

【農村女力創意出擊】

打造優質品牌， 田媽媽的幸福經濟



田媽媽標章以狀似臺灣的含苞花蕊象徵著從土地孕育而生的大地之母。

文圖 | 輔導處 劉慶好

壹、田媽媽－農村裡一抹美麗自信的風景

田媽媽並不是人名，它是一個意象與品牌，是由行政院農業委員會（簡稱農委會）輔導農村婦女利用農閒與地方優質之農特產品開發的美食品牌。透過具農業生產特質的「產銷班」及具烹調技能的「家政班」人才，利用在地新鮮與美味的農產品素材，設計開發具地方特色的風味料理與手工點心。田媽媽與臺灣寶島的連結，激盪出屬於這片土地的熱情，也是紮根臺灣的生命力最真實的展現。

由於田媽媽是具有堅毅創業精神農家婦女的代稱，因此，農委會以狀似臺灣地圖的含苞花蕊作為田媽媽專用識別標章，象徵著從土地孕育而生的大地之母，遊客們只要看見這個標章，就是優質、安心的保證。農委會另協助印製統一產品包裝，讓田媽媽的料理與點心有共同的品牌形象，俾利廣告宣傳。此外，農委會建立網站提供統一行銷的平臺，並編製田媽媽宣傳行銷手冊，讓田媽媽的感染力更為無遠弗屆。

貳、地方特色與產業的結合，推動「地產地消」飲食潮流

農委會除鼓勵臺灣各地農家婦女運用個人專長及團隊經營力量成立田媽媽班，開創農村新副業，也教育田媽媽班的班員運用在地新鮮食材（低食物里程）及「三低一高」

(低油、低鹽、低糖、高纖維)的健康烹飪概念，研發各種可口且具地方特色的料理及農產加工品，使用食材大多直接取材田媽媽成員的自家農田，或農會產銷班的優質農產品，落實「地產地消」的特色餐飲潮流。

臺灣各地陸續成立田媽媽後，為提升菜餚烹飪的精緻與專業度，農委會更邀請臺灣知名主廚及營養專家，下鄉舉辦廚藝研習營，分別針對烹飪技術、營養搭配、食品衛生安全及擺盤設計等範疇，給予專業指導。再藉由地方農民團體協助，結合當地休閒旅遊來帶動在地消費，創造更多農村就業機會。

參、創意舞臺綻光芒，農村不可或缺的堅強女力

因應國內外環境與消費者需求的變遷，農村旅遊及主題遊程包裝成為消費者關注重點。田園料理是農村旅遊不可或缺的一環，農委會除輔導農漁村婦女發展具特色的餐飲事業之外，於規劃包裝農村主題遊程時，亦將各地較為知名的田媽媽料理班納入遊程中，兼容並顧休閒農場及田媽媽料理班的經濟收益。另由於傳統農村婦女缺乏團體交流創意舞臺，普遍較為靦腆，迫切需要面對群眾技巧，農委會爰協助田媽媽班員參與國內外美食展覽活動及辦理行銷宣導工作，包含每年由交通部觀光局輔導籌辦的臺灣美食展及國際旅展等，以逐步提高田媽媽的知名度與形象。

除各項輔導工作與整合行銷外，農委會自 98 年度起推動輔導師制度，委請專家學者前往各田媽媽班盤點營運狀況與特色資源，於檢視每一家田媽媽經營狀況時，隨時提供協助，以期永續經營。依據 106 年盤點的資料中，營業額前十名之田媽媽班，平均營業額逾 1,500 萬元，儼然成為農村家庭的重要經濟支柱，更是不可或缺的堅強女力。



農委會林聰賢主委(左4)出席106年度績優田媽媽頒獎暨新班競賽活動。



田媽媽班員利用在地優勢，開發各式具地方特色料理。

另截至 107 年 3 月底為止，農委會計輔導成立 131 班田媽媽班，這些位處臺灣各鄉鎮的田媽媽，提供了近 2 千名就業機會，每年創造約 6 億元的營業額，對活化農村經濟的助益甚大。農委會將加強辦理是項工作，以實際協助農村婦女轉型及提高當地業者收益。

肆、十數年輔導有成，田媽媽開花結果

經營有成的田媽媽裡，宜蘭冬山的「一佳村養生餐廳」，憑著精湛好手藝，運用自家栽種的作物，研發出五行五色養生餐。經營者沈淑惠夫妻倆參與「田媽媽」培訓至今 17 年，兒子們也學成回鄉加入經營團隊，致力以在地食材演繹美味料理，成為中山休閒農業區的美食指標。一佳村的招牌五行五色養生餐，以色彩繽紛著稱，從涼拌五行菜、五色酒釀湯圓、山油麻地瓜到豆腐乳蒸山鱸魚，皆提供遊客視覺的享受與味覺的饗宴。

另外，位於苗栗大湖薑麻園休閒農業區的「雲也居一」也曾獲得全國評鑑第一名的肯定，經營者彭麗貞，原來是個果農，她以當地特產－「生薑」作為食材，開發出一系列的特色薑料理－薑母雞、薑燒海鮮、香薑雞、薑菇雞湯及薑汁撞奶，深受消費者喜愛，不起眼的薑，在彭麗貞的巧手下也搖身一變，成為看得見老薑的薑汁餅乾，來到雲也居一的客人除了一嚐道地薑料理外，還會買上幾包農情十足的薑餅回家當伴手！目前第二代 3 名子女全都返鄉協助經營，為農村增添更多的活力。

現在農村裡還有許多像淑惠、麗貞的農村婦女，在支持著農村的經濟，週休二日喜好趴趴走的遊客，認明「田媽媽」店招，走進去歡迎嚐鮮，同時表達支持農村女力的心意。



宜蘭冬山「一佳村養生餐廳」的招牌料理，五行五色養生餐-涼拌五行菜（右）。



苗栗大湖「雲也居一」所開發的系列特色薑料理。