

日本小型農村加工 -

類田媽媽組織運作模式之介紹

文 / 圖 陳盈方

前言

臺灣東部地區具有得天獨厚乾淨之栽培環境，依山傍海的地理位置，悠然的生活步調，休閒農業發展成為帶動地區經濟相當重要的一環，國內田媽媽組織深耕社區，發展特色料理及特色農產加工品，帶動地區消費，增加農村婦女就業機會，從觀光旅遊連動效應，促進地方產業發展，成為休閒農業發展之重要趨勢，本文探討日本京都小型農村加工六級化事業範例，從農村婦女的角度出發，以非營利活動法人類似田媽媽組織模式運作概況，期能作為東部地區休閒農業發展之參考。

京都府山地佔 70%，小塊農地種植特色作物衍生出特色文化，加上豐富的歷史文化背景，而發展出京都的驕傲產品（京のプライド產品），京野菜料理使用認證標示，並製作店家手冊「京都提供季節性蔬菜店鋪指南（旬の京野菜提供店ガイド）」提供民眾參考，和食（日本料理）亦於 2013 年列入聯合國世界文化遺產。臺灣東部地區與京都府有部分相似之處，特色作物種類眾多，如：洛神葵、小米、樹豆以及原生蔬菜等農產

品饒富地方特色，如能發展原生特色料理並有地理標章之認證，可引導觀光客嘗鮮並體驗在地食材之特殊風味。

類田媽媽組織運作模式

非營利活動法人 - 京都流橋食彩之會（非營利活動法人 - 京・流れ橋食彩の会）位於京都府八幡市之四季彩館內，於西元 2002 年設立，由約 30 位具共同理念之家庭主婦結合而成，主要目的希望傳承在地農業資源及固有的食文化與生活文化，幫助當地農民，使用在地食材，藉由農產加工品之開發與普及，活化地方元氣增進市民交流。

其業務組織包括二個單位，分別為生產部及體驗部，生產部共有 6 個組別，分別為麵包組、洋菓子組、和菓子組、味噌組、漬物佃煮組、番茄醬組，生產部年收入 2,700 萬日圓，體驗部則包括製麵包體驗、蕎麥製麵體驗及果醬製作體驗等 3 組，年收入約 200 萬日圓。

該會之加工室主要以當地八幡市產之農產品為主要原料，進行加工品研發，由於全部手工製作，因此能表現出手作產品特殊的素樸原味，組織成員從外行人開始摸索，經京都府專家指導而



導向生產加工販賣，乃至現今產銷規模，代表性產品為米麵包(圖1)、味噌(圖2)及番茄醬(圖3)。米麵包開發是因應日本國內糧食自給率下降之衍伸產品，由當地政府補助磨粉機械，利用當地「日之光(ヒのヒカリ)」品種之米穀粉添加20%小麥蛋白研發製作，歷時3年已商品化銷售，營業日皆有製作，除店鋪販賣外並提供做為幼稚園點心。味噌則提供小學午餐料理使用，每年米原料之用量可達3噸以上。

加工研發與行銷

番茄醬製作歷時2年研發成功，從一開始每年500罐銷售量成長至2,000罐，製作方式為番茄收穫後先製成番茄汁冷凍儲藏，分批取出冷凍番茄汁加入調味料後，以手工熬煮成番茄醬，每次產量90罐，手工製作相較於工廠產品具有差異性，但在不計人工成本下，仍存在原物料成本價格偏高之問題。果醬研發製作已有6年之久，總計年產6,000瓶，除番茄醬外，運用地方食材開發特

色加工品，另有藍莓、梨子、草莓、無花果及蜜柑等多種果醬產品，果醬製作上，除無添加防腐劑外，亦無使用品質改良劑等食品添加物，以鮮榨檸檬汁調整糖酸比，並將檸檬內果皮一同熬煮以增進凝膠效果，加工過程全仰賴人工輪班長時間攪拌製作而得。新鮮水果原料需配合產季現做，無法製成半成品儲藏，整體製程相當耗費人力且具季節時間壓力，消費者反應佳，成為持續研發加工品之動力。

近畿農政局將流橋食彩之會列為六級產業化之高附加價值農業範例，在行銷方面，除了在四季彩館內有銷售店鋪外，區公所或日本農業協同組合(似台灣農會組織)之本店及分店、八幡市直接銷售店鋪等皆有商品販售，並在西元2009年受八幡市委託在八幡市車站前開設販賣商店「米麥八幡店(米(まい)ショップやわた)」，銷售米麵包及以在地農業資源製作之特色加工品(圖4)，並增加當地就業機會。網路行銷則有特



圖1. 自製多種口味米麵包(左)米吐司(右)





圖 2. 米味噌商品



圖 3. 流橋食彩之會手工製作之番茄醬



圖 4. 流橋食彩之會自製醃漬產品種類豐富

定之消費族群，以回購之顧客為主，加工事業成功主要因為製作安全安心的產品，透過真心與嚴謹的選擇原料與單純之製作方式，有別於工廠大量生產，

呈現食材原本純粹味道，充分活絡地方文化，促進社會教育及地區消費。

該會仍存有人力資源問題，組織會員大部分是家庭主婦，家庭與工作需兼顧相當不易，且會員平均年齡超過 60 歲以上，後繼者傳承成為目前亟待解決的最大課題，尤其在果醬製作方面，沒有標準製作程序，果醬濃縮終點皆由經驗判斷，因此口味一致性不易掌握，相關商品產出需仰賴生產者理解，配合供應原料，也需要顧客端消費者之支持，才能持續進行研發銷售工作。

結語

日本京都八幡市利用傳統之上津屋橋（流れ橋）為觀光發展之圓心，以同心圓方式層層發展旅遊、文化活動、特色農產體驗及伴手禮研發，於帶動地區經濟發展並傳承當地文化已有相當成效。國內臺東地區作物種類豐富多樣，文化資源底蘊豐厚，適合發展饒富地區特色質優的複合產品，不僅就業機會增加，更能促進地區消費，以觀光資源帶動地區發展，休閒農業可善用地區特色研發料理及伴手禮，與在地故事相結合，朝多元化、精緻化方向思考，建立獨特品牌行銷，有益於文化發展，借鏡日本利用地區限定之方式銷售，朝向六級產業價值鏈建構發展，必能帶動整體地域之活絡及相關休閒產業之永續發展。