



即便是不同人捏的，柳營鄉田媽媽的包子都長得一個樣

## 「啥咪碗粿」 創造千萬營業額

儘管雙手不停忙碌著，田媽媽們依舊氣定神閒

### 台南柳營田媽媽以實力取勝

圖文／春樹



新鮮的南瓜，人工取下果肉，就是南瓜包子的麵皮原料

平凡的包子、饅頭，台南縣柳營鄉田媽媽卻創造出年營業額千萬元的奇蹟，成果得來不易，成為其他鄉鎮市農會的標竿。田媽媽利用當地別具一格的鮮奶產業，展現創意，冬天鮮奶銷售淡季，正好品嚐熱騰騰的包子、饅頭，消費時機互補，拉大市場規模，不只為酪農找到新出路，也見證在平凡中尋找不平凡的偉大。每一粒包子、饅頭，都是媽媽們以「做給家人吃」的心情出發，有媽媽的堅持與愛心，東西當然好吃，年營業額千萬元也就不足為奇。

當鮮奶遇上麵粉、米漿，會變成什麼？答案是台南縣柳營鄉農會田媽媽的「ㄋㄟㄋㄟ寶」！來自柳營鄉酪農生產的新鮮牛奶，經過田媽媽8位班員巧思變化，成了暢銷的饅頭、包子、碗粿。媽媽們從早忙到晚，每天營業額超過3萬元，供應來自各地的遊客，年營業額超過千萬元，新台幣滾滾來，ㄋㄟㄋㄟ果然是寶。

### 聞香下馬·人潮滾滾

柳營鄉農會田媽媽的鮮奶產品，在縱貫線可是「頂港有名聲，下港有出名」，不僅鄰近鄉鎮市農會視為夢幻典範，離台一線省道稍有距離的營業據點，每天吸引南



柳營鄉農會田媽媽的招牌

北各地遊覽車專程前來採購，假日人潮更多，一天賣上5,000個不是問題，下午包子、饅頭出爐時間還沒到，營業窗口前已排了長長一列，奶香混和麵包的香氣，吸引旅人聞香下馬。

「你家養頭牛啊？」電視廣告裡的女明星這麼形容好喝的鮮奶，對柳營鄉田媽媽來說，家裡養頭牛不稀奇，厲害的是，田媽媽的巧手就像魔術棒般，在包子、饅頭裡加入鮮奶，咬一口包子、饅頭，就像喝下剛擠出來的鮮奶，濃純香滑，與媽媽們自創的品牌「ㄋㄟㄋㄟ寶」形象十分貼切。

柳營鄉是全國鮮奶產量最多的鄉鎮，早在民國63年即開闢面積達394公頃的八翁酪農

專業區飼養乳牛，如今酪農近百戶、乳牛頭數高達15,000頭，占全國六分之一，年產乳量將近5萬公噸，稱呼柳營鄉是「乳香的故鄉」一點也不為過。

## 手藝一流·毅力驚人

不虞匱乏的鮮奶供應，提供田媽媽們源源不絕的食材，也讓創意更容易實現。儘管有此利基，但當初決定以鮮奶為主要原料、開發鮮奶食品時，還是被潑了不少冷水，嘗試過程中，也有人中途放棄，但堅持到最後的8位班員，以年營業額破千萬元的成績，證明農村媽媽的手藝果然一流。

鮮奶是日常生活裡最平常不過的飲品，即使開發周邊商品，能變的花樣也沒有太大驚奇，班長徐金女笑著說，當初提出構想時，被親友嘲笑「包子、饅頭到處都有，有啥好賣的？」但田媽媽們憑著一股傻勁，埋頭研發，不惜成本堅持做出純鮮奶原味的小吃，短短4年，生意越做越大，跌破不少人的眼鏡。

田媽媽的鮮奶饅頭一粒要價7元、碗粿25元，在鄉下地方可是高價商品，但每天仍供不應求，不只遊客慕名而來，在地人也習慣前來採買，作為點心或早餐，新產品碗粿更是明星產品，傍晚時分已賣光光，要品嚐鮮奶結合肉燥的滋味，還得耐心等待。

## 口耳相傳·打響名號

民國91年，柳營鄉農會響應農委會農村婦女二度就業計畫，成立田媽媽，推廣初期以校園、機關為對象，供應包子及饅頭。高品質的手工包子與饅頭在當年舉行的牛奶節中打響知名度，在老饕口耳相傳下，柳營鄉田媽媽的名氣越來越大。

備受鼓舞的農會將舊倉庫改成製作工廠，彩繪建物外觀、進行空間綠美化，小小的窗口並不起眼，窗內則是田

媽媽們揉麵團、蒸饅頭的場景，隨著人潮越來越多，農會在工廠對面興建農業資訊館，並規劃柳營鄉牧場休閒之旅，起初單純的購買產品，到了後期轉換成為一日遊的套裝休閒活動。

班員們不斷研發以鮮奶為主要原料的產品，除了碗粿、饅頭、包子外，並委託台糖製作鮮奶冰淇淋、冰棒，另與食品公司合作開發鮮奶牛軋糖及鮮奶餅乾，同時與宅配公司配合行銷，推出低溫宅配服務，讓無法前往現場購買的民眾也買得到，行銷網絡遍及全省。

## 景氣低迷·一枝獨秀

每天清早6點半，田媽媽們開始忙著和麵、準備食材，直到晚上6點才結束一天的工作。如果接到大筆訂單，挑燈夜戰、熬夜加班是常有的事，班長徐金女說，以去年為例，除了春節



剛出爐的南瓜包子、饅頭與鮮奶包子，引人垂涎



柳營鄉農會田媽媽的手工鮮奶饅頭與包子，透過低溫宅配運送全國

外，全年都沒有休息，有時甚至連農會員工也得下場幫忙，在一片景氣低迷聲中，這群南部鄉間的媽媽究竟以何手藝收服消費者挑剔的胃，讓人既羨慕又好奇。

徐金女說，每一粒包子、饅頭都是以媽媽們以「做給家人吃」的心情出發，裡面有媽媽的堅持與愛心，東西自然好吃，也許因為動機不在於賺大錢，因此也沒有成敗的負擔。

儘管廚房裡熱氣氤



人工揉搓的麵團再經機器壓實，雙重加工，麵皮又Q又軟



柳營鄉農會田媽媽的包子饅頭大發利市，供不應求

氳，雙手還得忙碌地不斷操弄，但這群喜歡烹調的媽媽們仍神情愉悅、態度輕鬆，也許這股心情透過指尖、融入麵團，當消費者一口咬下，藏在麵粉裡的快樂分子一哄而散，在嘴裡、胃裡，叮叮咚咚跳起舞來。

### 當地鮮奶·當天供應

從興趣出發，最終還是得靠實力取勝。徐金女表示，初期也經歷過閉門造車的日子，因為成員都是家政班班底，個個都有巧手藝，只憑一股傻勁，認為應該沒什麼困難，於是今天買機器、明天買麵粉，後天就開門做生意了。

上路後才發現，做生意不是辦活動，熱鬧過後就結束，不僅講求永續經營，更

要求量化、一貫的品質，於是成員們日夜操練，每天窩在廚房裡，一遍又一遍地嘗試著加入不同比例鮮奶的作法，元老之一的江素英說，現在光憑目測就能切出大小一致的麵團，一粒粒大小、重量一致的包子、饅頭就像是機器做出來的。

堅持純手工及高品質，柳營鄉田媽媽的包子、饅頭和麵過程不



明星產品鮮奶碗裸，料好實在，一到傍晚就賣光光



田媽媽巧手揉搓麵團

加水，只加入當天牧場供應的鮮奶，再以手工揉製，讓麵皮又軟又Q，而食材也來自鄉內農產品，目前產品包括南瓜包子、香菇肉包、筍香肉包、鮮奶饅頭、全麥枸杞饅頭、桑椹饅頭及牛奶碗裸等。

### 天然風味·齒頰留香

雖然強調是鮮奶製品，不過，出爐後的鮮奶饅頭或包子只有淡淡的奶香味，與市面上加了香料的產品有所不同，很容易辨識，尤其入口後，吸滿了鮮奶、蒸熟的麵團，味蕾自能感受那種純正、天然的風味，讓人齒頰留香、一口接一口。

農會家政指導員陳姿吟表示，由於田媽媽經營績效良好，去年獲農委會大田媽媽補助200萬元，擴大經營規模，除增加機器與人手外，並提供高職建教生實習，媽媽們不藏私，將手藝與做事的態度傳承給家鄉的學子。

柳營鄉農會田媽媽經營績效嚇嚇叫，可說是台南縣其他鄉鎮市農會的標竿。鮮奶周邊商品開發成功，不只為酪農找到新出路，也見證在平凡中尋找不平凡的偉大，冬天鮮奶銷售淡季，卻正好品嚐熱騰騰的包子、饅頭，消費時機互補，拉大市場規模，不必打廣告、生意源源不絕，下回行經柳營鄉，別忘了來這裡，讓田媽媽告訴你，鄉村版的牛奶包子與饅頭的故事。

台南柳營田媽媽

地址：台南縣柳營鄉士林村柳營路2段77號

訂購專線：06-6221248

傳 真：06-6224595

負 責 人：陳姿吟