

採訪·攝影／蔡佩娟

巧手成金·農村婦女展才華

2008 高雄區地方料理創意美食發表會 暨台灣好伴手產品展售會

在「2008高雄區地方料理創意美食發表會」中，來自南部鄉鎮的媽媽們以熱情與巧手，宛如變魔術般，將家鄉的農漁特產轉化為一道道佳餚。主辦單位鼓勵她們，將專長變為經濟效益，田媽媽計畫就是提供農村婦女創業的最佳管道。她們懷抱著希望，她們要追尋夢想，建立一種新的商業模式，找到屬於她們的舞台。



發表會中，也展售地方伴手禮



伴手禮展售會現場，人潮擠得水洩不通

區地方料理創意美食發表會暨台灣好伴手產品展售會」，正是這樣一場屬於農村婦女的盛會，「我們這些田庄人，也可以驕傲地站在屬於我們自己的舞台」。

創意無限·巧手烹佳餚

發表會在主辦單位高雄區農業改良場場長黃賢良致詞中揭開序幕，黃賢良表示，農改場很榮幸有機會舉辦這麼有意義與充滿生氣的活動。台灣物產豐富多元，各地都有具地方特色的農特產品，舉辦該活動最主要的目的，在於鼓勵國人多利用當地食材調理健康的膳食，並生產以在地農特產品為主的食品加工，進而發展成為具有口碑的伴手禮。他希望藉由該項活動，結合大家的創意，帶動本土農產品的銷售，促進農村經濟的活絡與發展。

有人說，做菜像變魔術，有些天然食材質感粗糙、無法入口，經由調理，原本沒法吃的變成可以吃的、不可口的變成可口，其中的關鍵就在於廚師的巧手烹調，展現食物的價值。11月20日，美食發表會會場正是這樣一場魔術大賽。在這場大賽中，我們看到西方的牛奶竟

11月20日是南區農會家政班班員期待已久的日子。這一天，她們站上舞台，在聚光燈投射下，拿出看家本領，向外界展示她們的才能；這一天，她們盛裝打扮、齊聚一堂，分享多年來的成果，並為這場精彩的展示喝采。她們說，電影界有金馬獎、電視界有金鐘獎，流行音樂界有金曲獎，明星們走過星光大道、走向舞台，接受屬於他們年度的掌聲。這一天，由高雄區農業改良場舉辦的「2008 高雄



媽媽們展現好手藝-梓蔬田園燒，色香味俱全

與東方的米飯巧妙結合，以完美的比例烹調成爲濃郁香醇的牛奶飯；我們還看到紅豆跳脫只能煮紅豆湯的思維，搖身一變，成爲港式料理的主角-紅豆燒賣，有甜有鹹、鴛鴦共行；絲瓜擺脫配角的地位，一躍成爲料理的主角；鳳梨、荔枝等水果則變身小丸子，打成汁後，加入糯米糰，豐富了米食的風味，南部農漁業單位的家政班成員們，發揮無限的創意，讓這場表演精彩無比。

這場發表會網羅南區各鄉鎮市農漁會12個團體的烹飪班高手，利用在地當令食材，一展拿手好菜，比美味、展創意、秀巧思、論美感、講造型，每道菜均由2名代表負責烹調，一個口述介紹、一個示範材料及做法。家鄉的農漁業特產，經由她們的熱情與巧手，轉化爲一道道的佳餚。

共襄盛舉·伴手禮展售

高雄區農業改良場推廣課長楊文振大大讚揚發表會每位成員，他說，原本不起眼的水果、蔬菜，在媽媽們的巧手下，化平凡爲不平凡，搖身一變，成爲一道道挑動味蕾的美食，口味不輸給五星級飯店師傅的手藝，讓他大開眼界。

農委會技正陳好蕻感動地說，除了創意，她還感受到會場濃濃的、屬於農村特有的質樸與勤儉，她特別舉出路竹鄉農會媽媽們的創意料理-花椰盅爲例，這道菜以花椰菜乾、西洋芹、鳳梨、小番茄、蝦仁快炒後，再置入鳳梨盅內。主角花椰菜乾正是勤儉的路竹鄉婦女爲調解生產過剩的花椰菜而發展出來的保存方法。該道菜示範人員林秋香與劉月嫦，一個是路竹鄉農會輔導的田媽媽班長、一個是路竹鄉農會家政班班長，她們特別在舞台上展示乾扁

扁的花椰菜，她們表示，花椰菜是路竹鄉的物產，豐收季節價格下跌，菜農將生產過剩的花椰菜切成小塊，利用日曬、乾燥成爲花椰菜乾，便於保存，以延長花椰菜的食用期限。

與歷屆發表會不同的是，此次增加伴手禮展售活動，展出品項均是地方頗有名氣的產品，有些甚至是參賽得獎的台灣好伴手，與會單位相當踴躍，有的賣酒、賣醋、賣油，有的賣蜜餞、賣點心，還有的販售以天然農產品製作的保養品，只見參觀

者忙碌地穿梭其間，琳瑯滿目的商品讓人眼花撩亂，每個人都大包小包提得滿手，恨不得每樣特產都能帶回家—哪個地方可以一次看到南區特產齊聚，又有哪個地方可以一次購足來自四面八方的特產？

婦女創業·田媽媽協助

發表會後段並舉行座談，輔導單位與媽媽們齊聚一堂、討論農村未來的發展。陳好蕻表示，媽媽們研發的食品極具特色，充分利用與發揮在地食材，這麼好的手藝，應該讓國人同享，她鼓勵大家即使在農村也能創業，將廚藝展現出來，將成果變成產品，推銷給台灣大眾，將專長變爲經濟效益，田媽媽計畫就是提供農村婦女創業的最佳管道。



活動承辦人曾玉惠為媽媽們解決疑難雜症



高雄區農業改良場場長黃賢良希望促進農村經濟發展



紫蘇舖陳出菜餚的美麗色彩



結合芋頭、地瓜與魷仔魚的「魷芋瓜傳情」



巧魚弄舟-宛如魚兒嬉戲池塘之間



座談會中，
台上台下互
動熱烈

此次活動承辦人高雄區農業改良場農經研究室主持人曾玉惠表示，很多媽媽反應日子難過，雖然經濟不景氣，她也觀察到，還是有人賺錢。她鼓勵大家，「其實

機會很多」，尤其現今網路發展快速，可以藉由網路行銷，宅配已是民眾熟悉的銷售途徑，投資、創業的門檻不像以前那麼高，關鍵是有好的产品嗎？能帶動口碑形成風潮嗎？從事的人夠不夠努力？從發表會上大家創新那麼多令人印象深刻的美食看來，「這不是一個最好的開始嗎？」曾玉惠充滿熱情地說，「大家都很有潛力，只要團結，化想法為行動就可以了」。

在主辦單位的鼓勵下，現場開始熱絡起來，大家對田媽媽計畫深感興趣，有人問，需要多少資金？有人問，人力有無資格限制與要求？有人則對營業場所的規定提出問題，將自己的才能轉變而成賺錢的利器，誰會沒有興趣？

永續經營·人才是重點

陳好蕻表示，成立田媽媽首先要有人力，只要是農會家政班成員都可以申請，申請辦法規定要6人以上，其中須有一人具有丙級證照，由此可見，主管單位給予組織成員相當大的自主性與自由發揮的空間。她特別強調，資本固然重要，但是「人」才是重點，尤其要有

想像力、創意，了解當地農產品的特色，了解如何將想像力與創意應用於食材，並賦予這些產品新的附加價值，當然，具備決心與行動力以及人力組織，也很重要，有些班員空有創意，但行動力不足，最後都流於空談。

至於營業場所，田媽媽計畫要求需有5年以上的使用權，因此場所若係租用，必須簽訂5年以上的租約，如此嚴格要求的原因在於田媽媽計畫的初衷係為幫助農村婦女創業，是事業體的成立，而不是舉辦活動；也就是說，計畫的內涵是希望建立一個永續經營的機構，而不是短期合作的團體。至於營業場所是店面或工作室，則不限制，端視營業項目的需求而定。

關於營業項目，舉凡餐飲業或食品加工業均可，但建議結合地方的農特產品，一方面可以成為田媽媽的識別系統，讓消費者產生親切感，看到田媽媽就能與當地農產品聯結，成為地方的活廣告，一方面則充分利用當地的物資、達到雙贏的效果。

資金補助·多專家輔導

曾玉惠補充，參加田媽媽計畫除了可獲得資金補助，還有技術資源，尤其是後續的訓練課程比補助更重要，無論是人員培訓、品管諮詢、組織團體管理、產品銷售與廣告效益等，均有專家參與及輔導，而這些資源是其他創業團體必須花費許多資金才能獲得，田媽媽計畫則將整套流程納入輔導辦法中。

會後，與會的媽媽們熱烈地討論怎麼著手進行屬於她們的「田媽媽」，有人說自己家裡有閒置屋舍可以提供作為營業場所；有人說，自己的小孩是電腦高手，她要好好討教一番；有人表示自己的味蕾最敏感，可以負責嚴格控管產品的工作；還有人說，她的才能終於有了發揮的一天。有人說，一個成功的團體要有夢想家、實作者與完美主義者，看來家政班成員果真臥虎藏龍、人才輩出。每個離開會場的人，都面帶微笑、腳步輕盈，她們都懷抱希望，她們要追尋夢想，建立一種新的商業模式，祝福她們巧手不被埋沒、巧手終能點石成金！

◎



美食發表會結束，大家來個大合照