

文／王櫻 圖／王鵬欽



善於料理的媽媽，規劃出適合教學又令人垂涎的傳統點心

花蓮市農會 田媽媽工作坊

不同於多數「田媽媽」以餐飲為主要經營項目，花蓮市農會田媽媽工作坊運用田媽媽們不同的專長與興趣，開發各式各樣的DIY課程，如善於料理的田媽媽專研米食DIY；對手工藝有興趣的田媽媽，則讓想像力恣意奔騰，設計出趣味盎然的工藝DIY，搭上休閒農業的列車，帶領民衆一窺農業文化的內涵。

花蓮市農會田媽媽工作坊位於休閒農業區遊客服務中心內，原木的建築與四周綠意完全融合，宛如童話裡的小木屋。室內，空間寬敞、陽光充足，光線隨著太陽的角度在窗櫺、木桌、地板變幻出不同的姿態，時而明亮、時而柔和；室外，未刻意照顧的作物，青椒、番茄、青蔥…，長得小巧而自然，少了農藥的「照顧」，讓人更容易親近，摸一摸、聞一聞，甚至咬一口，孩子們睜大眼睛，頻頻發出驚呼聲，猶如上了一堂寶貴的自然課程。

DIY體驗·獨具一格

該工作坊的經營型態較為特殊，以DIY體驗為主。農會於92年申請成立田媽媽，前2年，工作坊經營型態以提供餐飲為主，但田媽媽們的時間調配不易，2年前轉換經營型態。轉換的契機在於花蓮旅遊人數增加、無毒農業興起、學校重視鄉土教學…。「目前這種經營模式比較彈性，田媽媽們較無負擔，不必每天綁在店裡鎖。另外，田媽媽可以針對本身的才藝與興趣設計不同的DIY課程，讓她們很有成就感。」家政指導員柯惠娟說。

轉換經營方向，人力調度更有彈性，比較符合田媽媽們的時間安排，也讓他們發揮各自的專長。善於料理的媽媽，專研米食DIY，研究出一道道色香味俱全且適合教學的傳統點心；對手工藝有興趣的田媽媽，則讓想像

力恣意奔騰，設計出一件件趣味盎然的工藝品。喜歡手工藝創作與教學的田媽媽劉金鳳說：「指導員很厲害，針對我們的興趣分配組別，做起來非常得心應手。」雖然還稱不上研發，但對手工藝原本就很在行的她，藉由上課、看書自學，稍做變化，也設計出呈現在地文化的工藝創作。

時間彈性·專注投入

談到自己設計的工藝品，開朗、熱情的劉金鳳更顯得興奮：「除了幸運米樽和稻米萬花筒外，還可以用稻穗來裝飾相框，如果覺得顏色太單調，則可以配上紅色或紫色的花，看起來比較熱鬧…。」20多歲就加入家政班，今年已60歲的她仍保有赤子之心。「剛開始加入家政班，只是想學點東西，沒想到竟然學到這麼



花蓮市農會田媽媽工作坊以經營DIY體驗為主



偏愛手工藝創作的劉金鳳，設計出一件件趣味盎然的工藝品



江素麗是工作坊的「總管」，也是維繫花蓮市田媽媽的幕後功臣



家政指導員柯惠娟說，班員可以針對自己的才藝與興趣設計DIY課程



田媽媽工藝教學



自己動手做米食，小朋友學習興致高昂



田媽媽為團體準備的巴比Q餐宴

練，包括熟稔DIY的操作過程及步驟講解。柯惠娟說：「班員們長久參與家政班，已經具備操作及講解的基礎，不僅容易溝通，而且極具向心力，只要給予些許概念，她們就能夠在短時間內組織、準備妥當。」

規劃課程・滿足需求

花蓮縣主要農產為稻米，因此田媽媽工作坊舉辦農業體驗活動也以稻米為設計內容，除了外地遊客，當地學校也大多選擇該處進行戶外教學，認識在地的水稻文化。田媽媽們則根據參加者的年齡層，規劃不同的課程，以滿足不同參觀團體的需求。

米食DIY部分走傳統路線，有紅龜粿、湯圓、飯糰、客家菜包等，所採用的原料均來自花蓮市農會生鮮處理中心，新鮮而安全，參與團體可擇一製作；稻米DIY部分，則由田媽媽們創意發想，設計成品並組合材料包，方便大小朋友

多，還交了很多朋友。」至於加入田媽媽工作坊的機緣，劉金鳳則笑說自己是半路殺出的程咬金，硬是將原本專注於餐飲路線的田媽媽工作坊一分為二，開發出手工藝DIY路線。

另一位田媽媽江素麗則是工作坊的管家婆。工作坊內外的桌椅排放，廚具、餐具的管理…，幾乎都由她負責打理。柯惠娟笑說：「什麼東西放哪裡，問她就對了。」

農閒之餘，工作坊是江素麗的另一個生活重心。15年家政班的資歷，讓她成長不少，「我在家政班學到很多東西，除了做人做事的道理，也學到烹飪的技藝。」學習多年後，加入田媽媽工作坊，將所學化為實際操作。認真、負責的她，目前是工作坊名符其實的「總管」，也是維繫田媽媽持續運作的幕後功臣。江素麗謙虛地說：「我的時間比較彈性，除了種菜、賣菜之外，有時間就過來這裡，沒時間就聯繫其他人幫忙，像工頭啦！」

事實上，在轉換經營方向前，田媽媽們均已接受職前訓



少了農藥的「照顧」，讓人更容易親近自然

DIY，有多種有色米(黑糯米、紅糯米、稻穀、胚芽米…)製成的萬花筒、福氣滿滿的幸運米樽…。

不同的稻米適合製作不同的米食，年糕、紅龜粿、湯圓、菜包都以糯米製成；蘿蔔糕、九層糕、芋頭糕則使用在來米，並採用當季、當地限定的食材為配料，如當地盛產的桑椹可以製成桑椹涼糕、桑椹米糕等。

最值得推薦的是客家菜包，菜包底下襯著深綠色的柚葉，更顯得白嫩油亮。淡雅的柚香，隨著蒸氣散發於空氣中，QQ的外皮以純粹的糯米製成，餡料豐富，有蘿蔔絲、蝦米、香菇，香氣十足、鹹度適中，讓人忍不住一口接一口。

校外教學·認識水稻

「許多學校教學均有此需求，農會正好可以提供這些服務，於是自然而然地結合起來。」柯惠娟說，由於國小中、低年級有認識水稻與古農具的課程，因此上這些課程時，許多老師會帶小朋友前來參觀、體驗。

11月是水稻收割的季節，秋高氣爽，小朋友來到有機水稻田，觀察如何收割、嘗試拾穗，接著參觀碾米工廠、古農具，並體驗由田媽媽包辦設計與教學的DIY課程，約半天的行程，讓小朋友從不同角度認識水稻。

此外，田媽媽工作坊還應學校要求，配合小學自然課程，設計「小豆豆之旅」行程。田媽媽們找來不同種類、品種的豆子，培養種植，帶領小朋友認識10多種豆類，並讓小朋友動手磨豆漿、煮豆漿，還教做「豆豆萬花筒」、「豆豆幸運瓶」等手工藝。

參與田媽媽工作坊DIY體驗行程的學校，多為花蓮市或臨近鄉鎮的小學，田媽媽除了給予優惠價格，低收入戶學生還免費，由於各校或各年級均有戶外教學的需求，因此客源還算穩定，甚至低年級小朋友因安全顧慮、不方便從事校外教學時，田媽媽還提供到校教學的服



用稻稈編成動物和昆蟲



古農具展示

務。

異業合作·潛力看好

相較於花蓮地區行之有年的太魯閣旅遊行程，農業體驗活動因為新鮮而多樣化，也成為兵家必爭的處女地，旅遊業者也看好其發展潛力，因此目前除晶華酒店外，還有數家旅行社有意與花蓮市農會合作、推展休閒農業，帶領遊客從事農業體驗活動。

田媽媽工作坊位於花蓮市農會休閒農業區遊客服務中心內，正好將農業體驗行程的參觀與實作集中於同一區域，水稻田也在工作坊前方不遠處，遊客可以參與插秧、收割，認識水稻田生態；靠近工作坊之處，則是稻穀進場處理的過程展示，讓遊客了解稻穀保存、脫殼、精製等作業。

在歷經轉換經營型態及飽受颱風肆虐後，重整旗鼓的花蓮市農會田媽媽工作坊目前一年淨利約10多萬元，雖然不多，不過確認定位與未來發展方向後，田媽媽們也找到自己的位置，儘管不是新的開始，卻是新的原點，歡欣而自信地迎接未來的挑戰。

☐☐