

採訪・攝影／陳祥麟

在碾米廠販售幸福

台北縣三芝鄉田媽媽「芝農展售中心」開幕囉！

想像一下：在碾米廠裡喝杯咖啡，品嚐冰烤地瓜、山藥提拉米蘇，或是旅途中飢腸轆轆之際，來一客營養豐富的山藥餐，會是多麼幸福的感覺！剛開幕的台北縣三芝鄉農會田媽媽「芝農展售中心」，就是這樣一處幸福溫暖的地方。下次到北海岸，別忘了到三芝歇歇腳，親切的田媽媽們會給你最熱情的招呼！



碾米廠改建 鄉土藝文風

剛開幕的三芝鄉田媽媽「芝農展售中心」，前身是三芝藝文展覽館，更早之前，則是農會倉庫旁的碾米廠，因此整個賣場充滿濃濃的鄉土藝文風。說起三芝的人文藝術，可謂「臥虎藏龍」，三芝鄉的藝術家密度是全台第一，全鄉有超過40位藝術家，農會打造的藝文展覽館裡，即展出在地藝文人士的各式創作，雖然藝文館改建成為田媽媽展售中心，但賣場裡仍展出藝術作品供民眾觀賞。

三芝鄉農會家政班指導員蔡瑞芬表示，「外地遊客來到三芝，除了品嚐農特產品，並可透過賣場展出的藝術作品瞭解三芝的藝文風情」，同時，不論是畫作或是雕塑品，均附有藝術家介紹及名片，若民眾有意購買，也可自行聯絡創作者，未來並將開放藝術家進駐、教導民眾DIY彩繪、木雕或製作手工藝品。

展售中心賣場裡，有藝文風格濃厚的藝術家作品，也有貼近生活的手工藝品，都是家政班媽媽親手製作，如串珠做成的小叮嚀、象徵好運旺旺來的鳳梨，手機吊飾以及色牌藝術品

等，風格獨特、讓人愛不釋手。蔡瑞芬說，媽媽們的巧手做出的手工藝品觀賞性高，還曾受邀到台灣大學、新莊體育場等地展覽，極受好評。

三芝風味餐 一吃就上癮

淡水鐵蛋、淡水魚丸、金山鴨肉、石門肉粽，每個地方都有當地代表性的小吃，那麼三芝呢？蔡瑞芬說，家政班媽媽們討論了很多次，希望找出讓人印象深刻



三芝鄉田媽媽自行研發的地方小吃



三芝鄉芝農展售中心的媽媽們以熱情迎接到訪遊客



山藥水餃健康又美味



山藥風味餐，菜色多樣



山藥起士蛋糕，十分特別哦

的三芝風味小吃，卻怎麼也想不出來。其實，三芝是個農業鄉，擁有好山好水，一年四季有不同的農特產品，包括山藥、茭白筍、地瓜、段木香菇、火龍果、西瓜、楊梅等，卻從來沒有一樣代表三芝鄉的地方小吃。

基於這樣的想法，家政班媽媽們決定結合三芝鄉的農特產研發當地專屬的小吃。家政班指導員蔡瑞芬說，「田媽媽成員裡，年紀最大的已70多歲，擁有一手好廚藝，於是負責傳授技藝，她們也不藏私，將自己的獨家手藝傾囊相授。」年近70的周英教導製作蘿蔔糕、鼠麴粿等小吃的竅門；60多歲的李江美則指導製作風味獨特的內餡及醬料。

目前田媽媽芝農展售中心推出的食品約可分為5大項：

- 1、**山藥產品**：山藥涼果子、山藥起士蛋糕、山藥黑糖糕、山藥提拉米蘇、山藥湯圓、山藥粉、山藥酒。
- 2、**地瓜產品**：甘藷粿、冰烤地瓜、地瓜涼果子、黃金地瓜球、地瓜湯圓。
- 3、**地方小吃**：鼠麴粿、香椿粿、火龍果粿、養生粽、珍珠包、紅豆麻糬、花生麻糬、蘿蔔糕、芋頭糕。
- 4、**特色產品**：琥珀蛋、白師傅牛軋糖、伍仁酥、素豆沙、黑金剛花生。
- 5、**風味餐**：山藥風味餐及餐盒。

好吃伴手禮 體面又大方

山藥風味餐需事先預訂，一桌約1,500~2,000元，菜色有三杯山藥、什錦燴山藥、糖醋山藥球、冬瓜魚、紅麴山藥、山藥髮菜羹、鹹豬肉炒山藥以及山藥排骨湯；除了山藥餐，未來還將陸續推出櫻花宴及茭白筍風味餐等。

田媽媽班長洪玉葉說，「展售中心販售的所有食品都是媽媽們用熱忱與愛心所研發，不含防腐劑及人工香料，如火龍果粿，即採用火龍果製成，不但色澤漂亮且兼顧健康；養生粿則以五穀雜糧研磨製成，不必擔心發胖或膽固醇過高等問題。」

芝農展售中心裡，除了販售田媽媽的風味餐點，還有風味獨特的在地伴手禮及風味美食，包括家政班成員自家栽種的黑金剛花生，每粒花生剝開，果實又大又香，是佐茶的最佳茶點。

媽媽巧手藝 再創第二春

由美食家袁瓊玲研發、在三芝首賣的琥珀蛋，更是色香味俱全。袁瓊玲說，多年前她到澳洲旅遊，被當地擁有五彩線條的石頭所吸引，即打算將如此美麗的視覺效果運用在食物上，回國後，經過多年研發，推出4種口味的琥珀蛋，

每種口味的蛋殼剝開後，會有不同顏色的花紋，宛如琥珀紋路一樣，非常漂亮。

琥珀蛋有4種口味，有當歸、紅麴製成的薑酒蛋；印度薑黃製作的印度黃蛋；雲南及泰國辣椒製作的辣味茶蛋以及十多種茶葉煮成的招牌茶蛋，不



袁瓊玲研發的琥珀蛋



家政班媽媽製作的手工項鍊



山藥黑糖糕，濃濃黑糖香

論何種口味，均不添加人工色素及香料，呈現蛋白Q軟、蛋黃滑嫩的口感。

在三芝長大的白王秀，以「白師傅牛軋糖」在淡水打出名號，也在田媽媽芝農展售中心成立三芝鄉的第一個據點。白王秀說：「牛軋糖採用純天然的材料製成，嚴選加州特級杏仁堅果與紐西蘭香醇牛乳，吃起來不黏牙，可以感覺乳香與堅果的完美比例，讓人唇齒留香。」目前已研發加州杏仁果、綠茶南瓜子、芝麻、花生及巧克力牛奶等口味。

經過1年多的規劃整合，田媽媽展售中心於95年底熱鬧開幕，43位農會家政班媽媽們對於新店開張充滿期待。曾在大學校園自助餐工作的洪玉葉說，「很多媽媽們雖然烹飪很拿手，卻不知道如何行銷，感謝農會開辦行銷、餐廳禮儀、場地布置等訓練，讓媽媽們增加不少自信。」

開發網路店 宅配送到家

蔡瑞芬指出，以往農會輔導家政班成員考丙級執照、學習插花、場地布置等，但成員普遍有「毫無用武之地」的感慨，如今成立田媽媽展售中心，正好讓媽媽們學以致用，很多人都表示自己成長了許多。田媽媽展售中心開幕



白王秀手上的白師傅牛軋糖風味獨特



田媽媽販售幸福的滋味

後，家政班員不僅有更多的就業機會，提高家庭收入，同時結合農會產銷班及農會舉辦的休閒旅遊等多方資源，並可創造在地就業機會，增加農業收入。

蔡瑞芬表示，目前田媽媽展售中心營運方式係由農會以時薪聘用家政班成員，中程目標則希望媽媽們自行承包展售中心，農會只收租金，經營利潤全歸田媽媽所有；長程目標則盼望有成員獨立租下、經營自我品牌。

芝農展售中心有店面、也有攤車，三芝鄉農會推廣股長周正男表示，創業維艱，要吸引遊客進入展售中心駐足消費，必須多管齊下，透過攤車引進人潮；另外，該中心也將販售鄰近農會的特產，讓遊客來到三芝，除了品嚐三芝獨特的風味餐，也能同時享用其他地方的農特產，包括石門肉粽、金山甘藷、瑞芳山藥酥、八里筍乾等。

除了店面販售，芝農田媽媽也將開發宅配服務及網路商店，讓外地民眾即使沒有閒暇時間走訪三芝、領略當地獨特的人文風情，也能透過網路訂購各式三芝餐點，享用當地田媽媽以巧心慧心所製作的美食。



黑金剛花生果
實又大又香

台北縣三芝鄉田媽媽芝農展售中心

營業時間：早上10點～晚上6點，全年無休。

聯絡電話：(02)26363111~113三芝鄉農會推廣股蔡瑞芬

地址：台北縣三芝鄉中山路一段6號