

米足珍貴 · 魅力無窮
傳統米食 · 創意農業



小米黃金粽是米香園最暢銷產品之一

台東縣關山鎮農會 客家美食米香園

文圖／楊藍

田野間的三合院顯得靜謐安詳，炊煙裊裊上升，傳達陣陣揉合稻香、米香、菜根香的人間氣息；院落底處，婆婆媽媽們聚集一堂，俐落的身手忙碌著，空氣中逐漸瀰漫食物的香味，各式各樣的麻糬、粽子、糕餅、粿點都是客家婦女的拿手絕活。走進「米香園」，決定放縱被挑逗起的味覺。

車子駛過一大片、一大片油綠的稻田，彷彿印象派畫家莫內筆下的原野景色，只是色塊的組合變化，卻帶有攫人眼神的魔幻魅力；田野間，高聳的椰子樹參差散布，藍天裡，飄散的白雲朵朵點綴。雖然明知時間勢必流動，這一刻卻寧願相信時間已然靜止。正當目光貪婪地馳騁於快速後退消逝的畫面時，車子緩緩轉入鄉間小路，一幢古樸的三合院映入眼簾，「你們來啦！歡迎！歡迎！」親切又熱情的招呼，劃破午後只剩下蟬鳴的寧靜。

專業領先 · 媽媽掛帥



多樣化的米食產品，均係純手工製作、不添加防腐劑

紅光滿面，有著東台灣陽光恩賜的健康膚色，元氣十足的

音量與爽朗的笑聲，頓時讓整個三合院從酣睡中甦醒。賴桂妹，台東縣關山鎮農會「田媽媽」，典型的媽媽形象，與「米香園」綠底白字的店招一樣，活力充沛、健康有勁，在藍空襯托下更顯得耀眼。

賴桂妹目前擔任「米香

園」經營班班長，參加農會家政班21年，其中15年並擔任義務指導員，不僅全力配合農會相關活動，對於學習新知，也是「衝！衝！衝！」積極求知的精神不輸給年輕人，擁有中餐烹調技術士丙級、中式米食加工技



香蘭、艾草、羅蔔等食材都是自採自採，沒有農藥殘毒之虞

術士丙級、烘焙食品技術士丙級等多張證照；參加「釋迦美食創意大賽」及「田媽媽經營班執行成果經驗發表競賽」並榮獲冠軍，兩度參加地方料理創意競賽也獲得佳作與季軍，成果豐碩。在她的慧心巧手下，所製作的米食食品除了令人懷念的媽媽味外，更多了專業的水準。

文化傳承 · 米食萬歲

許多人搭乘花東線火車都有共同的經驗，一上車先準備零錢，興奮地等待著火車進站前，零錢碰撞的叮噠聲此起彼落，一夥人蜂擁至列車門口買便當！著名的關山便當，招牌就是遠近馳名的關山米。為傳承米食文化，同時開發關山鎮各式農特產品，如小米、有機米、香米等，鎮農會輔導成立田媽媽米香園經營班，研發多元米食產品，不僅增加農村婦女收入，提升農村生活品質，同時協助農民培養第二專長，以面對日趨白熱化的市場競爭。



擁有多張證照、獲獎無數，賴桂妹的廚藝精湛



民國91年，鎮農會招募6名班員，熱心的賴桂妹提供住家旁的空間作為營運場所，由農委會補助機具25萬元、班基金每人2萬元，以37萬元資本成立「米香園－客家美食田媽媽經營班」，以關山鎮生產的農特產品為主要食材，研發製作多樣化的米食加工產品。

賴桂妹本身是客家人，夫家農田作物則以稻米為主，對於米食文化原本就有濃厚的情感與興趣，擔任客家美食經營班班長後，更全力推展米食文化。她強調，「米香園」的米食加工產品原料均係自家生產，沒有農藥殘毒，食用更安心。媽媽的愛心與專業的手藝，加上沒有添加物及防腐劑，「米香園」純手工製作、具健康概念的食品，推出後廣受市場青睞。

產品多元·用料在地

「米香園」營業之初，由於市場經驗不足，必須廣泛徵詢專家等多方面的意見。例如食材、佐料的搭配、調理，也尋求農業技術單位的專業見解及支援。同時，為了解消費者的口味、打開知名度，班員們南爭北討，全力配合農會舉辦的活動，不論縣內或外縣市農特產品展售或品嚐活動，經常可以看到她們忙碌穿梭的身影。

「6位班員平時互動良好，即使在農忙時節，也會以輪班、加班方式配合展售活動或全力趕製訂單！」農閒期間，賴桂妹則與田媽媽班員聚集一起，研發在地各種農特產加工產品，除了道地的家鄉口味，並時有創新之舉。為確保品質，米香園研發出新式產品時，均分送鄉親及各單位試吃，一試再試，尋獲美味的口感後才上市，新近研發的養生產品香蘭九層糕、紅豆九層糕等，即經各單位試吃、深獲好評，已計畫上市。

手工製造·宅配到府

賴桂妹擁有多張廚師證照，廚藝精湛，開發產品的靈感源源不絕。例如香蘭九層糕所採用的香蘭即是自家栽種，一般用於煎茶，具有開胃、保健的功能，由於原汁原味，製作而成的香蘭九層糕，清香撲鼻；另外仿製澎湖黑糖糕，不過用料在地化，不用麵粉而改用糯米，口感更香Q；小米黃金粽是米香園最暢銷的產品之一，小米和入糯米散發濃郁的米香，內餡

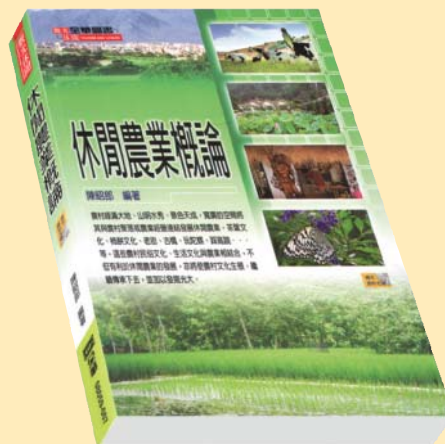


賴桂妹對於米食文化有濃厚情感與興趣

休閒農業概論

定價：450元

陳昭郎教授 編著



- 本書內容理論與實務兼顧；適合作為休閒農業入門課程教學範本。
- 可提供經營者管理實務重要參考及休閒農業教育訓練研習重要教材。
- 隨書附贈資料光碟。
- 本書主要內容：休閒農業之意義與功能、發展背景與過程、發展策略、資源、體驗活動規劃，台灣休閒農業經營類型，國際常見之休閒農業，台灣休閒農業經營現況、規劃、園區組織與管理，休閒農業經營管理、經營診斷與評鑑、相關法規與休閒農場合法化，休閒農業發展面臨問題與未來趨勢等，共計17章360頁。



豐年社

台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社

郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31

傳真：02-83695591



為傳承米食文化，關山鎮農會輔導成立田媽媽米香園經營班

有自家栽種的蘿蔔乾、豬肉、蝦仁等，咬上一口，香味四溢。

米香園的產品分為客家傳統米食與養生米食兩個系列，產品相當多元化，有小米黃金粽、小米麻糬、小米米糕、小米年糕、小米水晶粽；配合節慶銷售的各項米食加工產品，如蘿蔔糕、發糕、紅龜粿，有紅豆、花生、芝麻等口味的各式年糕，還有艾草糕、黑糖糕、紅豆粽、水晶紅豆粽、菜包粿、南瓜糕、九層糕等，都是客家媽媽的拿手絕活，且純手工製造，不添加防腐劑，冷藏保存約3至4天，均可宅配到府。

門市推廣·網路訂購

關山鎮農會協助宣傳不遺餘力，利用舉辦休閒園區活動的機會，採用米香園的產品作為餐點，不但促銷地方農特產品，並提升米香園的知名度，米香園也把握每一個與消費者面對面的機會，知名度隨著口碑而逐漸拓展，許多訂單來自政府機關、學校、社團等單位，還有透過網路訂購。

米香園去年盈餘約30萬元，對農村婦女而言，這項副業收入不無小補。目前農會休閒中心也計畫設立店面，增加田媽媽銷售據點，讓米香園客家美食除了透過訂購外，也可以直接帶回家。

「我們仍將繼續研發新產品，提供消費者健康安全的美食。」談起未來，賴桂妹還是將研發與健康掛在嘴邊，至於行銷，則有請農會代勞。未來，米香園將擴大市場規模，著手量產，以結合米食文化與休閒農業為發展主軸，融合傳統與創意，將米食文化的精髓盡致發揮。

米香園

負責人：賴桂妹

地址：台東縣關山鎮德高里2鄰永豐11號

電話：(089)931473



米香園經營班的機具與環境整潔乾淨