

本場舉辦「田媽媽的精神與組織研習」 提升農村婦女創業意願

文・圖／吳菁菁



吳麗鵲主任講述田媽媽班料理班成功行銷個案分享

為鼓勵農村婦女創業，善用地農特產品特色，發揮經營潛力、創造自我新價值，本場於10月12日在本場區域教學中心辦理「100年度農村社區發展地方料理計畫－田媽媽的精神與組織研習」，來自臺東縣轄區內家政班媽媽、幹部與各級農會家政指導員參加，學員咸認課程內容豐富實用。

臺東縣擁有最新鮮、最健康的食材，鼓勵農村婦女多多運用地無農藥殘留的食材，創造具競爭力的料理，帶給農村無限商機。特地邀請臺灣觀光發展協會，也是農業委員會田媽媽計畫評審委員之一的吳麗鵲主任，講述「田媽媽料理班成功行銷個案分享」，另外，也邀請到具實務經驗豐富的臺南應用科技大學的馮良榮老師，講述「有機樂活餐設計與研發」的課程及現場實習經驗。

研習會首先臺灣觀光學會的吳麗鵲主任講述課程時，強調田媽媽就是「田莊的媽媽」，運用地、節令與量產等各種食材，以綠色、健康的飲食旅程，以田媽媽的料理帶給客人有回家的感覺。並善用近日風行的『部落客』的連結報導，及研發客製化的餐點、溫馨的用餐氣氛與服務，可提升產品的附加價值，例如本縣旗魚咖啡小吃店所推出的當旗魚遇上卡布奇諾，讓料理及飲品搭配在一起，碰撞出新滋味，甚至可再配合當地的特殊風俗民情，業績一定能蒸蒸日上。

具有豐富實務經歷的臺南應用科技大學的馮良榮老師，講述課程中內容有理論也有實作，並針對本場舉辦的「臺東區有機樂活餐競賽」所提供的有機食材進行菜色研發，特別提醒烹調前需先了解每樣食材的特性，才能讓各種食材的特色真正呈現出來。



馮良榮老師結合有機食材
並現場操作



最後，吳菁菁副研究員表示，本場於10月19日(星期三)假臺東專科學校以「有機食材」為主題所舉辦之風味餐競賽活動。