

文圖／春樹

善用優勢，用心經營 古早味也能開創大事業

台中縣大肚鄉田媽媽「追分桑椹美食班」

桑椹到處可見，市場競爭激烈，台中縣大肚鄉田媽媽追分桑椹美食班以老天爺給予的優勢殺出重圍。班長林麗梅表示，農園採取有機栽培，種出口感佳、水分多的桑果，讓口碑帶動行銷。她深信，只要堅持提供健康、優良的產品，消費者買得放心、吃得安心，傳統農業就有生存的空間。

台中縣大肚鄉田媽媽追分桑椹美食班鄰近追分火車站及王田交流道，佔地利之便，慕名前來的觀光客絡繹不絕。美食班由大肚鄉農會輔導，家政班班長林麗梅及班員共同經營，以科學方法配合古法提煉，加上採用有機栽培的桑椹，使追分田媽媽的桑椹產品遠近馳名，不僅有令人懷念的古早阿媽味，更有小朋友喜愛的戶外教學園區，搭配美食班旁約3公頃面積的大肚鄉果樹產銷班第一班追分桑椹觀光農園，田媽媽的經營效益事半功倍。

古早零嘴・健康又便宜

摘桑葉養蠶寶寶，是許多人難忘的童年記憶。早年台灣農村裡隨處可見桑樹，清明時節過後，農村婦女摘桑椹或醃漬或熬煮湯汁，成為盛夏裡打發嘴饞孩子既健康又便宜的零嘴。童年的記憶遠去，但每到夏天，酸酸甜甜的滋



追分田媽媽桑椹美食班林麗梅研發出好喝的桑椹汁

味自然浮上心頭，讓人想起媽媽的味道。

過去散見鄉間的桑樹，少有大規模的農園栽種，近年來因為養生觀念興起，富含大量鐵質與維他命C的桑椹再度登上農產舞台，追分田媽媽桑椹美食班即因應大肚鄉果樹產銷班第一班追分桑椹觀光農園而成立，農園主人與牽手、農會家政班班長林麗梅共同經營農園與田媽媽，將生鮮桑果加工，創造高產值，產業大大升級。

無心插柳・採有機農法

林麗梅表示，開展桑椹事業是無心插柳，



加了桑椹果粒的粽子，吃起來酸酸甜甜



追分田媽媽桑椹美食班林麗梅推薦自家桑椹產品

先生無意間喝到香醇的桑椹汁，愛上了那酸酸甜甜的味道，於是在自家田地種了20多株桑樹，每到清明時節、桑椹果成熟採收，夫妻倆即熬煮桑椹果醬，當作健康食品，不知不覺間，老毛病『熱咳』竟不再犯，由於發現桑椹的養生效果，夫妻倆開始拓展種植規模，收購附近農地，將3公頃農地全部種植桑椹。

不僅如此，林麗梅與夫婿堅持不使用化學肥料與農藥，採取「有機自然農法」栽培，園區以自然界線隔離，不致與鄰地農作物互相影響，以不織布鋪滿園區，不僅防止雜草叢生，解決除草煩惱，更能防止水分、養分流失，同時觀光客到園區採摘桑果時，也不怕腳下泥濘弄髒鞋襪。

調整產期・吉園圃認證

該農園分為6區，全區使用自動噴溉與網室



追分田媽媽桑椹美食班的「長生不老翁」標誌

栽培，控制水分與防止天然災害，成功調整產期，從原來1年1收、採收期1個月改變為1年2收、採收期達6個月以上，僅秋冬無果可採收。

堅持最天然的種植方式，大肚鄉果樹產銷班第一班追分桑椹觀光農園通過農委會吉園圃標章認證，3年前，在大肚鄉農會輔導下成立田媽媽美食班，林麗梅夫婦不僅用心種植，為了推廣桑椹，2人並先後參加國立中興大學農學院食品加工系舉辦的水果釀酒班，學習桑椹酒標準製造及其他加工法。

林麗梅與6位班員絞盡腦汁研發桑椹產品，有桑椹果醬、桑椹汁、桑椹酒、桑椹醋，還推出桑椹美食大餐。林麗梅說，桑樹「從頭到腳」都有用處，例如桑葉可以煎蛋，桑樹幹可以熬湯當作飲料，桑果含有天然酵素，用來滷豬肉可以軟化肉質，讓豬肉又Q又軟。

小小女兒・創意點子王



林麗梅用心研發，以桑椹為主的系列產品頗受好評

林麗梅說，剛開始研發時，什麼都不會，挫敗感很大，好幾次站在熱騰騰的鍋爐前想放棄，而周遭親朋好友不僅是理所當然的「白老鼠」，還得寫心得報告，朋友都笑說「天下果真沒有白吃的午餐」。

而林麗梅就讀小六的女兒是大家公認的創意點子王，小小年紀的她總會突發奇想地提供建議，例如之前曾經研發桑椹巧克力、桑椹蛋糕等，還主動跟著媽媽參

加展售，愛觀察的她會為媽媽分析顧客群，投入田媽媽經營不僅帶來經濟收入，也讓親子關係更好，林麗梅笑說，越做越有趣喔！

今年端午節，田媽媽推出桑椹養生粽，顛覆傳統粽子的油膩及鹹味印象，米粒裡加了桑果、香菇、豬肉，一口咬下去，鹹味中帶有淡淡的酸甜，起初感覺不太習慣，但越吃越爽口，相當「耐吃」。

戶外教學·兼具採果樂

林麗梅表示，桑果很「搞怪」，成熟後若不馬上採摘就會腐爛，採摘清洗過後，若未立即加工則會發霉，因此每到採收季節，班員都必須加班，在第一時間煮成一罐罐美味又健康的桑椹加工品，過去摸索期間，守著一鍋桑椹到天亮是常有的事。

每到加工季節，果香混合著麥芽糖香，飄散在空氣中，酸酸甜甜，是季節的味道，也是故鄉的味道，吸引不少人聞香而來，農園內並設置數間溫室，布置桑樹及蠶寶寶，開放國小、幼稚園學生進行戶外教學與採果活動。

架設網站·跟得上潮流

桑椹學名 *Morus alba* L.，桑果是桑樹結成的果實，由60-100個朔果聚合而成，幼嫩時皮色青白而味酸，初熟則呈淺紅色，成熟時則變為紫黑色，果實變大且多汁，甜中帶酸，成熟的桑果含有葡萄糖、果糖、蘋果酸、鈣質、花青素、胡蘿蔔素、亞油酸、維生素B、C等營養成分，由於含有大量鐵質及維生素C，是極佳的營養食品，並有助於養顏美容、幫助入睡，配合麥芽糖熬煮可生津止渴。

近年來，休閒觀光農業方興未艾，越來越多農民大規模栽種桑椹，林麗梅感嘆競爭激烈，對於不善長行銷的農村媽媽們，談起未來



桑椹園邊是青翠的稻田景觀



有機栽培加上大肚鄉氣候佳，種出的桑椹味美多汁(林麗梅提供)



加了桑椹的「草仔粿」



結果累累的桑椹，顆粒飽滿碩大(林麗梅提供)

經營，不禁眉頭深鎖。林麗梅表示，不斷跟

上時代潮流，是必要的準備，因此追分田媽媽美食班也架設網站，與物流公司合作，提供網路訂購宅配服務，參加農會農特產品展售，接受大眾媒體採訪報導，希望打開知名度、直接接觸消費者，加深經營廣度與深度。

氣候優勢·重質不重量

如果桑椹到處可見，追分的優勢在哪裡呢？林麗梅表示，大肚鄉早晚溫差約8度，適合桑椹生長，這是老天爺給予的優勢，尤其該農園採取有機栽培、調整產期，種出口感佳、水分多的桑果，最重要的是不斷研發的精神，重質不重量，讓口碑帶動行銷，是殺出競爭重圍的秘訣。

去年旺季時，田媽媽追分美食班1個月營業額超過20萬元，淡季時每月也有10萬元以上，經營績效良好，林麗梅說，過去消費主力是遊覽車團客，但自從架設網站後，常有大筆網路訂單，且回流客多，她相信，只要堅持提供健康、優良的產品，讓消費者吃得放心與安心，傳統農業就有生存的空間。



鋪了不織布的園區乾淨又環保(林麗梅提供)