

### (三)農村家政

#### 1. 輔導發展地方農特產伴手

輔導完成臺東縣農會之「臺灣臺東好茶」及「臺東釋迦餅」，池上鄉農會之「米香紫米餅」、成功

鎮農會「臺11線牛肉干旅遊伴手」、關山鎮農會之「關山好米」等伴手產品。



臺東縣農會「臺灣臺東好茶」組合禮



關山鎮農會之「關山好米」

#### 2. 建構農村婦女優質生活計畫

- (1)「強化家政班功能」工作項目為推展並輔導農村婦女終身學習的理念，加強營農婦女、外籍及大陸配偶學習機會，執行單位有臺東地區農會、鹿野地區農會、關山鎮農會、池上鄉農會、太麻里地區農會、東河鄉農會、成功鎮農會及長濱鄉農會等共計8個鄉鎮，班數67班，班員數1,388人。
- (2)「農村社區生活服務中心」執行單位池上鄉農會，主要提供農村居民諮詢服務，參與志工共計24人。
- (3)輔導縣農會辦理「農村婦女巧藝研習」4場次，參與人數140人/次；「自然素材手工藝競賽」、
- 「特色家政班競賽」、「方法示範競賽」共計3場次，參與人數282人。
- (4)輔導區域內特色家政班競賽冠軍隊伍東河鄉農會柑桔林家政班，以柚子膜花飾品獲得全國十大特色家政班競賽冠軍。
- (5)輔導臺東縣成功鎮田媽媽旗魚咖啡小吃店參加第一屆「田媽媽米食料理競賽」，榮獲100年田媽媽全國米食料理競賽佳作獎，作品充分展現米食搭配東部原味海鮮的魅力獲評審青睞。
- (6)農村高齡者生活改善計畫：輔導高齡者生活改善班3班，分別為臺東地區農會、鹿野地區農會、

長濱鄉農會參加人數合計150人。

- (7)創新鄉村社區人文發展計畫：輔導池上鄉農會新興社區、長濱鄉農會長光社區、八桑安社區，整

合地方組織，運用農村社區農業、景觀、生態及人力等資源，加入文化傳承與創意元素，推動農村人文特色，建立農村社區永續經營基礎。

### 3. 家政教育及推廣活動

- (1)發展臺東特色風味餐：

為配合推動在地特色產業，於4月23日、5月6日分別辦理「香草輕食餐品嘗」、「有機青蔥料理品嘗」品嘗會共計2場次，約1,230人參加。其中最受大、小朋友的歡迎的香草輕食餐，主食是由本場新育成臺東32號良質米及特色作物小米製

作的小米飯，搭配的菜色包含由本場新育成樹豆臺東1號、臺東2號、臺東3號，及茴香、羅勒、奧勒崗等數種香草食材，所用的材料皆由本場栽植並且以低油、低糖、低鹽烹調成健康又美味的餐盒，希望香草未來能更廣泛使用於民眾的居家生活。



運用有機青蔥製作炸蔥捲



以三低烹調成健康又美味的香草輕食餐盒，深受大小朋友喜愛。

- (2)農村婦女副業經營班：

為防範未然避免產業衝擊影響農民生計，並體認農村婦女之經濟能力密切影響農家生活品質，輔導農家婦女發揮經營產業的潛能及發揮團隊經營力量，利用周遭的農業

資源經營副業，以開創新的收入來源。100年度新增田園料理，計有鹿野地區農會的正一茶園餐坊及成功鎮農會的臺九線花田料理餐館共計2班；原輔導田園料理3班分別為臺東縣農會東遊季養生美食餐館、關山

鎮農會米香園班、新港區漁會旗魚咖啡小吃店等；地方特色農產品加工1班為臺東地區農會初鹿黃金果

班，100年度合計田媽媽家政班年毛營業額22,521,960元。



新田媽媽班正一茶園餐坊，菜單時時更新，深具發展潛力。



經口味改良的「客家式吉納福」是正一茶園餐坊新菜單之一，喜愛嘗鮮的朋友必點的美食。

### (3)發展農業產業文化：

研習班部分由成功鎮農會於10-12月間辦理研發香橙咖啡手工香皂研習班、香橙咖啡風味餐研習班及香橙咖啡植物染研習班等。鹿野地區農會於10-12月間辦理地方農特產料理應用研習班、傳統歌謠研習班、創意農產手工皂製作研習班及產業文化成果展等。活動部份由成功鎮農會於100年12月3日完成辦理

「2011柳橙有約知性之旅活動」，參與人數共計3,000人。

### (4)農業澎湃一百～健康、卓越、樂活創新局開放日活動：

本場於100年11月19日上午9時辦理「農業澎湃一百～健康、卓越、樂活創新局開放日活動」，內容精彩豐富，除展示本場歷年農業試驗研究與推廣成果外，另有多項農業



林場長致詞時感謝與會貴賓及各單位的參與開放日活動。



活動現場營造出親子共同參與和樂融融的景象

DIY體驗與品嚐活動，吸引逾千人熱情參與。

本次活動適逢建國一百年，具有承先啟後，開創未來的意義。活動以農業發展歷史回顧及研發成果展為主題，在展區內吸引相當多民眾佇足參觀。另有優質農特產品、精品伴手禮，及臺東縣經典神農與十大產銷班展示(售)，讓與會民眾目不暇接；美食品嘗區提供小米粥、牛肉料理、釋迦冰、釋迦餅、冷泡茶、枇杷茶、臍橙等，提供民眾品嚐。還有水果拼圖趣味活動、香草

精油乳液、米畫、咖啡烘焙、土礮碾米、小花蔓澤蘭手抄紙、昆蟲標本製作、菌根菌接種等多項DIY體驗活動，營造出親子共同參與和樂融融的景象。

本活動提供民眾近距離接觸農業的機會，也讓民眾了解農業發展自古到今的艱辛及目睹前輩先進努力的成果。更重要的是，將臺東地區的優質農產美食，藉由品嚐及DIY體驗活動，深植民眾心中，為一既豐富又有收穫的假日農業饗宴。



阿嬤重溫土礮碾米情境



民眾體驗播咖啡DIY

## 4. 發展地方料理

(1)辦理「田媽媽養成與培育研習」：

為輔導轄區內有潛力農村婦女研提田媽媽副業經營班，針對經營型態及行銷，培育經營工作能力，於100年7月13日上午9時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－田媽媽養成與培育研習」，來自臺東縣轄內各地區家政班媽媽、幹部與各級農會家政指導員逾百人參加，課程安排由福華大飯店藍經理明鑑以深入淺出方式說明田媽媽經營型態、田媽媽經營行銷；另外米食營養、創意米食開發等課程分別由前國立臺東專科學校黃老師薇名及名展食品負責人葉老師建志於現場一同教學示範創意米食。期許臺東田媽媽班能夠更趨成熟茁壯，並藉由多樣化的創意米食開發，鼓勵民眾多吃一口飯。

(2)辦理「田媽媽的精神與組織研習」：

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，於100年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」，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鵠主任，講述「田媽媽料理班成功行銷個案分享」，另外邀請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。來自臺東縣轄區內各地區家政班媽媽、幹部與各級農會家政指導員參加。



競賽時使用的南瓜、小米、樹豆、洛神葵、糯米糰及青蔥等有機食材。



運用有機南瓜作成的湯品是本次有機樂活餐冠軍料理之一。

(3)辦理「臺東區有機樂活餐競賽」：

本場於100年10月19日，假臺東專科學校舉辦「臺東區有機樂活餐競賽」，共計有來自臺東區內各級農會、臺東專科學校、成功商業水產學校等12組選手報名參賽，運用本場栽種的有機食材，食材中需含有「有機南瓜」、「有機小米」、「有機樹豆」、「有機洛神葵」、「有機糯米糰」、「有機青蔥」及「有機米」等有機材料入菜，選手們需在3小時內完成5道料理，經5位

評審依據視覺、味覺及未來的市場性等作出品評，最後由國立臺東專科學校餐旅管理科林碧惠老師及鄒慧芬老師帶領的鄭上千、陳家涵兩位同學抱回冠軍獎座；第二名：池上鄉農會潘有銀、洪進昇；第三名：臺東地區農會莊蜜、秘秀琴。為推廣有機特色料理並帶動地方農村休閒觀光活絡，本場並進一步彙整本次競賽活動參賽作品，出版食譜供地區旅遊、餐飲或民宿業者參考運用。



主任吳麗鵠講述田媽媽班料理班成功行銷個案分享。



福華大飯店藍經理明鑑就田媽媽經營行銷與學員做意見交流。