

圖文／王鈴

有青，才敢大聲 傳統點心 獨特味道 新鮮供應

台南縣山上鄉農會田媽媽



每一份鳳梨酥
麵皮只能30
克，不多也不
少

農產品滯銷是台灣農業的痛，為農民解決產量過剩問題，也成為農會不可避免的重責大任。農委會的田媽媽計畫，透過農村婦女人力再利用，同時發展地方特產，希望透過加工、開發農產的附加價值，延長農產品銷售時間，而台南縣山上鄉農會田媽媽以傳統的水果酥在競爭激烈的點心市場贏得青睞，以在地的黃金比例配方，找到屬於山上鄉的獨特味道，不僅一舉打響丘陵小鎮的知名度，也讓偏僻鄉村走出自己的路。

「不怕你吃，就怕你不吃」，這樣的口氣，不是出自知名餐廳

的總舖師，而是台南縣內面積最小的山上鄉農會田媽媽班員。不是老王賣瓜自賣自誇，專攻水果酥的山上鄉農會田媽媽，去年光是中秋節就賣出6,000多盒，今年還獲得「大田媽媽」200萬元補助款，農會準備為田媽媽興建獨立的烘焙工廠及賣場。料理小配角也能創造好「錢」景，山上鄉田媽媽的成功來自專注與堅持。

丘陵地形·卻叫山仔頂



剛出爐的鳳梨酥，金黃色酥皮，讓人垂涎三尺

台南縣內沒有大型山脈，卻有個叫起來響亮、氣魄的地名，一派山高路遙模樣的山上鄉。山上鄉其實屬於丘陵地形，海拔約等於嘉義縣梅山鄉，「山上鄉不在山上」，是鄉人最常向訪客解釋的一句話，偏偏舊地名還叫「山仔頂」。農會總幹事周進丁說，農村時代舊地名的好處可多了，當時當兵的年輕人常用「我住在山上鄉」交通不方便，向長官爭取延遲回營的時間，這一招很有效，成功率幾乎百分百。

山上鄉位居台南縣的地理中心，也是丘陵與平原交界處，是台南縣面積最小、人口第三少的鄉鎮，因為地名關係，往往讓人產生偏僻遙遠的錯誤印象，知名度不及鄰近的玉井、官田、左鎮、麻豆等鄉鎮，但事實上，山上鄉面貌多元，親自走一遭，會發現這是個小而美的鄉鎮，寧靜而純樸，卻驚喜處處，例如鄉內擁有台南縣唯一的百年古蹟水源地以及豐富的蜻蛉生態。

家政班員·研發水果酥

周進丁指出，山上鄉田姓居民特別多，

對鄉民而言，田媽媽班特別具有親切感，田媽媽成員原本都是農會家政班班員，緣於熱鬧的活動過後往往船過水無痕，沒有踏實感，當供銷部研究開發山上鄉農特產品時，即號召這一群手藝高強的媽媽們一起加入研發水果酥的行列。

在現代人挑剔的吃巧心態下，傳統的餅乾點心不容易出頭，山上鄉農會從3年前迄今獨沽一味，只做水果酥，原因無他，農會總幹事周進丁表示，當初是為鄉內農民解決水果產量過剩的問題，希望透過加工、開發水果的附加價值。

實際投入·隔行如隔山

家政班員陸續試驗網室木瓜、火龍果、芒果、菱角、鳳梨等水果，經過一再試吃後發現，鳳梨的效果最佳，接著又為原料鳳梨的品種傷腦筋，經請示烘焙專家與農業專家後，找到最適合的品種，終於研究出黃金比例的內餡，並取名為「山仔頂ㄟ好味」。

民國92年，山上鄉農會田媽媽開始投入水果酥製作，原本想像一切應該很美好，但實際投入後才發現，隔行如隔山，即使是原即熟練的小點心，要進入商業量產，在市場接受消費者的評頭論足，才發現競爭是現實的，且每個環節都是學問，大意不得。

農會供銷部於是擔任研發龍頭，除邀請烘焙老師授課，讓班員重新學習手藝外，班員只要一聽到哪裡有好吃的小點心，就想盡辦法買來試吃，吃遍大江南北的小點心後，也吃出不少心得。

黃金比例·在地ㄟ配方

供銷部主任吳進芳是田媽媽班的幕後功臣，他比班員們還投入，不僅反覆調整配方進行試驗，並做筆記比較市面上各家水果酥的優缺點，經過1年多的試驗，這個大男人終於找到



每一份鳳梨酥內餡重21克



靠雙手揉出的鳳梨酥皮，香酥好吃



已包餡的鳳梨酥放入模型，準備烘烤



鳳梨酥內餡除了機器攪拌，也靠手工揉出口感



剛出爐的熱騰騰鳳梨酥，經過最後整理，完美呈現消費者眼前



烤箱內的鳳梨酥，香味四溢

屬於山上鄉在地的黃金比例配方，一舉打響這個丘陵小鎮的水果酥。

山上鄉田媽媽的水果酥不僅美味，還要求新鮮，吳進芳主任驕傲地說，坊間水果酥保存期限可達2個月，但山上鄉農會的水果酥有賞味期限，21天內一定要吃完，提供消費者最新鮮的食品，吳進芳笑著說，「有青，才敢大聲」。

周進丁則表示，水果酥一開始也乏人問津，還得到傳統市場促銷，摸索期限長達1年，



放涼後的鳳梨酥，以人工包裝



山上鄉農會供銷部主任吳進芳是催生田媽媽的幕後推手

但田媽媽們堅持美味、新鮮、料好實在，每顆水果酥要求50公克，足足比市面上重了20公克，靠口碑打響名氣，回客率高達七成，田媽媽的水果酥也成為當地鄉民送禮的不二選擇。

獨沽一味·賣得搶搶滾

周進丁說，旺季時，田媽媽一天接單達600盒，現有11位班員人手不夠，還得商請農會其他班別的媽媽支援，而為了提供顧客最新鮮的水果酥，班員們清早趕工，加班到深夜11、12點是常有的事。

單靠一樣水果酥，就為農村婦女與農會賺進大把銀子，不僅在一般食品界不多見，在農會系統輔導成立的田媽媽班中，也算稀有動物。周進丁指出，去年一整年，山上鄉田媽媽賣出的水果酥超過1萬5,000盒，今年目標要挑戰2萬盒，而每位田媽媽所獲薪資與紅利比工廠女工還多，效益遠超過當初單純想讓閒置農村婦女人力再利用的目標。

低糖低脂·純手工製作

吳進芳說，山上鄉農會田媽媽的水果酥，強調低糖低脂、皮薄酥脆、餡料好、質感細膩，吃起來滑順不黏牙，班員堅持以純手工製作，不含防腐劑，每一顆水果



山上鄉田媽媽的鳳梨酥，包裝別出心裁

酥都要求相同的品質，隨便拿起一顆內餡秤重，不多不少，都是21公克，酥皮部分則一律30公克。

吳進芳以跌跌撞撞形容一路走來的辛

苦，所幸在短短3年內就交出漂亮的成績單，目前農會正積極研發各種新口味，以提供消費者更多選擇，如已經上市的五穀酥，以及研發中的蔓越莓酥等。

周進丁表示，農產品滯銷是台灣農業的痛，為延長農產品銷售的時間，唯有利用加工，農委會田媽媽的計畫，透過農村

婦女人力再利用，同時發展地方特產，讓偏僻的鄉村研發創立品牌、走出自己的路，不起眼的水果酥已經成為農會供銷部重要的收入來源。

兼顧家庭·收入不輸人

山上鄉農會田媽媽除了產品具備競爭力外，其經營模式也值得參考。有別於其他農會由班員統籌的經營模式，山上鄉田媽媽由農會供銷部統一管理，但由班員輪流擔任負責人，班員中有70歲的阿嬤，也有30多歲的年輕媽媽，她們共同的特色都是喜歡烹飪，加入田媽媽後，供銷部依照班員們的家庭狀況排班，工作時間彈性大，收入甚至不輸給上班族，兼顧家庭與興趣，是山上鄉田媽媽最幸福之處。

吳進芳表示，山上鄉農會田媽媽擁有工廠登記，但烘焙場地仍暫借供銷部辦公室，因生意來源以訂單為主，田媽媽並無獨立的展售會場，行銷管道較受限制，因此將利用今年「大田媽媽」200萬元補助款，在農會空地興建田媽媽食品工廠，並設置展售場，吸引觀光客前來旅遊，聞香下馬。

◎