

## 日本農村婦女

文/圖 吳菁菁

## 田園料理創業活動之概況與借鏡

## 日本農村婦女田園料理創業之現況

筆者於99年間赴日本千葉縣與長野縣考察，實地參訪當地農村婦女田園料理創業活動情形，冀吸取成功經驗，將最具代表性的3個田園料理案例說明，作為未來協助輔導臺灣農村婦女創業(田媽媽)之參考。

## 前言

近年來，國內農村婦女的創業活動日益蓬勃發展，為農村注入一股新的活力，也對農村經濟成長貢獻良多。日本早於20年前就開始推動農村婦女的創業活動，依據農林水產省統計從1997年的4,040件到2006年的9,444件，9年間婦女創業活動的成長就超過2倍之多，經2006年統計日本農村婦女的創業收入更高達127億日圓以上。婦女創業活動增加的原因包含：農漁村餐廳、民宿開業、農產物直賣店(農民市場)等之設立，這對於活化當地農村社區具有相當正面的意義。

日本料理以往受中華文化飲食影響頗深，但發展迄今已普受全世界美食家公認具有相當文化與藝術內涵的美食料理之一。在過去二十年中，日本料理常出現在時尚、健康飲食到速食等各式餐飲類型中，並已自成一派。



由日本農村高齡婦女教導學童製作太捲壽司，深具文化傳承的意義。

(照片資料：大房岬少年自然之家)

## 一、民宿「矢原莊」田園料理

**1.創業緣由：**位於千葉縣南房總市民宿「矢原莊」，為解決客人用餐問題，矢原太太開始著手設計具特色的田園料理，以滿足顧客的需求，目前營運情況良好，客人多時需要7位打工的農村婦



女協助煮飯、洗菜、整理房務、端菜等內務工作，前來打工的媽媽多是親戚，提供婦女就業機會有限。

**2. 料理特色：**千葉縣是漁業及花卉業均發達的縣市，晚餐以當地農漁特產品為主，以配合住宿的客人所推出的會席料理形式；若是接待來體驗的學童，則會邀請來訪的小朋友協助製作晚餐，在製作的過程中，同時教育小朋友相關食材

驛」，由各地區按照其本身特色與創意，提供道路利用者舒適的休息空間及便利性的服務環境，其中有餐廳、產物館、觀光休閒、農業體驗、農產品直銷中心等多元化設施。

**2. 提供農村婦女就業機會：**位於千葉縣的三芳村縣道上，營運良好的【雛の里】農村餐廳，是由附近的家政班員所組成的服務團隊。該餐廳建物是由



金盞花天婦羅是臺灣少見的天婦羅料理。



【雛の里】設置農產品直銷中心，販賣附近農家生產的蔬果，富在地行銷的概念。

來源及愛護地球的知識與珍惜資源等觀念。晚餐特色料理之一「金盞花天婦羅」是臺灣較少見的料理，金盞花標榜為有機栽培，沾上日式醬油口感清爽。

## 二、道之驛三芳村【雛の里】田園風味餐

**1. 創業緣由：**在日本為因應女性和老年人的駕駛者逐漸增加，在一般道路上設置能安心使用的休憩設施是有其必要性，鑑此自1993年全面推廣「道之

政府出資，由農協（相當於臺灣的農會）負責營運。餐廳的設立除了貫徹農產品在地行銷理念外，最重要是提供農村婦女就業機會。

**3. 料理特色：**【雛の里】提供的田園料理是太捲壽司簡餐，用餐時由當地的家政班班長解說菜色。所有食材皆為當地所生產，無農藥的蒸籠蔬菜及太捲壽司是簡餐特色；太捲壽司是用各種配料捲成花草、動物、文字、鳥類等模樣，看

上去極為華麗。本來只限眾人共聚一堂的婚喪喜慶時才送上餐桌，現在已成為縣內中、小學烹飪課必修課程之一。

**4.附設伴手禮專櫃：**餐廳旁邊除了有販售千葉縣花生、餅乾、牛奶糖伴手禮精品區外，附設有日本傳統和服販售區、農村婦女的手工藝品販售區及當地農民所生產的蔬果、蛋、白米等農產品直銷中心。



農協超市設有女性部產品直賣專區，為農村婦女開闢另一份收入來源。

**2.附設在地生產農特產品專櫃：**除了供應餐盒，區內還有兼賣加工品罐頭、果汁、手工藝品、豐丘村特產草莓及紫米，增加農村婦女額外收入。

綜上所述，日本農村婦女田園料理的創業活動，依供餐的形式大可分三大類，分別為會席料理、簡餐及餐盒。本次考察的地點是關東內陸四面環山的長野縣及靠海的千葉縣，因此所烹煮出的田園料理，也各具地方特色。在創業種類部分，民宿業者多以會席料理方式呈現，農村餐廳則多提供簡餐或餐盒，此種差異的供餐方式，源於民宿客人停留的時間較長，為使客人能好好享用美食，會以較正式的會席料理供餐，而屬短暫停留性質的農村餐廳，則以簡餐及餐盒為主，以解決遊客用餐需求。

### 三、豐丘村【だいち】家政班媽媽的田園料理

**1.料理特色：**位於長野縣的豐丘村以種植菇類聞名，其他還包括蘋果、葡萄、水蜜桃、柿子、花卉及畜產業等。豐丘村家政班班員充分運用當地食材如香菇、水蜜桃等製作餐盒形式的田園料理，盒外以印製精美的紙張包覆，飯後提供當地生產的蘋果及農家自己製作的柿餅，整體口感美味健康且不油膩。



豐丘村家政班媽媽製作的田園餐點以餐盒供應。





餐盒內各式菜色以不同形狀的塑膠小碟盛裝。

### 日本農村婦女創業成功之關鍵因素

- 一、**具觀光價值的料理文化**：日本農村婦女運用先人遺留下來的飲食文化，讓日本料理產生附加價值，進而轉變成為吸引力的地方產業特色，例如運用各種配料所製成動物造型的太捲壽司，來訪的遊客一定會點一份懷古嘗鮮，儼然已成為千葉縣具文化特色的料理之一。
- 二、**親切的服務態度**：無論是經營民宿的農村婦女或是農村餐廳的家政班媽媽，介紹自己的特色餐點總是笑容滿面讓人覺得親切，親切的服務態度也為其田園料理加分。
- 三、**乾淨整齊的用餐環境**：日本農村舒適的用餐環境包含用餐氣氛的營造、環境佈置、精緻的盛盤器皿等，讓用餐的遊客記憶深刻並且願意再度消費，這是值得臺灣農村餐廳學習的地方。

四、**家人的支持**：以三芳村【雛の里】的案例來說，起初農村婦女參與「道之驛」的餐飲工作，家人是持反對且不能理解的態度，特別是配偶和婆婆，但女性將所賺得薪資花在家人身上，並且把許多生產資訊與消費趨勢帶回家分享後，許多配偶原本持反對的態度也逐漸轉而支持。由於農村婦女有工作後，家中的先生與小孩也逐漸改變，會一起分擔家事，這對於改善農家生活及提高生活品質具有正面意義。

五、**政府的支持**：如道之驛的設立是政府專款補助的硬體設施，另外日本政府近3年推動的都市學童農業體驗教學計畫，除了增加農村婦女就業機會外，對於農村婦女創業活動也有所助益。

### 建議

臺灣農村婦女創業風氣方興未艾，茲提出幾點建議給有意從事田園料理創業者（田媽媽）與相關農政輔導單位參考。

一、**田園料理精緻化**：未來地方料理研習重點，可以放在如何將農莊古早味，以精緻化的手法重新包裝推出。而菜單設計，也應著重現代人崇尚健康與養生的飲食觀等，作為學習方向。



二、**強化解說技巧的訓練**：由於農村婦女個性多為保守，宜提升其表達解說能力，對於客人品嚐田園料理時，若能做周詳的介紹，將可增進田園料理的附加價值亦具教育意義。

三、**教育推廣**：由農村婦女以當地所生產的農特產品為食材，教導小朋友如何製作與傳承家鄉的古早味，如客家美食九層糕、菜圃雞、原住民節慶用的A Bai美食等，皆具有相當濃厚的文化特色。將地方料理融入

學童的鄉土教材，讓愛鄉愛土的信念，深植於每個小朋友的心中，長大後將更能認同自己的文化。

四、**增設田媽媽道路休息站據點**：以臺東縣而言，臺9線及臺11線省道旁的加油站，也可以參考日本道之驛的作法。將田媽媽服務的據點，引進遊客人次數高的休息站，讓更多的遊客在短暫停留時，也能品嚐到農莊媽媽所製作的料理。

五、**增設農村婦女所生產的產品專櫃**：在農會超市設置「農村婦女部專櫃」，提供平臺販售由農村婦女所生產或製作的產品，將有助於增加農村婦女額外收益，值得臺灣各鄉、鎮農會借鏡。

### 致謝

感謝農委會胡副處長忠一對於本次考察行程的安排，以及臺東大學陳副教授美芬於考察期間所提供的協助，於此一併致上十二萬分謝意。

