

春季

Vol.44 自我實現號

Spring.2024

# 型農本色

Cover Story

## 型農的養成之路

敢突破 世界就很大 鍾睿洋

第一次種咖啡就上手 謝瑜璇

泥岩地裡的友善夢想 林揚傑、陳沂萱

Travel

台十七線 春之潮 海岸村恰恰恰

Factory

志斌豆瓣醬

時間釀就的風土滋味



## 贏過昨天的自己

**鼓**勵青農返鄉是高雄市政府長期的農業政策。自102年起創辦型農培訓班，今年即將邁入第12年，累計培訓人數超過600人，吸引青年陸續返鄉從農。接著自110年推動「高雄青創農企業孵育計畫」，這是國內農業部門第一個「主題不設限」的輔導計畫，幫助農民解決實際生產、經營面的痛點，縮短混沌碰撞摸索的時間，提升產業價值，在他們追尋夢想的路上，提供強而有力的支持。

在食農體驗正夯的趨勢下，大埔農家961的林揚傑、陳沂萱在蜜棗和玉文芒果的「主業」之外，另闢農地栽種多種蔬果，一心朝「無毒友善休閒農場」及「植物療癒農場」目標前進。丰康農場鍾睿洋不只種菜也賣菜，還計畫引進科技化管理，嘗試使用無人機施肥。漓咖啡的謝瑜璇種咖啡也學後製技術，將在南橫開設實體外帶店，展現「高雄海拔最高咖啡」品牌新意象。

夢很遠，心很大，哪怕是多麼菜的新手，每天贏過昨天的自己一點點，成功就不遠！

### 目錄 CONTENTS

*Empower  
Agriculture*

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>01</b> | 【封面故事】Cover Story<br>型農的養成之路<br>敢突破 世界就很大 鍾睿洋<br>第一次種咖啡就上手 謝瑜璇<br>泥岩地裡的友善夢想 林揚傑、陳沂萱 |
| <b>08</b> | 【跨界推薦】People<br>惡地農夫 梁舒婷、林信成 我們與「惡」的距離  |
| <b>10</b> | 【好食料理】Yami Cook<br>鹹香甜潤 春之味   |
| <b>14</b> | 【農業上下游】Factory<br>志斌豆瓣醬 時間釀就的風土滋味   |
| <b>16</b> | 【農情交響曲】Symphony<br>麟樂餐酒Lee's Garden Wine Bar 療癒悅飲新樂園<br>Ilan Abus伊藍和阿布斯的農場 深山裡的布農廚房 |
| <b>20</b> | 【新農閱事】Reading<br>食物設計 台灣第一本「食物設計」實戰聖經   |
| <b>22</b> | 【農業風向球】Global Eye<br>日本吉祥物與農業行銷   |
| <b>26</b> | 【食路小旅行】Travel<br>台十七線 春之潮 海岸村恰恰恰  |

## 封面故事 Cover Story



型農 鍾睿洋

· 丰康農場 ·



型農 謝瑜璇

· Li coffee漓咖啡 ·



型農 林揚傑、陳沂萱

· 大埔農家961 ·

### 型農的養成之路

知名企業家曾說過：  
做沒做過的事叫成長；做不敢做的事叫突破。

謝瑜璇人生首次務農就選高經濟作物咖啡，  
種植、加工、開店夢想已陸續上軌。  
林揚傑、陳沂萱第一次當專職農夫就用草生栽培，  
成功讓土地和作物都恢復健康。  
鍾睿洋第一年就大膽改產線、改包裝，  
成功提升產能，還有餘力斜槓當菜販，  
體驗更多從農的樂趣和成就感。

相信自己，去做不敢做的事吧！  
讓勇敢、努力、奮鬥成為習慣，  
成功一定等在不遠的前方。



自立奮發  
把夢做大



Cover story [封面故事]

# Dare to be Different

## Happy Farmers Will Change the World

### 丰康農場 鍾睿洋



快樂農夫  
在我家！

■ Profile 型農 鍾睿洋／  
76年次／  
高美醫護管理專科學校畢業／  
0906-522-283／  
good80048@gmail.com／  
Facebook粉絲專頁：丰康農場  
高雄市美濃區龍山里光明街34號

## 敢突破 世界就很大

醫護學校畢業後沒考上執照，為了不再讓家裡負擔，決定從軍去，四、五年前因為父親健康走下坡，告別十四年的軍旅生涯返鄉務農。雖是青年歸農的平凡故事，但於我而言，從跟父親學習田間管理工作開始，研究農作物生長習性、友善耕作、蔬菜包裝到開發團購、大賣場通路，件件都是從零開始的辛苦活，更像是等著我越級破敵的任務關卡。我聽過一句話：「做你不敢做的事叫突破。」現在我更知道：只要敢突破，世界就很大！

**很**多人不知道翼豆，其實一九一〇年就引進台灣栽培，適應力強、風味特殊，是東部原住民部落常見的豆類蔬菜。父親二十多年前發現翼豆具有生長強健、病蟲害及環境變化耐受度高，是很有發展性的豆類蔬菜，加上周邊鄉鎮地區的外籍媽媽太太們特別喜歡，因此決定改種，是美濃第一個專業種植翼豆的農夫。

但翼豆價格並不理想。我去拍賣市場看，才知道翼豆暴露在空氣中容易變軟，第二天賣相就很差，用水晶盒包裝，也只能延長三至五天。我向大賣場採購人員討教，終於找到一種 O.P.P 蔬菜袋，保濕透氣性更優，還可以印上品牌 LOGO，賣菜順便打廣告。之前為了採收、清洗、包裝作業，全家天天得蹲在冷水邊忙到凌晨，非常辛苦。為了說服父親調整包裝與生產流程，我用退伍金和家人合資加上農會補助買了自動清洗機，採購小量包材試用並調整包裝系統，結果產能整整提高兩倍，傍晚六點前就能收工；以前每日產量最多十箱，後來提升到五十箱。父親看在有時間和孫女玩的份上，不再抗拒；後來也有客人照著包裝袋上的QR CODE 打電話來問怎麼煮，是我最有成就感的兩件事。

### 是生產者也是銷售者

為了解消費需求，我常跑拍賣市場蹲點，和廠商、拍賣員聊，從生產者轉換成銷售者的角度，適度調整種植面積，維持價量平衡。現在我是菜農，也是菜販，只要在拍賣市場看到特別的農產品，就帶回來試賣，例如美濃不多見的牛番茄、進口美生菜、咖哩葉等，反應不錯，就試著自己也種種看。最近開始試種夕顏，口感、吃法和金針花類似，也是攀藤植物，正好可補翼豆空窗期，未來還打算引進科技化管理，持續改善產線。我想做的事還很多，農夫很忙，但是忙得很快樂！



### 型農私房料理

翼豆沙拉、羊肉爐：翼豆洗淨，掐頭去尾切段，入滾水汆燙熟後，起鍋放入冰水冰鎮，取出淋上美乃滋，鮮脆爽口。翼豆也是羊肉爐很好的配菜，吸飽湯汁的翼豆口感Q軟，豐富油脂與淡淡蔬菜香甜互為平衡。

Cover story [封面故事]

# High-altitude land produces the best coffee

Li coffee 淋咖啡 謝瑜璇

讓桃源咖啡  
被看見！

■ Profile 型農 謝瑜璇／  
80年次／  
真理大學休閒遊憩學系畢業／  
0983-598-878／  
a0983598878@gmail.com／  
Facebook粉絲專頁：Li coffee 淋咖啡  
高雄市桃源區復興里瓦阿係路58巷30-11號

## 第一次種咖啡就上手

第一次務農選咖啡，不是趕時髦，而是咖啡可以烘焙加工，保存期限長，不受南橫經常路斷阻隔的影響。另一個原因是，年輕人和老人家理念不合發生爭執的情形所在多有，我故意選個他們不懂的作物，才不會一天到晚被碎唸，但也因為得到家人充分的支持和授權，我得比別人更拚。幾年來，從栽種到設備採購、商品化販售，我要一步步站穩、跨出前進的腳步，為桃源咖啡打開更大的能見度！

我在台南念大學，畢業後在電子產業工作，四年多下來，總覺得辛苦半天所獲不多，又看到部落老農面臨找不到人接班的窘境，決定回高雄，為自己的前途和家鄉放手一搏。我們是傳統農家，種的是桃源區家家戶戶也都在種的芒果、梅子、愛玉、紅肉李，一年一收，價格不穩定，而且一發生豪雨就封路，水果出不了南橫，只能放到爛，決定改種咖啡。

桃源區海拔八百至一二〇〇公尺，日夜溫差大，咖啡生長速度緩慢，咖啡豆風味層次豐富，甜感強烈，喝起來甘潤順口。從莫拉克風災後就有農民大量種植，但畢竟不是族人熟悉的作物，忽視了咖啡果小蠹的幼蟲會蛀蝕咖啡果肉的嚴重性，咖啡果實常有蟲蝕孔洞，只好被盤商低價收購。目前我找到最有效的清除方式就是掛上果小蠹誘殺器並落實清園、不棄耕，而且只要被蟲蛀的咖啡就淘汰，維持咖啡鮮果的質與量。

### 高雄海拔最高的咖啡

賣咖啡鮮果就像為人作嫁，收益都在別人家，如果桃源繼續缺乏將咖啡果加工成咖啡豆的後製技術，很難提升產值。因此我和太太黃槿文到六龜竹梅源咖啡莊園學挑豆、烘豆後製技術，用之前

工作存的錢添購脫殼機、脫皮機、烘豆機，將咖啡豆商品化並提供代烘服務，創立品牌、經營粉專，定期跑市集擺攤，慢慢「養客人」。同時在部落推動分工：老農專心種植咖啡豆，年輕人負責後製及銷售，今年更依咖啡果良窳程度進行收購，別再讓農友應得的收益被中盤商收割。只是網路銷售再好，與真實的消費者還是有距離。我準備把工作室改為實體外帶店，販售現煮咖啡、冰釀咖啡和簡單甜點。這據點位於「新南橫三星」之一的玉穗山登山口，位置很優，相信是桃源咖啡很讚的 show room，展現「高雄海拔最高咖啡」品牌新意象！



### 型農私房料理

紅肉李愛玉果醬、愛玉子燕麥棒：紅肉李洗淨去籽，愛玉洗完加入紅肉李，加糖，入鍋用小火熬煮至濃稠即為果醬。將愛玉子焙炒後加入燕麥、堅果、砂糖、油脂或蜂蜜壓實烘烤，放涼切條，即是高纖營養又方便攜帶的愛玉子燕麥棒。

Cover story [封面故事]

# Flowers bring happiness

Where flowers bloom,  
so does hope.

大埔農家961 林揚傑、陳沂萱

適地適種，  
惡地也能出好果！



■ Profile 型農 林揚傑／  
86年次／  
東海大學應用物理系畢業／  
0911-601-178／  
[jaylin0822@gmail.com](mailto:jaylin0822@gmail.com)／  
Facebook粉絲專頁：燕巢大埔農家961  
高雄市燕巢區尖山里大埔巷96之1號

■ Profile 型農 陳沂萱／  
86年次／  
東海大學會計系畢業／  
0968-820-922／  
[s06430220@go.thu.edu.tw](mailto:s06430220@go.thu.edu.tw)／

## 泥岩地裡的友善夢想

燕巢遍佈俗稱「惡地」的泥岩地形，特點是地表多蝕溝及雨溝，植物生長貧乏，以前農民因為擔心作物長不活，拚命噴農藥，結果讓土地和作物負擔更重。其實泥岩土壤富含有利於芭樂、蜜棗等作物生長所需的多種礦物質及微量元素，小心掌握「適地適種」的原則，農藥減量再搭配友善無毒資材的應用，長出來的水果營養豐富、風味獨特，好吃、又安全！

**我**們全家原本都是「假日農夫」，放假才下田，三十多年來在阿公留下的幾分農地上種芭樂和芒果，除了自己吃、送親友吃，媽媽也會去路邊和觀光區擺攤，半工作半休閒，我以為這就是務農的全貌了。直到大學通識課遇見推動有機農業以及結合藝術與食農教育的兩位老師，才驚訝發現，原來農業不是只有種菜賣菜。那一堂通識課，讓我見識到農業的面向，原來那麼多元寬廣。

### 無毒友善的夢想之地

我種植蜜棗和玉文芒果。不像多數蜜棗農專攻單一品種好管理，雪麗、珍愛、珍蜜我都種，因為農場只有我和女友沂萱、媽媽三個人，人力不足，三個品種產期從十一月到翌年一月依序分批採收，我們才有辦法照顧。我從投農那一刻起，就決定農藥要控管減量。減量無法一步到位，我嘗試草生栽培，藥劑搭配友善無毒資材如柑橘精油、苦楝精油穿插葉噴，每年紀錄實作下來，原本兩週一次的週期可以延長到一個月以上，採收前完全不必再用藥，而收成質量並沒有變差，這就是我希望的：增加作物的病蟲害抵抗力、耐受力，把農藥依賴降到最低，讓土地、作物和農民都恢復健康。氣候異常，讓農民吃足苦頭。我讓土壤隨時

保持「有草」的狀態，缺水時，草皮能減少水分蒸發，雨量太小時，有草的土壤滲透性好，不太會積水，能保護作物不被浸傷。今年我新租了一塊地，種植橙蜜香、金瑩、玉女小番茄、芭樂、蔬菜，希望未來能把遊客帶入農場，體驗採果、田園、食農生活，面積不大，卻是我「無毒友善夢想之地」與沂萱「植物療癒農場」共同的新起點。

目前我們加入農遊超市，

未來準備推出遊程、  
申請特色場域、產銷

履歷驗證，這些目標，  
我們要在三年內一舉  
拿到！



### 👉 型農私房料理

破布子煎蛋、蜜棗烏魚子：破布子煮熟加鹽捏成塊狀，加入打散的雞蛋煎熟，加點九層塔、蒜頭超美味。三個蜜棗品種中，珍蜜水分最多、果皮最薄，切片搭配烏魚子吃，超解膩，是我們每年除夕必吃的私房大菜。

# 惡地農夫

People [跨界推薦]

The Mudstone Badlands of Moon World

我們與「惡」的距離

惡地農夫 梁舒婷、林信成



# 田寮和你想的不一樣

高雄優秀農產濟濟，各區都有代表作物，香蕉想到旗山，提起芭樂想到燕巢、阿蓮，還有美濃小番茄、內門龍眼。「其實這些作物田寮也都有生產，質量俱佳，但大多數人想到的卻只有貧瘠荒涼的惡地，但田寮不只這樣。」梁舒婷、林信成說：「如何讓田寮的好讓更多人知道，是我們努力的方向。」

## 梁

舒婷、林信成讀建築藝術卻轉身投入社區工作，源於就學期間常有機會到各社區進行田調，促使他們看見了自己家鄉的困境。「人們為了月世界而來，拍照打卡吃土雞城就離開，帶動地方發展有限。」梁舒婷在田寮土生土長，母親熱心公共事務，連帶影響了她自覺對家鄉也有不容旁貸的責任。畢業後進入崇德社區發展協會從老人照顧服務、推動社會福利工作做起。先生林信成則運用建築專長，使用在地的刺竹為建材，與大學生合作將廢棄候車亭改建為社區商店，一點一滴改變社區風貌。

## 惡地產業的提燈引路者

台灣泥岩惡地北起玉井，南至燕巢，長約三十公里、八公里寬，高雄境內橫跨燕巢、田寮、內門三區。「我們覺得不能在單一社區單打獨鬥，必須走出去連結更多夥伴，一起推動惡地產業。」兩人創立「惡地農夫」工作室，首波推動友善種植地瓜，號召遊客參與，沒想到迎來「人生最大的挫折」。「不是人不來，是地瓜種不起來！」林信成苦笑：「地瓜那麼普遍，我還以為很容易，低估了耕作的難度。」

不給自己氣餒的餘地，兩人接下梁家爸媽打算不做的早餐店，賣起咖啡三明治，以此為據點，推出遊程導覽、黃麻染布、地瓜點心DIY、小農蔬果市集，也與田寮國小鄉土課程合作文史解說調查，從小培養孩子們的在地意識、家鄉認同，讓早餐店成為遊客體驗惡地生活、導覽服務與

社區活動中心的複合型商店，就像在惡地上點起一盞暖燈，帶動社區迤邐前行。然而好不容易挺過疫情的早餐店卻不敵少子化的衝擊，已於去年春天正式歇業；外環道完工後，進來田寮的人車更少，整個社區彷彿比以前更寥落。林信成、梁舒婷一邊教課，一邊參與《臺灣惡地誌》書寫，高雄泥岩惡地地質公園成立後，將運用在地食材，推出新的遊程體驗：春天地瓜奶昔，夏天越式芒果春捲，冬天醃漬小番茄。

「社區是地景保育的支柱，我們不會放棄。」惡地有豐富的動植物生態，有竹編、流竹、文武藝陣文化，更有一群積極守護的在地居民。「田寮不只是田寮，也是一方水土養一方人的惡地平台。」兩人常用《牧羊少年奇幻之旅》書中的話來自勉：「一旦當你真心渴望，整個宇宙都會聯合起來幫助你！」◎



### ■ Profile 梁舒婷／

台南藝術大學建築藝術研究所城鄉思維與實踐組、惡地農夫工作室負責人、岡山社大講師、2023台北國際書展大獎非小說獎首獎《臺灣惡地誌》共同作者。

### ■ Profile 林信成／

台南藝術大學建築藝術研究所創意創作組、惡地農夫工作室專案設計師、正修科技大學建築與室內設計系兼任講師。

# Season Cuisine

## 鹹香甜潤 春之味

春寒料峭、乍暖還寒時候，最容易因為氣候的變化造成感冒或者過敏，除了配合氣候採用洋蔥式穿衣法，稍稍重口味的配菜也能提升食慾，不論是咖啡香料烤肉、香酥吻仔魚拌炒翼豆，或者加入棗子同煮的白木耳甜湯，吃下肚都能化為能量、提振精神，讓一年之始的春季，神采奕奕。



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 | 恒隆行 Hengstyle

文字整理 | Patina

恒隆行hengstyle百貨專櫃



好食料理-食譜

## 咖啡香料烤豬五花



### 食譜

#### 材料：

帶皮豬五花肉 450g  
現磨咖啡粉 2小匙  
墨西哥綜合香料 2小匙  
紅糖 2小匙  
鹽 1小匙



**咖**啡豆不只可以用來煮咖啡，還可以拿來醃肉！這不是什麼驚奇大實驗，在醃肉粉裡加上咖啡粉，不僅能使肉質較為軟化，還能提升香氣；咖啡粉與墨西哥綜合香料一比一的比例，均勻塗抹在五花肉上，烤出來的肉焦香四溢、清爽不膩口，配飯單吃兩相宜。

Step.  
1



製作醃肉粉：將咖啡粉、墨西哥綜合香料、紅糖及鹽拌均勻。

Step.  
2



五花肉上戳一些洞，將醃肉粉均勻塗抹在肉的表面，以保鮮膜包起來，放冰箱醃隔夜。

Step.  
3



取出肉放室溫30分鐘，拍掉表面多餘的香料，放入氣炸鍋180度C烤10分鐘，翻面190度C烤10分鐘。

Step.  
4



取出靜置10分鐘後切片盛盤。

料理小撇步：五花肉上戳一些洞，會讓醃料更入味。

烤之前盡量將肉表面的香料拍掉，避免香料烤焦影響風味。



好食料理·食譜

## 蒜香吻仔魚炒翼豆



**翼豆** 豆因其突起的地方像似楊桃，又被叫做楊桃豆，不僅高纖、高鐵、高鈣三高兼備，更富含植物性蛋白質及多種營養素，營養價值相當高。不論是汆燙之後涼拌，或者是與小魚或豆豉快炒，都相當下飯；與炒得酥香的吻仔魚搭配，更是酥香逼人、美味無比。

### 食譜

#### 材料：

翼豆 150g  
大蒜 1瓣  
辣椒 半根  
吻仔魚 25g  
鹽 適量



Step.

1



· 翼豆去頭尾斜切段，大蒜切末、辣椒切輪圈。

Step.

3



· 鍋熱2大匙油，將吻仔魚炒到金黃色取出備用，多餘的油留鍋中。

Step.

2



· 滾水加鹽及油，放入翼豆滾起後再燙1分鐘，撈起泡冷水後瀝乾備用。

Step.

4



· 原鍋加入大蒜炒一下，再加入辣椒圈炒一下，下翼豆拌炒一下，最後下吻仔魚拌炒均勻即可。

料理小撇步：翼豆汆燙過可泡冷水維持漂亮的顏色。



好食料理-食譜

## 蜜棗白木耳甜湯



**白**木耳低糖、高纖，可以滋陰潤肺，與紅棗、枸杞同煮，更是常見的補氣甜品；加上清甜爽脆、可抗發炎、預防感冒的蜜棗，在清香溫潤中，更增添了新鮮果香的氣息，還能溫肺益氣、健脾益胃，滋養春季的胃口。

### 食譜

#### 材料：

蜜棗 4顆  
白木耳 200g  
紅冰糖 120g  
紅棗 8顆  
枸杞 1大匙  
桂圓 15g  
水 1500cc



Step.

1



· 白木耳洗淨切2cm小塊，棗子切2cm丁，紅棗表面畫兩刀，枸杞洗淨備用。

Step.

2



· 水煮滾後加入冰糖煮融。

Step.

3



· 加入白木耳、紅棗及桂圓，煮滾後撈除浮沫，轉小火蓋鍋煮30分鐘。

Step.

4



· 加入蜜棗，續煮10分鐘後加入枸杞即可熄火。

料理小撇步：1.若使用乾燥白木耳，需要整個泡開軟化之後去蒂頭再煮，切小塊一些比較容易煮出濃稠感。  
2.冰糖分量可依喜好及需求增減。

# 志斌食品

CHEER BEAN



1. 鮮果處理：鳳梨清洗去皮切成片塊狀，進行熬煮作業。



2. 搾豆：鳳梨加入培菌完成的黃豆，以手工搓揉讓菌絲完整包覆黃豆和鳳梨。



3. 攪醬：每日手工翻攪，至少180天。



4. 填充：以機器填充至玻璃瓶中，自動真空旋蓋鎖蓋。



5. 級菌：豆瓣醬外瓶經專業殺菌機高溫快速殺菌，提升食品安全。



6. 包裝出貨：將貼標好的豆瓣醬進行分裝，出貨到各大經銷通路賣場。

## 志斌豆瓣醬 時間釀就的風土滋味

**岡**山不產黃豆卻以豆瓣醬聞名，從市區街頭到外環道，各大品牌醬料鋪一家挨著一家，堪稱全台最富盛名的「豆瓣醬王國」。志斌豆瓣醬從第一代四川老奶奶隨著第二代袁志斌夫婦來台，用家鄉帶來的麴菌搭配政府每月配給的黃豆，自釀自售豆瓣醬至今已有七十多年歷史。這個在地經營的老字號在第四代袁晨智三兄妹接班後，產品品項、經營風格都有了大跨度的改變。

袁晨智謹記家族製醬密技，保留老缸釀造精神，一八〇天手工攬醬製程「一天都不能少」，缺少陽光的冬天甚至得拉長到二三〇天，場地必須大到足以容納數百個醬缸，早年便租用岡山

農會閒置的大莊倉庫作為手工曬醬場。大學念的是健康事業管理，袁晨智對食品安全相當有感。他認為在地企業有責任讓消費者真正認識岡山豆瓣醬的文化精髓，並透過在地食材與透明化製程，建立對豆瓣醬產業食安控管的信心和喜愛。因此幾年前將曬醬場改為故事館，提供導覽、D-I-Y體驗，假日門前空地闢為小農市集，讓老醬庫成為與岡山共生共長的

## 3級/服務

自有門市、一般通路、  
電商通路銷售



# 六級產業化流程 Six-grade Industry

## 1級/生產

鮮果



## 2級/加工

清洗、截切、醃漬、包裝



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

## 6級/產業

在豆瓣醬製程中加入不同食材，能跳級激發出超乎想像的新風味，高雄各區盛產的四季蔬果，賦予袁晨智豐富的研發靈感：那瑪夏的馬告、大樹鳳梨、甲仙芋頭、燕巢芒果先後走出產地，成功變身為志斌豆瓣醬產品架上的新秀。夏季與大樹區農會合作季節限定的苦瓜豆瓣醬，苦甘鹹香、一瓶難求；旗山香蕉、岡山蜂蜜、新竹寶山橄欖也紛紛來敲碗探問合作機會，就連農產在地加工製造先驅的南投信義鄉農會，都跨縣市委託製作梅子豆瓣醬。「未知領域無限大，」袁晨智說：「我們要繼續探索豆瓣醬更多可能！」



■ 志斌故事館

地址：高雄市岡山區大莊路72號

營業時間：9：00~17：00（需預約） 電話：07-6281191

LEE'S



## 療癒悅飲新樂園

## 蘿樂餐酒 Lee's Garden Wine Bar

這家餐酒館被網友笑稱「好神秘又莫名親民」。深夜時分可以經由百貨公司另闢的獨立通道和出入口進出。「這是考量餐酒館客群消費習慣和百貨公司的營業時間想出的權宜辦法。」創辦人李兆顯說。



台灣是美食殿堂，「呼搭啦」豪飲風氣盛行，但酒藝、品酒文化底蘊相對薄弱，難免可惜。創辦人李兆顯指出：「法語 *marriage* 用來形容菜餚與葡萄酒的完美搭配。」他說：「料理搭配適當酒飲，無論是精緻大菜還是開胃小食，都是提升餐飲視覺與味覺平衡、充滿驚喜的美好體驗。」

好酒要有好料理來佐搭，他深信低碳食物里程的新鮮好食材，是所有料理最重要的基礎；主廚潘鏡吉則認為，料理和酒，都是講究風土的，身為廚人，親赴產地「碰撞創作靈感」，是必修的重要功課。兩人因而經常四處尋訪小農產區「找好菜」，店內八成以上的蔬果源自高雄本地：大樹四季盛產的鳳梨，路竹沙地的地瓜，桃源的愛玉、大寮高麗菜、林園洋蔥、龍膽石斑，路竹的稻米、百香果、網室小黃瓜，連小農種在瓜棚下的香草、龍眼樹下的地瓜葉等，都能成為激發料理創意的來源。像是「藍眼淚沙拉」使用愛玉與蝶豆花，像極了大海中的閃閃星光，風味絕妙；帶皮玉米筍炙燒後有燒番麥的獨特焦香，搭配的醬汁以鹹蛋黃為基底，點綴櫻花蝦、堅果，從口感到味道都更活潑有變化。

店名源自古代酒名，「蘿」呈現淋漓暢飲的快樂情境，「樂」營造眾人齊聚同樂的氛圍。到酷潮的餐酒館不必上山下海、穿街走巷，就在闔家皆宜的百貨公司裡，隨時等你來飲啜飽餐一回！

## 特色推薦

## Chef's Specialties

### 胭脂蝦塔塔、檸檬愛玉

新鮮胭脂蝦拌入醃漬的台灣橄欖，佐以炸洋蔥及桃源區的手洗愛玉，交織營造出既Q又鮮多重豐富的口感。深邃的白乳酪醬汁讓層次更加明顯，點綴糖漬檸檬片的酸甜，勾勒出鮮明的輪廓。



The Taste  
of Happiness

### 主廚的話／

讓在地食材與餐酒相得益彰，致力打造一場場「產地到餐桌」多元美宴！

主廚 潘鏡吉PAN



### 高麗菜千層、煙燻培根、魚子醬

培根小火炭烤使油脂肉香迸發，調入魚子醬、白酒醬汁，盤底鋪以燙熟的大寮高麗菜，魚鮮菜甜相互幫襯，堆疊出鮮明的風味，入口細品，每一個細胞都能感受到海洋與山林交織的自然甜美。

### 義式水煮魚

將林園的龍膽石斑煎至魚皮酥脆。路竹小番茄加入進口番茄罐頭熬煮，融合兩者的甜味與酸香調和醬汁，澆淋於魚身，撒上巴西里、酸豆即成，鮮濃裡見清甘。



■ 蘿樂餐酒Lee's Garden Wine Bar  
高雄市前金區成功一路266-1號(漢神百貨)B3 / 07-557-6188 /  
營業時間：11:30~14:00、17:30~22:00  
(供餐至20:30，酒品可享用至深夜12點)  
FB粉絲專頁：蘿樂餐酒Lee's Garden Wine Bar /





| 自然・農作 |

## 深山裡的布農廚房 Ilan Abus伊藍和阿布斯的農場

南橫深山裡的部落廚房，每一道菜都富含部落的傳統文化記憶與布農人的傻氣堅持：吃野、吃粗、吃雜，透過食飲，與山共存，與大地共生。



三三伊藍爸爸是狩獵農事蓋屋樣樣通的標準（布）農男，Abus阿布斯媽媽是外燴風味料理界打滾超過二十年的標準（布）農女，懷抱強烈文化使命感的兩人常對兒女耳提面命：「年輕人要有足夠的布農意識，文化才有可能延續！」於是兒子打嗨回家接主廚，女兒烏瑪芙負責麵包甜點，一家人在山裡協力打造山野餐廳，將布農傳統植物、小農作物、部落飲食記憶加上創新手法，用道地的部落料理吸引遊客，認識布農敬重山野的傳統文化以及與自然共存的生活智慧。

山，就是部落的廚房和冰箱，主推無菜單，因為菜色得依植物作物當令生長情形及當日採集所得而定。阿布斯媽媽回憶：「時候在路邊採一採野菜，晚餐就多一道菜，食材很新鮮，不浪費也不會放過夜。」

將桃源區盛產的青梅釀成脆梅、梅醋，是每個布農媽媽的拿手廚藝。主廚將梅汁入菜，變出梅汁豆腐、梅子雞；紅肉李、金煌芒果熬成果醬，做成氣泡飲，清甜沁涼。自家種的紅藜用傳統杵臼脫殼，加上豬肉灌成香腸，種在山上無農藥自然熟成的芭蕉做成磅蛋糕，自耕自食的風味、香氣和安心感，就是不一樣！



三三伊藍爸爸是狩獵農事蓋屋樣樣通的標準（布）農男，Abus阿布斯媽媽是外燴風味料理界打滾超過二十年的標準（布）農女，懷抱強烈文化使命感的兩人常對兒女耳提面命：「年輕人要有足夠的布農意識，文化才有可能延續！」於是兒子打嗨回家接主廚，女兒烏瑪芙負責麵包甜點，一家人在山裡協力打造山野餐廳，將布農傳統植物、小農作物、部落飲食記憶加上創新手法，用道地的部落料理吸引遊客，認識布農敬重山野的傳統文化以及與自然共存的生活智慧。



## 特色推薦 Chef's Specialties

### 招牌梅子雞

以近二十年的脆梅古老工法：浸泡、換水、長時間等待，確保每顆梅子都入味又脆口。雞肉煎炸至熟，加入梅汁拌炒，濃稠汁液竄入肉塊每個邊角，最後撒上白芝麻綴色提香，甜甘微酸。

### 南瓜料理

南瓜是部落廚房不可或缺的食材，可做成南瓜派、南瓜蛋糕、南瓜炒米粉、南瓜濃湯皆宜，主廚特別推薦簡單的水煮與烘烤南瓜料理，皮脆肉綿的南瓜塊撒些香鬆調味，愈原味，愈健康！

### 紅肉李起司蛋糕

在地盛產的紅肉李熬煮成果醬，加入融化的奶油乳酪，倒入餅乾底，鋪面塗滿大量紅肉李果醬，放入冰箱冷藏定型，冰冰涼涼、酸甜輕柔。



主廚 Abus阿布斯



希望透過料理，讓人們了解布農文化和我們的生活。

### 主廚的話



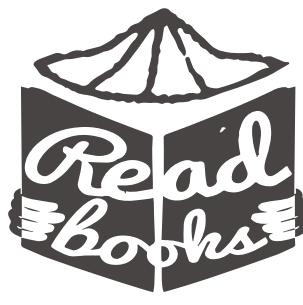
■ Ilan Abus伊藍和阿布斯的農場  
高雄市桃源區梅山巷50號／  
電話：0958-836-770  
營業時間：11:00-14:30，  
17:30-20:00（建議先預約）  
FB粉絲專頁：[Ilan Abus tu Huma/](https://www.facebook.com/IlanAbus.tuHuma/)  
伊藍和阿布斯的農場

## 台灣第一本「食物設計」實戰聖經

**美學**當道的時代，「設計」無所不在，「食物設計」是近年極受矚目的風潮——食物早已不只是一日三餐或單純感官饗宴，人們透過「設計」將飲食情境化、儀式化、表演化，以表達想法、創造體驗。食物彷彿一個囊括浩瀚知識的宇宙，被賦予最豐富精彩的學問，包含生物學、人類學、感官學、政治學、經濟學、藝術學、科學、設計思考等，食衣住行育樂的一切，都與「食物」脫不了關係。

作者是台灣第一位取得食物設計專業學位的食物設計師，擁有豐富的食物策展、工作坊經驗，結合產品設計

——頭腦風暴心智圖、情境板、紙上劇場／概念與腳本、腦傾印／直覺書寫，一步步引導你策劃出以食物設計為核心的體驗、設計與展覽，是一本兼具新知、觀點與方法的實戰之書，帶領讀者進入「食」的設計思考，內容涵括感官、心理、空間、包裝、科技、環境、藝術、美學等面向，一窺餐盤內外的世界。



資料提供 | 果力文化

# DESIGN BEYOND FOOD

# 食物設計

—台灣第一本「食物設計」實戰聖經—



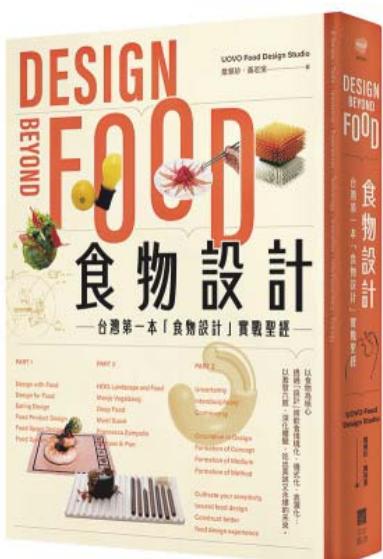
## 以「食物」為載體，表達創作與美學

全書以六大領域——用食物來設計溝通、食物器具設計、吃的設計、產品設計、飲食空間與服務設計、食物系統設計，引介國際最新食物設計趨勢，收錄於逾二十組精彩個案；第一手專訪六位世界級頂尖食物設計師，分享他們對食物的未來想像與創作靈感；解析創意獨具的獨立工作室、藝術與實驗性展演計畫等，讓人眼界大開。



的做法，正是食物系統創新的應用。

食物設計在台灣走到現在，不管是出現在餐旅服務、教育、文化藝術、商業、食品產業等各界，有愈來愈多人對它充滿好奇與熱忱，願意去親近認識，並進一步踏進這個領域，讓台灣的食物設計走出自己的味道。人類學家瑪格麗特·米德（Margaret Mead）說過：「永遠不要懷疑一小群堅定的人能夠改變世界。事實上，世界一向是由這些人所改變的。」每一個新概念的引進或新產品上市，都需要花時間耕耘，慢慢灌溉，種子才會開花結果，這本書也正像是一顆灑出去的種子，期許吸引更多人投入台灣的食物設計、食物教育、食安等議題，一起在這條路上繼續當個堅定的食物設計人，實踐心中認為真正有意義的事情。◎



■ 出版社：果力文化  
作者：詹慧珍、黃若潔  
UOVO Food Design Studio  
定價：880元

為地瓜創造更多可能  
產業共同行銷



日本さつまいも  
サミット

友のさつまいも博  
Satsumaimo EXPO 2024



地瓜富含維生素C與纖維素，在台灣以及日本都是一年四季可以享受的美味，不僅各地區舉辦地瓜祭推廣地瓜美食，也有地方政府特別任命代言人進行宣傳，民間企業則推出烤地瓜與冰烤地瓜的自動販賣機、無人店鋪等創新商業模式，讓國產地瓜更融入民眾的日常生活，征服每個人的味蕾。



日本地瓜產量最大的縣市分別為鹿兒島縣、茨城縣與千葉縣。二〇二二年，千葉縣地瓜產量為八點八八萬噸、產值為一九四億日圓，位居第二，坐二望一的千葉縣政府為了針對三十到四十歲的女性推廣地瓜，特別任命知名女演員松本真里香擔任千葉地瓜大使，並且成立專屬網站，介紹裁種歷史、生產技術、品種、選購要訣與保存方式、地瓜甜點等資訊，以「紅色犒賞」為主題進行相關宣傳，希望每個人要對自己好一點，享用甜美的紅薯慰勞認真工作與生活的自己。



每年十月底開放申請，過去兩屆都有超過一百件的申請案，通過書面審查的申請者，要提供約十公斤的地瓜，在隔年初舉辦複審的餐廳，由主辦單位以相同的條件進行烹調，由審查委員會的委員以盲測方式進行表決，選出前五強，得獎者則需要再提供五十公斤的地瓜供主辦單位作為後續宣傳使用。

凡是地瓜地耕作面積達二千平方公尺或產量達四噸以上，可以免費報名角逐最強生產者，若僅參加最強地瓜評比，則無資格限制。第一階段的書面審除了要提供個人基本資料以外，需要填寫耕作面積、年產量、有機肥料、化學肥料或農藥的使用量、生產成本、有無使用覆蓋資材及其種類、每年A級品的產量佔比，存放及熟成方法、銷售管道是農會、網路銷售或直接銷售，後兩者需再提供每公斤的售價，另外也需要用文字或圖片說明自己在生產技術與銷售上的獨到之處，投入哪些降低成本的作法及未來發展願景。

**地瓜高峰會 評選最強地瓜生產者**  
地瓜，不僅是地方美食，更是日本飲食文化的一環。為了傳遞地瓜生產者的能力與地瓜的魅力，地瓜博覽會執行委員會自二〇一九年起每年舉辦「日本地瓜高峰會」，由產業與研究單位等專業人士組成評審委員會，透過書面審查與品評會兩階段，選出當年度前五強的生產者與地瓜，予以公開表揚並授予標章。





## 日本最大地瓜博覽會

地瓜高峰會的獲獎者，會在地瓜博覽會接受表揚，活動現場也會販售限量的得獎地瓜組合。二月下旬在埼玉縣的購物商城舉辦為期六天的地瓜博覽會，共有二十五家店舖參展，民眾可以在現場投票選出最喜歡的甜點、明日之星、美拍、地瓜乾與地瓜料理等五個主題的人氣品項。

今年的重頭戲是首次舉辦的「全國烤地瓜評比」，民眾需要付費三千日幣購買評審票，依照指定時間進入特設會場，即可盲測品嚐一十五種烤地瓜，用手機進行投票。

原本一年一度在冬季辦理的地瓜博覽會，從去年開始也增加夏季場次，最大的特色是晚上六點到八點推出的「夜間博覽會」，現場備有以地瓜調製的日本酒、燒酒，部分店家也特別推出限定料理，讓民眾享受地瓜陪伴的夜晚。

### 三六五日享受地瓜美味 地瓜專門店

除了展售活動以外，地瓜甜點店「365」在今年四月轉型成地瓜博覽會官方店「地瓜專門店 - 三六五」，在東京都目白區重新開幕，民眾每天都能選購用獲獎地瓜製作的地瓜三明治、地瓜布丁、年輪蛋糕、烤地瓜與稀有品種的新鮮地瓜。

### 烤地瓜祭 包羅萬象的地瓜美食

集結日本各地的地瓜與職人的「烤地瓜慶典」，二〇二二年十一月在新宿大久保公園首度舉辦，吸引十一萬人次參加，二〇二三年十一月起則於東京、大阪及福岡各地辦理，巡迴三個縣市共二



十天的展期，不僅展現地瓜的烹調方法，也分享食材的搭配與擺盤，希望能帶領烤地瓜文化走向國際，成為飲食新風潮。

烤地瓜祭以東京場次為首，十四家店推出三十種以上地瓜美食，二〇二二年大受歡迎的蜂蜜起司烤地瓜、地瓜布丁冰沙，黃金烤地瓜糖再度參展，大阪場次規模最大，共有三十五個攤位，活動均採免費入場。



拔絲地瓜不稀奇，還有分經典、黑芝麻黃豆與焦糖堅果口味；層層推疊的法式烤布丁地瓜，用法國吐司襯托地瓜的甜味，再搭配地瓜冰淇淋與地瓜泥，是大人風的甜點；烤地瓜專門店則推出三種地瓜比較組合，一次品嘗來自茨城縣與千葉縣不同品種的地瓜；「京都地瓜屋」則選用德島縣的地瓜，加入蛋黃、抹茶與焦糖，推出地瓜甜品組合。

現場不只有烤地瓜、冰淇淋等甜點，還有餐飲業者與農家合作推出的創意料理，包括如地瓜咖哩飯、焗烤菜、濃湯、燉菜、漢堡等，讓民眾體驗地瓜的無限可能，現場也提供伴手禮，讓民眾回家也能繼續回味烤地瓜慶典的美味。



地瓜產業的上下游透過共同行銷，從產地到餐桌提供民眾多樣化的品嚐方式，也讓地瓜文化能在傳承中持續創新，創造更多可能。





海岸村恰恰恰  
台十七線 春之潮

「讓春天從高雄登陸。讓海峽用每一陣潮水，讓潮水用每一陣浪花，向長長的堤岸呼喊。太陽回來了，從南回歸線，春天回來了，從南中國海。讓春天從高雄登陸，這轟動南部的消息，讓木棉花的火把，用越野賽跑的速度，一路向北方傳達，讓春天從高雄出發。」～詩人余光中



Info  
旅遊資訊

- 梓平社區發展協會 /  
高雄市梓官區梓官路城隍巷123-1號 / 07-6170119
- 蚵仔寮漁貨直銷中心 /  
高雄市梓官區漁港二路92號 / 07-6194100
- 雨田海鮮飯湯專賣 /  
蚵仔寮漁貨直銷中心第一攤 / 0903670529 (週一公休)

## 高

雄海岸線北起二仁溪口南岸，到高屏溪口北岸，以西北—東南走向綿延九十五公里，連結十個城區，沿線漁港多達十六處。其中台十七線公路貫穿北

高雄海線四區，包括全國現撈漁獲之冠及全國最大蔬菜產區的梓官，虱目魚著稱的彌陀，臺南以南最大鹽灘溼地與最強虱目魚王國永安，以及有高雄第一艘賞遊二仁溪娛樂漁船獨家遊程的茄萣。沿路接力體驗各具風情的海港漁村、特色海味、在地小食，頂著春寒料峭，也要出門嗨吃瘋玩一回！

## 北邊梓官菜多多，南邊漁鮮夠海派

台十七線將梓官區一劃為二「北農南漁」兩個景觀不

同的世界。臨海的西、南邊很早就有了魚塭和海港，地處內陸的東、北村莊早期取水不易，多種植陸稻、地瓜、甘蔗等旱作，日治時期便發展出「種甘蔗呼會社磅」（種甘蔗賣給糖廩製糖）的產銷模式。七〇年代，農民習得開鑿深層水井取水技術，改種生長期短的葉菜類，再交給農會共同運銷，農會則逐步開發國軍、學校營養午餐、醫院、公司行號的團膳市場，全面擴大生產及行銷規模，一九九三年自日本引進急速壓差預冷技術，更具競爭力，躍居南部地區最大蔬菜產區，物流系統遍及北部，成功走出自己的專業蔬菜之路。

葉菜淡季長達半年，且夏季日頭毒辣，海線風大不易興建溫室，在在影響年輕一代投農意願，人口老化、勞動力不足日趨嚴重，敲響了梓農產業的警鐘。為了打破停滯不前的狀態，避免走上傳統農村的沒落與式微，人稱「博士農夫」的梓平生態有機農場負責人李



照片提供／高雄田園饗宴

## 來吃漁村版「割稻飯」

北梓官蔬菜專業區的景觀隨節令更迭變色換妝，南梓官的蚵仔寮漁港兼營漁獲批發零售，無論潮汐晴雨

法憲結合地方鄰里跨領域團結起來，籌辦「梓感農村文化節」，主軸設定在農業文化體驗及展演，不要說遊客，連很多鄉親都是第一次見到家鄉有了第一場農業相關大型活動、第一場大型田間音樂會、第一次綜合農創體驗。農家料理、農場導覽、傳統割稻、稻稈編織、牛耕體驗、現代農機展示，從農地到餐桌，遊客體驗梓農熱切溫熱的款待，也引導本地青年從一年一年的交流觀摩中，看見不同世代的課題、農業的產業價值和多元發展方向，乘著海風，緊密串連起地方綿密的人脈網絡與充滿熱度的家鄉認同。



**Info**  
旅遊資訊

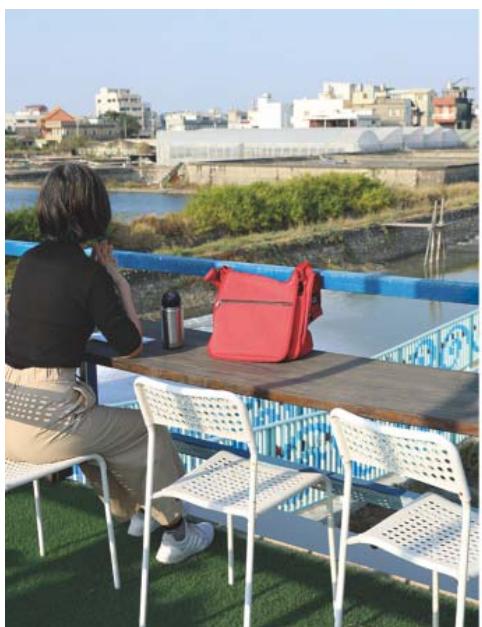
◎餘香咖啡（一館）/  
高雄市彌陀區南寮路光明巷31-1號 / 0925899091  
◎彌陀漁港海岸光廊 /  
高雄市彌陀區南寮路96號 / 07-6191916

，船靠港的日子，就是熙熙攘攘、門庭若市。蚵仔寮主攻沿海和近海漁業捕撈，凌晨出海，午前回港拍賣，年交易量達四千公噸，是高雄市最大的「現撈仔」、也是全台唯一不落地魚市場，曾被選為十大魅力漁港魅力組第一名，二〇一五年升級為台灣第一座EACCP（危害重要分析管制點）認證魚市場，也是繼日本築地市場（現為遷址新建的豐洲市場）之後的亞洲第二座，慕名參訪取經的各國與全台漁港城市，跟吃貨遊客一起擠爆二樓參觀廊道。

中午看完拍賣的熱鬧，轉身就是蚵仔寮魚貨直銷中心，裡面有上百個美食攤位，適合少量多樣的遊逛吃法。南東口第一攤的「雨田」賣的是南部盛行但漁港不多見的「飯湯」，據說是漁村版的「割稻飯」。用洋蔥、高麗菜、小魚乾、雞骨熬數小時的高湯，澆淋於白飯之上，鋪滿自豪的蛤蜊、小卷、蚵仔、魚肉和鮮蝦，吃進嘴裡的不只是剛到港的新鮮，還有偏鄉漁村奮起成為國際級漁港的驕傲榮光。

### 彌陀小秘境 海岸第一排景觀咖啡館

彌陀以虱目魚著稱，漁民在海邊築堤造魚塭，以深堵式鹹水技術養殖魚蝦，一半以上是虱目魚。二〇一八年，南寮漁港旁的港邊小公園被重新打造成南寮海岸光廊，一道長長伸入海中央的水中廊道，還有人造沙灘、海景瞭望台、海岸發呆亭，引領遊客換個角度看海親海，別具巧思。





Info  
旅遊資訊

◎鹽田社區彩繪村/

高雄市永安區鹽田里永達路81號 / 0915678353

◎蘇班長安心漁場/

高雄市永安區鹽田里永達路72-2號 / 07-6911913

◎永安青創基地/林花柑仔店

高雄市永安區新港里新興路128號 / 07-6911913



女兒蘇郁暄另成立新港社區合作社，以社區故事為基底，與社區青年共同發想年年主題不同的「尻海風漁夫生活節」後浪市集－漁村派對。最新行動是改造了社區荒廢已久的六十年林花柑仔店。從台十七線穿過「台灣最迷幻鹽村」的鹽田社區彩繪村，在石斑魚景觀意象公園正對面，會找到位於聚落入口的柑仔店磚瓦小屋，極迷你，讓人錯覺自己好似成了格列佛遊記裡的巨人，然而小歸小，卻美麗耀眼如引路火炬，引領人們進入市集，細細品味這個格狀漁塭裡的小漁村曾經的平凡和現今的不凡。

虱目魚是彌陀的代表作物，永安就是石斑魚了，養殖面積達三百多公頃，年產量八千公噸，為全台最大石斑魚養殖區。石斑魚身長肉厚、體型圓潤富態，是飯店餐廳宴席料理的常客，卻難以融入更多消費者的生活。新港社區石斑魚產銷班第八班班長蘇國禎和兒女、女婿以「鑽石海水」無毒養殖，打出「蘇班長安心石斑」品牌，改以小包裝成功打進上架通路與電商市場，從此讓一般消費者與石斑魚之間只有美味，沒有距離。

二〇一〇年凡那比風災重創南台灣，在北部工作的張博仁決定回彌陀幫助老父重建漁場，與鄰近大專院校水產養殖、生命科學科系的大專青年組成漁人隊與責任生產平台，進行虱目魚、白蝦加工；在南寮海邊自家魚場旁放了貨櫃屋，開起餘香咖啡館，同時作為水環境、食魚教育基地。餘香咖啡三個館各自坐擁海景、港景、老宅。自製虱目魚魚米花、牛奶魚沙拉搭配起司焗烤的披虱目魚沙拉醬汁為基底的魚池吐司、魚丸花枝丸炸物拼盤都是必點，還有白蝦奶油蔬菜燉飯、虱目魚丸蔬菜濃湯等，都讓垂涎而來的魚迷海迷們相思得償、直呼幸福暢快。

## 新港漁青「尻海風」潮生活





**Info**  
旅遊資訊

- ◎高雄市茄萣舢舨協會 / 高雄市茄萣區福德路88號 / 07-6903072
- ◎茄萣濕地公園遊客中心 / 高雄市茄萣區正順北路180號 / 07-6987933
- ◎茄萣竹滬鹽警槍樓 / 高雄市茄萣區濱海路一段
- ◎嘉和餅舖 / 高雄市茄萣區白砂路153號 / 07-6900792
- ◎添發製餅舖 / 高雄市茄萣區白砂路260號 / 07-690-0858
- ◎寶興餅舖 / 高雄市茄萣區茄萣路二段53號 / 07-6902322
- ◎興達港情人碼頭 / 高雄市茄萣區大發路88號 / 07-6987124

茄萣還有一種本地糕餅店才有的白香餅，圓圓扁扁、皮薄餡甜不黏牙，早期漁民出海常帶上幾箱當作補充體力的小點心，又稱為漁夫餅，幾家老店接受預約 D-I-Y，也能現買解饑。從城市的喧鬧暫時逃逸吧。帶著餅，到興達港情人碼頭散步賞景，走入春天的夕照海風，體驗漁村最動人的生活日常。

曾經的漁獲富饒之港，六〇年代隨著工業快速發展，二仁溪周邊成了廢五金回收提煉的工廠聚集地，產生的廢水直接排入溪中造成極度污染，名列全球重金屬污染最嚴重的河川。茄萣人與二仁溪流域的大學師生們不捨漁場消失，跳出來敦促政府開拆二十多家廢五金工廠，清除河岸垃圾廢棄物，重啟淤積河港。如今從白砂崙漁港登上舢舨，順著溪流向外海行去，紅樹林、海茄苳枝繁葉茂，大小鷺鷥、彈塗魚、招潮蟹都回來了，河水潔淨、河風清涼，除了遊船，還能划獨木舟。能體會二十多年的歲月裡，一代一代人們為了復原海埔溪港，盡了多少不為人知的拼搏努力。

茄萣是二仁溪在蟻港內海西側沖刷堆積的外環沙洲形成的聚落，古稱「漁夫角」，中國明朝時期就有閩粵人跨海來此捕魚的紀錄，曾是富饒自足的鹽村和漁村。茄萣竹滬鹽灘的槍樓一九五三年興建，磚造二層六面體，每面都設有槍眼，氣氛肅殺。全台原有廿五座槍樓，隨著鹽稅停徵、鹽田停工，僅餘四座。雖然茄萣竹滬鹽灘沒有布袋、七股鹽田華麗變身文化鹽的機運，卻是保存最完整的，四圍被魚塭和海堤環抱，靜默見證著七十年海口鹽業的歷史長河。

## 船遊二仁溪 走讀茄萣去



# 型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》自我實現號。只要填寫回函並於2024年4月25日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟餐盤組一個，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	<input type="checkbox"/>				
跨界推薦 People	<input type="checkbox"/>				
好食料理 Yami Cook	<input type="checkbox"/>				
農業上下游 Factory	<input type="checkbox"/>				
農情交響曲 Symphony	<input type="checkbox"/>				
新農閱事 Reading	<input type="checkbox"/>				
農業風向球 Global Eye	<input type="checkbox"/>				
食路小旅行 Travel	<input type="checkbox"/>				

- 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  
2024年4月30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

看到型農創業故事，步  
一脚印，用心經營分享  
私房料理哩，直得大家  
去分享學習，還能跟  
著他們一齊去參加  
旅行探討產地農業  
的進步發展，我們一齊  
加油，創造更推廣，  
不求獎勵台北銷量第一



讀者意見

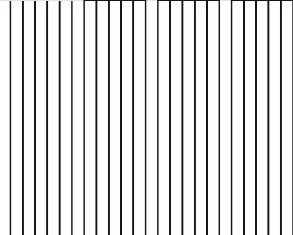
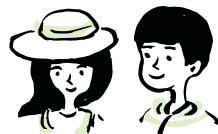
參加活動接觸到  
型農本色秀刊，我跟孩子  
總是等著出刊，我開  
會一起下廚把好食料  
理單元的食譜一起做  
菜，一起享用，共度我們  
的親子時光～  
很喜歡這本刊物～請一  
直出刊下去囉！

王娟



讀者意見

某次在誠品書店發現了  
這本刊物，非常驚豔！  
沒想到免費贈閱的政府  
刊物內容竟然這麼丰富，  
感謝編輯的用心，讓  
我從刊物看到自己鄉高雄  
美好的事物。  
Amy.



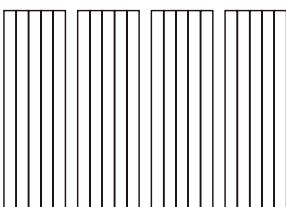
寄件人  
地 址 : □□□ \_\_\_\_\_ 市/縣 \_\_\_\_\_ 鄉/鎮/市/區  
\_\_\_\_\_ 路/街 \_\_\_\_\_ 段 \_\_\_\_\_ 巷 \_\_\_\_\_ 弄 \_\_\_\_\_ 號 \_\_\_\_\_ 樓

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

請沿虛線撕下後對折裝訂寄回 謝謝！



對折裝訂處

# 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：賴青宜、黃群中

企劃製作：安秆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、張寃、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：2024年3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.45 夏

預定2024年 7月發行



用行動支持



用真心感受



用文字互動



LINE 型農大聯盟



# 農來訊



高雄 農產業資訊共通平台

高雄 農來訊



## 查產銷

顯示作物「當日」全台蔬果拍賣市場交易價量

所查品种：石榕-帝王芭，  
2023-08-27 全台均价每公斤 47.07元，交易量 4.20 公噸。  
单位：交易量-公噸；  
交易量-公噸  
市场 均价 交易量  
台中市 70.00 0.05  
台北一 52.70 2.14  
台北二 40.50 1.09  
三重區 40.50 0.92  
  
市場 上價 中價 下價  
台中市 70.00 70.00  
70.00  
台北一 94.60 50.40  
17.40  
台北二 97.80 30.00 14.70  
三重區 51.40 38.00 37.20

## 關鍵字查詢與訂閱作物交易價量

- 選擇「查產銷」
- 任選並訂閱1種作物
- 選擇統稱，成功訂閱以珍珠拔為例
- 換訂閱
- 手動檢索，輸入文字
- 自動顯示今日全台蔬果市場交易價量
- 查詢過去30天、5年市場交易價量圖



## AI幫幫忙 農來看風水

AI 也能看風水，農來訊整合40年氣候資料，建立上百種作物資訊，透過AI演算，告訴農友收穫期程、種植風險，還能透過「大智莊稼」瞭解收入！

- 點選AI幫幫忙，進入農來看風水。
- 選擇作物、提供種植起始日、田區地點。
- AI分析生育期預測、種植風險發生機率，提供農友適時適地適種決策輔助。
- 點擊不同地點，AI能告訴你作物在不同地點的種植風險差異！



## 看氣象

### 中央氣象局資訊

- 中央氣象局可顯示：
- 雷達整合回波圖
  - 日累積雨量圖
  - 未來6、12小時定量降水預報圖
  - 即時閃電圖
  - 溫度分布圖



### 農來訊作物告警

提供農作物當前告警與未來7天預警：

- 全台即時天氣預報
- 當前作物注意告警 (紅色區塊)
- 未來7天作物預警 (黃色區塊)
- 可能影響、防範建議、復耕建議



1. AI幫忙  
2. 農來看風水  
3. 農來看風水  
4. 農來看風水

大智莊稼  
農來看風水  
木瓜熟了沒

大寮區 美濃區

## 高雄農來訊YouTube-農來看氣象

氣象分區觀測更精準

雲雨預測

未來一周農事建議

農來看小學堂

