

文圖／王櫻



田媽媽在特產中心合影

## 金山地區農會 田媽媽農村小棧

在現代感中回憶古早味  
以時尚感打造創意美饌

生命力強韌的地瓜，跨越時空，  
努力在人們的生活中紮根。

隨著個人成長背景的差異，地瓜也扮演不同角色、  
蘊含不同意義。

對現代人來說，地瓜則是風行不輟的健康食品，  
營養價值高，豐富的膳食纖維更成為時下養生保健的新寵。

台北縣金山地區自民國69年開始種植台農66號紅心甘藷，並在「一鄉一特產」的政策下嶄露頭角。獨特的生長環境造就甘藷與眾不同的口感，在終年不斷的潺潺泉水灌溉以及海口多風的吹拂下長成，口感潤滑而綿密、滋味香甜且清爽，因此市場價格穩定，通常每台斤約20元，也曾達到30元，與早年相比，身價已不可同日而語。

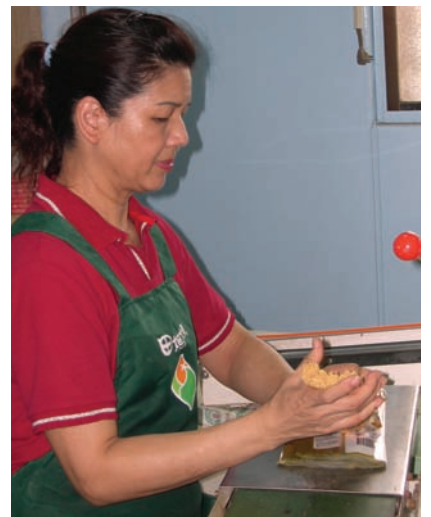
### 紅心甘藷蔓延美味

金山地區生產的紅心甘藷除供應鮮食外，賣相較為不佳的甘藷，則成為「田媽媽」製作加工品的原料。金山地區農會95年申請設立「田媽媽農村小棧」——「金紅藷創意美饌」，在承接農會既有的甘藷加工食品基礎下成立，接續研發與製作更多元的甘藷加工品重責。

事實上，金山地區의甘藷加工品早於76年即為當時任職供銷部的總幹事李清煙所重視，並著手開發，奠定日後發展基礎，在「田媽媽農村小棧」成立後加速發展，至今，不論產品種類追求多樣化，在既有的甘藷傳統食品中發揮創意；或在銷售數字上，都有亮眼的表現。

### 展售中心款待遊客

近午，金山地區的艷陽盛情款待如織的遊客，矗立於大馬路旁的農特產品展售中心，在藍天白雲與碧綠田野的襯托下，紅磚色的外牆格外顯眼。展售中心寬敞明亮，窗外光線毫不吝嗇地灑落，電燈似乎無用武之地，農產品展



從機器出來的麵條，一一裝入袋內



田媽媽正進行麵條包裝作業



一包一包的麵條，再裝成箱





甘藷湯圓、芋頭湯圓



甘藷酥片



甘藷酥條



金紅藷蜜餞

售區齊整潔淨、動線流暢，讓顧客可以悠閒地選購。此外，展售中心還貼心地設置了桌椅，讓遊客能夠歇歇腳，喝杯現磨咖啡，享受田媽媽們熱情的服務，若再配上甜蜜蜜的甘藷小點心，豈非旅程的完美驚嘆號。

農村小棧的田媽媽們平時製作甘藷加工品，假日也不得閒，必須輪流在展售中心服務顧客。對於自己製作的產品瞭若指掌的田媽媽，面對顧客的詢問都能詳盡回答。田媽媽周春蓮指出，透過與顧客直接互動，可以更具體感受市場的需求以及未來產品的發展方向。

### 地瓜當主角，色香味俱全

金農「田媽媽農村小棧」目前有近10種甘藷加工品，包括饅頭、麵條、湯圓、蜜餞、瓜瓜酥、酥條、黃金酥及香柚藷等，近期並將推出甘藷冰淇淋、果凍等產品，所有產品皆以符

合天然、健康為主要訴求，讓傳統與現代和諧交融。

隱身於農特產品展售中心後方的加工廠，是田媽媽平時工作的所在。多數田媽媽擁有丙級廚師執照，從事食品加工時手腳甚是俐落。她們先將產地直送的紅心甘藷一個個洗淨，蒸熟後急速冷凍保鮮。製作金紅藷饅頭時，將地瓜泥拌入中、高筋麵粉，原料純粹，不添加其他成份，冒著蒸氣的金黃色饅頭口感單純，藷香中帶點微甜，不知不覺中可以嗑掉好幾個。

### 真材實料，濃濃在地特色

即便不是節日也很受歡迎的甘藷湯圓，是將地瓜泥與太白粉混合揉製而成，金紅色澤與滑Q口感，讓人忍不住多看幾眼，再忙不迭地送入口中，稍加咀嚼，真材實料立見真章。在所有產品中，最能吃出紅心甘藷美味的，非金

紅藷蜜餞莫屬，雖稱為蜜餞，卻沒有蜜餞多餘的甜膩，以甘藷與麥芽糖熬煮兩個半小時，讓水分蒸發掉，將地瓜的香氣與甜味完全濃縮，與一般傳統市售的甘藷蜜餞截然不同，非常值得嘗試。

此外，特製的甘藷麵條也是長銷品項，陽光般的色澤，煮熟後放進冷水，麵條香Q彈牙，相較於一般麵條，營養成分更多了膳



金山甘藷節中，田媽媽的展售攤位





金紅薯禮盒



金紅薯饅頭



金紅薯麵條

食纖維、維生素及紅蘿蔔素，是在地的溫泉旅館、餐飲業者時常訂購的產品，散發濃濃的在地特色。

## 上下齊心，成就創意美饌

在金山地區農會大力支持下，具有食品營養專業背景的家政指導員黃明雅肩負重任，從產品開發到包裝設計，腦子裡總有一大堆想法等待實踐，為了尋找適當的合作廠商，可說是全省跑透透，同時在一家家拜訪的過程中，又激發出更多創意，讓「農村小棧」不斷創新，成為名實相符的「創意美饌」。

若說黃明雅是龍舟的奪標手，那麼田媽媽則是用力划槳的舵手，憑藉著料理的專業與經驗，將黃明雅的創想一一實現。由於金山紅心甘薯口感較為溼潤，因此製作加工品時難度比其他品種高，烘焙時必須收乾水分，開發產品時，得將此特性納入考量，找出適合該品種的加工方式與食品種類，儘管經常一而再、再而三地試做，但在研究出配方、並獲得眾人認同時，則是田媽媽最感欣慰的時刻。

## 產品開發環環相扣

事實上，每項產品的開發牽連廣大，從原料的取得、製作的機具、技術、配方的研究、產品的包裝材料、包裝設計、行銷通路等等，每個環節都少不了，也同樣重要，因此田媽媽農村小棧能在成立後不久即有不錯業績，除了田媽媽們的辛勞外，金山地區農會的全力支援，也是關鍵。

「田媽媽農村小棧」產品的銷售，目前以金山地區農會展售中心為原點，一旁也隸屬農會的加油站則有集客效果，時常聯合舉辦促銷活動，如加油滿額送伴手禮，或消費滿額贈洗車服務等，在相互拉抬下，各自業績都有成

長。另外，金山地區農會網站與兩家生鮮超市也是當然的通路，分別位於萬里與金山市區的超市，方便遊客選購，而網路則無遠弗屆，提供顧客隨時隨地的需求。



金山紅心甘薯

## 客製化服務拓展通路

在農會既有的通路護航下，「田媽媽農村小棧」業績持續成長，平均每月營業額可達20萬元，農曆年前，更繳出單月近60萬元的漂亮成績單。除了上述通路外，還有許多訂單來自在地的旅館及餐飲業者，因此「田媽媽農村小棧」也提供客製化的服務，黃明雅針對業者的需求，將產品加以變化，例如為日式溫泉旅店提供較細的甘薯麵條，以滿足食用流水麵的情趣；或是為外燴業者提供餐後一口吃的甘薯甜點、冰品。黃明雅總是主動出擊，讓通路由原點如漣漪般逐漸向外擴散。

每逢假日，來自台北地區的遊客到金山、萬里遊覽時，發現健康、自然、精緻的甘薯商品時，都愛不釋手，選購作為伴手禮，這也將是「田媽媽農村小棧」未來的發展方向。聽著黃明雅細數：「最近要將甘薯蜜餞改裝成一口吃的大小；果凍要加入甘薯塊，可以增加口感層次，也吃得出真材實料；伴手禮的包裝要更具設計感與時尚感；打算與專業廠商技術合作，發展即食食品；還要…」相信，趁著樂活的上升氣流，金農田媽媽將展開豐盈的羽翼，翱翔於北海岸。

聯絡人：黃明雅  
電話：02-2498-7158  
地址：台北縣金山鄉中華路177巷1-25號