田媽媽們正認真地研究盤飾

才踏入內城農場，遠遠地，田媽媽們已笑顏迎人，不必太多言語，已令人感受到她們樂在工作的真摯與熱誠。對她們來說，顧客的讚美是最大的成就感，也是往前邁進的原動力。

內城農場位於宜蘭縣員山鄉，場主黃東碧原為當地蔬果產銷班班長，由於農場面積寬敞，除曾作為產銷班運作場所外，同時配合該地區發展休閒農業需要，成為宜蘭縣

規劃的八大休閒農業區之一，即橫山頭休閒農業區。

### 六人成行 · 田媽媽開張

經營內城農場之餘，黃東碧靈機一動，認為農場場地寬廣，可作為當地從農婦女及農民創造事業第二春的基地，在員山鄉農會總幹事、推廣股長的鼓勵下，黃東碧二話不說，同意提供場地，於是「田媽媽活魚風味餐」掛上招牌，成為內城農場的特色。

經營「田媽媽活魚風味餐」的成員，除了黃東碧擔任採購外，還有班長藍彩樣、會計林育美、廚師藍基煌、書記林麗華及簡完，六人原本參加員山鄉農會舉辦的農民創意班，沒想到一拍即合，合作經營事業。

### 專長訓練 · 事業第二春

為輔導成立「田媽媽活魚風味餐」，員山鄉農會並施以第二專長訓練，成員均取得中餐技術士丙級證照，專業性十足。近一年來，內城農場因推出活魚風味餐，頂著「田媽媽」的品牌，靠著口碑相傳，生意日漸興隆，顧客回流比率逐漸提升，不僅打響內城農場的名號，六位成員也「玩起事業第二春」。



高貴不貴的「香茅古早雞」



經過田媽媽費心盤飾的五道佳餚



點菜率最高的「活泉烤魚」



橫山頭休閒農業區以此座山「橫山頭」為名



內城農場周邊種植的黃金蕃茄



員山鄉當地生產的香茅

推動「田媽媽活魚風味餐」的舵手應是員山鄉農會家政指導員陳明玉。她說，農會舉辦農民創意班時，她發現，純樸的農友作起料理的架式及技術，不輸大飯店的廚師，因此積極協助開創事業。

### 內城農場·有吃又有玩

來到內城農場，可以烤肉、玩水、露營，除了享受清新的空氣、優美的風景外，還可體驗親手採摘黃金蕃茄等蔬果DIY料理的樂趣，也可參加橫山頭休閒農業區套裝遊園活動。



而「田媽媽活魚風味餐」的山泉活魚料理、養生餐點、雞尾酒餐點也值得品嚐，主要菜色包括以胡椒、蒜頭、鹽為佐料現烤的活泉烤魚；以特製醬料烹調的豆酥泉魚；利用當地生產的香茅燉煮的放山雞；以員山鄉生產的鳳梨入菜的黃金蝦仁；金茄沙拉則是現採農場周邊生產的黃金蕃茄製作而成的沙拉。

### 活泉烤魚·饕客的最愛

負責烹飪的班長藍彩樣表示，「田媽媽活魚風味餐」的主題菜色是「魚」，均是內城農場以活泉水養殖的吳郭魚，當場抓、當場料理，保持魚肉鮮嫩的滋味，其中以「活泉烤魚」最



內城農場「活泉烤魚」以現代化設備烤出名氣

受饕客歡迎，點菜率高達80%。

「田媽媽活魚風味餐」菜色不少，卻高貴不貴，薄利多銷，以「香芳古早雞」來說，成本約為400元，燉煮需3小時，卻只賣500元，料好味美、價格實在，抓住顧客的胃，也抓住顧客的心，因此本地的顧客回流率高達100%，外縣市顧客也達30%。

藍彩樣表示，「活泉烤魚」所使用的烤爐係現代化的焙烤設備，不僅衛生安全，且出菜極具效率，係行政院農業委員會所補助的設備之一，農委會、花蓮區農業改良場及員山鄉農會除協助農民取得第二專長，且輔導創業、補助設備，讓農民開創事業第二春，值得肯定。

### 拓展業務·開發消費者

為拓展業務，黃東碧及田媽媽們正努力整合附近社區的各項資源，結合當地休閒農場、民宿、餐飲業者，希望透過異業聯盟方式，不但招徠顧客，也能實現理想。不過黃東碧不諱言地指出，田媽媽們均為務農出身，缺少行銷技術，因此希望農政單位有「田媽媽」的專責網頁，除可擴大宣傳，並可接受網路訂單，開發更多潛在消費者。

每當田媽媽們出場外燴，顯眼的美女帥哥經常成為會場的焦點，一身好手藝更受到顧客的讚賞。田媽媽們說，不論賺不賺錢，至少已經賺到顧客的讚美，就是他們最大的成就感，也是往前邁進的原動力



聯絡電話：0937-157494 (03)9230149

聯絡人：黃東碧先生