

站穩腳步·走自己的路

田媽媽執行成果經驗發表競賽與招牌產品發表會



農委會陳技正頒獎-冠軍

套句廣告詞「台灣的可愛就在於總是有一些人默默地做自己該做的事」，這些人總是埋頭苦幹、做得比說得多，如果要他們在眾人面前流暢地陳述出來，反而是件難事，更別說還得面對專家們五花八門的提問，對這群無名英雄而言，不啻是絕大的挑戰，而這就是台灣可愛之處——許多農村裡的媽媽們就是如此。

田媽媽班員·必經的過程

「田媽媽執行成果經驗發表競賽及招牌菜發表會」前夕，一個媽媽打電話給我：「我真的不敢上台啦！妳讓指導員替我講就好了」、「從接到公文到現在，我的腦筋裡一片空白，無論如何我都要請假，叫指導員去就好了啦…」雖然有道是「沒有三兩三、哪敢上梁山」，問題是「真的沒有『三兩三』嗎」？

「有這麼恐怖嗎？」事後，我問這名媽媽。

「原來也沒想像中的難耶！」

這一剎那，我似乎看到了種子冒出嫩綠的芽，充滿希望及喜悅。「這真是好的開始！」我想。

「田媽媽執行成果經驗發表」從

民國90年行政院農委會推動農村婦女轉型經營副業，成立田媽媽班的次年即由桃園區農業改良場舉辦第一屆，至今已然成為加入田媽媽的班員必經的歷程。

產品發表會·大家勤學習

每年年底，提出計畫的田媽媽班經農委會審核通過後輔導設立，藉由「新班研習」認識田媽媽的組織，從「田媽媽不一定姓田」的故事開始，包括「田媽媽的精神」、「商標的意義和使用」、「組織型態」、「包裝標示和規範」…等等，期間透過「專業訓練」、「經驗分享觀摩」等課程，追尋著前輩的腳步，秉著「做中學」的精神開疆闢土，運用在地資源，以「健康」、「衛生」、「安全」、「親切」為訴求，默默經營屬於自己的「未來」。

過程中，也許經歷夥伴意見紛歧、拆夥離去的苦惱，也許曾經面臨經營無以為繼的困境，但在自我修正與尋求專家輔導後，都能找到解決的方向。經過審視與評估，接受專家們的提問與建議，勇敢地對所有的人大聲說出「這就是『我的經驗』、『我的特色』及『我的招牌』」。

96年籌辦活動期間，我與班員閒聊，班員說：「我們新研發產品好好吃喲，說不定能成為我們的招牌，什麼時候長官能來鑑定一下？…」、「每一班都有各自的招牌，如果能湊在一起發表，一定很有趣。」在農委會長官的支持下，「執行成果經驗發表」活動決定增加「招牌產品發表」，透過「實品展示」讓參與者互相觀摩，以他人的創意為借鏡。

競賽加課程·活動滿載歸

97年活動援用96年活動的模式，由台灣省農會於10月22、23日在東勢林場辦理，共



每個與會者都是贏家

有15班田媽媽班參與競賽，並有4班擴大班發表執行成果，總計19班發表26道招牌產品，活動內容還包括「經營餐飲業的新思維」及「在地食材的應用與盤飾技巧」課程，有新班班員、新加入工作人員或有興趣加入田媽媽的班員共137人參與觀摩。競賽結果由台東縣農會的「東遊季養生餐坊」榮獲冠軍，冬山鄉農會「一佳村青草園田媽媽班」與楊梅鎮農會「寶聰牧場」分居亞軍，潭子鄉農會「蓉飴健康工作坊」、路竹鄉農會「羊咩咩的家」與大湖鄉農會「莓香醉美」獲得季軍。

雖然競賽結果不免分出冠、亞、季軍，但每個參與者都是贏家。對補助單位而言，是另類的驗收與問題收集，對執行單位來說是成果的呈現，對田媽媽班來說，則是考驗與交流的平台，透過課程與專家意見的角度審視自身的經營，對整體組織而言，實現傳承的目的，對於有興趣加入或新加入的班員來說，更是一種震撼教育。

傳統中創新·展現生命力

活動中並邀請台灣美食展執行長蔡金川主講「經營餐飲業的新思維」、「新天地」行政主廚吳文智講述「在地食材運用與盤飾技巧」、弘光科技大學教授廖清池、餐御宴食品有限公司董事長李周淑禎、穀盛公司總經理許嘉生等專家提問及傾囊解惑，並觀摩他人的創意，可說滿載而歸，誰說自己不是冠軍呢？

台灣農村的特色料理豐富而多元，隨著時代背景及家庭結構的改變，新一代的飲食趨勢已不同以往，過去阿嬤時代好吃的料理是否就消失了呢？從此次田媽媽的招牌產品發表會中可以看到傳統農村料理的精髓，以更符合現代飲食趨勢的面貌呈現。

饅頭、麵條、醃漬菜、烤豬腳、糯米菜包、湯圓、狀元糕、烤番薯等，都是尋常的傳統料理，只要加上一點創意就能讓人充滿驚喜。例如饅頭加上番茄、配合意麵成了西式的「饅意堡」；傳統醃漬菜加上香烤豬腳、淋上西式草莓莎莎醬一樣對味；以在地生產的糯米加上自家無毒農園生產的甜菜，打汁做成色澤亮麗、健康獨特的「伊茲米」菜包；糯米加上5種青草汁便成了「五行湯圓」；以蘆筍為食材製成的狀元糕有何不同面貌？番薯如果用焗烤的

鹹蛋花枝酥

(花蓮區漁會「魚鮮上岸」招牌菜)

特色：取自太平洋的新鮮海產

材料：花枝5隻、鹹蛋4顆、辣椒、蔥、蒜。

作法：

1. 花枝切成條狀。
2. 加入蛋黃、地瓜粉拌勻後放入油鍋炸至金黃色撈起，再加上辣椒末、蔥末、蒜末拌炒。
3. 鹹蛋切成末，加入步驟2的花枝，油少許、胡椒粉、鹽、味精翻炒即成。



饅意堡

(鹽水鎮農會「田媽媽美食坊」招牌菜)

特色：將鹽水養生意麵、養生饅頭結合當地農特產品製成具有在地特色的風味餐點，讓傳統的意麵及饅頭呈現嶄新的飲食文化。

材料：養生饅頭6個、鹽水養生意麵300克、番茄150克、生菜1顆、素火腿150克、黃秋葵100克、起司片6片、薑末少許、香菜少許。

佐料：(1) 橄欖油1大匙、鹽1小匙、糖1茶匙、番茄醬4大匙、沙拉醬6大匙 (2) 沙拉油100克。

作法：

1. 取一大碗，放入薑末、香菜末及佐料(1)調勻為醬汁備用。
2. 將番茄及生菜洗淨切片備用，黃秋葵去頭洗淨，川燙沖涼後橫切對半備用。
3. 將養生意麵煮熟撈起分成6等份，取炒鍋入油，將意麵及素火腿煎至金黃色取出備用。
4. 取養生饅頭橫向對半切開，取下半部依序放入生菜、醬汁、意麵、起司片、素火腿、番茄片、黃秋葵、醬汁，再蓋上半部饅頭即可。

金包銀

(壽豐鄉會田媽媽班招牌菜)

材料：蛋、太白粉、黃金蜆

作法：

1. 蛋液加入太白粉水調勻、煎成蛋皮備用。
2. 黃金蜆川燙後取出蜆肉。
3. 起油鍋，將蜆肉炒香後，放入蛋皮包起來，以韭菜綁緊即可。



哈密瓜香菇雞湯

(壯圍鄉農會新南家政班招牌菜)

特色：利用香甜的瓜果釋放菜餚獨特的味道

材料：哈密瓜醬1碗、香菇5朵、雞肉半隻、水8碗

佐料：鹽、酒

作法：

1. 將雞肉切塊川燙。
2. 醬瓜、雞肉、香菇燜煮10分鐘後，加上鹽、酒即可。



手法，會出現什麼變化呢？創新其實不難，台灣農村裡的田媽媽們正追隨前輩的腳步，默默地以穩健的步伐走自己的路，而這不僅是田媽媽的特色，也是田媽媽源源不絕的生命力。 