

## 時蔬料理組冠軍-八里鄉農會 田媽媽左岸埔巧媳婦班長吳玉燕

農業推廣課 傅智麟分機412

「田媽媽」是一個農村美食的品牌，也是傳統農村婦女樸實、持家的代名詞。八里鄉位處於淡水河左岸，所以由八里鄉農會輔導的一群可愛的家政媽媽們在農會總幹事及股長的大力支持下，運用烹飪專長組成，成立了田媽媽-「左岸埔、巧媳婦」。在班長吳玉燕領導下，榮獲本場98年度辦理創意烹藝料理競賽時蔬料理組冠軍，她在料理及田媽媽班婦業經營上的用心及努力值得我們學習。

八里田媽媽班係於民國91年申請通過成立，迄今已經營8年多，當時農委會輔導的田媽媽班是以家政班班員輔導副業經營為主，因為玉燕班長的娘家為專業外燴，所以當農會開中餐葷食丙級證照課程班，就立刻參加，後來又拿到調酒、烘焙的證照。其實料理「做」很簡單，但要了解食材就難，像煎蛋很容易，但對於蛋的營養成分可能就不太懂，在農會玉燕學到食材的種類、特性、營養及如何利用，這是製作料理的必要基礎教育，根基打穩了，對她後來在食材運用上更

加順手，在田媽媽開業過程中幫助相當大。

玉燕原本自己經營美容院，事事物物一切可由自己決定，當上班長後開始學習圓融及修正自己待人處事的方式，並瞭解一定要有更多的包容心，自己可以默默的付出，但別人的付出，一定要點點滴滴牢記在心，出錢也好，出力也好。在玉燕班長的帶領下，八里田媽媽所有班員的相處就像是一家人一樣，從他們參加比賽時高度默契呈現，就可以感受到玉燕班長帶班的用心。

畢竟田媽媽是一個團體合夥的事業，找的夥伴要有相同理念，組織運作有時也會面臨許多困境，這八年多來班員有進有出，玉燕仍當班長，其中有3位班員則是一路相挺的夥伴。其實每個班員都是個中翹楚，要能接受別人的批評並包容才有成長，這是成立田媽媽班以來玉燕班長深刻體會到的。

其實在田媽媽執行上，除了人際關係成長，在紅利分配也有一些甘苦談，因為八里田媽媽班並非月薪制，而是用工時計算，有盈餘時不能全部作為紅利分配，因為玉燕很清楚食材的進貨成本及價格變動幅度是很大的，需要保留一部份盈餘來供緩衝平衡。關於採買食材物料時，有些班員會建議買比較便宜的，但玉燕堅持料理的品質關鍵在於食材，如果食材品質不好，其產品就算是成本低，讓購買者產生不好的印象，反而是砸了自己的招牌。

玉燕她們參加本場辦理之98年料理競賽時報名參加時蔬料理組，雖然有當令食材綠竹筍的優勢，但因為比賽規則為現場直接烹飪，所以在食材製備及新鮮度就是一大考驗，玉燕認為綠竹筍要煮軟，需要一定的時



▲吳玉燕（左3）和班員參加八里鄉農會辦理竹筍風味餐料理研習認真學習連大師級主廚都說讚。



▲本場副研究員李阿嬌輔導李晨均從事番茄生產



▲本場鄭場長率研究人員並偕八德蔬菜產銷第三班李傳添班長訪視李晨均農場



▲李晨均參加2006年本場辦理的農業漂鳥-藍鵲營