

## 2. 農村社區發展地方料理計畫

### (1) 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。輔導轄下農會田園料理6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、鹿野地區農會正一茶園餐坊、成功鎮農會臺11線花田料理餐

館、池上鄉農會的池農養生美食餐坊、太麻里地區農會的青山農場等；地方特色農產品加工1班為臺東地區農會初鹿黃金果班，本年度合計田媽媽班年毛營業額36,182,200元。另輔導臺東縣農會田媽媽東遊季養生美食餐館特色料理「洛神肋排」經消費者票選後入選田媽媽十大招牌菜，該料理也成為遊客必品嚐之佳餚。



李孟娜總經理講授田媽媽創意料理行銷課程



衛生局曾淑凌小姐講述食品安全與營養標示，提醒學員在產品製作時，應注意營養標示及避免使用錯誤的品名。

## (2)首重食品安全，刺激產品研發能量，辦理「田媽媽經營管理與行銷實地研習及演練」

為配合臺東地區發展農業休閒旅遊及提昇區域內田媽媽班產品行銷與研發能力，本場於8月7日假成功鎮「臺11線花田料理餐館」辦理「103年度發展農村美食料理計畫~田媽媽經營管理與行銷實地研習及演練」，臺東縣轄內各鄉鎮公所、農會、田媽媽班、社區發展協會及民宿業者等等近75人參加。本次課程注重案例解說，藉此提昇學員學習興趣。

課程由臺灣承禧堂國際事業有限公司李孟娜總經理引導學員們實際

演練推銷自產的產品，並列舉個案來說明如何製作屬於在地特色的創意料理。國立臺東專科學校研究發展處危貴金主任，解說多樣雜糧作物之利用價值及加工過程，鼓勵家政班夥伴發揮創意，投入相關料理食材研發。臺東縣衛生局食品藥政及檢驗科曾淑凌講師講述食品安全與營養標示，提醒學員們未來在產品製作時，應注意營養標示及避免使用錯誤的品名，並舉出多項在日常生活上的錯誤範例來加深學員們的印象。

本次研習透過講師們案例的說明，增加課程中與學員們的互動，了解實際操作時經常遭遇的問題，讓學



農委會呂美麗技正講解田媽媽申辦流程與注意事項



學員於課程中與講師互動情形

員們的學習更有成效，期望在課程結束後，對於田媽媽的經營管理上更精進，並提供給消費者更優質的服務。

## (3)運用在地食材，強化田媽媽班產品特色，辦理「強化經營管理與行銷研習」

為強化田媽媽班產品特色及提高區域農村婦女申辦田媽媽班意願，本場於10月7日及9日在臺東場區域教學中心2樓會議室辦理「103年度發展農村美食料理計畫~強化經營管理與行銷研習」共計2場次課程，臺東縣轄內各鄉鎮公所、農會、田媽媽班、社區發展協會及民宿業者等超過150人報名參加。

第1場次課程由農委會呂美麗技正講述田媽媽申辦流程與注意事項，

提供預成立田媽媽的農家婦女們更多建議及方法。由穀盛股份有限公司許嘉生總經理示範味噌的製作方式，鼓勵學員們可多利用在地種植的黃豆進行加工製作。第2場次則由本場與臺東縣農會合辦研習，由國立臺東專科學校鄒慧芬主任，講述在地食材的推廣及高齡者健康飲食料理應注重的細節，希望學員重視長者的飲食並吃的更健康。21國際渡假村林俊男副總經理分享在地農業體驗活動設計的案例，提供未來有興趣規劃食農體驗活動的業者參考運用。臺灣養生創意美食發展協會余沛荳理事長親自示範創意飯糰、香椿醬及辣椒醬的製作，鼓勵休閒農場與餐飲業者更新菜單讓消費者有新選擇。

在2場次的課程中，透過示範、實作及案例分享等多元化的課程安排，希望能夠讓學員們未來有更多樣及創新的產品產出外，同時也期待未

來有更多具特色的田媽媽班成立，一起為建構臺東地區樂活農業旅遊環境共同努力。



學員學習味噌的製作方式



學員們實作創意飯糰、香椿醬及辣椒醬情形