

營農婦女搶錢有撇步

文／曾玉惠
圖／陳俊吉

為鼓勵營農婦女及休閒農場利用在地食材製作特色美食，並加以推廣，本場辦理103年度田媽媽養成培育訓練班，鼓勵有意願申請田媽媽班的農會、家政班員及休閒農場報名參訓。為不影響部分學員餐點供應的作業，將3天的課程分別於11月6日、13日及20日辦理，計有農會家政督導員、指導員、班員及休閒農場業者共40人報名參加。

田媽媽班的經營成果有目共睹，農村婦女利用在地食材研製的鄉土美食多數是不折不扣的「真食物」，料多實在、美味可口、不含防腐劑及人工色素…，多年來累積的口碑造就年營業額數億的業績，尤其食安問題的連環爆，讓貨真價實的田媽媽產品訂單爆量。學員們應把握時機點，儘快籌劃田媽媽經營事宜並準備申請資

料，才能上線當「搶錢一族」。

農委會計畫主辦人呂美麗技正親自南下為學員分析田媽媽商機，並講解申請須知及經營之道，鼓勵學員善用政府為營農婦女提供的資源，既可推廣在地農特產，又可創造在地就業機會，增加家庭收入，一舉數得。尤其是農會經營田媽媽可以利用家政班員的手藝創造金雞母，讓農會與家政班員皆能獲利，雙方皆是贏家。

3天21小時的課程，提供新手啟業入門的操作細節，也讓幾位田媽媽達人溫故知新。台上講師侃侃而談或示範，學員們皆專心聆聽，認真做筆記，並有Q&A的熱絡互動。田媽媽的Logo象徵「錢景」與「財源」，黃場長鼓勵學員心動不如馬上行動，祝福全體學員都能順利成為田媽媽班成員。



農委會呂美麗技正分析田媽媽商機



李月寶老師講授在地食材與特色料理盤點

柳營區農會ㄋㄟㄋ寶主辦人陳姿吟主任
做「由小而大」經驗分享

仁武區農會美食坊張麗群班長做「客製化
餐點供應」經驗分享