

農遊元素特色化及優化-田媽媽班

傅智麟

緣起 本計畫輔導轄區內之青農、家政相關人員、田媽媽班、休閒農場等，將地方特產、文化等意象入菜或加工品等創意研發，提升產品生產、加工過程中安全、健康概念，增加農產品利用，結合傳統文化美食及休閒旅遊樣態，創造新農村價值，提昇產業行銷。

特點 於2019年辦理全國田媽媽專業教育訓練、田媽媽班養成與培育研習工作坊等共計4場，參訓99人次；於2020年共計5場，參訓143人次。此外，也進行專家輔導千戶傳奇等田媽媽班共計54場次，針對場域改善、行銷推廣、食譜排版與調整輔導及創意料理與伴手禮開發等。

效益 2019年迄今轄區內輔導17班，2019年評鑑績優計有7班，2020年最靚田媽媽選拔（5項），各項投票獲十大各有1班計5班，未來在輔導青農、田媽媽班產品研發或是新班申請等方向之輔導策略，將朝品牌認同與經營管理、特色場域營造及創新加值服務規劃與執行，並結合會內施政政策-食農教育，以利整體田媽媽班及休閒農場發展。



全國田媽媽班專業教育訓練
講師李杰奎現場指導學員並
示範盤飾技巧



農產品加工研發研習
本場郭坤峯場長與學員大合照