

出國報告〈出國類別：研究〉

日本農村婦女起業活動之研究 ~以地方田園料理為例

服務機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場

姓名職稱：吳助理研究員菁菁

派赴國家：日本

出國期間：99年3月27日至99年4月2日

報告日期：99年5月24日

行政院及所屬各機關出國報告提要

出國報告名稱：日本農村婦女起業活動之研究~以地方田園料理為例

頁數：20 含附件：是

出國計畫主辦機關/聯絡人/電話

農委會臺東區農業改良場/陳清淮/089-325110 轉 510

出國人員姓名/服務機關/單位/職稱/電話

吳菁菁/農委會臺東區農業改良場/農業推廣課 /助理研究員/089-325110 轉 881

出國類別： 1 考察 2 進修 3 研究 4 實習 5 其他：

出國期間：99 年 03 月 27 日 99 年 04 月 02 日 出國地區：日本

報告日期：99 年 05 月 31 日

分類號/目：

關鍵詞：農村婦女、田園料理、起業

內容摘要：

臺灣的農業環境與鄰近的日本十分相似，皆屬於島國。日本為活化農村，農村婦女起業十分普遍，從田園料理到農產加工品都是起業的項目。此外，「日本料理」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，因此啟發赴日本考察並探討當地農村婦女田園料理起業活動概況，冀吸取成功經驗，以調整臺灣農村婦女起業方向，同時提升臺灣農村婦女經營田園料理之能力。

日本與臺灣農村婦女在田園料理與起業活動部分，有以下幾項共同點：(1)以農村婦女作為經營主體，(2)小規模群體經營，(3)運用當地當季新鮮食材做料理，(4)可就近方便照顧家庭，(5)結合農業休閒旅遊。在兩國的田園料理差異部份：日本料理無論是會席料理、簡餐及餐盒皆具精緻化，講究盛盤容器，重配色及刀工，注意賣相及擺盤等，日本料理將料理藝術化，所以品嚐日本料理不單只是用舌頭感受美食，同時在視覺上也是一種另類的享受。而早期臺灣的田園料理，講求以當季食材烹煮出農村傳統菜餚，在口感較為重視，不太講求用餐環境與料理擺盤方式；惟近來透過相關機構輔導（如農會家政指導員、各地區農業改良場家政指導人員），開設課程研發多元化的創意料理，同時強化農村婦女美感的學習與應用。在行銷方面，目前臺灣農村婦女起業與田園料理，

皆由統一品牌－「田媽媽」田園料理來行銷，日本的田園料理則無統一品牌行銷。

本次參訪行程的個案皆屬成功案例，農村婦女田園料理與起業活動的模式，是以供餐方式為分類做探討；在經營的規模、投資額、組織運作等面向，囿於時間限制未能做較深入探討，這也是本研究限制與不足之處，未來相關領域研究人員可再針對上開議題做較深入的探討，當更完善且具應用價值。

摘要

臺灣的農業環境與鄰近的日本十分相似，皆屬於島國。日本為活化農村，農村婦女起業十分普遍，從田園料理到農產加工品都是起業的項目。此外，「日本料理」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，因此啓發赴日本考察並探討當地農村婦女田園料理起業活動概況，冀吸取成功經驗，以調整臺灣農村婦女起業方向，同時提升臺灣農村婦女經營田園料理之能力。

日本與臺灣農村婦女在田園料理與起業活動部分，有以下幾項共同點：(1)以農村婦女作為經營主體，(2)小規模群體經營，(3)運用當地當季新鮮食材做料理，(4)可就近方便照顧家庭，(5)結合農業休閒旅遊。在兩國的田園料理差異部份：日本料理無論是會席料理、簡餐及餐盒皆具精緻化，講究盛盤容器，重配色及刀工，注意賣相及擺盤等，日本料理將料理藝術化，所以品嚐日本料理不單只是用舌頭感受美食，同時在視覺上也是一種另類的享受。而早期臺灣的田園料理，講求以當季食材烹煮出農村傳統菜餚，在口感較為重視，不太講求用餐環境與料理擺盤方式；惟近來透過相關機構輔導（如農會家政指導員、各地區農業改良場家政指導人員），開設課程研發多元化的創意料理，同時強化農村婦女美感的學習與應用。在行銷方面，目前臺灣農村婦女起業與田園料理，皆由統一品牌－「田媽媽」田園料理來行銷，日本的田園料理則無統一品牌行銷。

本次參訪行程的個案皆屬成功案例，農村婦女田園料理與起業活動的模式，是以供餐方式為分類做探討；在經營的規模、投資額、組織運作等面向，囿於時間限制未能做較深入探討，這也是本研究限制與不足之處，未來相關領域研究人員可再針對上開議題做較深入的探討，當更完善且具應用價值。

目次

壹、目的	1
貳、行程	2
參、參訪過程	3
肆、心得與建議	10
伍、附圖	13
陸、附錄	20

壹、目的

臺灣的農業環境與鄰近的日本十分相似，皆屬於島國，對於農村人口的外移，農村勞動力已大量流失，農村老化與婦女化是兩國現今面臨到的問題，人口老化將會限制農業發展。依據行政院農業委員會 2008 年農業統計年報顯示，臺灣農業就業人口中，婦女之農業就業人口約佔 30%，日本則佔 53%；而臺東縣農村婦女化甚至高達 40%。所謂「農業就業人口」，係依據行政院主計處人力資源調查統計中所規範：「以 15 歲以上從事農林漁牧業工作並獲取報酬者，或每週從事 15 小時以上農業工作之無酬家屬」為調查統計對象。政府為改造農業體質，除推動農村再生改善農村環境外，應積極設法提高農業收益以活化農村。

鑑此，行政院農業委員會從 91 年度開始執行農村婦女副業經營計畫，積極培育農村婦女副業經營能力。迄今，已累計輔導田媽媽料理班 150 班，創造農家婦女在地就業機會 1,472 位，營業額高達 3.3 億元。「田媽媽」泛指一群每天在臺灣各地辛勤努力工作又有著精湛手藝的家政班媽媽們所組成的。透過運用農村婦女個人專長及團隊經營力量，開創其副業並增加收入。「田媽媽」品牌以田園料理及地方特色農產品加工為主，以健康料理概念，開發各地具地方特色的田園料理，並藉由地方農民團體協助結合當地休閒旅遊，發展為在地旅遊之美食料理，以帶動在地消費，創造更多的農村就業機會。

日本早於 20 年前就推動農村婦女的起業活動，從 1997 年 4,040 件到 2006 年 9,444 件，這 9 年間成長超過 2 倍，依據農林水產省在 2006 年統計，日本農村婦女因起業活動而創造農村高達 127 億日圓以上的收入，起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是有相當正面的意義。

此外，日本料理雖受中華文化飲食影響頗深，但發展迄今，「日本料理」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，並已自成一個流派¹。因此啟發赴日本考察並探討當地農村婦女田園料理起業活動概況，冀吸取成功經驗，以調整臺灣農村婦女起業方向，同時提升臺灣農村婦女經營田園料理之能力。

¹ 永連生，日本料理，幸福文化出版社，2009。

貳、參訪行程

日期	起迄地點	工作行程
2009/03/27 (星期六)	台北－日本千葉縣 南房總市	一、搭乘 08:50 長榮航空 BR2198 班機，12:55 抵達成田機場 二、搭乘專車，前往千葉縣 17:00 抵達 民宿【矢原莊】 ，田園料理
2009/03/28 (星期日)	千葉縣南房總市、館 山市－東京都新宿	一、NPO 法人千葉自然學校 二、伊勢海老-養殖場參觀 三、須藤牧場(農村婦女起業) 四、道の駅 三芳村【 雛の里 】，田園風味餐 五、大房岬少年自然之家訪問
2009/03/29 (星期一)	東京都－長野縣飯 山市	一、丸八 たきや田園風味餐 二、飯山市市役所訪問 三、 民宿【ベルグ かどや】 へ，田園料理
2009/03/30 (星期二)	長野縣飯山市－長 野縣飯田市	一、森の家訪問 二、千曲川農産物直売所 三、ホテル ほていや田園風味餐 四、南信州観光公社研修
2009/03/31 (星期三)	長野縣飯田市、豊丘 村－東京都新宿	一、A コープカタギ Acoop 店(農村婦女起業) 二、 豊丘村【だいち】 ，田園料理
2009/04/01 (星期四)	東京都新宿、千葉縣 －東京都新宿	一、都市農山漁村交流活性化機構訪問與座談 二、千葉縣近郊考察，木更津市風味餐
2009/04/02 (星期五)	東京都新宿、千葉縣 －台北	一、千葉縣近郊考察(農村婦女起業) 二、搭乘 20:10 長榮航空 BR2195 班機， 22:55 抵達台北。

參、參訪過程

本次在日本農村婦女起業活動的考察行程與過程說明如下：

一、民宿「矢原莊」田園料理

- (一)農村婦女起業的緣由：民宿客人有用餐的需求。位於千葉縣南房總市民宿「矢原莊」，是老一輩延續下來的事業，年輕老闆在 15 歲時就已接觸這行業，本個案屬家族創業，房間數 22 間，住房率假日 80%、平日 20%，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，現在營運情況良好，客人多時需 7 位打工的農村婦女協助內務工作，如煮飯、洗菜、整理房務、端菜等，打工的媽媽多是親戚。
- (二)田園料理特色：以海鮮會席料理見長。千葉縣是漁業及花卉業發達的縣，晚餐的菜單以當地農漁特產品為主，田園料理的餐點是為配合本次住宿的客人所推出的會席料理，一般若是接待來體驗的學童，都是要小朋友一起製作晚餐，一起製作的過程中也教育小朋友食材來源及愛護地球、不可以浪費資源等觀念。晚餐的金盞花天婦羅是臺灣較少見，金盞花是有機生產，沾上日式醬油口感清爽。螺肉是當地養殖場所生產的。民宿早餐準備的料理是傳統日本家庭的菜餚，有醃製小菜、味增湯、鹹魚、玉子燒、沙拉、蓮藕涼拌、抹茶等。一般日式料理常見的玉子燒就是日式煎蛋，因為煎起來蛋皮有層次感，所以又稱「厚蛋燒」，口味偏甜，是日本家庭常見的料理，也常做為卷壽司的材料之一，所以又稱為壽司蛋。

二、須藤牧場

- (一)農村婦女起業的緣由：想多一份額外收入。位於千葉縣館山市的須藤牧場，是縣內最大的牧場佔地約 20 幾公頃。該牧場女主人須藤太太是位退休老師，主要工作是協助須藤先生管理農場，這幾年因為政府鼓勵學童戶外體驗教學，所以就取得須藤先生同意下，將 50 年牛舍改裝成體驗教室，作為酪農教育農場。因為有經營牧場 23 年的豐富經驗，所以學童體驗活動愈辦愈有心得，開始受理辦理初期 10-20 場次/年，後期 80-90 場次/年，體驗時間上午 10 點~下午 4 點，採預約制(無現場報名)，1050 元/場次(含便當費)。相較於伊勢海老-養殖場近年平均有 2000 個中小學生來養殖場體驗，因體驗材料成本不

- (二) 生動的實習教做，吸引學習興趣：體驗活動融入生態的概念，為吸引學童注意力，需設計一些有趣的活動，如透過帶動唱教學生製作奶油。小學五年級的同學回校後要繳交心得報告，老師可以藉此了解學生的性向。
- (三) 多次研商開會取得一致教學內容：為避免酪農場主教學內容不一致，多次召集場主共同研商檢討取得共識後才有目前完整教材。日本以 5 年內要 550 所學校完成學童農村體驗活動為目標，迄今已執行 2 年 200 多所學校。
- (四) 經營成功關鍵因素：距離東京近。須藤牧場的優勢為距東京最近，來回交通 3 小時，能體驗酪農文化的地方僅此一家。須藤太太自習酪農技術(或從先生)，本身沒有參加任何農會舉辦的課程。單就體驗部分 1 年可增加 250 萬元的收入，若是出外打工 1 年最多僅有 15 萬元薪水，所以她樂於經營這部份，而農家體驗的收入正可補貼飼料費漲價後的成本。本案例透過網路報名的情況也很多，如韓國、美國、印度等外國人士會透過網路報名參加體驗。

三、道之驛 三芳村【雛の里】田園風味餐

- (一) 婦女起業的緣由：在日本女性和老年人的駕駛者正逐漸增加情況下，為提高交通運輸的流暢與便利性，因此在一般道路上設置能安心使用的休憩設施是有其必要性，因此自 1993 年全面推廣「道之驛」，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多元化的服務環境。具多元化服務機能的道之驛，一般而言「道之驛」設施以代表地區的鄉鎮公所或公部門團體與道路管理者共同設置，並委託第三部門（如由日本農協、公益法人或工商團體等）營運者居多。截至 2008 年共有 868 處日本道之驛登記設立。「道之驛」一般由道路管理者設置停車場、廁所、公用電話及網路等休息設施，由鄉鎮公所或公部門團體設置餐廳、產物館、觀光休閒、農業體驗、農產品直銷中心等複合化設施。
- (二) 由農協主導設置：道之驛【雛の里】農村餐廳，位於千葉縣的三芳村縣道上，營運良好的【雛の里】農村餐廳。
- (三) 提供農村婦女就業機會：由附近的家政班員所組成的服務團隊，該餐廳建物是由政府出資，由農協(相當於臺灣的農會)負責營運，餐廳的設立除了貫徹

- (四)田園料理特色：【雛の里】提供的田園料理是太捲壽司簡餐，由當地的家政班班長解說菜色。無農藥的蒸籠蔬菜及最具特色之太捲壽司，所有食材皆為當地所生產，千葉縣的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冠婚喪祭時才送上餐桌，現在已成為縣內中、小學烹飪課必修課程之一。農村餐廳用餐者有附近居民、遊客。
- (五)附設伴手禮專櫃：旁邊設置的專櫃尚有伴手禮區(千葉縣花生、餅乾、牛奶糖)、日本和服區、農村婦女的手工藝品販售區、當地農民所生產的農產品直銷中心(蔬果、蛋、白米)等。

四、大房岬少年自然之家訪問

- (一) 為活化農業盡心力的 NPO 法人自然之家：位於千葉縣南房總市半山腰的一處青少年自然之家（又稱自然學校或自然公園），設施完善屬非營利組織法人的自然之家，可讓青少年體驗的內容豐富無論是登山活動或是海上體驗，如觀鳥和觀察昆蟲及生態體驗教學環境外，希望為活化農業盡一份心力。該機關服務對象以學校為主，職員為園區解說員。該機構類似臺灣救國團的性質，目前年平均約 14000 名學生來體驗。
- (二) 婦女起業緣由：創造女性高齡者的就業機會，找到新的人生價值與生活目標。自然之家於接到體驗團體案後，立即找尋合適的農家，並大多由合作農家中高齡者參與活動，他們透過與學童的互動與教作，生活得更有尊嚴，每次互動學習後，他們會更期待下一批的學童來訪，微薄的收入並不能改變什麼，但生命的意義大過於實質的收益，這正是要思考未來因應老年化社會如何讓農村銀髮族活得更有尊嚴的課題。

五、丸八 たきや田園風味餐

- (一)農村婦女起業緣由：蕎麥是長野縣重要的農作物，當地也視蕎麥麵為重要主

(二)田園料理特色：供餐的方式簡餐，內容有手打蕎麥麵，白飯、天婦羅、醃小菜、滷紅蘿蔔、洋菜凍、炸豆腐、草莓、綠茶，用餐時桌上的七味唐辛子(又稱七味辣椒粉)是最常見的調味料，成份主要以辣椒、陳皮、罌粟子、麻仁、黑芝麻、青海苔、山椒及其他辛香料混合調製而成，比一般中式辣椒粉還香，比較不辣，在日本料理中常用於肉類串燒貨或燒肉、丼類食物上，可增加肉類食物的香氣。

六、飯山市市役所參訪

(一)農村婦女起業緣由：發揚傳統文化。長野縣古名「信濃」，簡稱「信州」，面積居日本全國第四位，人口約 216 萬，縣內有許多標高三千公尺以上的連綿高山，可住地面積只占全縣四之一，是日本著名的內陸高原避暑勝地，別稱「日本屋脊」。蕎麥是長野縣很重要的作物，所以當地的農村婦女將蕎麥麵(soba)食用的文化及歷史融入於製作手打蕎麥麵活動中，食用的文化及歷史的內容亦是透過社區居民共同討論出最後定案版本，這也證明社區居民對於傳統食文化的重視，而信州蕎麥麵業也成為農村婦女起業緣由的主題。

(二)田園料理特色：研習開發創意料理。市役所在學童體驗活動中主要的工作在於訂定執行策略，而執行工作就交給非官方組織如森之家(詳見第八點)，大家以分工合作方式來推動業務，以森之家來說它主要是辦理教育訓練及推廣，例如：森林的功能，如何保護森林資源，另外非官方組織如民宿協會則負責將鄉土料理，透過開研討會讓民宿業者之間進行經驗分享或是經驗發表，若是有好吃的鄉土料理就製作分享給業者、媽媽們互相觀摩學習品嚐，例如冬天的綠竹筍加蛋、梅雪豬等，因此好吃的創意料理是透過研習而來。

七、民宿【ベルグ かどや】田園料理

(一)農村婦女起業緣由：因為喜愛做料理所以研發自己的創意菜。【ベルグ かどや】是位於長野縣飯山地區是海拔高於 1000 公尺的民宿，一年當中有半年是雪季，因賞雪的遊客多，所以民宿僅有在冬天才營業，其他時間高橋太太是

- (二)田園特色料理特色：菇類料理。因為遊客住宿用餐的需求加上本身喜愛研發新菜色，高橋太太的所研發菇料理 sasayaki，即竹葉上放置蠔菇，搭配鱈魚最後沾上獨門味增醬，是民宿中招牌菜。其他如芝麻球、涮涮豬肉鍋(火鍋料含金針菇、鴻喜菇、青菜)，讓遊客能品嚐當地新鮮的菇料理。
- (三)經營成功關鍵因素：親切的服務。例如高橋太太所經營的民宿在飯山地區有100間以上，她認為經營成功關鍵因素有二，其一為政府的支持，其二為自己本身親切的服務讓客人願意回流繼續光顧。

八、森之家參訪

- (一) 善於整合地方資源：位於長野縣飯山市的森之家善於整合地方資源，自然資源如森林資源，河川資源，人力資源如教導當地的農村婦女運用當地人文、農產品等，創造地方特色與價值，現在的農家樂於接受並自己會想一些創新的點子，此外不斷辦理訓練教育農民為保持於領先地位須不斷有新的想法才不會被取代。
- (二) 設計活動，增加農村婦女就業機會：與臺灣的救國團很類似的森之家善於設計受學生喜愛的體驗活動，如體驗水上活動或是登山活動，整合當地的資源，鼓勵教育農村婦女運用將料理文化以「產業文化財」的觀念重新包裝，賺取「產業遺產」讓日本料理產生附加價值，轉變成具吸引力的地方產業特色。
- (三) 田園料理特色：運用戰國時代富倉人送給上杉謙信野戰的糧食「笹壽司」，當作是當地的特色料理，就是用竹葉裹成壽司，壽司飯上的材料大多是蕨筍等時節山菜，有時會放金黃色的蛋餅絲。

九、「ホテル ほていや」田園風味餐

- (一)重視餐的品質也注重用餐氣氛：位於長野縣飯山地區的「ホテル ほていや」，經營優勢為有美麗的農村風景，6間用膳室，以農村婦女(即經營者)以自己書寫的書法佈置別具風味。
- (二)田園料理特色：供餐方式有簡餐與套餐，簡餐餐點特色為新鮮的蝦所製作而

十、南信州觀光公社研修

- (一) 是品嚐農村田園料理及體驗農家生活的聯繫窗口：公社本身為體驗活動的聯繫窗口，由公社按客人需求安排活動如手打蕎麥麵田園料理的製作、味增製作、農產採收或栽培體驗等，目前下游合作廠商有 700 位解說員及 400 間民宿密切配合，公社表示體驗活動的設計強調的是要真實體驗農家生活，所以平常農家做的活體驗者也要一併參與，此外要求體驗者一起參與田園料理的製作，農村婦女不能只存有賺取遊客錢為目的，她們經過解說員訓練後更能從容不迫的解說農村的飲食或傳統文化。
- (二) 田園料理特色：讓體驗者一起參與田園料理的製作；如手打蕎麥麵田園料理的製作、味增製作等，讓體驗者能更深入的了解農村的文化與生活。

十一、A コープカタギ Acoop 店觀摩農協超市

- (一) 設置增加農村婦女收入的女性部產品直賣專區：該超市是由農協(相當於台灣的農會)直營的購物商場，是典型由農協直營的農產品直銷中心，農特產品是當地農民所生產，每項產品都附有產銷履歷證明的條碼，有蔬果區、冷凍食品區、禮品區等，民生用品分類清楚方便民眾選購，在各專賣區中有一處「女性部產品直賣專區」，該區為農村婦女所生產的產品，賣的東西有蔬果、加工品(如果汁、果醬)、米、農村婦女手工製作的工藝品等。

十二、豐丘村【だいち】田園料理

- (一) 田園料理特色：位於長野縣的豐丘村以種植菇聞名，其他還包括蘋果、葡萄、花卉及畜產業等。由豐丘村等 13 個鄉鎮組成之南信州農協，農特產共同運銷的項目有蘋果、柿子、水蜜桃、蔬菜、菇類、畜產合計 158 億/年，其中以菇類及畜產佔 1/3。豐丘村家政班班員運用當地食材如香菇、水蜜桃等製作的田園料理以餐盒呈現，盒外印製精美的紙張包覆，飯後水果及甜點則採用當地的蘋果及自家製作的柿餅，整體口感美味健康且不油膩。
- (二) 附設在地生產農特產品專櫃：除了餐盒，區內還有兼賣加工品罐頭、果汁、手工藝品區(鞋、農家常用去油力清洗用的毛線布、葫蘆飾品)、南信州豐丘村特產草莓及紫米，可額外增加農村婦女收入。

十三、 都市農山漁村交流活性化機構參訪

(一) 農村婦女起業的幕後推手：該機構以介紹都市學童體驗農村生活概況為例，強調農村婦女在其中扮演核心及幕後推手的角色，她們接待學童食衣住行，對於田園料理吃的部分更是用心設計，並得到家長熱烈的迴響，也因為如此有更多的婦女願意投入到這個市場進而起業，此外農村婦女起業案件增加的關鍵因素還包含(1)法令鬆綁，(2)資訊發達無論是媒體、網頁等，農民市場、直銷中心、農村餐廳、民宿等等透過人與人之間互相觀摩見習後，資訊互相交流，「吃好到相報」，(3)透過生產者與消費者交流，(4)政府的支持，(5)都市農山漁村交流活性化機構承辦大力宣傳。

肆、心得與建議

心得

- 1.日本與臺灣農村婦女在田園料理起業活動，有以下幾項共同點：(1)以農村婦女作為經營主體，(2)小規模群體經營，(3)運用當地當季新鮮食材做料理，(4)可就近方便照顧家庭，(5)結合農業休閒旅遊。在許多研究中顯示，對於農村女性起業案例有增加的現象，賦予極高的評價，因為這不單只是女性自身地位的提升，形成在地消費產業供銷鏈，創造農村婦女就業機會，提高農家收入，促進農村經濟活絡。
- 2.日本農村婦女田園料理的起業，依供餐的形式大可分三大類，分別為：(1)會席料理，(2)簡餐，(3)餐盒。本次日本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，分別有以山與海為元素，所烹煮出的田園料理，各有不同的特色。例如，長野縣農特產品是菇類，所以田園料理以菇料理見長；千葉縣臨海所以養殖業也相對較發達，料理多以海產為主，這種差異性可由每處所品嘗的田園料理中觀察得到。在日本農村婦女田園料理起業種類部分，民宿的供餐多以會席料理方式呈現，農村餐廳供餐方式為簡餐或餐盒，經訪談了解，乃民宿客人停留的時間較長，為使客人能好好享用美食，以較正式的會席料理供餐，若未久留打算農村餐廳，則以簡餐及餐盒為主要供餐方式。
- 3.兩國田園料理相同處，皆是運用當季食材入菜，資金來源方面以「道之驛」與「田媽媽」皆受政府補助，而一般農村餐廳及民宿業以獨資居多。兩國田園料理差異處是日本料理無論是會席料理、簡餐及餐盒皆具精緻化，講究盛盤容器，重配色及刀工，注意賣相及擺盤等，日本料理將料理藝術化，所以品嘗日本料理不單只是用舌頭感受美食，同時在視覺上也是一種另類的享受。臺灣農村婦女田園料理起業有統一品牌行銷即「田媽媽」田園料理，日本的田園料理雖無統一品牌但具地方特色。以下將兩國的田園料理作一比較。

表 1. 兩國的田園料理比較表

國別 項目	日本	臺灣
上菜順序	所有料理一次到位	分次上菜
調味	口味清淡純正，調味簡單	重口味(蔥、薑、蒜爆香)
品嘗重點	運用五感來品嘗料理 (五感包含眼、鼻、耳、觸、舌)	較注重味蕾的感受
菜色的份量	每人食用份量固定	依個人喜好自行取用

- 4.將生活融入教學中：農村婦女透過接待都市學童來體驗農村生活，期間需教導他們做農事工作，住在農家，並且由農村婦女從旁指導學童製作古早味的田園料理，每項農家生活體驗細節不馬虎，這種讓都市學童體驗農村的活動在日本進 2 年展開，家長反應熱烈，日方預定在 5 年內目標是 550 學校可以完成這項體驗活動，亦將為當地農村婦女開創另一項收入管道。
- 5.創造農村婦女就業機會：透過「道之驛」與農村餐廳的結合，除了服務當地居民及遊客外也創造農村婦女就業的機會，而許多女性在開始工作之後，也逐漸學習獨立與自主的能力，不必過於依賴先生，並逐漸提高在家中的重要性。此外道之驛內設置專櫃，販售當地農產品可增加農家收入，活化農村經濟。
- 6.影響起業因素：家人反對。日本農村婦女起業時，所遭遇最大的困難是家人的反對；以三芳村【雛の里】的案例來說，剛開始農村婦女參與「道之驛」的餐飲工作，家人是不能理解的(特別丈夫和婆婆)，此外要說服丈夫籌措資金，必須反覆「格鬥」才能成功。女性從事家庭外勞動的時候，工作和家庭的問題無法分開。但女性將所賺得薪資花在小孩、先生身上，並且把許多生產資訊與消費趨勢帶回家分享後，許多先生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正面意義。
- 7.日本農村婦女起業成功的關鍵因素整理成以下 3 點來說明：
 - (1)將料理文化以「產業文化財」²的觀念重新包裝，賺取「產業遺產」²，讓日本料理產生附加價值，轉變成具吸引力的地方產業特色，例如太捲壽司、笹壽司。

² 須田寬，產業觀光，日本東京，交通新聞社，2001。

(2)親切的服務態度：例如須藤太太以教唱與製作奶油或點心引發學童學習樂趣。每季的學習內容會做調整並印製摺頁，讓有意學習者參考，此外將生活、生命、生態融入整套體驗活動中，讓學童從小就有愛惜生命，尊重生命的價值觀。而高橋太太總是笑容滿面讓人覺得親切，親切的服務態度也為她的田園料理加分。

(3)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 2 年推動的都市學童農業體驗教學計畫，這對於農村婦女起業活動有大幅度的助益。

建議

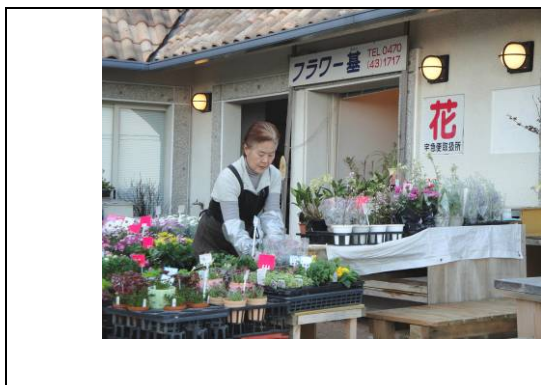
- 1.增設道之驛據點：臺 9 線及臺 11 線省道旁的加油站也可以參考日本道之驛的作法，將田媽媽的田園料理引進休息站，讓更多的遊客在加油時，也可以暫駐休息品嚐到農村媽媽所製作的料理。
- 2.開發臺東文化季田園料理：如結合原住民文化的海味的白帶魚季、旗魚季、山味的豐年祭等，以健康訴求的溫泉季，吸引不同族群的客人來品嚐田園料理，讓田媽媽的田園料理結合農村生態旅遊皆可以讓具主題的飲食體驗更具深度。
- 3.田園料理精緻化：未來地方料理研習可以將早期的田園料理作為研習主題，將古早味以精緻化的手法重新包裝推出，菜量的部分也應思考份量及吃巧的概念。
- 4.強化農村婦女的解說技巧的訓練：本次考察的農家中，大部分的農家婦女個性保守，宜提升其表達解說能力，對於客人品嚐田園料理時，能夠做周詳的介紹，將可增進田園料理的附加價值亦具教育意義。
- 5.教育推廣：從國民教育中適時融入鄉土教材，讓小朋友懂得自己故鄉的故事，將更能認同自己的家鄉。讓農村婦女教授小朋友當地的鄉土料理以關山鎮客家的九層糕、菜圃雞，太麻里鄉 A Bai 等皆具有相當濃厚的文化特色。
- 6.增設伴手禮與農加工品專櫃，增加額外收益：農村婦女的產品直接設置於超市的農村婦女部專櫃販賣的方式，值得臺灣鄉鎮(地區)農會參考。
- 7.創造銀髮族生活目標與成就感：根據研究指出³，讓高齡者有更多參與社區活動的機會，其生活適應愈好。為此建立農村銀髮族人才資料庫(包含田園料理、傳統手工藝等等)，在其體力與健康狀況良好情況下輔導其工作，就業有助於其在

³ 高淑貴，2003，重視代間傳承善用高齡人力資源，漁業推廣 202:54-60。

經濟上與生活上之獨立自主，並維持人際關係，排除寂寞孤獨並維護身心健康，所建立資料庫除提供完整之人力資料檔案外，尚可作為輔導就業之參考依據。

- 8.未來研究方向：本次考察的個案屬成功案例，田園料理起業的模式以供餐方式作分類，對於經營的規模、投資額、組織運作等受時間限制未能能做較深入訪查，這也是本研究限制，未來有興趣的研究人員可再針對上開議題做較深入的探討，當更具應用價值。

伍、附圖



千倉的道之驛是以販賣花卉盆栽為主。她的園圃就在公路旁，栽種的金盞花是有機栽培。



金盞花天婦羅是臺灣少見的天婦羅料理。



千葉縣因為臨海所以田園料理以海鮮為主。



民宿提供的早餐是典型的日本家庭早餐料理，口味清淡不油膩。



由漁協直營的加工品專賣店，產品多元化。



千葉縣因為臨海所以有很多不同的魚製品。



須藤太太貼心服務的態度及具創意的特質，是創業的利器。



運用巧思製作的教具是值得臺灣體驗型農場學習。



三芳村【雛の里】田園風味餐由班長解說。



太捲壽司已列入當地小學的烹飪課必修課程之一。



三芳村【雛の里】田園風味餐屬於簡餐。



【雛の里】料理好吃且價格合理，用餐時間人潮多。



【雛の里】設置農村婦女手工藝品專賣區，農村婦女運用廢棄的蛤蠣殼製作手機吊飾，增加收入。



【雛の里】設置農產品直銷中心，也就是附近農家生產的蔬果在此販賣，富地產地銷的概念。



高齡者透過技藝傳承，將可提高其生活滿意度。



農村的餐廳提供的簡餐，主食除了有白飯還有蕎麥麵。



信州蕎麥麵是當地有名的美食，高湯放當季的柳松菇所以特別鮮甜。



飯山市役所聽取簡報。



盛裝菇料理的器皿十分講究。



民宿提供的田園料理屬於會席料理，比較重視吃飯的禮節。



飯山地區民宿【ベルグ かどや】屬家族經營者(右2、3是高橋夫婦)。



民宿的早餐清淡不油膩，是典型的日本家庭料理。



森之家善於整合地方資源，承接學童農村體驗活動個案後，再轉給農村婦女執行。



千曲川農産物直賣所設置有農產品直銷中心，也就是附近農家生產的蔬果在此販賣，具地產地銷的概念。



有產銷履歷證明的菠菜。



具產銷履歷證明的柳松菇是長野縣料理中常見的要角。



南信州農協超市中設有農村婦女手工藝品專賣區。



農村婦女以拼布製作的精緻小錢包，上面清楚標記生產者及產地。



伴手禮品區的商品內容物，以實體模型展示可降低民眾對商品的誤解。



「ホテル ほていや」農村餐廳料理提供簡餐。



蕎麥除了可以做麵以外，蕎麥味增就是日本善於將農產做多元化利用的案例之一。



Aコープカタギ Acoop 店觀摩農協超市。



Aコープカタギ Acoop 店觀摩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。



除了農產品外還有各式加工品如果汁及果醬。



配合 4 月櫻花祭的到來，超市也作節日佈置。



超市有販賣可微波即食的白飯(加工品)。



豊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。



農村婦女表示碗盤洗滌使用毛線織成小塊的長方形布，不需洗潔劑就可以洗乾淨。



訪問都市農山漁村交流活性化機構

本次參訪豊丘村行程中，接受地方新聞媒體南信州報報導。

陸、附錄

參加日本考察團團員名單

編號	姓名	服務單位及職稱	專長
1	蔡勝佳	臺灣農業旅遊發展協會理事長	休閒農業，農業推廣
2	王志文	臺灣農業旅遊發展協會秘書長	教育訓練，農業推廣
3	洪崇仁	臺灣農業旅遊發展協會執行秘書	教育訓練，農業推廣
4	吳慧怡	臺灣農業旅遊發展協會專員	教育訓練，農業推廣
5	胡忠一	農委會農田水利處副處長	日本休閒觀光，農業經營
6	陳美芬	臺東大學副教授	休閒農業，農業推廣
7	徐月娥	池上鄉農會總幹事	農業推廣
8	陳秋英	關山鎮農會總幹事	農業推廣
9	吳菁菁	臺東區農業改良場助理研究員	家政推廣，農業推廣
10	楊鵬華	快樂蜂餐飲集團食品群副總裁	觀光餐旅，米食加工
11	楊月娥	甲仙地區農會會務股長	農事推廣
12	范雅鈞	暨南國際大學歷史系兼任講師	日本歷史文化教育
13	江國湖	東勢鎮農會推廣股長	農業推廣，農事推廣
14	趙志豪	東勢鎮農會指導員	農事推廣
15	王麗秋	左鎮鄉農會推廣股長	家政推廣，農業推廣