

型農本色

Vol.50

AUTUMN 2025
秋季號

新畜產大升級



特別企畫

打造城市永續美食

農創上下游

游出好感新商機

食路小旅行

品嘗橋仔頭的甜蜜時光

蛋白質飲食風潮 高雄畜牧業迎來新契機

「飲控」與「減醣」成為近來健康生活的熱門話題，顯示人們的飲食習慣正逐漸轉變，優質的動物性蛋白質愈加受到重視，並成為日常餐桌上重要的能量來源。畜牧業的重要性，已是可預期的未來趨勢。

本期專題從此切入，帶領讀者看見高雄畜牧產業的新動向。甫獲「十大神農」肯定的元榆牧場，以創新思維進入市場，開拓出專屬的舞台；陳金榮畜牧場則透過雙品牌經營，打造出多元產品線；而梅花牧場更讓鮮蛋不再普通，而是升級為機能蛋，並且朝向關照動物福利的方向前進。

願景延伸至餐桌，由專業主廚以優質農畜產品為題，搭配高雄秋日食材，設計出在家即可輕鬆完成、營養均衡又美味的早餐，陪伴大家開啟豐盛的秋日晨光。

回望過往，也展望未來——我們重返曾象徵經濟榮景的橋頭糖廠。在地青年透過實境解謎、食農教育等方式，重新詮釋產業文化，提醒我們：舊有的產業不必停留於歷史，若能善用創意，文化魅力也能再生。

01

封面故事——Cover Story

新畜產大升級

02 不等浪來的品牌造浪人／元榆牧場 陳立言

04 北海道歸來的酪農新世代／陳金榮畜牧場 陳乃璿

06 走出機能蛋的大道／梅花牧場 蘇暉竣



10

特別企畫——Feature

打造城市永續美食／高雄綠色友善餐廳

12

綠餐新食力——Yami Cook

友善日常從晨光開始／Y² CAFÉ 漾漾食光
大廚教你吃當季：秋日餐桌的原味共鳴

18

農創上下游——Factory

茄萣區農會／一荳鮮 游出好感新商機

20

農業風向球——Global Eye

地方與國際的黏著劑 小えび隊

23

新農閱事——Reading

上一堂農漁業的改革課／
彎腰，為島嶼種下希望的人們

24

食路小旅行——Travel

漫遊橋頭糖業故事／品嚐橋仔頭的甜蜜時光

新畜產大升級

突破市場重圍的黑羽土雞、專注動物友善的單一乳源鮮乳、調整飼料配方讓價值升級的機能蛋 高雄畜牧產業正從「飼養」走向「品牌」，從飼育、管理到行銷全面躍升，準備在市場上闖出新局。

企劃、編輯、文字／李佳芳 攝影／王士豪



01

陳立言
元榆牧場

衝浪雞創下話題聲量，陳立言獲十大神農殊榮，著手籌備新一波品牌與產品的革新計畫。



02

陳乃璿
陳金榮畜牧場

借鏡北海道酪農經驗，人工草飼單一乳源鮮乳，與「榮牧香氛園」副牌並進，推動多元乳製品的新局。



03

蘇璋竣
梅花牧場

獨門素食飼料配方飼養，成功打響「大道蛋」品牌口碑，成為團媽社群爭相搶購的機能好蛋。

元榆牧場 陳立言

不等浪來的品牌造浪人

黑羽土雞在半開放式雞舍間自在踱步，毛色油亮、活力充沛。陳立言以「衝浪雞」打響元榆牧場知名度，今年榮獲十大神農，創業十年之際，他正籌備迎接新一波革新。

2015年，陳立言放下工程師的高薪工作，回到高雄接手家中經營逾三十年的養雞事業。翻轉傳統經營模式，他將元榆牧場打造為涵蓋牧場、生產加工、物流與銷售的整合型企業，直營門市從高雄總部擴展至北、中、南約二十家，並將門市定位為「選物店」，不只賣雞，還提供消費者一站購足的生活食材。這套完整的六級化產業鏈，讓陳立言在今年榮獲「全國十大神農」肯定，成為新品牌突破市場重圍的成功案例。

自建市場入口 突破大品牌重圍

談及元榆牧場與眾不同的模式，陳立言坦言那是不得已而為之。身為市場新進者，元榆牧場在大型通路已被既有品牌占據的情況下，只好選擇另闢蹊徑——自建通路。首間美術館店除了冷凍肉品，也販售現切的鹽水雞、甘蔗雞。2017年，元榆牧場以舒肥雞胸打響名號，接續推出滴雞



精、甘蔗雞等明星商品，鎖定高蛋白與健康飲食需求。每月推出一至兩款新產品，從椰子雞湯到雞湯拉麵，讓門市宛如便利商店般以新品帶動回購，使其成為消費者的日常廚房。

導入智慧管理 持續升級品牌

站在品牌創立的第十年，他的目標是精進流程、教育訓練員工、升級管理品質，讓每批雞隻健康率達到九成以上，同時優

Profile

陳立言 臺大應用力學研究所畢業，曾任前百大企業工程師，因熱愛衝浪返鄉接手家業，將「自由、和平」精神導入養雞業，開創元榆牧場新風貌。



2

1 美術館門市設計新穎，販售自家產品外，也有不少選物，讓消費者可以一站購足。2 未來畜舍打算引進巡檢機器人，用智慧科技系統提升管理效率。

我的產業升級眉角



在臺灣，土雞多以短期飼養為主，但陳立言堅持將飼養期延長，用「熟齡化」飼養讓雞肉更有風味與嚼感，並且採用第三方安全驗證，持續依消費者回饋調整口味與產品細節，逐步累積忠實客群，讓品牌不必陷入價格競爭。



得更長遠。

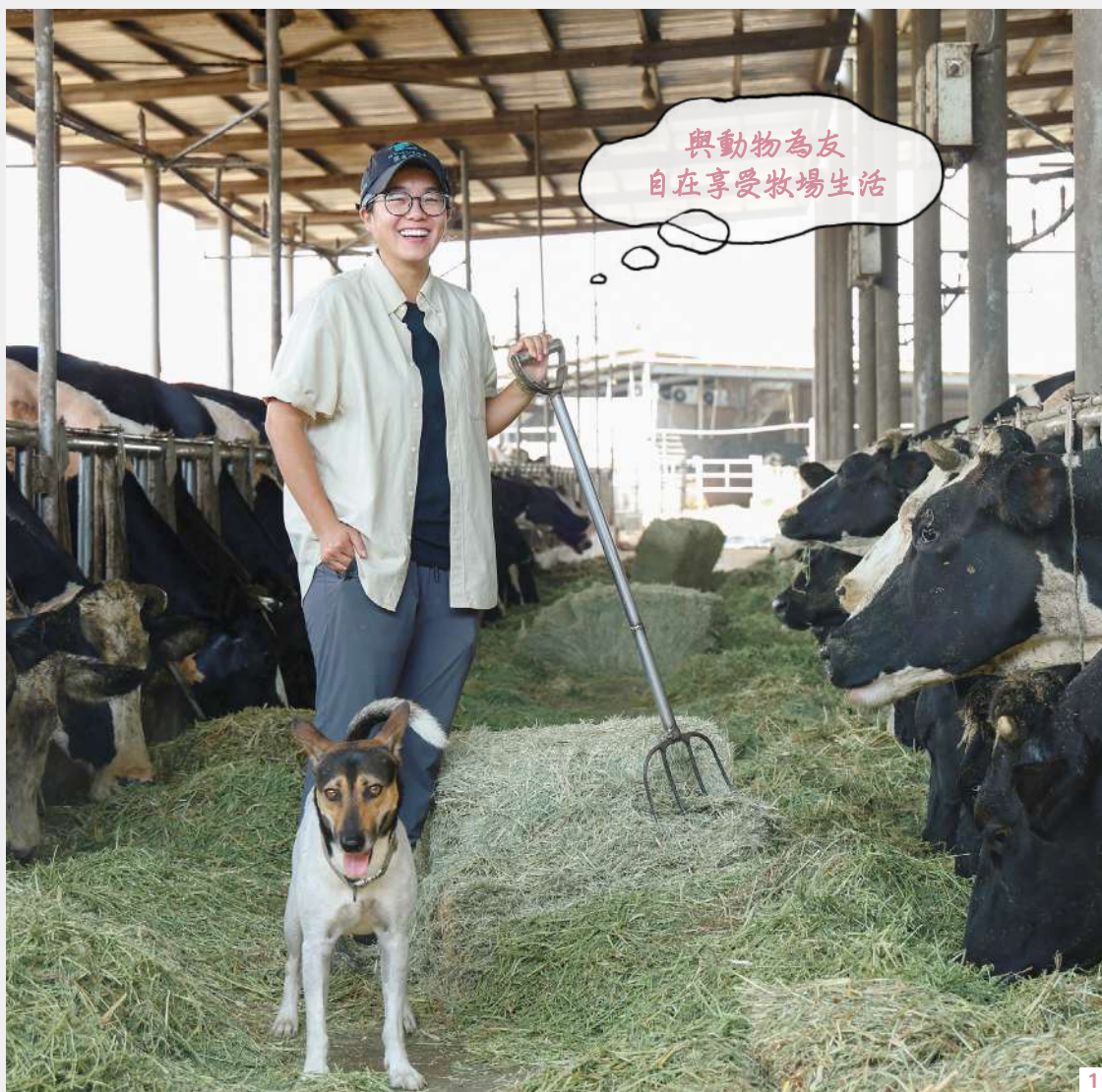
「市場一直都在，只是看市場接不接受你。」而他的答案是用穩定的品質、創新的產品，以及消費者的信任，讓品牌之路走得

得更長遠。效率。未來畜舍打算引進巡檢機器人，用智慧科技系統提升管理效率。化門市形態。如今牧場遍布南部十個場區，包括自有地、租地與契作，每天透過雲端系統回傳現場資料，包含雞隻健康、飼料消耗與設備狀態，隨時監控並安排維修。以數據化管理，不僅提高飼養精準度，也為下一步的智慧養殖打下基礎——現正著手研究「巡檢機器人」的應用，透過視覺辨識回傳雞群狀況、溫濕度數據，減少人為干擾，以提升管理效率。

陳金榮畜牧場 陳乃璿

北海道歸來的酪農新世代

從北海道學習歸來，陳乃璿接承父親的酪農經驗，用人工草飼養出健康長壽乳牛，在「燕巢鮮乳」與「榮牧香氛園」雙品牌經營下，使牧場朝向自產自銷與乳製品多元發展前進。



我的產品加值心法

人工草飼顧牛健康，產出的牛奶獨具風味，且乳脂肪含量適中，在市場上具有區隔性，許多消費者喝了都說：有小時候喝的牛奶香味！



1 喜歡動物的陳乃璿帶著愛犬うみ一起上班。2 牧場工作也包含扮演牛媽媽，用奶瓶餵食出生不久的仔牛。3 為了保留牧草纖維質地，採用人工草飼，讓乳牛可以慢食慢長，更健康長壽。

正值政府推廣酪農產業的年代，陳乃璿的父親與伯父在1981年共同創業，成了陳金榮畜牧場的起點。高中畢業後，陳乃璿原打算就讀東海大學畜產與生物科技學系，但在父親的堅持下先赴日本留學，並考上北海道帶廣畜產大學，在四年學習時間裡，她參加「擠牛奶社團」，到不同家庭牧場實習，從而愛上牧場生活，便決定回到家鄉，加入家族事業的行列。

讓牛細嚼慢嚥 不填鴨地自然長大

陳乃璿笑自己已有「社恐症」，喜歡和動物相處更甚於人，她總是帶著好夥伴「うみ」（海）一起上班，一般人覺得勞碌的牧場工作，對她來說充滿樂趣且自由。陳乃璿表示，由父親所建立的飼養模式，一直以來便朝向友善動物的目標努力，是自己也深感認同的理念。

「最顯見是我們用的飼料，不求方便使用『完全混合日糧』（TMR），而是採用較有益乳牛身

體健康的人工草飼。」她解釋手工混合牧草與玉米粉、豆粉、麩皮等原料，可保留牧草的纖維長度，牛進食須細嚼慢嚥，雖然奶量稍少，卻能讓牛健康且長壽。

強化單一乳源風味 拓展第二產品線

加入牧場逾三年，陳乃璿的父親正推動牧場轉型，以「單一乳源」為特色定位，建立自有品牌「燕巢鮮乳」，並且加入化工專業，萃取牛奶蛋白發展一系列保養品，開拓第二產品線「榮牧香氛圍」。

她也期盼未來可以參照北海道經驗，建立牧場自有工坊，走向六級產業。儘管許多經驗無法於臺灣複製，但她從小地方做起，牧場紀錄轉為手機與行事曆管理，尤其可以精準掌握牛的發情週期，使配種作業更為精準。

陳乃璿一點一滴練功升級，深信年輕人從農不只是傳承，更是成為守護農業的新力量。

Profile

陳乃璿 陳金榮畜牧場第二代。北海道帶廣畜產大學畢業後，加入家族事業至今三年，主要負責牧場管理與飼育。

梅花牧場 蘇暉竣

走出機能蛋的大道

蘇暉竣轉型父母創立的蛋雞牧場，以素食配方飼養健康母雞，進軍機能蛋市場，創下「大道蛋」好口碑。下一步，他計畫升級「福利蛋」，使牧場走向友善永續，美味更高質。



1

從蛋商手裡拿回主動權

三十年前，蘇暉竣的父親從運輸業轉行養雞產業，在路竹開

在雞舍裡巡視的蘇暉竣道破氣味的祕密：「因為我的雞是吃素的。」撈起一把飼料，這是父母親傳授、再經自己改良的配方，添加了椒紅素、綠藻、維他命、礦物質、益生菌、電解質等，豐富的營養成分可以調養母雞體質。「有健康的雞，才會有好品質的蛋。」他說。

來到梅花牧場，空氣意外沒有濃重的雞屎味，降溫噴霧帶來清涼，更多是混著飼料與陽光的味道。



2

始小量生產具有特殊性的有色蛋。父母那代，把蛋交給蛋商處理，不論好壞，價格都由人說了算；直到有一年，蛋量太多，蛋商只願以白蛋價格收購，這使得他決心打造自己的品牌、拓展自己的通路。

十年前蘇暉竣接手家業，一手建立「大道蛋」品牌，六年前他更擴大養殖規模，於屏東新園租地建立新廠，如今三個牧場輪流運作，飼養總數量達十萬隻，產能與品質穩定提升。

往福利蛋與高端市場前進

在籠飼條件下，考量提升牧場環境與生物防疫，他刻意加寬間距，使場域的通風與採光更好，配

Profile

蘇暉竣 梅花牧場第二代。十年前接手家業，擴大並且升級飼養規模與技術，一手建立「大道蛋」品牌，再創嶄新的簡芳劉畜牧場。

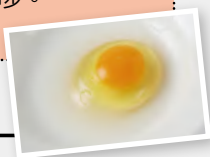


1 用特調飼料配方提升雞隻健康，才能飼育出高品質的蛋。2 傳統籠飼仍靠手工撿蛋，品質把關絲毫不馬虎。3 加大走道寬度，保持通風良好，雞隻不易染病，體質更健康。

我的品牌行銷心法



初期到臺北希望廣場、高雄神農市集銷售，親自與消費者對話、推廣，不久切入團購社群，在團媽的分享下，在網購市場建立起口碑。如今以「1/3 團購、1/3 農會、1/3 傳統市場」的通路配比，讓品牌站穩腳步。



合噴霧系統降溫，使環境更為舒適，並且讓空氣裡的糞臭味減到最低。而兩年汰換期到時，也會整場淨空與清消，使新批次蛋雞可以健康入住。

近年來，農業面臨極端氣候挑戰，颱風、酷熱都讓傳統雞舍捉襟見肘。蘇暉竣開始規劃密閉式水簾控制系統，讓雞舍能全年維持舒適環境，也讓雞更健康。今年，他在茄萣買下新地，計畫興建全新雞舍，量身設計生產流程，為接下來要推出的更高端產品「動物福利蛋」做準備，把父母交給他的牧場再次升級。

雞鮮、乳韻、蛋香的風味進化

從牧場到餐桌，畜牧業不再只是飼養，特色雞肉產品可以打入健身族群、乳品可以延伸成香氛產品、雞蛋也能瞄準養生市場訴求機能，精準加工配合品牌思維，創造出兼具美味、健康與生活品味的全新選擇。

現切甘蔗雞

以鹽水雞為基底，加入蔗糖煙燻增添風味，肉質緊實富嚼勁，紋路細緻漂亮，帶有淡淡甘甜香氣，冷熱食皆能展現層次感。



雞肉水餃

嚴選雞胸與雞腿絞肉搭配玉米粒，包入無添加麵皮，口感清爽且富有甜味，低脂健康無負擔，適合全家人日常餐桌。



滴雞精

嚴選雞隻不分公母，不加水與調味，低溫萃取二十小時，完整保留營養與膠質，口感純淨無雜質，是補元氣與日常養生的極佳選擇。



元榆牧場 (高雄美術館店)

地址／高雄市鼓山區美術東五路 48 號
電話／07-586-7457



官網



IG

陳金榮畜牧場 | 榮牧香氛園

地址／高雄市燕巢區東川路 54 號 1 樓

電話／07-615-2003



陳金榮畜牧場 FB



榮牧香氛園 FB



牛奶香氛系列

薄荷 SPA 沐浴精華，結合牛奶蛋白與植物薄荷，清潔同時帶來清爽感受，驅散整日疲勞並保留水潤。涵蓋多用途的牛奶洗潔精，可以洗淨肌膚與餐具，易洗淨不殘留。



奶顏凍齡玫瑰露

以大馬士革玫瑰精華融合牛奶蛋白，天然溫和，滲透保濕並提亮膚色，獨特花香與市售產品不同，瞬間補水鎖水，展現柔嫩與光澤。



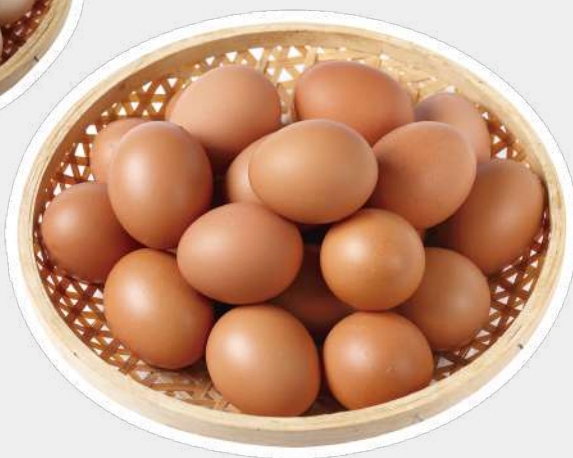
百花精萃牛奶嫩白洗顏乳

源自酪農背景，以牛乳為基礎研發，結合化妝品專業，製成溫和潔淨且保濕亮膚的洗顏乳，兼具保養與滋養功效。



粉殼機能蛋

伊莎粉殼蛋殼色澤柔和細緻，口感清甜溫潤，入口滑順而帶有淡雅香氣，適合追求輕盈口感與細膩風味的族群，是日常健康飲食的溫柔搭檔。



梅花牧場

地址／高雄市路竹區國昌路 71 巷 6 弄 12 號

電話／0909-956-223

褐殼機能蛋

牧場飼養的伊莎 (ISA) 褐殼蛋，蛋殼色澤溫潤飽滿，風味濃郁厚實，帶有自然的香氣與層次感，適合喜歡口感扎實與味道飽滿的消費者，是餐桌上質感與營養兼具的選擇。

—— 打造城市永續美食 ——

高雄綠色友善餐廳

當美食遇上「綠色友善」，你會想到什麼？吃當令食材、減少碳足跡、使用循環餐具？「高雄綠色友善餐廳」攜手餐廳與餐盒業者，擴散綠色餐飲的影響力，也加速餐飲業轉型永續經營，使高雄成為友善綠色生活的城市。

文／羅麗如 照片提供／高雄市政府農業局



高雄綠色友善餐廳每兩年評選，今年加入「綠色友善餐盒」項目徵選。

為鼓勵餐廳使用高雄在地食材，並提升業者飲食安全與環境永續理念，高雄市政府農業局於2011年，參考美、英、義大利慢食文化等國綠色餐廳協會的標準，邀請國內餐飲、食安相關的專家制定評鑑指標，開啟每兩年一次的「高雄綠色友善餐廳」評鑑與輔導計畫，可說是領先全臺的創舉。

專家陪跑 變身綠色友善餐廳

評審之一、高雄餐旅大學劉秀慧教授表示，評鑑指標除了符合永續趨勢及能與國際接軌外，最重要是希望可以協助餐飲業者朝向永續經營。而認證制度設計嚴謹，包含餐廳在完成報名後需先通過一年內未發生過食品中毒案件、未違反環保或建管等相關法令，及完成消防安全設備檢修申報等資格審查，才能進入下一階段；由專家進入餐廳現場，從能源節省、環境保護、綠色安心飲食、綠色行動、衛生安全管

理及永續經營六大面向進行評鑑。評鑑總分三百六十分，達兩百分以上才能成為「綠色友善餐廳」。

「其實計畫的核心不在評鑑，而是輔導。」劉秀慧強調，「我們鼓勵有興趣的餐廳參加，專家的角色就像陪跑教練，陪伴餐廳一起進步，不管結果如何，都能更接近綠色永續的理想。」今年計畫更因應外送餐飲需求的快速成長，推出全新「綠色友善餐盒」項目，讓便當店、餐廳及餐盒業者也能參與其中。

戰隊集合 打造綠色飲食生態系

十五年來，高雄綠色友善餐廳計畫也持續推動符合核心價值的行動，例如「高雄好食材媒合推介會」邀請五十公里內的六家高雄農漁畜產生產者，包括崧盛畜牧場、淨安牧場、創世紀有機蔬菜、利河伯、梓官區漁會，以及美濃區農會，與高雄餐廳業者進行交流。



1 為了讓餐廳業者更加瞭解好食材來源，農業局邀請綠色友善餐廳業者至產地觀摩。2 高雄綠色友善餐廳評鑑的評審委員進行模擬評鑑，了解各項評分標準。3 「綠色友善餐盒」項目也鼓勵餐飲業者選用環保、可循環使用的餐盒。4 高雄好食材媒合推介會積極媒合六家高雄農漁畜產生產者與二十多家餐廳業者。

「今年度加入的十家餐盒業者中，有業者每月用米量為二、八噸，為了支持在地生產，已部份使用高雄美濃「ㄣ」號香米，越來越多餐廳在今年度紛紛響應支持高雄食材。」劉秀慧讚許道。

此外，高雄市農業局也面向大眾推出「廚藝講座及親子料理營」、「在地食材實驗室」等活動，使全齡都能感受在地食材的魅力。高雄集結在地餐廳、農民與消費者，串聯成綠色飲食生態系，不僅支持在地農業，也讓環保、安全、健康的飲食走進民眾的日常生活。



Y² CAFÉ 漾漾食光

友善日常從晨光開始

主廚 康多祿

— Yami Cook — 綠餐新食力 —

以原型食物出發，結合法式烹調與在地友善食材，
呈現低油、健康且精緻的早餐盤。

Y² CAFÉ 漾漾食光讓每位客人在一餐之間感受土地與人的溫度，
為街角早餐店帶來新的風景。

文／李佳芳 攝影／王士豪

自煮出的料理之路

「我並非餐飲本科出身，只

走進漾漾食光，彷彿迎面
撞上早晨的暖光。餐桌上擺的，
不是油炸與加工食品，而是一
道以當季時蔬、在地漁產與新
鮮肉品組成的早午餐。主廚康
多麻相信，「早午餐不只是飽
腹，更是一種生活型態。」她以
細膩的法式烹調與搭配，使用
原型食物 (Whole Food) 來設計
早午餐，讓味覺在自然中找到
平衡。



1

是因為父母忙碌，從小學開始
自己打理三餐，亂煮出了興趣。
畢業後，她走進飯店廚房以及
高級餐廳磨練，學習西餐與法
式鐵板燒的技藝，在前輩們「
尊重食材原味與質地」的教誨
下，奠定了往後「用最適切方
式呈現食物」的料理哲學。

從十年前創業至今，漾漾食
光是康多麻的第三家餐廳，也
是她實踐「綠色餐廳」理念的
重要據點。之所以選擇「早午
餐」為料理主軸，乃是她發覺
坊間早餐店大多使用含添加物
的半成品來料理，油炸的比例
偏高，這使得她不禁思考：為
何不能用原型食材，透過創意
設計，端出同樣精緻、甚至更
健康的早午餐？

重視本味更勝調味

康多麻設定的早午餐可分為
肉食、烘蛋、溫沙拉三大系
列，採用低油烹調的「爐烤產
銷履歷鱸魚排」，為台灣人口味
設計的「日式醬燒漢堡排烘蛋
」，以及響應蔬食的「板煎豆
腐時蔬溫沙拉」都具有高人氣。



2

精選在地
優質食材！



1 主廚精選的食材與調味料，都出自於高雄在地小農生產。2 白色系的用餐空間，簡潔明亮，充滿朝氣。

拆解每道料理，所使用的食材高達五至七成來自高雄及周邊的友善農場。無論是來自「野菜博士」、「利河伯」、「創世紀」等有機農場的瓜果蔬菜，或是來自蚵仔寮的鱸魚、當地蛋商供應的雞蛋、高雄147號米……都在康多麻的廚房用最純粹的方式呈現。她說：「我想讓客人吃到的，是食材的味道，而不是調味。」

讓愛吃成為農業的支持

康多麻希望，漾漾食光不只是餐廳，更是連結產地與餐桌的平台。在說菜的同时，向消費者介紹食材的產地，用眼前美味的成品，示範烹煮與料理方式，「當消費者願意支持，農夫也更願意種植，這正是台灣農業可以進步的原動力。」她希望，每位踏進餐廳的客人，都能在一餐之間，感受到土地與人的溫度，成為在地農業的支持者。

喚醒一日美好的早餐

以當地當季食材為核心，用高雄的好魚、好肉、好菜、好蛋，設計出葷食或蔬食兩相宜的早午餐，讓一天從輕盈卻飽足的餐桌開始。

爐烤產銷履歷鱸魚排

不加任何一滴油的爐烤料理，慢火逼出魚皮油香，鹽、胡椒與義式香料襯托魚肉鮮美。配上季節時蔬與手作煎薯泥球，再來一片烤糖吐司，健康又滿足。



板煎豆腐時蔬溫沙拉

專為蔬食者設計，豆腐裹麵粉香煎，外脆內嫩。搭配薯泥、溏心蛋與高雄小農生菜，一小杯濃湯巧妙融入紅蘿蔔，既暖胃又能化解挑食的味蕾難題。



日式醬燒漢堡排烘蛋

肥瘦相間的漢堡肉煎出油香，再拌入蛋液與蔬菜烘烤，鎖住濃郁口感。以壽喜燒醬汁調味，帶出日式風味，夾上特製全麥麵包，更添飽足與香氣。



Y² CAFÉ 漾漾食光

地址／高雄市三民區重慶街199號1樓
電話／0966-312-555



FB

大廚教你吃當季／ 秋日餐桌的原味共鳴

在地出品的優質蛋白質，與秋季火龍果如何共鳴？康多麻主廚設計只用電鍋與家用廚具便能完成的菜譜，料理小白也能上手。

食譜創意／漾漾食光 y2cafe
整理／李佳芳 攝影／王士豪



慢烤鴨腿肉火龍莓果優格風味沙拉碗

法式鴨肉料理常見莓果醬汁的經典組合，不妨改用高雄秋季時令的火龍果，與優格做成美麗的粉紅醬，中和鴨肉油脂，再佐以高雄小農出品的生菜，讓口感更清爽。



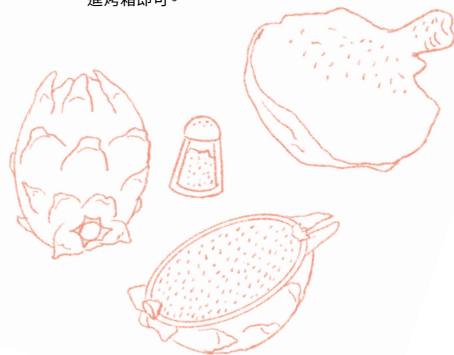
食材【1人份】

鴨腿	1支(註)
綜合生菜	1碗
莓果優格	1杯
火龍果	少許
義式香料	少許
鹽	少許

註：生鴨腿要料理得美味不容易，建議可購買前置處理完成的冷凍鹽漬鴨腿（振聲農業科技出品），可省去不少手續，解凍後直接送進烤箱即可。

作法 Step by Step

- 1 鴨腿灑上鹽、義式香料調味。
- 2 鴨腿放入烤箱以 220°C 烤約 10 分鐘。
- 3 火龍果壓碎與莓果優格攪拌成為醬汁。
- 4 準備一碗沙拉，鋪上鴨腿，淋上醬汁即可享用。





黑松露蘑菇奶油雞腿排

- 元榆牧場人氣品無骨雞腿排用烤或煎都適合，搭配黑松露奶油醬更添風味。學會這款醬汁，還能延伸應用於義大利麵、燉飯或湯品。



食材【1人份】

去骨雞腿排	1 支
蘑菇	3 朵
洋蔥	少許
黑松露醬	少許
鮮奶油	50g
鮮奶	100g

作法 Step by Step

- 1 將雞腿排灑上少許鹽與黑胡椒調味，放進烤箱以 220° C 烤約 12 分鐘。
- 2 平底鍋熱油，洋蔥炒上色，加入蘑菇炒軟。
- 3 續入牛奶、鮮奶油，煮至收汁加入黑松露醬拌勻。
- 4 季節生菜或烤蔬菜擺盤，淋上醬汁，鋪上雞腿排就完成了！





小農鮮奶米布丁

- 高雄 147 號芋香米結合鮮奶與雞蛋，不需吉利丁，冷藏即可凝結成米布丁，簡單又健康，孩子也能參與製作，一起享用彷彿西米露的驚喜滋味。



食材【3 人份】

高雄 147 號米	80g
鮮奶	400g
鮮奶油	100g
香草莢	1 支
鹽	2g
糖	30g

作法 Step by Step

- 1 米洗淨，加入鮮奶、鮮奶油、糖混合。
- 2 香草莢縱切刮籽，香草籽連同香草莢一起加入鍋中。
- 3 放進電鍋，外鍋加 1 杯水，煮到跳起。
- 4 放涼後入冰箱冷藏一天，上桌前裝飾當季水果即可享用。





茄萣區農會

一汀鮮 游出好感新商機

虱目魚丸為健康無添加，去刺、去殼過的魚蝦則方便料理。簡潔大器的真空包裝保鮮到家，漁貨也能成為送禮的一份心意。



全國唯一「漁業型農會」的茄萣區農會，自2018年設置自有加工廠並獨創品牌「一汀鮮」，整合在地農漁民及供銷、推廣部門，這些年來穩健地串聯養殖、加工、行銷到宅配的在地系統，為魚塢到餐桌間打造健康安全的鮮味旅程。

文／黃伶穎 照片提供／茄萣區農會

2. 有風土感的環保包裝

設計「眾魚之地」圖騰，運用在禮盒及能逐步取代保麗龍的保冷袋上，為漁貨塑造高級感。



1. 高規格在地加工



產地直送自有加工廠，通過HACCP及ISO22000安全雙認證，冷鏈頂級規格，全程低溫保鮮。



茄萣區濱海，以養殖漁業為主要經濟活動，當地農會因應風土，發展成全臺獨特的漁業型農會。當地有四分之一的魚塢、占地約三百七十公頃，因幾乎全區與大海相連，習以半海水養殖虱目魚，且同步混養白蝦，魚蝦共生提高養殖戶收益，成為在地一大特色。

「站在農會的立場，當然希望能幫農民創造一個提升漁產價值的品牌。」總幹事楊至穎回顧2018年創立「一楚鮮」的初衷，除透過響亮的品牌推廣地方更有力，農會創建一處高規格加工廠，實際翻轉過往消費者多數認為從傳統市場才容易取得新鮮食材的觀念，不住高雄也吃得到茄萣鮮味。

鹽分地帶孕育漁業 創品牌走提升之路

「一楚鮮」來到第八年，楊至穎認為產品線發展成熟，穩定步入成長階段，關鍵優勢正來自於加工廠。占地不到二百九十平方公尺，生產虱目魚、活凍白

蝦、午仔魚，並且加工烏魚子、無添加虱目魚丸、蒲燒虱目魚肚、花枝排等產品，年產量約三十五噸。小而精緻的加工廠，規劃出分級工作區、包裝區、冷凍庫等水產處理區和加工作業區，加工廠裡的作業流程也經檢驗，取得HACCP、ISO22000高標準的食品安全國際認證。

楊至穎表示，消費族群集中於北部都會區，於是高規格認證能提供安心保障，「我們的出發點是走向一個比較精緻化的示範性工廠。」即慢慢建立各種產品規範，希望能以農會的角色為民間加工廠帶入示範作用。

設計力傳遞風土 品牌力帶動產業升級

「一楚鮮」目前在北部約有二十處農會超市據點進駐專屬冷凍冰箱，「好看的包裝和陳設能讓產品『檔次』更提升！」楊至穎聊起2023年推出的保冷袋，繪有以虱目魚及蝦苗交織成鹽晶大地長出豐饒大樹的意象，此設計也運用在其他禮盒包裝，「以前

較少見透過禮盒式行銷來推廣漁產品。」將視覺化的茄萣風土化身美麗心意，讓消費者能送給重要的人。

楊至穎另透露正與其他農會研發虱目魚組合米食、蔬食的即食、即煮料理，大家可以期待未來再進化的新產品。他也分享：「農會的目的不在於從加工廠提升多少產值，而是希望帶動地方一起把產業升級，用在地漁產做出大眾可以接受的、健康且安全的食品。」「一楚鮮」雖起步較晚，卻隨著時代需求調整腳步，穩健地走在很前面。

茄萣區農會

地址／高雄市茄萣區仁愛路二段102號（農會）
高雄市茄萣區民權路68號（加工廠）
電話／07-698-8299



官網



FB

4. 食魚教育推廣



帶著在地學校師生探訪魚塢及加工廠，從認識養殖漁業與加工流程，更熟悉自己生活的土地。

3. 電商宅配方便買



除了在農會超市採購，還能從一楚鮮官網及合作電商下訂，以低溫冷藏、冷凍配送到家。

親身見學瀨戶內國際藝術祭

地方與國際的黏著劑 小えび隊

自2010年起以藝術介入荒島與鄉村，成功翻轉地方的瀨戶內國際藝術祭，以獨特的「小蝦隊」志工計畫，使藝術祭成為重塑國際與在地社群關係的力量。

文／FunnyLi 照片提供／瀨戶內國際藝術祭執行委員會



以瀨戶內群島為舞台，每三年舉行的瀨戶內國際藝術祭 (Setouchi Triennale)，自2010年深入土地擾動，把荒島轉型成為藝術天堂，成為鄉村地區活化轉型的成功案例。若想取經成功經驗，不限年齡、不限國籍、不需面試、不需天數門檻，甚至是不懂日語，都可以來登記的「小えび隊」志工團隊，是親身參與實務細節，瞭解藝術如何介入農業的最好路徑。

連結國際與在地的獨特設計

談到如何把藝術轉化為土地能量，瀨戶內國際藝術祭執行委員會認為具體的方法有三，一是必須將地方特有的資源（歷史、文化、自然、傳統等）反映在藝術創作之中。二是活用空屋、廢校等既有資源作為展場，創造新的地域魅力。三是在作品製作與

展示過程中，積極邀請在地居民協力，提供大家參與創作的機會。並且在藝術祭會期之外，仍持續公開作品或舉辦活動，讓藝術所帶來的交流與經濟效益能回饋至日常生活——其中，小えび隊扮演重要角色。



點入藝術祭的官網，獨立頁面的「小えび隊」志工團隊介紹，是藝術祭運作的特別設計。小えび隊中文名為「小蝦隊」，頗有小蝦米發揮大力量的意思。小蝦隊的加入方法很簡單，只要在官網訂閱「小蝦通信」電子報，從電子報發送的募集活動選擇興趣的項目，申請並且輸入所需資訊，通過審核便會收到通知單，只要持通知單在活動日準時出席便可以了。

運作循環經濟的島廚房

執行委員會指出，自2010年以來藝術祭確實為地方產業帶來許多實質的幫助，例如引田地區

1 藝術與地景結合，使農地的價值提升。（照片中作品為王文志「小豆島の家」 Photo_Osamu Nakamura） 2 大件裝置可以在地完成，有賴小蝦隊協助藝術家創作。（照片中作品為王文志「擁抱小豆島」 Photo_Shintaro Miyawaki）



的手套產業、男木島聞名的香川漆藝，透過主題藝術屋專案，向來訪者介紹產業歷史與技術，並設置專賣店，提升其知名度並促進品牌化。

而當藝術進入農村，使農村地景不再普通，而有了價值性。舉例來說，曾因水資源豐沛而盛產稻米與蔬菜的豐島，自1960年起隨著人口外移與高齡化，梯田大幅減少，但在藝術祭的農事體驗運作下，使得豐島美術館周邊梯田恢復種作，而所收穫的稻米則提供於「島廚房」等場所，成為在地的循環經濟。

島廚房由小蝦隊與豐島居民共同經營，小蝦隊負責規劃營業排程（如採購、備料、營業）、人員排班、經費控管與庫存確認等基本管理工作，與居民的合作更是不可或缺。「他們必須持續關注誰在島上栽種什麼農作物，才能充分活用島上的當令食材，以便按季節更換菜色、設計菜單。」

用第二家鄉擴大關係島民

小蝦隊的參與者多元，從孩童、學生、社會人士到高齡者，無論年齡、性別、國籍，都能選擇適合自己的活動，從協助作品製作、接待、宣傳、營運以及各島活動，乃至支援地方祭典等，是支撐藝術祭的重要力量。即便藝術祭非會期，也參與「ART SETOUCHI」的作品公開與活動，持續扮演維繫島嶼與人之間聯繫的角色，是瀨戶內地區與世

界連結得以深化的原因。

在短暫的島民生活裡，小蝦隊與地方建立的情誼，比起走馬看花的觀展者更為深刻，多數人因為從事藝術、設計、建築等創意領域，也把藝術祭經驗帶回自己的國家，活用於各自的領域，使得瀨戶內經驗繼續發揮影響力，這是為何藝術祭每三年一辦卻可以熱度不減，因為這裡不再只是遙遠的他鄉，而成為大家的第二家鄉了。



3 使荒島成為藝術天堂，小蝦隊扮演重要的支持角色。**4** 小蝦隊於大島「カフェ・シヨル」(Café Shiyoru) 的活動場景。**5** 藝術祭為荒島注入生氣勃勃的活力，不只有小蝦隊，豐島居民也積極投入活動。



瀨戶內國際藝術祭

彎腰，為島嶼種下希望的人們

上一堂農漁業的改革課

回首2016年以來新農業政策的推動歷程，洞悉長久以來的產業結構性問題，從照顧農漁民基本生活，到面對全球市場及氣候挑戰，政府和農漁民如何攜手，在變遷中有底氣地持續前行？本書為您提出解方。

文／黃伶穎 圖片提供／遠足文化（攝影陳吉仲、簡惠茹）



首任農業部長的陳吉仲在去年底策劃發行本書，由簡惠茹採訪逾六十位身處第一線的農漁會總幹事及農民朋友的生命故事，回頭檢視新政策所帶來的影響。陳吉仲指出，本書八個篇章聚焦在以農為職業的角度，從「三保一金」福利體系，到農業基礎建設的升級、全面布局農漁產冷鏈加工體系，至把農糧產銷結構的體質調整得更好，提升自給率與競爭力。並且，特別強調食農教育上路之後，學校營養

午餐使用國產可溯源食材，及農村長者的綠色照顧、地方活化運動，皆在擴散「全民農業」的思維，整建一同好好過日子的民生基石。

記錄深刻連結土地的故事，簡蕙如回顧訪談過程，「印象深刻是看到許多農業的可能性，農漁民朋友和農漁會在這些政策的協助下，發揮創意走出不一樣的路，許多農會翻轉過去大家對於農會的傳統印象。」親身見證農村活力隨革新而起，簡蕙如說：「屬於農漁村獨特的地方創生模式，我認為或許是下本書發展的方向。」

對於當下已投入或想從農的讀者朋友，陳吉仲建議可將本書視作規劃從農生涯的工具書，包含運用農業保險降低經營風險、加入農民職業災害保險、參加農民退休儲金等，透過這些政策工具，使農業不再看天吃飯，並為經營帶來新想像，使農業成為一門穩定、可靠、有未來的產業。

《彎腰，為島嶼種下希望的人們：孕育新農業生命的在地故事》

總策劃／陳吉仲

採訪撰文／簡惠茹

出版社／遠足文化

洽詢專線／02-2218-1417



購書網站



漫遊橋頭糖業故事

品嘗橋仔頭的甜蜜時光

城郊與城市之間的橋頭，是一處鬧中取靜、深藏底蘊的地方。清代時稱「小店仔」，因橋邊幾間小店而得名；日治時期，臺灣第一座現代化機械製糖工廠——橋仔頭糖廠在此誕生，百年來見證地方興衰。糖業沒落後，糖香漸遠，直到近年有年輕人決定，把這段故事重新說回來。

文／FunnyLi 圖片提供／與糖面室、昱禾樂生態有機農場 攝影／王士豪



1

美味又可愛
不可錯過！



／ 在鐵籠與解謎中重讀歷史 ／

踏進橋仔頭糖廠，首先映入眼簾的是巨大的工業遺構，從甘蔗運送、碾碎到結晶成糖的機具一應俱全，完整再現當年的製糖場景。經過場域活化後，由十鼓文創進駐活化場域為「R23糖倉會展中心」提供多元運用；「台糖破匯教育館」則以故事繪本的童趣筆觸，引領遊客認識森林破匯與永續議題。在這座承載歷史的場域裡，期望將甘蔗文化甜美重生的「與糖面室」加入遊戲元素，巧妙串聯文化與農業，吸引年輕人認識製糖的故事。

走入「與糖面室」，這棟已有八十多年歷史的建築，磚瓦上依然刻著「TSC」字樣，來自戰後自設瓦窯燒製，原本多用於防空洞。主理人賴思樺因緣際會進駐糖廠，把宛如廢墟的老屋重新活化，打造出兼具賣店與體驗的「與糖面室」。她笑說，這個僅有六坪大的空間，前身其實是專門懲罰偷蔗者的禁閉室。

以這樣戲劇感十足的空間為主體，她設計了「糖業大作戰」實境解謎遊戲，可針對不同年齡層設計的客製化遊戲內容，最受國小生



2

1 藏身於糖廠裡的「與糖面室」以實境解謎遊戲，解讀場域故事。2 與糖面室還保留從前禁閉室的鐵籠。

喜愛的「蔗是誰偷的」主題，邀請玩家扮演偵探角色，沿著五分車軌跡、走進製糖工廠尋找線索，四十至六十分鐘的過程中一邊闖關、一邊讀懂場域的故事。

比如，園內那尊相當特殊的「黑銅聖觀音」——這尊神像不論手勢或外觀，都與臺灣常見信仰截然不同。「這是日治時期產物，在地人又叫黑彌陀。」她說，神像是在日本鑄造，遠送來台，全世界僅鑄造四座，如今僅存兩座，其一便在橋頭糖廠。至今，橋頭人仍會前來參拜，糖業文化早已滲入生活，化為別具風景的信仰記憶。

／ 捷運出口的草莓食農夢 ／

為了重現糖業文化，賴思樺與台糖攜手合作，從播種、施肥到採收，依四季節奏規劃不同主題的小旅行；同時展開「糖實驗」——煮糖、窯燒糖、烤糖，不只是單純復刻味道，而是為糖留下能被傳頌的故事。

糖廠內還有「昱禾樂食農創作廚坊」，亦是以有機農法守護土地的食農教育推動者。其主理人潘秀玲所經營的「昱禾樂生態有機農場」，就位於不遠處的捷運橋頭站旁。她說：「在農場，我是一位傳達者。」

食農教育的快樂，在於自己做出來，也能讓別人理解、認同並分享。」針對不同年齡層，她設計多元課程——幼兒園偏向五感體驗，透過田間採集認識作物與生態小昆蟲；知識性活動則適合大齡學員；甚至視障者也能透過觸摸與嗅覺感受農作物的生命力。企業或學校團體更是每年固定到訪，每一次都會依季節設計不同的手作與體驗。

昱禾樂生態有機農場以草莓為主要作物，並依時節推出不

同的「產地到餐桌」行程：從田間導覽、採集食材，到餐廳親手料理。冬季草莓盛產時，遊客能熬煮天然果醬、包製草莓大福；其他時節，則採擷蝶豆花、地瓜葉、檸檬、火龍果等天然食材染色，做出色彩繽紛的手工麵條。每一次來訪，都能嘗到不同滋味，喚醒人們對土地的五感記憶與情感連結。



3 冬季採草莓是昱禾樂的經典行程。4 走出捷運站便可直抵土地，食農教育也能「無障礙」體驗。5 潘秀玲認為守護農業要從教育開始。





6

／ 花市與老街 咀嚼浪漫日常夢 ／

橋頭曾是花海之鄉，休耕政策之前，冬季常見大片向日葵隨風搖曳，黃浪翻滾的景致成為旅人眼中的詩意風景。如今雖已少見如此盛況，但新開的「橋頭休閒花市」以八百坪空間打造一站式園藝購物園區，並提供景觀設計與工程服務。走進溫室，映入眼簾的是白水木、羅漢松、四季桂花、琴葉榕等各式植栽，以及層層堆疊的綠意盆景；戶外場域則擺滿經過巧手雕琢的藝術盆栽，讓人重溫植物與綠蔭帶來的悠閒時光。

逛花市之後，不妨轉入橋頭老街。自清代以來，這裡便是商業聚落，日治時期遺留下來的街屋依然林立。老街巷弄中，藏著超過一甲子歲月的老店與熟悉滋味：廖記米糕、黃家肉燥飯、咖哩鮪魚風味的阿婆羹……一口咀嚼，既是味蕾的滿足，也是對橋頭日常的回味。

在交織的時光裡，橋頭的文化，既有糖業與農田的厚度，也有老街與市井的溫度，串聯起這片土地獨有的生活風景。

INFO

與糖面室

地址／高雄市橋頭區興糖路 3-1 號
電話／0955-593-368



FB

昱禾樂生態有機農場

地址／高雄市橋頭區捷運 R23 橋頭火車站 1 號出口
電話／0928-155-056



FB

橋頭休閒花市

地址／高雄市橋頭區成功南路彩虹橋斜對面慢車道旁
電話／07-611-7543



FB



7

6 嶄新的橋頭休閒花市提供從植物到資材一站購足的消費服務。7 搭上時下年輕人瘋植物的熱潮，溫室的設計也很時髦。



填問卷抽好禮！

型農本色 線上問卷抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》，
歡迎與我們分享喜歡的單元和讀後感想。
請於2025年10月30日前上網填寫問卷，
就有機會獲得型農大聯盟可調式織帶掛環1個，共20名。



Reader's Voice 讀者心聲

交流園地

歡迎各方英雄好漢提出建議，期望與您一同前進。



陳銀麗

看到新世代的用心投入及創意，讓我深深感動；每翻頁一個主題，都讓我驚艷，口水直流！已經成為我今年必訪的美食地圖了。本次期刊的排版很棒，閱讀起來很舒服，圖文也很優喔！

跨界推薦米香創生行動覺得好酷哦，原來生活中日常的香氣可以這樣行銷成包裝還可以行銷到國際。👍讚，謝謝貴刊物報導。



劉又嘉



許裘萍

感謝貴雜誌，刊載各地農物特色，與小農們的創意餐點與產品，就如同旅遊美食地圖般，引令我們玩遍、嘗遍各地道地且創新的美食。我每次都很快期待刊物寄達。

型農本色

AUTUMN 2025 | 秋季號

發行人：姚志旺

發行單位：高雄市政府農業局

地址：高雄市鳳山區光復路二段132號

網址：<http://agri.kcg.gov.tw>

電話：07-799-5678

編輯委員：林家全、賴青宜、王國津

企劃製作：財團法人中國生產力中心

企劃編輯：許騰文、李佳芳

採訪編輯：李佳芳、羅麗如、黃伶穎

美術編輯：嚴芷婕、黃雅惠

攝影：林韋言、王士豪

出版日期：2025年9月

版權所有，非經同意，不得做任何形式之轉載或複製。

歡迎加入「型農大聯盟」臉書粉絲團及Line官方帳號，與我們分享您對於農業（一級產業）×製造業（二級產業）×服務業（三級產業）的想法！

每期《型農本色》可於「型農大聯盟」網站下載電子版本，或查詢免費索取地點。

如何索閱《型農本色》

一年發行4期，以印刷品寄出(每期16元郵資)，請備妥索閱期數之郵票(如：4期為64元郵票)，註明索閱「型農本色刊物」及姓名、郵寄地址、聯絡電話，寄到「830高雄市鳳山區光復路二段132號 高雄市政府農業局 農民組織科 收」



FB 型農大聯盟



型農大聯盟



LINE 型農大聯盟





好農無限+

產季找嚟工?

緊來這裡找幫手



更多資訊請加入

Line@



高雄市政府農業局
Agriculture Bureau of Kaohsiung City Government

廣告