

困境中找生路·開創事業第二春



點心坊靈魂人物—田媽媽
許寶桂，95年獲得神農獎
肯定

大園鄉田媽媽—寶聰牧場點心坊

原在自家牧場養牛、擠牛奶的許寶桂，因為高鐵徵收，牧場一分为二，並留下畸零地，意外為牧場開出新路，也使她的人生風景變得不一樣。她利用畸零地經營點心坊，協助牧場轉型，以現擠鮮奶、在地食材研發健康美味的點心，雖然過程艱辛，但她努力實現夢想的認真與執著，令人感動。

清晨5點，天才剛亮，寶聰牧場點心坊已飄散烘焙的香味，田媽媽許寶桂利用自家現擠的鮮乳製成美味的點心，以濃純鮮奶取代人工香料，所烘焙的點心散發天然的乳香味；經營2年來，藉由口耳相傳，知名度大開，連現任行政院副院長朱立倫擔任桃園縣長時，也慕名前來，一飽口福。

自營牧場 新鮮供應

寶聰牧場點心坊位於高鐵桃園菁埔站附近的台110線道上，沿著高鐵路橋，往五權路前行，可以看到點心坊外牆偌大的乳牛Logo及田媽媽招牌；店面大門前，聳立一隻黑白花紋的乳牛塑像，彷彿迎接客人蒞臨般，感覺既親切又可愛。

點心坊內部空間約20坪大小，四周擺設不少乳牛飾品與獎牌，櫃台與展示櫃則陳列鮮乳製成的各種中西點心，如鮮乳、奶凍、黃金薯、牛奶棒、牛軋糖、鮮奶饅頭、桂圓杯子蛋糕等，空氣中，洋溢著烘焙的乳香與家庭般的溫馨。

許寶桂略帶靦腆的笑容與談吐，讓人感受到農村婦女的親切與樸實；她熱情地端出自製的奶凍與牛乳說：「嚐嚐我做的點心！」。

呷一口冰涼的奶凍、啜一口沁涼牛奶，舌尖瞬間被又濃又醇又香的奶



30年歷史的寶聰牧場，生產的鮮乳獲酪農評鑑最高的五顆星梅花獎

味震撼了！

「哇，你家的牛奶真的好純了！」，「是自家牧場現擠的牛奶喔…」許寶桂自信而愉快地說。

從點心坊的玻璃窗往外看，越過高鐵路橋下方道路，對面正是寶聰牧場所

在地。成立30多年的寶聰牧場，由許寶桂的先生黃寶聰與弟弟黃春木經營，生產品質優良的牛乳，長年直銷光泉公司，從民國93年迄今，每年均獲光泉頒發優質獎牌肯定，95年並獲中華民國乳業協會最高榮譽的5顆梅花獎。

鮮奶饅頭 最為熱賣

許寶桂表示，該牧場原有一甲地，因高鐵徵



寶聰牧場點心坊的成員與店門口的迎賓乳牛合影

收僅剩下七分，並切割成了兩半，一半仍是飼牛區，另一半則是20坪大小的畸零地，她與先生無奈之餘，只好經營早餐店，並販售牧場現擠的新鮮牛乳。

民國96年，在大園鄉農會家政指導員呂慧玲的鼓勵下，許寶桂將早餐店轉型成為田媽媽點心坊，利用自家優質的鮮乳研發中西式點心，多年來參與家政班研習，學得一身烘焙手藝，終於有了「用武之地」。

許寶桂秉持採用地食材及健康美味的概念，以牧場鮮乳製作各式各樣的點心，完全不添加香料，以新鮮乳香取代人工香味，店內以鮮奶饅頭最為熱賣，而「黃金薯」則展現絕佳創意，採用當地產銷班生產的優質番薯，外層是充滿奶香的金黃酥皮，內餡則是整顆的帶皮番薯，清甜、軟潤的番薯，搭配牛奶酥皮，融合酥、軟的口感，奶香與薯香雙層味覺，滋味非常獨特。

在地番薯 創意研發

黃金薯的創意，是從鳳梨酥找到靈感。許寶桂說：「我喜歡吃烤地瓜，而大園盛產番薯，於是試著將番薯裹上酥皮…，而帶皮番薯比較健康，有助於排毒且不易產生胃酸。」嘗試了一個月，不斷從失敗中找經驗，終於讓酥皮與番薯完美結合，成為該店的招牌點心。

黃金薯完全以手工製作，手續十分繁複，整顆番薯先以糖與麥芽熬煮3、4個小時，湯汁收乾後冷凍；接著包上酥皮，烘焙前在酥皮外層擦上蛋液，以160度小火烘烤約50分鐘後，裡外皆呈金黃色時，即可出爐。

堅持品質的許寶桂，連酥皮也是自製，選用自家鮮奶取代水，與麵粉、奶油及雞蛋混合製成奶香濃厚的酥皮；地瓜則採用當地生產的57號番薯，色澤金黃，肉質鬆軟中帶有彈性。她說，這種番薯個頭較小，剛好適合製成黃金薯，也協助產銷班解決生產過剩的難題。

黃金薯推出後，營養又健康的訴求，加上獨特口感，深受好評，尤其中秋節期間，吃膩傳統月餅的人，也以黃金薯替代，目前黃金薯並通過農委會的伴手禮計畫，大園鄉農會今年也將開發禮品市場。

多才多藝 獲神農獎

民國95年，許寶桂在大園鄉農會推選下，獲得婦女神農獎的肯定。她參加農會家政班12年之久，擁有丙級中餐、烘焙與調酒3項證照，並擅長中國結、環保提籃等手藝。多才多藝的她，並長年協助先生管理牧場，負責牛隻擠奶及餵食工作。

牧場工作全年無休，寶聰牧場飼養200多頭乳牛，平均每日生產2.3噸鮮乳，而乳牛每天早、晚需擠奶兩次，否則會罹患乳房炎，工作之繁重可以想見。吃苦耐勞的許寶桂，一次餵養過程中，被乳牛意外衝撞，還好先生及時發現、立即拉開牛隻，才倖免於難，但肋骨已斷了好幾根。

撿回一條命的許寶桂，體認到牧場工作的辛勞，更努力參與農會的推廣課程，學習第二專長技能並取得證照。她深刻體會，若只懂得生產優質的產品，卻不懂得行銷，所付出的辛勞與成果

往往不成比例。

在農會培訓下，許寶桂從酪農戶轉型為田媽媽，透過直營店面行銷自家的優質牛乳，並開發許多鮮乳加工品，創造更高的附加價值。97年，她並帶領點心坊5名田媽媽班員參與全國田媽媽新班成果發表，榮獲亞軍。



點心坊熱門點心—鮮奶饅頭



點心坊乳製品點心—奶凍



點心坊創意點心—黃金薯



點心坊乳製品—牛軋糖



點心坊乳製品—牛奶棒與杯子蛋糕



寶聰牧場主人黃寶聰，細心照顧牛隻

堅持品質 穩定客源

「點心坊經營2年了，有了田媽媽的加持，加上自家牧場的鮮乳，客源逐漸穩定…」許寶桂表示，剛開店時，來客大都是在地人，現在則增加很多過路客，甚至慕名而來，現任行政院副院長朱立倫擔任桃園縣長時，也曾前來品嚐該店的美味點心，每天傍晚，不少下班民眾還特地前來購買鮮乳與饅頭。為因應客潮，點心坊將營業時間延長至晚上8點，許寶桂與呂慧玲並設計了手提袋，內裝一罐鮮乳及一包牛奶饅頭，當成伴手禮，果然獲得熱烈回響。

踏實認真的許寶桂，為了學做鮮奶饅頭，還曾到輔仁大學上課，課後則不斷試做，剛開始，饅頭的品質並不穩定，還好農會請專家到店輔導，並補助生產資材，經營才步上軌道。如今，光是鮮奶饅頭，假日1天得生產1,000個，平日也有400~500個。

雖然每天工作時間長達15個小時，許寶桂仍不忘開發新產品。「製作桂圓杯子蛋糕時，以鮮奶取代水，泡發桂圓，讓桂圓也有奶香味。」許寶桂不喜模仿，而是透過不斷試作，找到自己獨特的口感與味道；此外，她經常不惜成本，以牛



寶聰牧場主人黃寶聰夫婦(右)與黃春木夫婦



奶取代水，希望客人品嚐甜點時，吃到美味，也吃到健康。

主婦創業 實現夢想


「沒想到，高鐵當年徵收牧場的土地，竟意外為牧場開出一條新路。」樂觀、開朗的許寶桂笑著說。

大園鄉過去有不少酪農戶，但牧場經營不易，原本10多家牧場紛紛轉業，目前只剩下3家，雖然近年來政府鼓勵酪農轉型休閒牧場，但寶聰牧場占地不大，又被高鐵徵收土地，轉型遭遇瓶頸。

直到點心坊成立，為該牧場找出切入休閒市場的區塊，加上高鐵開通，帶來不少人潮，許多消費者購買鮮奶點心後，也順便到畜牧區看看乳牛，讓牧場與外界有了互動的機會。

加入田媽媽並協助自家牧場轉型，人生風景從此不一樣，許寶桂表示，若沒有農會、家人與朋友的支持與協助，不可能擁有今日的成果；而經營田媽媽，又能幫助其他媽媽們找到兼顧家庭的工作機會，可說是一舉數得。

農會指導員呂慧玲說，3年來看到許寶桂成功的一面，也看到她辛苦的一面，雖然過程艱辛，但她努力實現夢想，那份認真與執著，深深感動周遭的朋友。

從家庭主婦開店創業，從酪農戶轉型成為烘焙達人，許寶桂忙碌的生活依舊，迎人的笑臉也不變，她說，希望客人品嚐該店的點心時，感受到滿懷溫馨，就像媽媽愛心烘焙的味道一樣。 

寶聰牧場點心坊

地址：桃園縣大園鄉五權村15鄰24號

電話：03-381-0815

聯絡人：許寶桂