



田媽媽「推手」之一的高德錚博士

推動「田媽媽」的幕後推手 專訪高德錚博士

文圖／楊瑩

說起「田媽媽」，許多人的記憶匣裡，可能留有阡陌縱橫的道路旁、由鮮活的綠、橘兩色合成台灣標誌的印象，但對於「田媽媽」的成立背景及發展軌跡則不熟悉，深入了解「田媽媽」後，則令人對農村婦女堅韌的性格與豐沛的才華感到敬佩。

改善家計・提升農村經濟

「田媽媽」係農委會及地方農會等農政單位輔導農村婦女所成立的創業經營班，除充分利用農業資源與婦女的才藝技能，並希望發揮團體的力量成功經營，既使農村婦女賺取副業收入、改善家計，同時帶動國人從事農村旅遊、消費農特產品，進而提升農村產業經濟。

農委會台中區農業改良場農業推廣課長高德錚是推動「田媽媽」組織的幕後推手之一。他指出，「田媽媽」是台灣農業推廣教育的一環，行政院提出「挑戰2008年觀光客倍增計畫」後，農委會也冀望藉由「田媽媽」在各地農村開枝散葉，協助政府達到上述目標。

經營典範・石岡美食小舖

高德錚是台灣大學農學博士，近4年來，積極輔導「田媽媽」營運步上軌道，目前已有顯著成效，例如台中縣石岡鄉具有濃濃客家風味的「石岡美食小舖」、彰化縣田中鎮製作各種米食的「好料理」等，都是田媽媽經營成功的典範。

高德錚說，「田媽媽」的經營範圍頗為廣泛，但普遍集中於田園料理與傳統米食餐點經營班，該兩種經營班的成員中，至少要有一位取得中餐烹飪丙級技術等相關證照，以確保食品生產過程的衛生與安全。

婆婆媽媽・開創產業契機

「田媽媽」製作的餐點，風味絕佳不在話下，最大的特色卻是具有「媽媽的味道」，意即將地方產業特色化，例如台中縣石岡鄉多數居民是客家人，當地產業受921地震的打擊，呂玉美等鄉內婦女透過「田媽媽」組織起來，將客家米食等烹調手藝特色化，在東勢鎮與豐原市之間的東豐綠色走廊旁的食水靚風景園區，創立「田媽媽石岡美食小舖」，所展售的食品都帶有濃郁的客家風味或當地特色，包括客家肉粽、芋頭粿、客家肉粽與石岡鄉名產「蜂巢蛋糕」。

在「蜂巢蛋糕」的包裝盒上，印有「美食小舖」創設的過程：「一群婆婆媽媽，遭遇了921大災難，房子倒了，田園毀壞，連打工的機會也沒了，但她們沒有跟著倒下去，擦乾眼淚，揮汗站起來，胼手胝足共創田媽媽石岡傳統美食小舖。」

婆婆媽媽們強調，美食小舖有道地的客家美食，也有自創風味的糕點，更有親切的笑容，也有自我的尊嚴與驕傲——這段話，正足以彰顯「田媽媽」的價值。



石岡傳統美食小舖的識別標識與招牌



客家肉粽的作法，與閩南肉粽不同

