

本場辦理

「102年度發展農村地方料理計畫～強化經營管理與行銷研習」

運用在地食材 發展田媽媽特色飲品

●文/圖 吳菁菁



以馬齒莧為主題的蔬果汁
好看又好喝

本場於7月18日辦理「102年度發展農村地方料理計畫～強化經營管理與行銷研習」，來自臺東縣轄內各鄉鎮公所、農會、各地區家政班媽媽及各社區發展協會近60人參加。課程規劃以原生蔬菜為主題，利用餐飲設計與個案分享，藉由本次課程強化學員們的經營管理與行銷能力外，同時也培訓田媽媽班的班員調飲技能。

本場林學詩場長表示，田媽媽是臺灣農村婦女的品牌，是運用婦女個人專長及團隊經營的力量，來開創副業增加農村收入，是農村三生價值鏈中相當重要且關鍵的環節。農村婦女透過參與田媽媽組織學習創新技能，其中於開發在地料理上，利用在地食材及三低一高（低油、低鹽、低糖、高纖維）之健康料理概念，開發可口、健康且具地方特色的佳餚，成績斐然也頗受好評。又近年本場不斷推廣以栽培既無農藥殘留及化肥的污染，且具有豐富的膳食纖維的原生蔬菜，結合現代人健康飲食的概念，如能以美食搭配在地休閒深度旅遊，期望能帶動在地消費，創造更多的就業機會。

本次研習課程首先由本場作物改良課薛銘童助理研究員介紹數種具有發展潛力原生蔬菜，包括假酸漿、糯米糰、昭和草、木鼈子及紫背草等，課程中善用原住民前人烹調的智慧，讓學員們熟悉原生蔬菜的特色及營養價

值，呈現本場近來積極推廣成果，期望未來能發展成為臺東特色產業。國立臺東專科學校鄧慧芬主任在課程中，首先介紹「馬齒莧」的食用益處及製作飲品時的注意事項，並以「馬齒莧」為主食材，結合春夏秋冬四季所生產的當令蔬果，研發出美味的飲品。馬齒莧常見於市面上沙拉料理，現場學員們都很驚奇馬齒莧不僅能入菜，還能做成美味的飲品，紛紛躍躍欲試的想品嘗試作的飲品。接著由鹿野社區發展協會廖中勳總幹事分享從產地到餐桌-以永安希望農場與田媽媽合作經驗，由社區農場提供原生蔬菜等在地食材給田媽媽製作特色餐點，同時教育當地農友及消費者在地生產、在地消費的概念，這成功的地產地銷案例值得其他社區參考。最後則由福華大飯店藍明鑑經理講授田媽媽班經營個案分享，課程中說明經營田媽媽應著重獨特價值及善用在地資源，來凸顯各地區域間不同的特色吸引外地消費者，不過料理首要條件是符合健康、衛生及安全概念，讓消費者「食」的安心。本次研習透過實務操作及成功案例的分享，學員們表示課程實用性高，未來也會將所學的經營及行銷概念運用於田媽媽班的經營管理，提供給消費者更優質的餐飲服務。



學員學習蔬菜餐飲設計與經營-以飲品為例
實務操作情形