

冬季

Vol.39 繼往開來號

Winter.2022

型農本色

Cover Story

農路自由行

河川地裡墾荒記 于志業

烘焙少女茶山創生 彭筠堤

用樹玫瑰勇闖新路 王宥勝

Travel

六龜竹林休區 天空的聚落

Factory

滿築蜂蜜 & 咖啡

苦甜交融 就愛這一味



發行人的話

一方努力，八方來援

11月底，「2022神農市集」在凹子底公園盛大展售多樣化農特產品，大寮紅豆、燕巢芭樂、旗山香蕉等，也有原住民的紅藜、小米，以及木鱉果、黃金果、肉桂枝等少見作物。西方諺語說：「You are what you eat.」台灣人說：「身土不二，食必有方。」與在地小農面對面接觸的農產饗宴，是民眾讓自己更清楚買了什麼、吃了什麼的絕佳機會。

高雄市38區農業產業，各具特色，隱身其間的型農們，各自拚搏。因疫情改行的于志業在大寮、林園河川地墾荒，短短4年，承作農地激增10幾倍，立下「農業小白」傲人奇蹟。深耕烘焙領域的彭筠堤回到桃源，將家中種植的有機山茶與烘焙結合，「茶香農夫麵包」的茶味奶香交融，香氣自然奔放。王宥勝在杉林區種植上百品種的樹玫瑰，透過一級生產、二級加工、三級服務，營造終年不絕的玫瑰花香。

疫情將盡，未來挑戰尚未可知，型農一方努力，我們必然八方來援！

張清華

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
農路自由行
河川地裡墾荒記 于志業
烘焙少女茶山創生 彭筠堤
用樹玫瑰勇闖新路 王宥勝
- 08 【跨界推薦】People
用藝術譜寫鳳山的美麗與哀愁 林喚玲
- 10 【好食料理】Yami Cook
幸福小點 甜香興味
- 14 【農業上下游】Factory
滿築蜂蜜&咖啡 苦甜交融 就愛這一味
- 16 【農情交響曲】Symphony
4分之一 Percent_Restaurant 台味手路菜 食尚新美學
雨豆田園音樂餐廳 音樂美食協奏曲
- 20 【新農閱事】Reading
室內觀葉植物栽培日誌：IG園藝之王的綠植新手指南
- 22 【農業風向球】Global Eye
豐綠園 以茶為始 創意無遠弗屆
- 26 【高雄小旅行】Travel
六龜竹林休閒農業區 天空的聚落

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 于志業

· 于果企業行 ·



型農 彭筠堤

· 太陽回首的地方 ·



型農 王宥勝

· 小份尾幸福田休閒農場 ·

農路自由行

人生漫漫，旅途中難免有預期之外的彎折，
從許多「投筆從農」、「棄業從農」、「半X半農」鮮活案例不難發現，
無論轉型、改行還是規劃新職涯，「務農」已悄悄躍居優先排序。

原本從事汽車美容業的于志業因疫情改行，
從消費者變身專業務農者，勇敢迎戰全新的試煉。
彭筠堤用山茶、葡萄乾自製天然酵種，烘烤「農夫麵包」，
透過烘焙，演繹更多元的山茶風味。
做餐飲20多年的王宥勝回杉林種花，
成功嫁接玫瑰，並與跨國企業簽署品種代理權，
結合跨領域的生產與行銷實作，創造出屬於自己的差異化專長。

有人此有土，有土此有財，農路開闊、自由、坦蕩，就等你來闖！



農夫麵包
烘焙茶香



適地適種
灘地墾荒



嫁接繁衍
玫瑰人生



Cover story [封面故事]

Start a farm from scratch? Difficult but possible

于果企業行 于志業

從零開始，
重新出發！

■ Profile 型農 于志業 /
73年次 /
高英工商餐飲管理科畢業 /
0981-926-330 /
jayan811@gmail.com /
高雄市林園區溪州里、大寮區潮寮里

河川地裡墾荒記

我 2018 年回高雄，原本從事汽車美容業，遇上新冠肺炎疫情爆發，業績瞬間一落千丈，生活幾乎無以為繼。最茫然無助的時候，朋友慷慨讓出 1 公頃的農地讓我試種，說：「做農或許無法賺大錢，但絕對不會餓死。」這句話打動了我，決定投入從未涉獵的農業創業，從消費端轉戰產地端，從消費者變成務農者，為了生存，勇敢迎戰全新的試煉！

之

前我在農業方面零背景、零經驗、零概念，為了儘早進入狀況，除了跟著朋友學之外，有空就幫忙附近的老農、老人家載送肥料、器具或幫忙施肥、除草，趁空請教一些田間管理知識及實務經驗。作物講求「適地適種」，我認為人也是一樣，農村風氣純樸但封閉保守，像我這樣的「移住者」一定要積極主動表達出善意，鄰里有事就幫忙，有不懂的就厚著臉皮問，透過緊密的互動讓自己融入環境，真正成為農村、農業的一份子。

當個農業笨飛菜鳥又何妨

我在高屏溪流域的林園、大寮河川地種植紅豆，與水稻輪作，原本希望無毒種植，但河川地蟲害嚴重，無毒成本太高，只能謹守安全用藥原則及產銷履歷驗證來爭取市場認同。以前當消費者對所謂的「菜蟲」無感，現在成了農民，才知道農產品市場機制被掌控、價格「被吃得死死的」是何等痛苦滋味，別人輕鬆殺個價，就能讓我幾個月辛辛苦苦付諸流水。

為了擺脫宿命，我整地、養地、擴大種植面積，提升產區產能優勢，另一方面添購設備，盡力省水、省電、省油耗，降低農業成本。早期觀念是

「作物有問題就噴藥」，但有一次噴灑農藥時不慎碰到皮膚，那個刺痛灼熱感頓時讓我警覺：這麼強烈的藥效不只殺死蟲，恐怕連近身接觸的農民和土地也難逃一劫，而且近年氣候劇變，蟲卵孵化快，以前噴藥可撐一至兩週，變成只能撐三、五天。我一改對病蟲害「不是你死就是我活」的態度，開始尋找可替代的有機資材，嚴格遵守合理用藥，希望未來能做到「零檢出」，進一步建立品牌。

許多知名農企業都是田間起家，我鼓勵自己

無論從農多少年，都要維持「不要害怕付出」、「吃虧就是佔便宜」的精神，就算菜鳥笨飛，也終能飛出自己的

一片天！

型農私房料理

紅豆養生冰棒：將紅豆洗淨泡水一夜，加入枸杞、紅棗、白木耳，放入電鍋中煮到熟軟，再加入冰糖拌勻，放涼後倒入冷凍用的「凍凍果」塑膠袋或冰棒盒，凍硬即可取出食用。



Cover story [封面故事]

Baking with tea

Sun Tea Bread Good Living

太陽回首的地方茶園 彭筠堤

一口茶湯就是
一片森林！

■ Profile 型農 彭筠堤 /
88年次 /
高雄餐旅大學烘焙管理系 /
0966-623-933 /
40716009@stu.nkuht.edu.tw /
Facebook粉絲專頁：太陽回首的地方/山提麵包
高雄市桃源區寶山里寶山巷9-9號（寧航東龜山）

烘焙少女茶山創生

我念的是餐飲，曾獲得全國技能競賽南區金牌、全國銀牌，大學一畢業就跟著父母上山學習農業。很多人建議我應該先去一般麵包店培養更多烘焙實力並累積社會經驗。但我喜歡山上，喜歡雙腳踩在土地上的感覺，希望有更多時間做真正想做的事，奢侈做夢，大膽嘗試，相信現在的每一分努力，都能為自己儲備未來向上提升的能量。

茶

園是父親自國小校長退休後，向原住民承租的山坡地，偏遠、原始又荒涼。雖然家族完全沒有務農經驗，但父親堅持環境生態及有機無毒的耕作理念，花了四、五年時間重新養地，種有機茶樹，我想，那是一個終身教育工作者懷抱著對台灣土地的使命感、最具體的行動實踐。

品一杯當季茶，品味一個季節

我們家的茶樹是以實生苗栽種而成，種植時間將近二十年，由於當初的取種方式並不嚴謹也不科學，導致園區內的茶樹，不管葉形、長勢或顏色，株與株之間都有或多或少的差異，比起扦插苗的一致性，我們茶樹的DNA堪稱千變萬化。無論哪一季的採摘，茶湯滋味都會因每一段時間的風、光、水、土等條件不同，而產生錯綜複雜的變化，品一杯當季茶，就像品味一個季節的森林風味，山茶或許較為欠缺扦插苗茶湯大量生產、規格化的商業價值，但是在層次與豐富性方面絕對更勝一籌。曾有客人問我們的茶是否加了蜂蜜或砂糖，其實那只是一般的冷泡茶，茶湯甘甜，是因為實生苗適應環境的特性與有機種植方式，促進營養素和礦物質的吸收與轉化，使葉片緊結厚實，使茶湯表現更加溫潤甜美的緣故。

以茶入料 打造農夫麵包美味靈魂

我幫忙巡園、抓蟲、到市集擺攤，也發揮專長，用山茶、葡萄乾自製天然酵種，烘烤山茶鳳梨歐包、山茶貝果，不加奶油和糖，全靠天然風味

取勝。對烘焙人來說，有自己農地的好處就是想做什麼麵包、就種什麼作物！接下來我會嘗試種植洛神花、青梅，或向其他小農採購當季水果，用「農夫麵包」展現在地特色，透過烘焙，詮釋品味茶香的N種方法，無論喜不喜歡喝茶，都能找到愛上茶的好理由！

👉 型農私房料理

山茶烏龍茶燉排骨：蔥段、薑片、蒜碎爆香，加入醬油、糖、鹽、米酒、冷水燒開，放入汆燙排骨小火燉熟，起鍋前撒入山茶烏龍茶葉翻炒一下，蓋鍋燜熟即可。茶葉滋味口感近似酸菜葉，別有風味。



Cover story [封面故事]

My eggplant farm

Farming for Health and a Better Life

小份尾幸福田休閒農場 王宥勝

我要用玫瑰，
種遍滿山幸福！

■ Profile 型農 王宥勝 /
73年次 /
康寧大學運動休閒管理學系 /
0977-342-388 /
shanlinsac@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：小份尾幸福田休閒農場
高雄市杉林區司馬路202之6號

用樹玫瑰勇闖新路！

我做了20多年的餐飲開發工作，在國內外幫人開餐廳。幾年前發現長輩體力大不如前，農場工作經常放著「隨它去」，決定回家。原本心想只要幫忙粗重活就可以了，殊不知田間各種繁瑣工作簡直沒有盡頭。從幫別人開店到自己當老闆，難度真不小，但成就感也更多！

務

農對我來說，其實是無心插柳。十多年前家人退休，為了度日養老，決定買地耕作，因奶奶喜歡玫瑰花，決定種玫瑰，為了讓田間作業輕鬆些，因此採嫁接種植，結果幾年後，全家都做到傷筋動骨，到了不得不開刀的地步。家族年輕一輩沒人願意返鄉務農，我想，那就我來吧！種花可以學，開餐廳又是我本業，何難之有呢？

五路夾擊之下勇闖新路

豈知我把事情想得太多，工作就像雜草一樣，每天做不完，春風吹又生。園區以觀賞用的樹玫瑰及食用有機玫瑰為主，為了增加觀賞價值，我把每一株玫瑰嫁接在強壯的薔薇砧木上，細心的養護下開花量可以到上百朵。但玫瑰是一種重肥重藥的作物，不噴灑農藥，死亡率很高。為了不施藥，家人透過不斷地繁殖，強化玫瑰自身的防蟲力與抗病力，雖然我不喜歡任何「有刺」的東西，包括玫瑰，但為了這片長輩寄與厚望的花園，再辛苦也會克服。

由於玫瑰經常得剪下嫁接繁殖，有時遊客上門無花可賞，之前人手不足，餐廳只能兼著做，客人來了卻沒東西吃；家人務農原是為了養老，但只懂生產不懂經營，導致經濟拮据，總之充滿各種尷尬。我認為務農也是做生意，做生意就是要高調！我堅持只要開園迎

客，餐廳就要備妥食材，我也開始線上販售樹玫瑰，去年下半年銷售突破一三〇〇株，超過過去全年銷售總數，今年將突破兩千株，大幅提升在國內樹玫瑰產業的市占率。有機食用玫瑰方面，由於園區地勢低窪容易淹水，雨季常發生玫瑰爛根死亡，為了提升產量，成立有機玫瑰契作班，開始大面積溫室栽培。今年成功與擁有《世界最浪漫玫瑰》的育種公司大衛

奧斯汀簽署品種代理權，成為台灣

唯一獨家代理商；並成立「杉恆壹樹農創」品牌，希望

結合在地農民發展地方特色農產，在旗山、美濃、

內門、六龜、甲仙

周邊農業重鎮的「

五路夾擊」之下，

闖出一條杉林的

成功大道！◎

👉 型農私房料理

有機玫瑰花醬：玫瑰花瓣洗淨放入調理機打碎，加入砂糖、水，小火熬煮至食材完全融合，起鍋前加入檸檬汁定色，即可熄火，趁熱倒入乾淨容器即可。





People [跨界推薦]

Art Binds People to Place and to Each Other

南熠樂集、跨蝦米藝術節

創辦人 林喚玲



用藝術譜寫鳳山的美麗與哀愁

林喚玲從小讀音樂班長大，先後創辦南燭樂集、跨蝦米藝術節，於她而言，藝術是美的表演、是成就、是享受，同時還是一種人與土地、不同族群找到彼此認同的美好溝通。

林

喚玲笑說自己也許是年紀到了，或許是有了小孩後對世界有更多期待，四年前驀然發現自己對故鄉鳳山的認識，僅留於表面的好吃、好玩，過往生活過於追求效率，行走城市總是匆匆而過，鮮少放緩腳步認真感受沿途事物，對於生活三十多年的地方既無歸屬感，也不瞭解歷史脈絡。因而決定創辦鳳山跨蝦米藝術節，希望藉著自身的經驗和專長，建構一個跨領域的藝術交流平台，讓自己與更多人透過藝術認識成長於斯的土地。

隨著藝術節不斷深挖，林喚玲對鳳山逐漸從無感到熟悉、到遺憾，遺憾沒有早點發現故鄉之美。鳳山與台南的歷史相當，兩座古城同樣保存眾多彎繞小巷，但台南小巷的老屋保存良好，有些甚至被修復重生，反觀鳳山老屋就算沒被拆建，也大多被遺棄在雜草堆中自生自滅。

為喚醒觀者的文化自覺，林喚玲拋開普遍將藝術節視為「品牌」的經營態度，而是融入社區營造概念，每年跨蝦米藝術節都將社區互動、居民共同創作的活動列為重點。除邀請藝術家進駐創作，也多次將藝文展演放在社區店家內及開放式空間舉辦，讓民眾近距離體驗藝術溫度。

軟性溝通 藝術和解

林喚玲認為表演就是講故事，無所謂品味高低，可以在國家級的藝術殿堂也可以在巷弄角落，重點是要讓人有機會接觸、學習品味其中樂趣，因此堅持多樣化藝術表演。例

如二〇二二年突破以往，與大樹文史協會合作，採兩地雙舞台共同展演，除了有音樂會及用鳳梨、荔枝花、古城、稻米、刺繡等在地元素創作的駐地藝術家外，還特別設計歌仔戲培訓課程，帶著民眾採集地方故事、填詞、登台演出，每一位參與者都收穫滿滿。

高雄是個族群大熔爐，本省、外省、客家、原住民、新移民共居在這片土地上，卻鮮少有互相親近了解的機會。林喚玲期盼透過結合藝術與社區營造的概念，與在地居民建立互信

基礎，讓藝術節可以成為不同族群互動、倡議的軟性交流平台，也讓每一個高雄孩子，都能在藝術裡，找到對故鄉的歸屬與期待。◎



■ Profile 林喚玲／

畢業於台南藝術大學音樂表演與創作研究所，曾製作多場跨界親子音樂劇場、及擔任多所大專院校、國中小學的駐校藝術家，2010年創辦以西方古典樂為表演基礎，結合戲劇、舞蹈的南燭樂集，致力將親子劇場經驗用於幼兒音樂教學開發。2019年起舉辦「跨蝦米藝術節」，為鳳山在地盛事。

Season Cuisine 幸福小點 甜香興味

均質的紅豆燕麥加上牛奶，成為口感滑順又濃醇香的紅豆燕麥奶；簡單的奶油酥餅加上玫瑰花元素，變身精緻甜點；滷豆干時加入茶葉共煮，只要短短兩分鐘，陽春的滷豆干便升級為色香味俱全的茶香滷豆干，多一點巧思，多一個步驟，簡單的小點也能瞬間幸福度飆升，讓日常吃食更添趣味。



hengstyle 恆隆行-恆粉購

食譜示範與設計 | Winnie 范麗雯
攝影 | Hand in Hand Photodesign 璞真奕睿影像
器材協力 | 恆隆行 hengstyle
文字整理 | Patina



好食料理·食譜

紅豆燕麥奶



燕麥與紅豆都屬於五穀雜糧類，燕麥營養價值高，適合所有年齡層食用，紅豆則具有利水除濕、消腫解毒之效，結合蜜紅豆沙沙甜甜的滋味，以及燕麥溫潤的口感，加入牛奶打成紅豆燕麥奶，微甜美味，更具飽足感。

食譜

材料：

蜜紅豆 120g
燕麥 10g
牛奶 400 cc

蜜紅豆材料：

紅豆 100g
二砂 100g
鹽 1小搓



Step.
1



· 紅豆洗淨浸泡隔夜瀝出，放入湯鍋加入蓋過紅豆的水，煮滾後瀝乾洗淨。

Step.
2



· 放入電鍋中加入1杯水，外鍋3杯水，跳起後燜30分鐘。

Step.
3



· 煮好的紅豆加入二砂、鹽，以筷子攪拌均勻。

Step.
4



· 將步驟3完成的蜜紅豆加入燕麥、牛奶，以手持攪拌棒攪打至均勻。

料理小撇步：紅豆與燕麥會沉澱在杯子下方，攪拌後再飲用較佳。



好食料理·食譜

玫瑰奶油酥餅



玫瑰被稱為花中之后，不僅花型優雅，供食用也有調理、安神等功效，將食用玫瑰花花瓣剪碎，與玫瑰水一同加入奶油酥餅中，玫瑰的香氣與色澤，都能讓原本平凡無奇的酥餅，瞬間優雅高貴。

食譜

材料：

無鹽奶油 120g
糖 60g
低筋麵粉 180g
鹽 1/4小匙
玫瑰水 1小匙
新鮮玫瑰花瓣 2杯

玫瑰水：

玫瑰花瓣 約3朵
水 適量



Step.
1



· 將數朵玫瑰花瓣放入小鍋中，加入少許水，開小火煮，不能滾，煮至玫瑰花褪色，瀝出水即為玫瑰水。

Step.
2



· 奶油與鹽攪打呈淺黃色後加入麵粉、玫瑰花瓣、玫瑰水，用手持攪拌棒攪打成糰。

Step.
3



· 麵糰整形成圓柱狀，放入冰箱中冷藏30分鐘以上。

Step.
4



· 將麵團切成1cm左右的片狀，放入油切氣炸烤箱，選取烤箱功能預熱170度，烤15分鐘即完成。

料理小撇步：將圓柱狀麵糰放入冷藏中至少30分鐘，可助麵糰硬化，較好切。
請選用可食用的玫瑰花，花店賣的觀賞用花切勿食用。



好食料理-食譜

茶香滷豆干



滷豆干冷熱皆宜，是相當受歡迎的常備菜，可當正餐菜餚，也可當做點心解嘴饞，在蔥、蒜、辣椒及滷包等辛香料之外，再加入茶葉共煮，取其清香，多添這一味，讓滷豆干直接升級為高級茶點，鹹中帶香，微甜不膩。

食譜

材料：

豆干 600g
蒜頭 2瓣
辣椒 1根
蔥 1根
茶葉 10g
沙拉油 2大匙

滷汁：

水 800cc
醬油膏 1大匙
醬油 4大匙
冰糖 4小匙
市售滷包 1包



Step.
1



・滷汁材料混和、茶葉放入茶包袋中，備用。

Step.
2



・沙拉油炒薑、蒜、蔥及辣椒，加入滷汁煮滾。

Step.
3



・加入豆干煮滾後轉中小火滷30分鐘。

Step.
4



・加入茶包煮2分鐘後取出茶包，放涼後入冰箱冷藏泡隔夜。

料理小撇步：建議豆干可先冷凍過，退冰後滷製更易入味。

滿築

蜂蜜屋 はちみつ

滿築蜂蜜 & 咖啡 苦甜交融 就愛這一味

高雄內門有「龍眼故鄉」美譽，三、四月間，滿山龍眼花開，吸引蜜蜂聞香而至，當地採集的龍眼蜂蜜純度高，香氣馥郁，色澤如琥珀般金黃澄澈，被視為蜜中極品。七、八年前，原在台南工作的月勝吉決定返鄉，接下父親養蜂四十多年的棒子，以自家生產的頂級蜜創立自有品牌「滿築」，同時利用蜂蜜培養菌製作液態肥，種植咖啡樹，採豆、烘豆、開咖啡館一條龍作業，傳遞蜂蜜和咖啡多層次的豐富滋味。

從小看父親帶著蜂箱逐花奔波，月勝吉的養蜂技能熟稔到位不言而喻，倒是一次突發奇想，發揮「林下經濟」

概念，在龍眼樹下種咖啡，成了他的新興事業

，咖啡樹從家鄉內門「跨區」一路種到深山的那瑪夏。他表示，南化烏山頭一帶的台灣獼猴族群近年遷徙到內門，對咖啡樹造成不小的干擾，結果率每況愈下，迫使他不得不尋找新的種植地點，這時，逐花採蜜的本事就派上用場了。發現那瑪夏山區花況良好，於是把採蜜地點移往達卡努瓦部落，同時設立咖啡農場。



1. 咖啡樹種植、採收生豆。



2. 陽光曝曬，每兩小時進行翻攪，使生豆平均受熱。



3. 將咖啡種子的果肉去除，脫殼、晾曬。



4. 挑豆，逐一挑出破損的生豆，使品質一致。



5. 檢視不同烘焙程度，以產生不同風味。



6. 試飲、包裝、出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

種植咖啡樹、蜜蜂採蜜



2級/加工

蜂蜜分級、製作裝瓶；
咖啡烘豆、包裝



3級/服務

自有門市、電商通路、市集



$$\begin{aligned} 1\text{級/生產} + 2\text{級/加工} + 3\text{級/服務} &= \\ 1\text{級/生產} \times 2\text{級/加工} \times 3\text{級/服務} &= \end{aligned}$$

6級/產業

月勝吉觀察，那瑪夏區空氣好、水質好，是高雄的水果之鄉，從羅氏鹽膚木、茶花、梅花、李子、水蜜桃接續開花結果，不僅採蜜期長，採得的蜂蜜風味也更豐富，同時進行嚴格分級，只有高品質的蜜才會裝瓶銷售，次級蜂蜜則用來養菌製作液態肥，成為咖啡樹的養份。咖啡部分，那瑪夏土壤以黑土為主，微氣候佳，下午三點就起霧，不缺雨水，咖啡採收狀況也相當不錯。「有足夠的生豆來源，就可以烘焙不同品項的咖啡，呈現花香、果酸等多層次風味，滿足不同客群的需求。」他說。

滿築蜂蜜 & 咖啡
月勝吉

■ 滿築蜂蜜 & 咖啡
店家資訊：高雄市內門區木柵里木柵40-1號
營業電話：0929001582
營業時間：週一～週日09:00-21:00(需預約)

4分之一 Percent_Restaurant 台味手路菜 食尚新美學

1/4 % percent restaurant

無菜單料理讓食客既期待又怕受傷害，如何將市場隨處可見、人人都買得到的日常食材，變身成餐桌上獨一無二的佳餚？4分之一Percent_Restaurant創辦人兼主廚許朝為說得豪氣：那就要看廚師的技術和創意！

例如車輪餅，餅殼裡塞的不是紅豆餡，而是三杯雞，一口咬下發現意外合拍；土魷魚羹用的土魷魚塊加上波卡洋芋片油炸，香酥口感倍增。「干貝、蛤蜊、秋葵。」發想來自夜市常見的涼沙丸，許朝為把它做成鹹食開胃菜，搭配無酒精莫西多做成的醬汁，是一道進入青春回憶的菜單。不愛吃白飯的他特別為減醣者設計了一道陽春麵，麵條改用青木瓜、節瓜刨成的長條，淋上蔥油大骨高湯與葛瑪蘭黑豬肉片，清爽零澱粉，美味滿分。「如果義大利的平民美食義大利麵可以賣到四、五百元，那麼台灣的牛肉麵、陽春麵沒有道理不行。」他要用創作思維賦予台菜新美學，用真功夫譜出台式料理的驕傲！

沒有固定菜單，餐廳在人力、食材、成本上更能精準掌控，廚師得以保有最大的創作空間。呼應店名「4分之一」，菜色每四個月（一季）更替。許朝為善於將台菜、小吃拆解重組，讓既定菜色、食材展現令人驚喜的全新面貌。

主廚許朝為在台菜、中西餐、日式料理及甜點領域鑽研十多年，為的就是獨立創業。他觀察，疫情改變了市場消費型態，做餐飲剩下兩種選擇：高CP值路線，以及精緻時尚的高單價路線。名廚江振誠的成功激勵了他的勇氣和信心：「有十多年各類型餐廳的實戰經驗，我相信我有能力選擇後者。」



主廚許朝為在台菜、中西餐、日式料理及甜點領域鑽研十多年，

特色推薦

Chef's Specialties

金鑽鳳梨。野生蝦。馬鈴薯。

馬鈴薯拉絲烘烤 2 小時再油炸成蝦餅形狀鋪底，撒入炸蝦及大樹金鑽鳳梨切成的小丁，上面覆蓋烤得甜脆的鳳梨片，有如「鳳梨蝦球變化版」，從擺盤到風味，都是驚喜。



■ 4分之一-Percent_Restaurant
高雄市新興區開封路130號 / 07-236-3686 /
營業時間：17:30~21:30 (週一公休，需預約)
FB粉絲專頁：4分之一-Percent_Restaurant/

The Taste
of Happiness

主廚的話 /

料理的價值，取決
於廚師的技術、創
意與誠意！



創辦人兼主廚 許朝為

牛番茄。溫泉蛋。葡萄。南瓜。

採用橋頭區的黑番茄與牛番茄絞碎，加入醬油、鹽、糖等調味料熬煮醬汁為基底，佐以溫泉蛋、白葡萄切片，上面點綴一小匙鮭魚卵，是一道暖心開胃的溫沙拉。

甲仙芋頭。櫻桃鴨。蘋果。

櫻桃鴨胸低溫油炸再烘烤至熟，甲仙芋頭蒸熟搗成芋泥蒙布朗，滿滿包覆鴨胸，佐以紅酒燉蘋果與時蔬，吸附芋頭香氣的鴨肉油潤不膩，美味盡顯無遺。





雨豆田園音樂餐廳 音樂美食協奏曲

左營實踐路底有一片樹林隧道，聳立著幾棵近百年歷史的雨豆樹，樹群旁，「雨豆田園音樂餐廳」靜靜佇立著，濃郁綠蔭中不時流洩出溫暖懷舊的老歌及濃濃飯菜香，吸引人忍不住停下腳步，一探究竟。



走進店裡，映入眼簾的是一台白色大鋼琴，午、晚場會有歌手在此駐唱，佐著熱騰騰的餐食，滿室散發著六〇年代懷舊的歌廳風。餐食烹調強調少油、少鹽、不加味素，以一道主菜搭配兩樣配菜與一項湯品的套餐形式出餐，營養又具飽足感。胡文玲指出，在地的哈囉市場就是採買在地食材、構思新菜點子的最佳所在。「高雄各區小農栽種的食材，應有盡有。」像是來自六龜小農的栗子南瓜，口感香甜、綿密而紮實，無論用來熬煮南瓜濃湯、南瓜牛奶蔬食粉絲煲或飯後甜點南瓜奶酪，道道出色。飯後來一杯濃醇咖啡，聆聽老歌，享受窗外蒼綠的雨豆樹和老眷村的悠閒時光，還有什麼比這更愜意。

店名「雨豆」源於店前的百年雨豆樹，咖啡上的拉花圖案，正是雨豆樹葉的形狀。供餐尖峰時間已過，騎樓的泡茶桌旁一位蓄白鬍的長者談笑風生，特別引人矚目。店長胡文玲笑著介紹：「這是我們店裡的招牌：田大哥！」當年紅極一時的節目主持人田文仲因為愛上左營的眷村味，決定落腳高雄，並且以音樂與美食為主題，開了這麼一家要讓人回味無窮的音樂餐廳。



店名「雨豆」源於店前的百年雨豆樹，咖啡上的拉花圖案，正是雨豆樹葉的形狀。



特色推薦

Chef's Specialties

蒜香煎季節魚

選用高雄永安區的黃魚，煎至外酥內軟，鋪上厚厚一層炸得香酥的蒜粒，香濃味醇。

南瓜牛奶蔬食粉絲煲

選用六龜小農栽種的栗子南瓜，加上頂級鮮奶油及鮮奶熬煮湯頭，奶香淡雅，南瓜綿密濃稠的口感十分宜人。

南瓜濃湯

將產於六龜區的栗子南瓜蒸熟打成泥，加入鮮奶製作而成，口感綿密清甜。



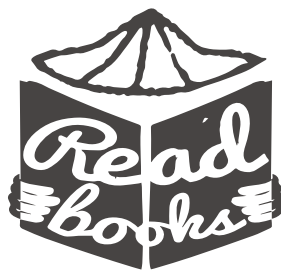
店長的話／
溯源、在地、當令採買，
讓大家吃得安心健康，
就是做餐飲的初衷。

店長 胡文玲

■ 雨豆田園音樂餐廳
高雄市左營區實踐路183號／
電話：07-588-5527
營業時間：11:00~15:00
17:00~20:30 (週一公休)
FB粉絲專頁：雨豆田園音樂餐廳／



室內觀葉植物栽培日誌 IG園藝之王的綠植新手指南



提供 | 遠流出版社

The New Plant Parent

室內觀葉植物栽培日誌

IG園藝之王的綠植新手指南

許多嚮往園藝的人也常常自嘲是「植物殺手」，因為翻閱看了再多園藝指南，還是經常把植物種得奄奄一息、要死不活。這些不知其門而入的植物愛好者心裡可能很想發出疑惑的吶喊：園藝書中說的適度澆水，怎樣才叫「適度」？、需要明亮的間接光線，應該要有多「明亮」？、植物只需很少的光線，「很少」到底是多少？

作者鄭德浩 (Darryl Cheng) 是 Instagram 熱門帳號 @houseplantjournal 的創作者。他身兼室內園丁和攝影師，以其工程師背景的思維來照顧室內植物，而這

些方法幫助了世界各地的人們加深與植物的連結，並懂得以更好的技巧來培育室內植物。從完全不懂園藝，到成為深受全球植物愛好者歡迎的園藝類 IG 創作者，靠的是身為工程師的思考與研究精神。他仔細記錄



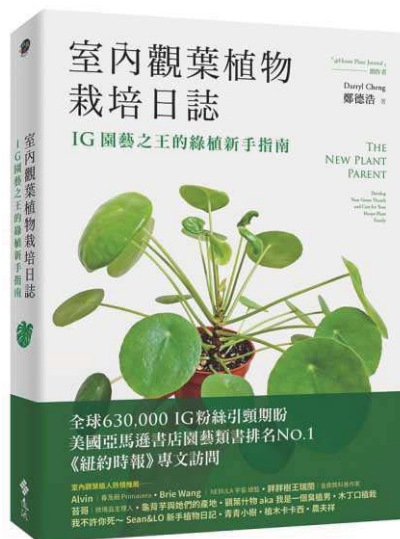


培育植物的過程、精準測量並實驗植物需要的光照、土壤、用水、施肥等條件，用簡單親切的口吻，無私地分享給大眾，並在網路上回答過數千則植物照顧相關問題。

室內植栽的新思維

在本書中，作者像寫日記般長期記錄了植物在每個過程可能會經歷的樣貌，強調理解植物，讓我們在閱讀的過程中，也能建立起正確的養植心態，以非常淺顯易懂但很重要的理論概念切入，釐清概念後，一步步教你打造出一個「適合你家植物」的環境。

透過圖文並行的活潑排版，引導讀者輕鬆了解植物的需求，以適當的光線、水分和養分，讓它們住得舒服，自然會長得好，如何透過自行觀察、分析甚至急救，成為更有自信的室內園丁。作者強調：「只要多一些科學精神與務實的期待，少點失誤與完美主義，透過對大自然單純的熱愛和欣賞，就有機會與美麗的綠色植物們產生更深的連結。」



■ 出版社：遠流出版社
作者：鄭德浩 譯者：張喬喻
定價：600元



本書涵蓋室內植栽基本知識，從找對光線、澆水和通氣等日常照顧，再到選擇容器與推薦的品種等等，應有盡有。作者像是與朋友聊天一般，娓娓道來自己照顧及培育各種植物的故事，加上恰到好處的照片與插圖，讓植物新手不再無所適從，在家中成功打造屬於自己的植物王國。



豐綠園 以茶為始 創意無遠弗屆



森本健太郎從小在茶園長大，總是笑稱自己的身、心、靈早已成為茶葉的俘虜，為了讓更多人能夠感受到茶葉的迷人之處，二〇一二年成立自有品牌，開發茶飲與茶食，二〇二〇年成立店面，分享自己的製茶工藝與太太的茶點手藝，以茶會友，用茶文化拉近人與人之間的距離。

豐綠園第三代森本健太郎在日本宮崎縣從事有機茶葉栽培超過二十年，生態豐富的茶園每年五月都會吸引螢火蟲造訪，十三公頃的面積栽種九個茶葉品種，一半以上的面積是日本茶代表品種數北，另外也有早生種的豐綠、中生種的汙綠等，每個茶種的茶風味、色澤、香氣各有巧妙不同，經製茶工序做出煎茶、焙茶、番茶、莖茶等茶葉產品。

產品開發 走在茶與食之間

為了讓不同年齡層的人能體驗喝茶的樂趣，森本健太郎成立「小森茶匠」品牌，賣茶葉也推出茶



粉、茶包、茶葉禮盒、花草茶、茶糖、麻糬、綠茶香鬆、焙茶醬、綠茶海鹽等多樣化的產品，不管是品茗、當零食或是做料理，每個人都能以不同的形式享受到自家茶的好滋味。

以插畫風格展現自然氛圍的包裝出自於設計師太田日高亞矢之手，讓人第一眼就能感受到有機茶園的生命力，富有想像空間的產品命名，也讓第一次喝日本茶的人覺得親切，容易入手。吸取日月精華、在滿月之日採摘的叫「滿月茶」、混合有機糙米與春茶茶莖、可飲用也適合做茶泡飯的「一二三茶」、源自於古老傳說，使用嫩芽、茶莖、梅乾與打成蝴蝶結的昆布、組成有祈福之意的叫「大福茶」等。

為了讓大家能認識自己的品牌，森本健太郎從當地出發、多年來陸續到北陸、關東地區及台灣進行推廣，現在不僅在宮崎當地的薦屋書店、百貨專櫃、機場可以看見小森茶匠的產品，也上架到九州其他縣市、北陸地區與東京知名的選品店日本百貨店、信濃屋，同時供應給餐飲業者做飲品、麵包或料理使用，合作通路多達一百家。

以茶湯沐浴 款待身心

春茶的市場價值高，夏秋間採摘的茶葉兒茶素含量高卻較為苦澀，市場價值較低，因此森本健太郎用有機紅茶、綠茶、焙茶搭配宮崎產的柑橘、枇杷葉、薑、紅紫蘇等農作物，開發出四款「沐浴用茶包」。每個茶包可浸泡沐浴兩次，乾燥後





枇杷葉、薑、紅紫蘇等農作物，開發出四款「沐浴茶包」。每個茶包可浸泡沐浴兩次，乾燥後還可放入櫃子做為除臭劑，這樣的創意更獲得了二〇一九年日本寶物大會的評審特別獎、二〇二〇年宮崎食品賞評審團獎的肯定。

三年磨練 蓄積開店能量

森本健太郎如何從生產者成為一間販售茶與大福的店家老闆，則要從合作通路六星說起。六星位於石川縣、是一家從事稻米與蔬菜生產、農產加工與銷售的農企業，擁有自己的加工廠與四家直營門市。二〇一三年開始銷售小森茶匠的產品，旗下和菓子品牌 SUDUME 則用茶葉製作「抹茶大福」在門市銷售，從那一年起，森本健太郎每年都會受邀到門市舉辦品牌推廣活動。

二〇一七年再次前往門市推廣時，看到新產品「抹茶草莓大福」陳列在架上，綠色抹茶與紅色草莓搭配起來完美無瑕、麻糬餅皮的口感令人驚艷，看著上門客顧客人手一盒的光景，森本健太郎夫婦內心十分感動。

由於太太出生於稻米產地新潟縣，對於麻糬有一種思鄉情懷，森本健太郎也曾有在和菓子公司做大福的經驗，這樣的機緣讓兩人萌生要在宮崎縣開一家小森茶匠大福店的念頭，彼此也取得要一起朝這個夢想前進的共識。

二〇一八年，夫婦兩人一起前往石川縣金澤市的 SUDUME 門市研修，花了十天在現場學習製作大





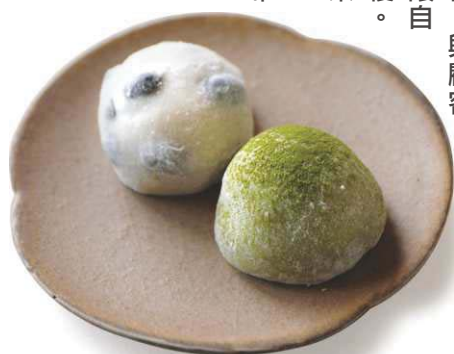
福以及開店的整備工作，回到宮崎後不斷練習，二〇一九年太太也再去進修餐飲專科的線上課程，了解餡料的特性製作與相關道具。二〇二〇年三月萬事俱備，豐綠園直營的「綠與雀」門市，在新富町正式開幕。

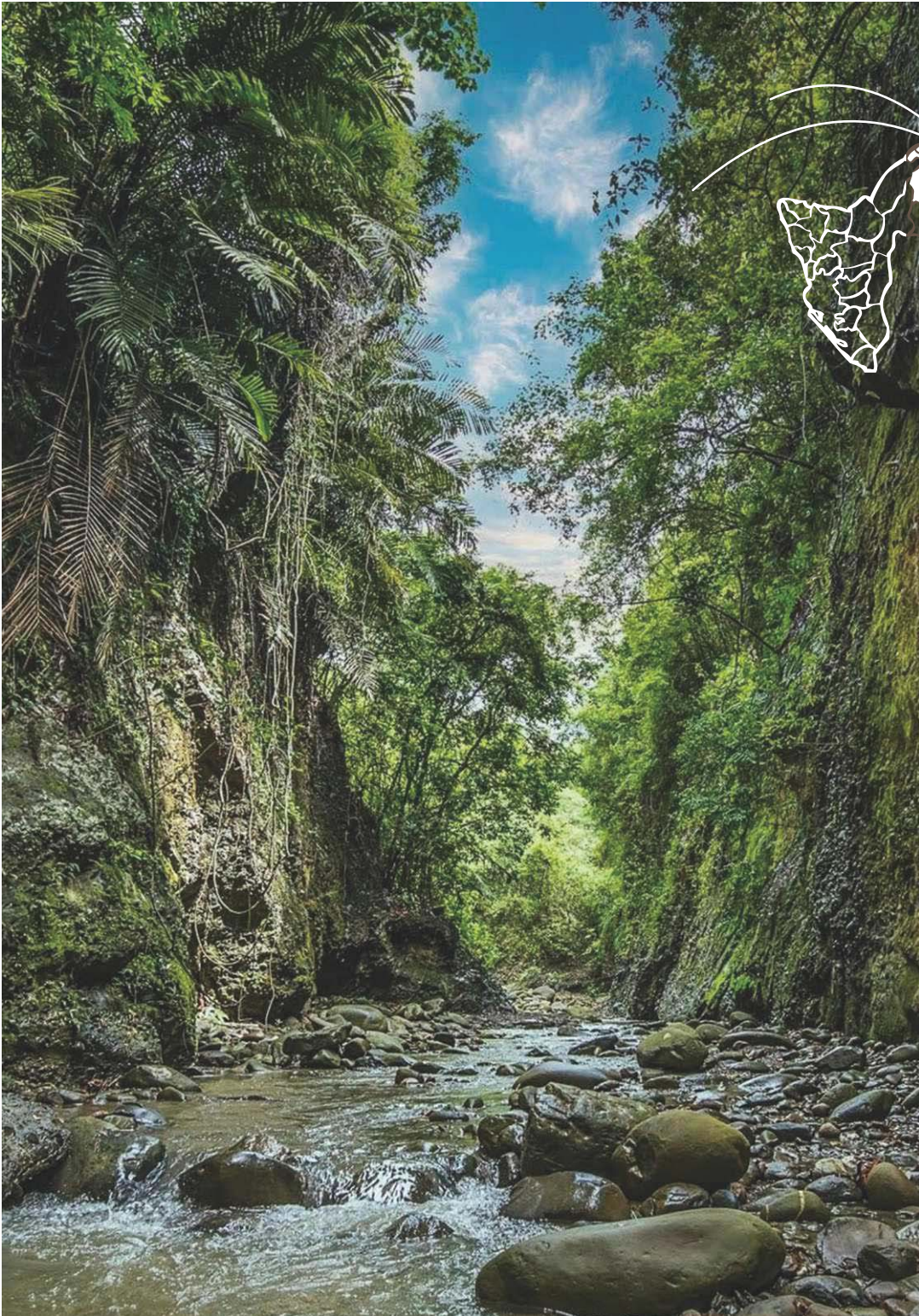
綠與雀 產地到餐桌的最佳平台

用自家茶葉與在地食材做為大福原料是「綠與雀」最大的特色，SUDJIN不斷開發的抹茶系列產品與技術支援，則成為最有力的後援。招牌抹茶大福、鹽味豆大福是開店以來人氣不減的產品，店內除了販售小森茶匠的產品以外，擔任店長的太太日高亞矢也不斷開發新產品，如抹茶刨冰、抹茶冰淇淋、抹茶與焙茶蘇餅等，讓客人能夠體驗品茗、飲茶、食茶的樂趣。

從茶葉生產、加工走到直接銷售，實踐六級產業是一條漫長的路，夫婦兩人雖然覺得辛苦，但是能與不同職人合作、與顧客面對面交流，也讓自己獲得更多的收穫。

店面現在已成為茶文化的交流據點，以這裡為基地，希望有朝一日能讓茶成為世界共通的語言。◎





照片提供/十八羅漢山自然人文協會



六龜竹林休閒農業區

天空的聚落

以鳥瞰角度來看，獨立於山坡一隅的六龜竹林休閒農業區像伸長雙臂環抱六龜商圈及寶來溫泉區的大型衛星戶外農場，密如蜘蛛網、曲折蜿蜒的產業道路，區隔了山腳下奔騰的荖濃溪和南橫入口熙攘的人流車潮。在休區居高遠望中央山脈群峰，可以將茶香、花海、溪流、山景一次滿滿收藏。



照片提供/竹林休閒農業區



照片提供/龍山農場

Info

旅遊資訊

- 賴家古厝/
高雄市六龜區寶來里竹林60號 0937-672-962(需預約)
- 遠山望月/花賞溫泉公園
高雄市六龜區寶來二巷花賞溫泉公園07-688-3361
- 龍山農場醉月齋溫泉山莊/
高雄市六龜區寶來里竹林60號之10 07-688-1234

古厝・梅樹・花果山

二〇一一年成立的竹林休閒農業區位於南橫公路旁、六龜區寶來里東北側一處海拔四四〇至一三二〇公尺的山坡之上，是高雄市五個休閒農業區中，平均海拔最高、年均溫最低的一處。總面積四二六公頃，早期以種植竹子，生產竹筍、筍乾為主，地名「竹林」也由此而來。

成立休區後，著眼於當地海拔高、氣溫低的環境特性，政府輔導轉型規劃為產梅專業區，農民轉種經濟價值更高的青梅、紅肉李，並導入休閒農業。發展迄今二十多年，區內遍佈各種主題農園，全年都有溫帶水果產出：初春水蜜桃、清明前後的青梅、初夏紅肉李、秋季的日本甜柿。昔日的竹林早已被四季爭豔的花海取代：秋季洛神花，深冬的梅花與王爺葵，春天山櫻，以及夏季的李花、台灣百合、鐵炮百合等，梅樹佔地面積最廣也最具代表性。每年元旦前後氣候冰寒，梅在山坡、步道上爆開，嶺坡陡峭，花景層層疊疊，在陽光照射下，形成層次豐富的光影圖像。周邊的溫泉飯店、農園都會趁著花景正美之際，舉辦樹下茶席、賞花泡湯、親子手作美食等活動，點點飛花雪白纖細，空氣裡有陽光花草的香氣，雖是人工栽植卻充滿野生美感，整座山散發著休區健康悠然的氣味。

視野最高遠遼闊的賞花點，莫過於地處全區最高點的賴家古厝。賴家夫婦在民國四〇年代從嘉義竹崎遷居到高雄六龜寶來，將原本野生林密布的山頭開墾出一片平地，蓋起簡單的傳統閩南式一字型「厝身」的住所，三間橫排，俗稱三間起。屋後陡峭的後山種植廣大梅園，屋前的大埕平時用來晾棉被晒衣服、閒坐聊

溫泉・山道・款款行

天，農忙時則用來晒稻穀菜干、做梅子加工，屬常見的農宅形式。雖然古厝人去樓空、重重深鎖，但大埕平坦寬闊，卻是個適合露營、坐擁六龜竹林休區花海夜色的絕佳選擇。

到了寶來卻沒泡湯，枉費一趟迢迢山路遠道而來。寶來溫泉源頭水溫達攝氏五十二度，為優質的碳酸氫鹽泉，無色透明、泉質溫和，被譽為「美肌之湯」。市府在寶來國中後方台地開鑿溫泉井，並在休區入口整建全新的寶來溫泉花賞公園，規劃泡湯露營區，有豪華帳、自搭帳、露營車三種不同風格設施的營位可選擇。群山花海環繞下，沈浸在溫潤潺湲的溫泉裡，享受「自然之經方，天地之元醫。」的自然療癒，佐以向溫泉飯店預訂、以時蔬入菜的溫泉便當料理，有什麼比這更爽快愜意？



照片提供/遠山望月



Info

旅遊資訊

- 十八羅漢山服務區/
高雄市六龜區復興巷66號
- 茂林國家風景區管理處暨新威遊客中心/
高雄市六龜區新威里新威171號 07-687-1234

照片提供/龍山農場

創新茶園生態 把山種回來

隨著十八羅漢山自然保護區的開放，人們終能一探六龜山林深藏的祕密。十八羅漢山由礫岩層構成，因礫石間的膠結不一，山坡易受雨水冲刷裸露，高聳陡峭，與苗栗火炎山、南投九九峰並稱台灣三大火炎山，常見的特殊地形包括獨立山頭、半面山、陡崖、U型谷、峽谷、曲流、樹枝狀水系和乾旱溪谷。十八羅漢山自然人文協會指出，十八羅漢山屬惡地形，無法攀爬也無法登山，遊程以探訪隧道、行走溪谷、觀賞野生動物為主，喜愛野外生態的自然旅行者切勿錯過。

八八風災過後，在重創中重新站起的六龜竹林休區有一種新興的經濟作物，比梅子、木瓜、蓮霧、金煌芒果更受矚目，那就是原生山茶。說到茶，台灣人最熟悉的烏龍茶十八世紀末由柯朝從福建引茶種入台，一八五五年林鳳池引進青心烏龍種，開始茶苗栽植、茶葉生產，但其實台灣早已有自己島內的原生茶，歷史比烏龍茶更悠久。西元一七一七年台灣第一本「縣志」《諸羅縣志》就有了台灣原生茶樹的記載：「水沙連內山茶甚夥，味別色綠如松蘿，然路險又畏生番，故漢人不敢入採。」

沒有夏日的燠熱和春天的濕冷多雨，高雄的冬季寒涼乾爽恰到好處，適合訪山。浦來溪頭社戰道入口位於寶來溫泉花賞公園內，「浦來」為寶來舊稱，「溪頭社」最早是鄒族人世居的部落。「戰道」據說是日治時期為了管制原住民並運送槍砲彈藥等武器所修築的戰備山路，後來成了日本軍警與原住民游擊隊短兵相接的衝突點，因而得名。二戰結束後，日軍退出台灣，小路恢復寧靜，在歷代原民、農民與地方政府的經營下，改建成一條梅園、竹林、相思林、百里香夾道的美麗木棧道。



照片提供/十八羅漢山自然人文協會



照片提供/遠山望月



照片提供/發現·山茶

Info 旅遊資訊

- 發現·山茶/
高雄市六龜區新發里和平路271號
0989-558-187；0980-809-181(需預約)
- 欣園製茶/
高雄市六龜區新發里和平路43號. 07-679-1527(需預約)



生於林野的山茶就像紅酒，會依產區水土、生態與製茶師技藝，綻放不同風味。紅茶水色豔紅明亮，茶氣濃郁具蜜果香，青

莫拉克風災重創南台灣，當時六龜蔬果產銷、觀光命脈因交通中斷近乎斷絕，農民想起沈寂已久的野生山茶，重新入山採葉製茶，並在茂林、新發、寶山、二集團、藤枝等地復耕，如今六龜已是台灣原生山茶分佈最大的區域。近年何佳薇、李勇德、徐盛陽等青年茶農返鄉，一改傳統產茶思維，把茶園當成森林管理，零用藥、零用肥，連灌溉水源都仰賴雨露，用自然農法「把山種回來」，創新的野放管理讓山茶原地野生，也使茶湯、茶質、茶氣更出色。



烏龍、金萱樹種為灌木，台灣山茶則是喬木科大葉種，野性很高，無須施肥、用藥或修剪疏枝，而且不同於一般低矮茶樹，山茶瘦高挺拔，最高可長十公尺，樹徑廿五公分，滿山茶樹就像一片鬱鬱蒼蒼的原始森林。六龜山茶原產於南鳳山、鳳崗山、鳴海山、五公山、森林等國有林地，一九七〇年代就有從南投鹿谷、名間及嘉義竹崎、梅山移入的茶農入山開墾，製成青心烏龍、金萱為主，除了自飲與銷售，也會拿到土地公廟祭拜，稱為「伯公茶」。新發茶區因為早春晚冬的氣候特性，產期較長，一年可多達六收，全盛時期有二十多間製茶廠，可惜台灣消費者偏愛高海拔產區茶葉，漸漸收到只剩七間。





Info

旅遊資訊

- 十八羅漢山自然人文協會/十八羅漢山生態之旅
07-689-4063、0905-635-652(需預約)
- WISH 興旺烘焙/
高雄市六龜區義實里太平路61號
0955-655-639(需預約)
- 模仔腳文化共享空間/
高雄市六龜區寶來里模仔腳32-8號07-688-3651
- 寶來小吃部/
高雄市六龜區中正路34號 07-688-1125
- 寶來36咖啡愛玉/
高雄市六龜區中正路36號 07-688-1149

照片提供/十八羅漢山自然人文協會

山村裡的手感生活

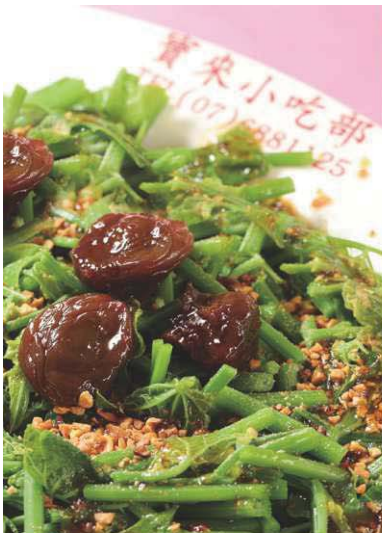
茶水色琥珀明澈，香氣淡雅芬芳甘醇，有些粗獷奔放，有些兼具花香苦韻，喉韻順滑悠遠。在六龜市街經營烘焙坊的林茂興將山茶研磨成粉，揉進油酥皮，裹入摻有山茶的豆沙餡與麻糬，製成茶香馥郁的「福龜餅」；另一款「山茶生乳捲」則是在蛋糕體中加入山茶粉，包裹卡士達醬，綿密清爽清甜，就像飲啜一杯熱泡茶，從喉間到心底，緩緩回甘。

沒讓山茶專美，休區特產的梅子、芒果與愛玉，在地方媽媽、餐飲業者研發之下，各自演繹精彩風貌。「模仔腳文化共享空間」用金煌芒果乾蒸烤法式芒果麵包，一口麵包一口茶，吃的是災後重生倍覺甜美的滋味。「寶來小吃部」的梅子雞、梅子排骨、梅子龍鬚菜等「梅子大餐」在地稱霸超過四十年；吃飽再到隔壁「寶來咖啡愛玉」外帶一杯手洗愛玉加梅子或檸檬的冰涼甜品，已是六龜美食標配。或到十八羅漢山自然人文協會，創立的「六山十八」品牌旨在推廣十八羅漢山生態文創商品

與六龜在地農特產，從茶品、梅醬到提袋、餐具，讓你直接將六龜精華，一次通通打包帶回家！



福龜餅



冬季
Vol.39 繼往開來號
Winter 2022

型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》繼往開來號。只要填寫回函並於2023年2月10日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟大口裝購物袋，共10名。



單元

非常喜歡

喜歡

普通

不喜歡

很不喜歡

封面故事 Cover story

☐☐☐☐☐

跨界推薦 People

☐☐☐☐☐

好食料理 Yami Cook

☐☐☐☐☐

農業上下游 Factory

☐☐☐☐☐

農情交響曲 Symphony

☐☐☐☐☐

新農閱事 Reading

☐☐☐☐☐

農業風向球 Global Eye

☐☐☐☐☐

高雄小旅行 Travel

☐☐☐☐☐

1. 歡迎與我們分享喜歡的單元，或是刊物讀後感想~~

2. 其他想跟我們分享的點滴歡迎填寫後寄回給編輯小組，就有機會參加抽獎或刊登到未來的期刊喔。

基本資料

姓名：_____

聯絡電話：_____

※資料請詳實填寫，以便寄送贈品。
本活動僅限台澎金馬地區讀者參與。

※得獎名單將於
2023年2月15日
公布於
「型農大聯盟」臉書。



讀者迴響

.....

.....

.....

.....

.....

.....



讀者心聲

Reader's Voice

交流園地

歡迎各方英雄好漢提出建議，我們願與您一同前進。

讀者意見

很喜歡這本期刊，
不但內容豐富，型農
的從農故事更能
讓人共鳴。介紹的「
旅行地是良方」也
想要跟著去造訪。
~謝謝刊物小組，
永遠支持~

讀者意見

內容有趣，排版用心，
引領農業風潮及年輕
化的好刊物

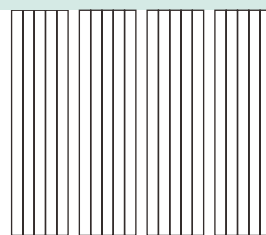
騰

讀者意見

型農的故事讓我有
更多勇氣與信心，決定自己
未來的方向。看到農產品可
以做料理，糕餅與冰淇
淋，有趣又有創意。農業
的是帶給大家幸福的產業。
吳永



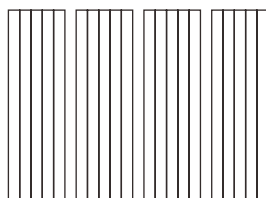
寄件人
地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓



請貼
8元
郵票

830 高雄市鳳山區光復路二段132號

高雄市政府農業局 收
『型農本色』編輯部



對折裝訂處



冬季
Vol.39 繼往開來號
Winter 2022

型農本色

發行人：張清榮
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：陳秀芬、黃群中
企劃製作：安秭策略整合行銷有限公司
企劃編輯：黃瑋如、陳慧如
藝術總監：許志誠
執行編輯：鍾文萍 文字：鍾文萍、廖順福、張寬、彤彤魚
攝影：大飛、楊智仁
美術設計：誠食貨美學設計
出版日期：2022年12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）x製造業（二級產業）x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」我們將從最新一期刊物開始寄送給您~

Coming soon

型農本色 Vol.40 春
預定2023年 3月發行



用行動支持

f 型農大聯盟 | Q



用真心感受

型農大聯盟 | Q



用文字互動

LINE 型農大聯盟



高雄好物 年節首選

Best Selection of Kaohsiung

型農
大聯盟
KAHSIUNG FARMERS LEAGUE

分享喜悅

驚豔親友



型農大聯盟



高雄好物



誠品線上



線上洽詢

