田媽媽從產地到餐桌～ 推動食農教育

文／張惠真　圖／李振輝、張惠真

對消費者而言，最好的食物是來自在地與當令，由農委會輔導的田媽媽，就是以在地新鮮食材，健康烹飪概念，研發各種可口且具地方特色的風味料理、點心，從產地到餐桌，推動食農教育。

田媽媽由農委會及各地農漁會輔導一群有著堅強毅力與創業精神的農會家政班員，善用在地食材及料理手藝，開發各種可口、健康且具地方特色美食，使用的食材多取自班員自家農田、附近農家、產銷班生產的農產品，烹調出具有家鄉味、媽媽味的料理，落實在地生產、在地消費的飲食潮流。透過產地到餐桌，讓消費者對在地農業及其生產者更深入的認識，傳承農村飲食文化，正符合目前所推動的食農教育精神，建立人與食物、人與土地、人與文化的關係，了解自己吃的食物、了解農業活動與價值，因此受到消費者喜愛。

田媽媽除了提供特色餐點，配合自家生產農產品辦理體驗及 DIY 教學活動，以彰化縣花壇鄉農會輔導「田媽媽艾馨園」為例，結合農遊與 DIY 行程，負責行銷的田爸爸李振輝表示，最初成立艾草產銷班，為了要行銷艾草，由家政班員運用巧思將艾草變成美食料理，因此申請成立以艾草為主題之「田媽媽艾馨園」，艾馨園除提



背板上狀似臺灣地圖的含苞花蕊圖案為田媽媽專用識別標章



田媽媽「艾馨園」以艾草研發特色料理 - 艾草麵線、艾草煎蛋、艾草粿

供艾草特色料理餐點外，透過「艾草農村學堂」課程，介紹艾草文化，大家所熟知的艾草是端午節與菖蒲等掛於門上作為驅邪之用，平時無人聞問，僅在鄉間有人會在民俗祭祀時採摘做為製作「草仔粿」的原料。其實艾草分布在臺灣各地的田野中，為菊科多年生作物，少有病蟲害，一年可多次採收，自古以來即廣泛被運用在醫學與生活中，舉凡食用、飲用、藥用等諸多用途，且對病蟲害抗性強，生命力旺盛，是一種極為適合有機栽培的作物。當消費者了解艾草作物後，品嘗美食之際更體認農業的價值。除了品味料理，亦設計讓消費者親手做草仔粿、湯圓，甚至艾草蚊香製作，或體驗艾草的種植、園藝造景等活動。艾草農村學堂傳遞食與農的關係，以國小課桌椅擺設，就好像回到小學上課一樣，勾起很多人的回憶。



「艾草農村學堂」以國小課桌椅擺設，像回到小學上課一樣，勾起很多人的回憶

環繞臺灣一圈，看到標明著狀似臺灣地圖的含苞花蕊 - 田媽媽專用識別標章，座落在鄉野之中，田媽媽將在地食材，變成餐桌美食，傳承了農村飲食文化，更由體驗活動中，讓消費者對農業及生產者有更豐富的認識。



帶領小朋友至田間認識艾草