



關山米國學校

營造樂齡鄉村食堂



文 / 吳菁菁、蕭堯瑄
圖 / 關山鎮農會黃蕙敏

淳樸復古的稻鄉小鎮

關山位於花東縱谷南段，早期農民引卑南溪水灌溉，春耕夏耘，大片稻田延綿至遠處青山之下，遠山峨然，田禾茵茵，是臺九線公路的特色風景之一。

曾經是日治時期行政中心的關山鎮，至今仍保留多處古舊的日式建築，百年老屋坐落在規整的街巷，讓人彷彿走入時光迴廊，感受淳樸復古的鄉村氣息。鎮上人口約8,700人，是全臺人口數量最少的鎮，大半居民務農維生，由於年輕人口外移，逐漸成為高齡化的農村社會。

關山鎮農會休閒旅遊中心在2005年成立「米國學校」，提供製米和手作米食等體驗行程。校長彭衍芳認為，農村旅遊的核心功能，不是促進觀光行銷，



位於臺9線旁的田媽媽米國學校餐廳，方便遊客用餐需求。

而在於教育及文化傳承，期望找回沒落的米食文化。行政院農業委員會為活化農村人力，多年來在各鄉村社區輔導「田媽媽班」的建置，鼓勵農家婦女運用廚藝專長來經營餐飲事業，同時秉承產地消的理念，採用在地新鮮食材開發特色菜單。米國學校的田媽媽餐廳取材關山良質米，推出招牌「大碗公飯」，由菜色內容傳達農村質樸的形象，配合當令蔬菜和當天採買的肉品，依食材做菜，全由廚房媽媽們決定，不接受顧客額外加點，具體實現「媽媽們煮什麼就吃什麼」的家庭飲食本質。

田媽媽米國學校餐廳推動共食環境

偏鄉地區因人口外移，農村長者們的生活變得單調而孤獨，經常簡單應付平時的飯食，長久下來造成健康問題。為了鼓勵他們走出家門，攝取營養均衡的飲食，米國學校的田媽媽餐廳自七月起，推出六十五歲的居民憑身分證享八折的優惠，鼓勵鎮上長者們呼朋引伴一起前來用餐，不僅能吃得健康，更多了同桌共食的樂趣。

校長彭衍芳表示，米國學校餐廳提供八折優惠的初衷，並非將銀髮族視為



鼓勵鎮內銀髮族結伴用餐

弱勢群體或營造社會福利為目的，而是基於單純的鼓勵。他們不應被同情對待，因為同情會讓尊重隨著時間漸漸消解。有別於社福機構集中照顧年長者的模式，米國學校餐廳將這樣的客群視為獨立且自由的群體，其致力推動的目標，不是「怎麼照顧長者」，而是「如何創造友善的環境」。有別於都市車站或百貨公司美食街的開放空間，鄉村餐廳的經營模式是相對封閉的。有鑑於此，米國學校特別邀請其他餐飲店家加入在地串聯，帶動整體的共食環境。彭校長強調，長者不是沒有消費能力，而是缺乏行動的機會，學校餐廳提供用餐的優惠，不只提供動機，也為業者帶來商機，這是在鄉村推動共食概念下，可以預見將連帶發揮的效應。

回饋社會的永續經營

為利於後續的響應，米國學校考量除了推出目前銀髮族用餐的優惠外，亦可由其子女每月繳交父母基本餐食費用的構想，讓長者們外出共食，變成一件輕鬆快樂的行動，至於具體執行方式尚

在討論規劃中。

米國學校餐廳目前也在規劃導入口感偏軟，易咀嚼的食材，或加入一般家常菜品，以便迎合多數長者的口味。彭校長表示，該校接受農政單位的輔導，成立田媽媽班，便該善盡義務，取之於社會，用之於社會，既接受輔導，就應該有所回饋。米國學校從來不是為了刻意營造社會福利，而去做這件事，但這件事絕對會自然形成社會上的福利。

米國學校推廣在地高齡者共食，主要靠著居民之間的口耳相傳，關山鎮人口不多，消息傳播相對容易。學校的田媽媽餐廳宛若成為樂齡慢活的鄉村食堂，讓銀髮族換一種方式，重新連結生活中的人際關係，透過良善而愉快的用餐氣氛，與遊客、行人和親友們在餐桌上笑談。曾經那些講給兒孫聽的故事，分次向不同人群述說，找回長者的尊嚴，透過共食模式，讓農村文化從泥巴到嘴巴，無形傳承在地記憶和經驗。



米國學校餐廳的料理，吸引很多大小朋友來用餐。