

文圖／王櫻 部分照片由瑞芳地區農會提供

「神仙的窩山藥專賣店」

台北縣瑞芳地區農會田媽媽

原生山藥 · 追養生風潮

口碑行銷 · 創千萬業績

靜謐的後巷中，飄散出糯米混雜著粽葉的香氣，偶爾響起的談笑聲，隱沒於規律運作的機械節奏中，宛若午後的協奏曲。台北縣瑞芳地區田媽媽「神仙的窩山藥專賣店」利用當地原生種山藥獨特的口感研發、製造各式加工食品，以真材實料、健康取向，創下年營業額千萬元業績，從原料處理到包裝，全由田媽媽一手包辦，農會員工並排班親自送達，既維持產品新鮮度，更讓客戶感受貼心服務，打造屬於田媽媽的「神仙窩」。

位於台灣東北角的瑞芳地區，倚山面海，全年雨量分配不均，在東北季風的影響下，臨海及山坡地區經常濕潤而多雨。陰冷潮濕的氣候，加上平原稀少、土壤貧瘠，不適於農作物栽培，在農會的輔導下，農民嘗試種植瑞芳原生種山藥——「基隆山藥」，經多年培植終有所成。

比美巴西 · 山藥一級棒

瑞芳原生種山藥的葉片比其他品種小，成長速度也較為緩慢，肉質細緻而富黏性，為山藥中的翹楚。據文獻記載，該品種山藥的品質排名世界第二，僅次於巴西，因此瑞芳地區農會以「南巴西、北瑞芳」自勵，將「瑞芳山藥」發揚光大。

山藥極具營養價值，富含維他命B₁、B₂、C、K及鈣、磷、鐵等礦物質，據日本的化驗報告，山藥含有黏液性蛋白質、酵素等成分，有刺激消化液分泌與幫助消化等功能。

所謂「失之東隅，收之桑榆」，儘管天然環境帶給瑞芳地區農業諸多限制，卻也送給在地子民一份最好的禮物，瑞芳地區農會積極輔導農民種植原生種山藥，並成立田媽媽「神仙的窩山藥專賣店」，除了鮮食外，也投入研發、製造山藥加工食品。

全體動員 · 打造神仙窩

山藥又稱淮山，民間食補料理「四神湯」中，一片片白色的中藥材「淮山」，就是利用新鮮山藥乾燥處理而成，顯示山藥栽培歷史已相當悠久，被視為「神仙的食物」，意指山藥含有豐富的營養價值，及至今日，在中國、日本等地，山藥也被廣泛運用做為食補素材，瑞芳地區田媽媽因此命名為「神仙的窩



班長李新聆正製作山藥土司

山藥專賣店」。

「神仙的窩」由穀倉改建而成，目前生產線已擴展到第二樓層。從改建到購置資材，約投資1,000~2,000萬元。在「神仙的窩」裡，除了採時薪制的田媽媽是當然成員外，也常見農會員工的身影在窩裡穿梭，尤其端午、中秋與春節三大節日，更是24小時輪班製作、如火如荼地趕工。

不僅內務忙，外務也不得



等待烘焙的山藥土司



李新聆(右2)與田媽媽們



田媽媽正放涼炊熟的山藥泥

閒。由於「神仙的窩」以接單與OEM為主，因此運送產品也扮演重要的角色，目前來自基隆市與台北縣市的訂單均由農會員工排班親自送達，不但維持了產品的新鮮度，更讓客戶感受「貼心到家」。

山藥饅頭·當開路先鋒

對農會員工而言，除了原本份內的工作外，還得協助田媽媽的經營，忙碌程度可想而知，不過催生瑞芳地區田媽媽的幕後推手——推廣股長林文安表示，「農會就像個大家庭，員工必須體認唯有發揮同舟共濟的精神，分擔付出，才能生存下來」，因此，儘管廠內、廠外忙得不可開交，但大夥兒的活力卻像鍋爐上奔騰的蒸氣，熱力四射。

92年，在「神仙的窩山藥專賣店」成立之初，山藥養生饅頭是最先開發的產品，由於產品線尚未成熟與多樣化，農會也抱持試探市場

的心態，希望先以口碑行銷打開市場。沒想到，在當年台北縣政府舉辦的燈節展售會中，短短11天賣出30多萬元的饅頭，其中不乏回流客，讓田媽媽們士氣大振，更確立未來市場發展定位。

從宜蘭嫁到瑞芳而與山藥結下不解之緣的班長李新聆，對於瑞芳山藥的特色瞭若指掌，「豐富的黏液、綿細的口感，與其他地區山藥截然不同；混入麵糰後，Q勁十足、觸感綿密」。李新聆邊說著，手邊的工作不曾停歇。

真材實料·一試成主顧

由於山藥極易氧化，因此處理動作必須非常迅速。從削皮、蒸熟到打成泥狀，只見幾位田媽媽來來去去、身手矯捷。攪拌器低鳴著，爐子上的蒸籠白煙翻騰，烤箱裡的山藥吐司則傳來陣陣香氣，看著聞著，唾腺不自覺地分泌，當一顆顆帶點乳黃的山藥饅頭出爐時，QQ地彈落盤中，理性已瀕臨崩潰邊緣，迅速捏了一口放進嘴裡，手工的咬勁與山藥的清甜在嘴中擴散，緩緩化成滿足的微笑。

事實上，從決定發展山藥加工品至今，瑞芳地區農會總幹事林睿洋為了掌控品質，拒絕了委託代工等方便的經營模式，堅持全部由「神仙的窩」製造生產，因此田媽媽們從最初的原料處理到包裝完成，全部一手包辦。

李新聆笑說，「我們的包裝很簡單，不像坊間那麼花俏，不過產品可都是真材實料，而且以健康為取向，低糖、少油，不添加防腐劑或其他化學添加物，就像是媽媽在家做給家人吃的味道。」因為講究新鮮，「神仙的窩」所有產品都是接到訂單後才動手製作，也因為如



縣府燈節展售攤位，總是有顧客聞香而來





山藥糕吃得到一顆顆的山藥丁



山藥銅鑼燒是日本遊客的最愛



逗趣而有鄉土味的禮盒包裝

此，嚐過的消費者大多成為忠實客戶群。

素材天然·健康沒負擔

目前「神仙的窩」已從最初的山藥饅頭發展出近20種產品，日常供應山藥蜜汁、山藥銅鑼燒、山藥椰球、山藥紅麴饅頭、山藥麵包、山藥和果子、山藥果凍等；節慶期間，應景食品則有山藥八寶年糕、山藥紅麴發糕、山藥湯圓、山藥油飯、山藥粽與山藥月餅等。

除了山藥饅頭，山藥糕也是明星商品，以傳統手工製作而成，加入大量新鮮的山藥丁，幾乎每一口都吃得到山藥的鬆綿與清香，其中廣式臘肉的鹹香，更讓人一口接一口；山藥養生饅頭則是長銷商品，以山藥、南瓜子、枸杞打入麵糰揉製，具有明目功效的枸杞釋放出陽光般的色澤與微甜的滋味，南瓜子增添維他命E，Q軟帶勁、口感層次分明。山藥銅鑼燒是新近研製的商品，手工一片片煎得金黃鬆軟的麵皮，夾入綿密的山藥內餡，是九份茶館的指定商品，深受日本遊客的喜愛。

時值端午，「神仙的窩」推出的山藥粽子，是以木桶炊熟糯米飯，拌入厚實飽滿的香菇、特製醬料與少脂肪的瘦肉，伴隨著粽葉香，讓人食指大動；另外，也推出適合素食者的山藥健康養生粽，香Q糯米中加入山藥丁與紅棗，來自天然素材的清香與微甜，讓健康沒有負擔。

團隊行銷·創千萬業績

行銷通路方面，農會除舉辦促銷活動外，並訂定農會員工促銷辦



山藥和果子香甜可口



Q軟爽口的山藥饅頭



烘焙完成的山藥吐司，香味四溢



山藥養生饅頭有健康概念哦

法，盼藉由團隊的力量，讓原生種山藥以多樣化的姿態發揚光大，田媽媽們也積極參加國小園遊會、農特產品展售會等活動，透過與消費者直接接觸，傾聽他們的需求，除作為「神仙的窩」未來產品研製的參考，同時打開知名度，讓更多人看見瑞芳山藥的發展，培養更多主顧客。

隨著產品線漸趨成熟，「神仙的窩山藥專賣店」訂單也逐日增多、營運穩定，年營業額達700~800萬元，總幹事林睿洋指出，未來山藥加工將與生化科技結合，朝精緻化農業前進。瑞芳原生種山藥在貧瘠的土壤依然向下紮根，宛如農人對於土地的熱愛與堅持，當揮汗耕耘得以歡喜豐收，是農民最欣慰的使命，也是田媽媽最驕傲的付出。



在縣府燈節活動中展售，一炮而紅

瑞芳地區農會田媽媽「神仙的窩山藥專賣店」

地址：台北縣瑞芳鎮龍潭里逢甲路39號

聯絡人：班長李新聆

訂購專線：02-2496-5363 / 02-2497-8704