

田媽媽報導 鹿野鄉正一茶園餐坊，歡迎嘗鮮



田媽媽正一茶園餐坊由傅錦英班長(左)領軍，班員許琴(右)，指導員徐瑞玟(中)。



原住民風味餐競賽冠軍菜可以在田媽媽正一茶園餐坊品嚐得到。

「田媽媽」是一個品牌，也是傳統農村婦女樸實、持家的代名詞。於民國90年由行政院農業委員會(以下簡稱農委會)輔導農村婦女開發副業的品牌，利用當地新鮮的農特產食材，推出健康養生的風味料理，目前在全國已超過150個田媽媽班，每年創造約2億5千萬元的營業額，其中臺東縣田園料理田媽媽班佔6班，每年創造農村副業營收約2千萬元，有助於增加農村家庭收入外，並創造農村就業機會，活絡農村經濟。

位於鹿野鄉永安村由傅錦英班長領軍的「正一茶園餐坊」是今年度農委會核定通過的田媽媽班，該班幹部及班員共7人，其中取得中餐烹調丙級技術證照者3名，班員利用當地當季的農特產品如茶葉、鳳梨、良質米等研發具有特色之風味料理，例如蜜香紅茶蝦、鳳梨炒木耳、豬油拌飯、客家菜乾湯。該班班員為使菜單口味多樣化，於農閒時認真參與料理研習課程，提升其烹藝為的就是讓來永安村的遊客能真正品嚐到好吃的美

食，去年組隊參加由本場主辦之原住民風味餐競賽，在激烈競爭下勇奪得冠軍獎項，並將得獎的作品「吉納福」口味稍做改良，成為「客家式吉納福」作為今年餐廳新菜單之一，口味選擇多樣化深獲消費者的喜愛。餐廳供餐方式有合菜及套餐，價位方面依菜色不同作調整，一般合菜1桌約2,000-3,000元(含水果11道菜)，套餐1人約200元，供餐時間為早上9點至下午8點。

該田媽媽不止廚藝驚人，每一位田媽媽背後的奮鬥故事，更訴說著這股美麗新食尚力量一路走來的堅持與毅力。田媽媽們不但努力考取中西餐技術士證照資格，更學以致用研發出好吃又健康的特色產品，食材自然新鮮，更強調純手工作法，每一口都有田媽媽們的愛心。希望來到鹿野鄉尋幽探訪路上的遊客們，也能親自到永安村去品嚐田莊媽媽的家鄉味與好手藝。正一茶園餐坊田媽媽住址為鹿野鄉永安村7鄰永安路588號，預約電話089-551818。



今年度剛核定通過的田媽媽班，位於鹿野鄉永安村東33線旁。



經口味改良的「客家式吉納福」是今年該餐廳新菜單之一，喜愛嘗鮮的朋友必點的美食。