



# 推廣本土香草 七張證照在手

台中縣潭子鄉「田媽媽」莊江淑蘭

文圖／藍玉虹 部分照片由莊江淑蘭提供

莊江淑蘭(右2)與潭子鄉農會推廣股游永厚股長(右1)、家政指導員王琦燕(左1)合影

台中縣潭子鄉「田媽媽」莊江淑蘭擁有7張國家技士證照，擔任家政班班長期間，利用台灣特有的紫蘇、艾草等食材，研發健康自然的加工產品，深受消費者喜愛，並外銷日、韓等國，同時積極參與社區服務，備受鄰里讚揚，由於指導家政班

與輔導「田媽媽」績效卓著，獲選為95年全國傑出優秀農家婦女。

## 7張證照·好巧手

莊江淑蘭原擔任國小代課老師，婚後毅然辭去教職，專心相夫教子，並協助夫婿經營五金行。因大賣場崛起，衝擊五金行的生意，為維持家計，她轉而從事外燴工作，貼補家用，86年間，加入潭子鄉農會家政班，隨後組織甘蔗村家政班，擔任班長職務。為充實烹飪技藝，87年起，積極參加相關的專業訓練，已考取7張國家技術士「中餐、西餐、烘焙類」乙、丙級證照，擔任家政推廣講師。民國88年，中部地區發生921大地震，莊江淑蘭號召組成家政工作服務隊，前往石岡鄉災區協助災民重整家園，從事烹調與環境整理工作，獲農委會頒獎表揚；91年成立潭子鄉農會「田媽媽」第3班，93年擴大經營，創設「紫艾自然烘焙屋」，增加農村





艾草乳酪蛋糕

婦女就業機會。

## 產品開發·全方位

「紫艾自然烘培屋」推廣本土原生種香草，與外國香草市場進行區隔。採用台灣本土特有的紫蘇、艾草等食材作為烘焙糕點的主要材料，從沒有油脂的養生石頭餅到顛覆傳統的艾草鹹蛋糕，並添加多種養生穀類及榛果，不但口感獨特，且健康養生，模樣平實的糕點也具有耐人尋味的內涵；她並發揮巧思，研發紫蘇艷紅梅、艾草保鮮、蜂巢豆乾等技術，開發艾草系列產品、香草養生醋、紅柿醋和橘子醬等產品。

## 多角經營·拓銷路

在營運管理方面，「紫艾自然烘培屋」除採用農委會「田媽媽」共同標誌行銷，並自創「紫艾」品牌，透過政府舉辦農產品展售會、媒體報導、授課、試吃等方式，提高產品知名度、提高消費者的信任度；為研發優質、安全的農產品，推動農業策略聯盟，與10位農民契作生產無農藥殘留的紫蘇、艾草，提供「田媽媽」加工所需，整合產、製、銷的力量為一體，提高農業價值，活絡農村經濟，而為提升產業競爭力，並積極開拓國際市場，外銷韓國、日本等地，賺取外匯。

## 創意分享·不藏私

為協助農會家政推廣組織發展與運作，擁有一身絕佳廚藝的莊江淑蘭提供自家場所開設專業廚房，作為家政班聯誼交流的活動場所。此外，她並傾囊相授，輔導班員考取國家技術士證照；協助潭子鄉其他田媽媽班研發別具特



艾草蜂蜜蛋糕

色的副產品，如竹筍包配方、麻辣脆筍、馬鈴薯餅製作技術，創造班員就業機會；同時擔任農場教學老師，積極輔導農村婦女開設田園料理店，教授製作特色餐點技巧與設計菜單，以提高營業額。

## 地方特色·伴手禮

莊江淑蘭經營「田媽媽」除配合政府政策與消費市場需求，利用潭子鄉優質的農產品發展具有地方特色的加工產品，參與推展休閒觀光產業，真正目標則在於創造農村婦女就業機會。為培育家政、餐飲專業人才，每年開辦中餐、西餐、烘焙訓練班，培育農村婦女第二專長，並鼓勵她們考取專業證照，增加創業與就業的競爭力；為強化家政班的運作，擴大「田媽媽」經營規模，並增加經營下午茶，提高收入。

## 女性當家·出頭天

從擔任家政工作服務隊隊長迄今，莊江淑蘭每年帶領班員辦理社區茶會等活動，並擔任四健會義務指導員，協助推廣四健教育與活動，同時擔任各鄉鎮農會第二專長訓練講師，教授中餐、冷熱飲等專業技能，接受輔導學員已達1,200人以上，由於指導家政班與輔導「田媽媽」成效卓著，獲選為95年全國傑出農家婦女，實至名歸。



紫艾自然烘培屋古樸的招牌