

花蓮精選——農村好店

林宜瑩¹ 蘇萬成¹ 林宏鳴¹



摘要

農業部農村發展及水土保持署花蓮分署於112年度選出包含鳳林鎮美好花生、玉里鎮九日良田工作坊、富里鄉豆奏會等農村好店，各店家經營內容與農村生活、生產、生態及文化等息息相關，透過農村好店計畫，改善店內展售空間、體驗空間、店面招牌及照明水電配置等，優化店面整體空間，凸顯各店家的特色。

The Hualien Branch of the Agency of Rural Development and Water and Soil Conservation just selected a number of rural shops in Hualien for commendation for the year 2023. The shops sell a wide range of products related to rural life, production, ecology and culture. Under the program the shops have improved their spaces, signs, and illumination with unique designs to attract customers.

| 註1：農業部農村發展及水土保持署花蓮分署。

一、前言

農業部農村發展及水土保持署（簡稱農村水保署）長期推動農村再生協助農村地區生活、生產、生態及文化各面向的發展與活化，為進一步拓展全民與農村之連結，吸引城鄉互動交流，促進農漁村、農業及環境之永續發展，農村好店計畫透過遴選農村特色店家，輔導優化店面，打造具在地元素及風格之場所，形塑對農村環境、社會及經濟之正向影響，成為與地方共好的農村好店，引動消費者對臺灣農村的認同，達到農產品地產地消及共同支持農村發展之目標（參考112農村好店輔導計畫申請須知）。

農村水保署花蓮分署轄內於112年度入選店家，包含鳳林鎮美好花生、玉里鎮九日良田工作坊、富里鄉豆奏會，各店家經營內容與農村生活、生產、生態及文化等息息相關，透過農村好店計畫，改善店內展售空

間、體驗空間、店面招牌及照明水電配置等，優化店面整體空間，凸顯各店家的特色。

二、鳳林鎮美好花生

美好花生負責人梁郁倫女士與丈夫鍾順龍先生，因緣際會於14年前踏上返鄉之路，回到花蓮縣鳳林鎮，記憶裡熟悉的花生香，是只有媽媽才做得出來的好味道，但從事藝術相關工作的郁倫和順龍，只能從零開始學習，以傳承媽媽的炒花生手藝為起點，開始學習認識花生及種植花生，挑選最好的品質，掌握最佳的火候，終於從媽媽手中繼承記憶裡最美好的花生香，鹹香酥脆，簡單味美，讓人一口接一口的鹹酥花生仁就此誕生。

美好花生秉持使用在地生產落花生，注重栽種、採收及倉儲的品質管理，美好花生湯、美好冰淇淋、美好花生醬、美好花生油及美好牛軋糖等



美好花生負責人梁郁倫女士（左）與先生鍾順龍。



九日良田工作坊負責人陳明忠先生（右）。

產品研發，提升花生加工需求量，帶動鳳林鎮花生產業。

回到家鄉從事花生產業，並不是藝術工作的中斷，而是將藝術延伸到家鄉，郁倫和順龍在店內打造藝文空間，一年規劃4檔展覽，包含生活工藝、飲食文化、文學、音樂、戲劇等任何型態的藝術主題，將藝術融入生活，當您來到美好花生喝一碗豆花湯，藝術就在您身旁，這就是在美好花生的日常，也是在鳳林鎮的日常。

美好花生透過農村好店計畫，增加店面餐食營運模式與組合，未來將提供在地食材餐飲服務，並優化騎樓與戶外用餐空間，期許提供更好的服務品質，另外也優化出餐區及商品陳列區，讓出餐更加順暢，也讓顧客購買伴手禮更加容易。

三、玉里鎮九日良田工作坊

九日良田工作坊負責人陳明忠先生，來自花蓮玉里的青年，以自己的家鄉長良命名品牌，以復興玉里百年



九日良田風土上升菓子。

老鎮的和菓子文化為目標。明忠起初以擺攤開始，探索食物不斷改良及設計，用食物刻畫出對家鄉的印象，最終在玉里鎮內設立屬於自己的九日良田店面。玉里鎮是臺灣和菓子文化保留最完整的城鎮，明忠藉由青年的視角與思維，結合地方產業特色，呈現出新型態的日式甜食文化，招牌水羊羹、風土上升菓子、蕨餅及醬油糰子都是店內熱門產品。

九日良田工作坊透過農村好店計畫，擴增及優化店面空間，讓店內更加舒適，營造日式甜點文化氣氛，打造符合當地風土民情的農村體驗店。一樓座位區與展售區空間改善後，可容納更多顧客，並展售更多在地農村產品。二樓空間改善優化，打造和菓子文化體驗空間，讓顧客接觸認識和菓子文化，歡迎大家來九日良田一同體驗。

四、富里鄉豆奏會

豆奏會負責人張順興先生，綽號阿寶，從小家裡對吃相當講究，進而對餐飲產生興趣，從學生時期到出社會就職，工作職場經驗，練就廚藝、調酒、經營管理等各方面的基本功。在都會從事餐飲相關工作的阿寶，始終不忘與母親一起開店的約定，毅然決然地放下都市生活的一切，回到富里鄉羅山村，運用多年來在都市的工作經驗及累積的餐飲長才，在羅山遊

客服務中心旁開設結合餐飲與在地好物直販的複合式空間「豆奏會」。

豆奏會 Dozohuei，取名像臺語諧音「鬥做伙 tāu tsò-hué」，而 Dozo 也是日文「邀請」之意。期許豆奏會空間，能作為在地人交流場所，同時也是遊客認識羅山的門戶。豆奏會串連在地青年相關活動，展售居民、在地小農所設計開發的特色好物、農產品等，提供一處讓遊客能夠自在輕鬆選購在地伴手禮的好去處。阿寶是一位生態廚師，期許能讓更多人認識羅山，以不一樣的方式體驗羅山，結合慢食精神，重新盤點羅山在地的文化脈絡，透過在地傳統食材運用，選用花蓮當季在地、自家食材，融入當地風土人情，設計以「食」述說在地故事的風土料理，讓遊客們能透過「吃」的食體驗，認識羅山，將羅山的里山風情吃進心裡，創造難忘的旅遊回憶。豆奏鬆餅、川味豆花、豆腐糰子



豆奏會負責人張順興先生(右)。

及水果豆漿奶酪都是阿寶創造的在地特色料理，也是讓遊客難忘的好味道。

豆奏會透過農村好店計畫，改善出餐吧檯，拉近廚師與顧客的距離，讓顧客能直接看到在地食材被料理的過程，同時顧客也能與廚師交流，也讓阿寶在做餐時，同時能關心顧客，及時提供需要的服務。另外也調整在地農產品的展售空間，包含陳列架及燈光設計等改善優化，讓產品更加顯眼，並展現產品的價值及優勢，希望讓顧客在選購上更加便利，也提升購買慾望。最後也是最重要的門面改善，整理外部雜亂的招牌，透過單一醒目的招牌及延伸的旗幟，讓店面更加顯眼，讓遊客輕易找到店家，一起來豆奏會——「鬥做伙 tāu tsò-hué」。



豆奏會鬆餅。

