



羊咩咩田媽媽開創副業案例 －林秋香女士 經驗分享

◎文·圖／曾玉惠、林秋香

一、養羊人家轉型經營副業

一位個性內向，秉持夫唱婦隨的養羊婦人林秋香，經過多年來家政教育對「家庭經濟與財務管理」長期宣導的洗禮，逐漸對開創副業增闢財源產生興趣。在路竹區農會推廣股長王碧華鼓勵之下，於民國96年成立了禾光牧場田媽媽－羊咩咩的家，以自家研發的鮮羊乳美食結合牧場戶外教學與休閒體驗活動為賣點，踏出副業經營的第一步。7年來，憑著自行研發的優質產品及服務熱誠建立良好的口碑，讓兼具休閒與教育功能的牧場同時滿足消費者吃、喝、玩、樂的多元需求，不斷湧入的客源，印證羊咩咩田媽媽開創副業轉型經營成功。

二、羊咩咩田媽媽副業經營模式

羊咩咩田媽媽副業經營模式採取的是：1人獨資當老板，僱用班員當員工，由林秋香以田媽媽班班長身分獨自投資，僱請家政班員協助農場工作及美食製作。林秋香對整體業務工作負責運籌帷幄，團隊其餘人員聽從班長指示負責美食生產與供應，或協助教學工作。家政班員只需依指示執行工作，依工作性質領月薪或日薪，不必擔心業績；身兼老闆與員工的林秋香，則須承擔盈虧風險與工作壓力，良好的團隊默契是優質產品的基本要素。

三、經營項目

林秋香除了利用自家鮮羊乳、番茄、台畜二號狼尾草研製多項產品，例如不同口味的饅頭、水餃、冰品、果凍、火鍋…等；也在花椰菜盛產期製作花椰菜干，可長時間儲存，送禮自用兩相宜。多次配合農委會食品展，產品都獲得CAS協會檢驗通過，目前計有20種產品通過檢驗。

戶外教學與休閒體驗部分，牧場自民國80年建場，飼養5頭羊，到現在擴展至400多頭；羊的品種有4種：阿爾拜因、薩能、吐根寶、奴比亞。平時做預約戶外教學，大部分與旅行社做策略聯盟；假日開放給一般遊客做DIY，遊客參觀不收費，必要時可做導覽解說。

目前，牧場提供的服務計有4項：

1. **擠羊奶**：母羊租金1頭300元（需事先預約才能預留。主人會指導擠羊奶技術，泌乳量視個人功夫，擠好的羊乳歸遊客，可現場蒸過殺菌、立即飲用，也可以外帶。如果只是體驗擠一下則是免費。
2. **拿奶瓶餵小羊喝ㄋㄋㄋ**：每瓶20元。
3. **烤肉區**：免費提供牧場烤肉區，每人酌收清潔費20元，盛產期時亦供採果，以產地價計價。
4. **田媽媽美食**：羊奶、奶茶、優酪乳、冰棒、雪糕、冰淇淋、羊奶飯、羊奶饅頭、番茄饅頭、牧草饅頭、養生火鍋（羊奶火鍋、牧草火鍋及番茄火鍋等）。

現場有田媽媽美食供應，亦有宅配服務。田媽媽美食的口號是「有純才敢大聲」，羊奶饅頭由純羊奶加麵粉製作、番茄饅頭由麵粉加100%番茄(打成泥)製作、牧草饅頭由麵粉加100%牧草汁製作，所以才敢大聲說「我們的產品健康又養生」。

今年6月林秋香以自家種植的牧草煮牧草飯，配上口感清脆的花菜乾及鮮羊奶牧草濃湯組合成「羊咩牧草套餐」，參加本場辦理的「2013高屏地區十大優良米飯美食決賽」獲得季軍，口味特殊、清香不膩，是可為健康加分是最大的賣點。



圖 1. 配合學校戶外教學介紹羊的品種

四、善用資源副業經營財源滾滾

羊咩咩田媽媽將傳統以生產為主的一級產業，轉型為農產品加工的二級產業，再結合戶外教學、牧場及農業體驗等，把牧場經營轉型為服務性的三級產業，產業升級產值加倍。有活力、有生命、有美食、有綠色大地、有紅黃色水果，咩咩叫的可愛羊群高唱「小小羊兒要回家」，這是羊咩咩田媽媽的現場即景。



圖 2. 體驗給小羊餵奶



圖 3. 羊奶饅頭、牧草饅頭、番茄饅頭是牧場的人氣產品。



圖 4. 新推出的番茄火鍋很受歡迎



圖 5. 100%純羊奶香醇濃郁



圖 6. 健康養生的牧草汁是消費者的最愛