

竹東地區農會伴手禮楷模 -康阿金「母女同心-齊力推金」

農業推廣課 助理研究員傅智麟 分機412

說起竹東的在地農特產就想到阿金姐工作坊，今天就帶大家來看看傳統客家媳婦阿金姐在推廣在地農產品努力的故事及成果。

阿金姐工作坊從事客家傳統農產品加工生產已經有數十年的歷史，除了有各式各樣的酸梅及醃漬品外，還有桔醬、桔汁等系列產品，非常受到在地鄉親及觀光客的喜愛。走進位於竹東鎮仁愛路旁的工作坊，就看到濃濃的客家風味，陣陣酸梅的香味撲鼻而來，口水不自覺的就開始分泌，這時就看到堆滿笑容的阿金姐提著一壺香桔茶，招呼我坐下來聊聊。

具創意的醃漬達人

32年前阿金姐承接婆婆的米店，並跟隨著婆婆學做一些客家的醃漬物像酸梅、嫩薑等，阿金姐是閩南人，具有創意的她將客家及閩南的風味融合及創新，所做成的醃漬物口感非常好，家人都非常喜歡。初承接米店的同時她就想到，這些醃漬物也可以販售看看，一開始是家庭少量50公斤開始做起，阿金姐一直以來的想法就是將顧客當成自己的家人，本著自家吃健康，別人吃健康的理念，和大家一起分享，而且米店就鄰近菜市場，很多人路過試吃過覺得好吃，就開始買，一傳十、十傳百，生意就這麼做起來。民國88年她也開過早餐店，利用自己米店的米做多元化經營。阿金姐很早就有組合餐的概念，她煮了營養的綜合粥，搭配自己作的酸梅、醃薑，若是葷食就加上肉鬆，素食就配豆枝。

天然與手工的堅持

後來阿金姐加入家政班，開始與農會接觸，經由竹東地區農會輔導將品牌建立起來。但是只會做，在行銷上卻是門外漢，她想到如果單靠農會來銷售是不夠的，於是就開始騎著機車去觀光景點做兜售、自我行銷，但因為醃漬產品是用古法，純天然不添加任何人工添加物所製成，所以顏色會因發酵而變色，賣相不佳頻遭退貨，當時對阿金姐的打擊很大，差點失去信心，所幸在食研所的朋友鼓勵及協助下又重拾信心，仍堅持以純天然做法來生產優質產品。因緣際會下



▲「母女同心-齊力推金」將客家美食產業跟文化透過伴手禮推向大眾化舞台
(左：女兒彭巧嫻、右：康阿金)

在科學園區獲得青睞，並漸漸打出知名度，甚至進駐有機店，因產品風味特殊，且不添加防腐劑、人工甘味與色素等添加劑，所以在91年時獲選為農委會「台灣好伴手」之一，95年以香桔汁產品申請地方伴手禮，本場並予以輔導及產銷推廣，97、98年更榮獲台灣百大伴手禮的殊榮，至今在SOGO等大型精品百貨也買的到。

使用在地農產品為原料的堅持

講究古法的阿金姐謹遵婆婆的教誨，從材料的篩選到清洗等都非常注重，絕對不添加化學甘味劑或色素等人工添加物，而且阿金姐在維護產品的品質上決不手軟，每年都花好幾萬元將產品定期送新竹縣衛生局等相關檢驗單位驗證，為的就是要讓顧客吃到安全健康的好產品。阿金姐為了在地農產推廣，她的原料都是以在地產銷班或當地農民所栽培的為主，風櫃斗梅子、竹東的酸桔等，一開始從500斤的青梅開始做起，為了照顧在地農民並維護品質，她用保證價格來收購，製作以天然健康的產品，在顧客間口碑相傳並積極拓展客源，到現在每年必需生產上萬斤相關產品才夠銷售，透過阿金姊的收購、加工，讓廉價的酸桔獲得充分利用，讓「產」及「銷」都提昇，農民也獲得更多利益。

創新及改變的堅持

10年前竹東地區農會請阿金姐是否能協助竹東地區老農酸桔的加工產品開發，許多柑桔農民長年栽種酸桔，但除了自製桔醬，附加價值並不高，於是阿金姐就開始想要怎麼做才不會與市場同質性過高，且又符合傳統及創新，傳統客家桔醬用空酒瓶包裝，給人廉價印象，在一次次的嘗試下，阿金姐則在口感、原料上做口味的調整，另外阿金姐

的產品一直在創新，不論品質或是包裝往往是先驅，但是為了要走在前面，每一次的創新及改變包裝，就要花費很多的心力及嘗試。像桔醬，以往都是千篇一律做酒瓶的樣式，但因為阿金姐是用原汁原味，所以非常濃郁，顧客反應不容易取用，所以阿金姐率先採用寬口玻璃瓶，為自家生產的桔醬換新裝，不過為了能夠保存更久，但又不添加任何防腐劑下，在技術上也用了很多心思，精緻又不失客家特色，顧客反應也都非常好，後來坊間就開始有很多的模仿。



▲「改變才有競爭力」阿金姐率先採用寬口玻璃瓶為自家生產的桔醬換新裝



▲女兒彭巧嫻將門市結合客家元素與創意包裝讓消費者耳目一新

【農業楷模】

母女同心-齊力推金

阿金姐的次女彭巧嫻也一起受訪，巧嫻96年底返家幫忙，負責行銷和包裝設計，她大學是學室內設計，所以首先就把門市改頭換面，結合客家元素與創意包裝，讓消費者耳目一新，在當地市集也有不同的面貌。她說她們這一路走來遇到很多貴人，但與其說是貴人，倒不如說是她們積了非常多的德，做了很多善事，所以才會有這麼多的福報。阿金姐常常和她的小孩分享：「如果我們有多餘的力量就要幫助別人」，所以她們都會定期認養家扶中心的小孩，有的甚至還因此認養到讀大學呢。

善心、真心、公益心

阿金姐她們不是只有賣酸梅，也賣真心真情。她們常常與一些慈善單位合作，像是家扶中心、教養院或是文教基金會合作，如果這些單位有活動，就會協助他們義賣，但她們的愛心並不是濫情，阿金姐的理念認為公益活動都是要永續性的，在維持財務平衡下，多餘的利潤就可以做公益，她認為應該是教人釣魚而不是送她們魚。本著取之於社會，用之於社會的心，阿金姐不藏私，願意

將製梅技術及特色料理的手藝傳授給有需要的朋友，她在竹東教導一些失業或需創業的家庭主婦烹飪的技巧，讓她們有一技之長。有些人會認為她們收了多少的好處，或是由財團贊助，甚至有某大食品企業還因此聞風而至，想看看阿金姐她們是多大的企業規模能做到這樣免費的社會公益，但看到阿金姐的店只是1間小小的店面，都嚇了一跳，而且沒有其他單位的金援，全部都是她與她的家人一起投入，在當時參與的情形非常踴躍，甚至還有上了媒體的報導，當然阿金姐只是淡淡地表示，她只是在做她應該做的事。

竹東的「阿金姊」從閩南家庭到客家庄家庭主婦，轉戰商場，認真執著的態度始終如一，靠著她精湛手藝和真誠不藏私的態度，以高品質的產品打動客戶，並虛心接受客戶批評。她說「只要用心求變加上創意，傳統手藝也能變事業」，現在又加入了她的女兒巧嫻一起來打拚，「母女同心-齊力推金」，將竹東名產-「阿金姊」醃梅、嫩薑、桔醬、香桔汁等產品成為竹東在地農產文化的代表，將客家美食產業跟文化透過伴手禮成功地推上大眾化舞台！



▲雙桔沙拉-桔醬搭配香桔汁不用開火就能讓您輕鬆享受美食(提供者阿金姐工作坊)



▲香桔厚片-輕食料理可食用到大量桔子的營養且完全不卡油喔(提供者阿金姐工作坊)