

型農本色

冬季 / Vol.47 / Winter 2024



Cover Story 愈工作，愈自由

叫我二代蓮霧王 王獻文 / 水蓮市場我來了 吳曉雯 / 以父之名的夢想之路 黃建承

高雄茶風土學 / 龍鳳酥 凤梨尬龍眼 完美比例

歡迎來高雄 噶鮮兼作客

「2024年高雄國際食品展·高雄物產館」於10月底隆重開幕，以「高雄首選」為品牌，訂定主題「Art Kaohsiung」，將農產品轉化為高質感的藝術品，邀請消費者親自體驗高雄農產美食更具層次的時尚感與精緻度，迴響熱烈。

其實農業近年所遭遇的氣候、戰爭、通膨等各種逆境挑戰，一直沒少過，所幸台灣有遠見政策的帶動、有豐饒土地可以栽培各種作物，還有勤奮聰明的農民，為國家發展一次次扎下穩健根基。像是華富果園的王獻文，別人愈是嫌棄蓮霧麻煩不好種，他愈有志氣發揚光大；美濃好野蓮人家的吳曉雯一肩扛下農場行銷管理業務，單槍匹馬跑業務沒想過怕；六龜的黃建承致力於延續木瓜達人父親的研發精神多元種植，要讓新威庄黃家果園成為六龜農產業的榮光。

高雄不只有科技、工業、半導體，更有質量傲視群倫的蔬菜、水果和稻米，歡迎來嚐鮮，高雄有多好？用吃的最知道！

目錄 CONTENTS

*Empower
Agriculture*

- | | |
|-----------|---|
| 01 | 【封面故事】Cover Story
愈工作，愈自由
叫我二代蓮霧王 王獻文
水蓮市場我來了 吳曉雯
以父之名的夢想之路 黃建承 |
| 08 | 【跨界推薦】People
李昆霖風格傳產・面膜專科 |
| 10 | 【好食料理】Yami Cook
冬，食之美 |
| 14 | 【農業上下游】Factory
內門區農會 龍鳳酥 凤梨尬龍眼 完美比例 |
| 16 | 【農情交響曲】Symphony
意滿漁 愛上蚵仔寮小搖滾
MAD小餐館 根植土地的飲食潮味 |
| 20 | 【新農閱事】Reading
樂活國民曆 新時代節氣生活指南 |
| 22 | 【農業風向球】Global Eye
沉浸式學習 前進日本考察六級產業（上） |
| 26 | 【食路小旅行】Travel
高雄茶風土學 |

封面故事 Cover Story



型農 王獻文
· 華富果園 ·



型農 吳曉雯
· 美濃好野蓮人家 ·



型農 黃建承
· 新威莊黃家果園 ·

愈工作，愈自由

電影導演侯孝賢說：「找到限制，找到自由。」
限制，源於眼所見、心所疑懼，突圍限制、勇於改變，
就擁有真正的自由。

「水蓮公主」吳曉雯迎戰電農新時代，送貨、跑業務、行銷寄送、
拍影音宣傳全都是自己來，爭取到更廣闊的銷售舞台。

「二代蓮霧王」王獻文將果園分區、錯開產期，將有限人力應用最
大化，種出來的黑糖芭比甜到要配茶。

「木瓜冠軍家族」出身的黃建承大膽改用有機肥友善耕作，維持木
瓜肉質皮薄肉甜、鮮紅Q彈而且產量不減。

當多數人困在朝九晚五動彈不得，他們勇敢打破框架、為自己打造
獨一無二的職涯，找到工作的意義，還有自由的無價。



Cover story [封面故事]

Embracing the Future

Enthusiastic Wax-Apple Farmer

華富果園 王獻文

別人不想做的，
我來發揚光大！

■ Profile 型農 王獻文／
81年次／
嘉南藥理科技大學多媒體應用系畢業／
0955-559-583／
z3426090@gmail.com／



FB 粉絲專頁

叫我二代蓮霧王

我大學畢業後第一份工作是安裝維修老人升降椅的工程師，很多客戶是獨居老人，常讓我想起在六龜老家種蓮霧的爸媽，兒子不在身邊的他們是否也會感覺孤單？幾次我拿蓮霧請朋友吃，大家都好愛。好友說：「如果我像你家裡有地又有人教種蓮霧，我早就回去了！」頓時點醒了我：對啊！可以傳承蓮霧栽培技術又能陪伴家人，我為什麼不回家呢！？

我們早期種植傳統蓮霧大果種，也就是六龜有名的新品種黑鑽石，這個品種的缺點是只要雨下久一點就會裂果，耗損率超高。後來改種農改場出的新品種黑糖芭比，我們農園位於海拔三、四百公尺的荖濃溪畔丘陵地，位置比六龜高，氣溫冷涼，沒有田間熱的問題，水氣又豐沛，讓果實格外結實脆甜。我們蓮霧樹的植距在同行裡應該是最寬的，良好的通風可以減少病蟲害，並採用友善環境的草生栽培，不用除草劑，讓果園維持生物多樣性，提升果樹病蟲害的耐受性。

客人回流就是最好的行銷

黑糖芭比果型跟大粒果一樣大，色澤紅艷賣相很好，脆甜多汁，更讚的是對氣候耐受力強，保存期限又長，適合宅配。其實我們的蓮霧原本走行口、拍賣，價錢一直不錯，因此剛開始我想另闢電商通路時曾遭到家人大力反對，他們覺得多此一舉。但我覺得世局多變化，好天著積雨來糧，開發新通路的確很辛苦，利潤也未必比較高，分攤風險卻絕對有必要。我堅持每日現採當日寄貨來維持蓮霧品質，最開心的是可以直接獲得消費者的反饋，常有客人讚說這是他吃過最好吃的蓮霧，每季固定回流，甚至介紹親朋好友一起訂購

，這就是最好的行銷。

我們是三人果園，人力很拮据，我把果園分成六小區，分別人工催花、以便錯開產期，這樣就可以一區一區慢慢做，不用趕，也比較不會一遇上颱風豪雨就滿園全毀，缺點是工作時程會拉長，每天都有忙不完的農事。蓮霧是非常消耗人工作業的作物，催花、打花、疏果都得靠人力，因此願意種的人愈來愈少了。未來我想往農業科技邁進，運用天氣探長、自動噴灌設施等科技設備

來協助田間管理，

別人不想種的

蓮霧，我要把它發揚光大！



型農私房料理

蓮霧蛋沙拉吐司：選用較青澀的蓮霧，洗淨切丁加入蛋沙拉拌勻，青蓮霧的澀感和脆口可以平衡蛋沙拉的油膩感，是非常適合早餐或熱天消暑的輕食料理。

Cover story [封面故事]

White Water Snowflake Newbie Gardener

美濃好野蓮人家 吳曉雯

新手報到
啥咪攏不驚！



■ Profile 型農 吳曉雯／
89年／
台南應用科技大學養生休閒管理系畢業／
0916-314-314／
qwer18945@gmail.com／



水蓮市場我來了！

全台熱炒店、餐廳裡點菜率超高的水蓮，超過九成都來自美濃。我們家早期種菸葉，父親從警職退休後原本改種雜糧，看到親朋好友紛紛因應市場需求改種水蓮，決定從善如流。然而，美濃水蓮種植面積已經有兩百公頃，在地品牌比比皆是，我們投入水蓮產業才兩年，要如何在生產、銷售上走出自己的路，是父親和我面臨的最大挑戰。

在

農村，返鄉青年常被戲稱是「稀有動物」，女生就更少了，因此我決定要趁著年輕給自己「容許犯錯、賺取不同經驗」的珍貴機會：回家務農。美濃經驗豐富的水蓮妹、水蓮弟等業界前輩已經很多，我應該是其中最年輕也最菜的，大家乾脆叫我「水蓮公主」。但我的工作可是一點也不「公主」，我們農場分工分明：父親負責田間種植工作，採收包裝之後所有大小瑣事，包括送貨、跑業務、行銷寄送、拍影音短片宣傳等，都由我負責。我們家水蓮的最大特色是：自己調製配方，種出來的水蓮葉柄偏粗，特別翠綠、口感清脆，這也讓我對自家產品格外有信心，跑業務的時候雖然緊張到不行，但幾乎沒想過害怕這件事。

電農新時代 公主變網紅

陌生開發是每個新手業務的必經之路。我努力練習產品說帖，蒐集高雄有使用水蓮的熱炒店、餐廳、火鍋店名單，然後帶著試用品一一登門拜訪。親友曾擔心「在營業時間造訪，人家會不會沒空理你？會不會被嫌棄沒禮貌被趕出去？」說真的我沒想這麼多，吃閉門羹當然有，但也有主廚願意試試給新人機會，甚至幫忙「報路」介紹新店家，揪甘心；最近一家大型連鎖老字號台菜

餐廳隔了半年多終於打電話來叫貨，超級開心。

「源頭送菜」在價格、鮮度方面都比批發市場有競爭力，缺點是品項過於單一。為了便於店家採購，我準備與其他種植高麗菜、玉米筍的小農合作搭配推出小型蔬菜箱，一次送貨多種食材，提升客戶採購意願也減少碳足跡。最近開始拍攝水蓮耕作、採收、料理等各種影音短片上傳社群媒體，我覺得農業離現代人生活很遙遠，但透過這樣的「農業實境秀」能大幅拉近人們對農業的認識甚至喜愛。電農

新時代來臨，希望有朝一日

從水蓮公主晉身水蓮

網紅，突破傳統產銷，為水蓮爭取

更大的舞台！



型農私房料理

水蓮海苔壽司：將水蓮切小段放入平底鍋微煎，倒入蛋液煎熟，鋪上海苔片即可切片食用，或起鍋鋪上白飯捲成壽司，營養滿點。

Cover story [封面故事]

Growing & Caring Papaya Orchard

新威庄黃家果園 黃建承

荖濃溪畔
木瓜尚香！



■ Profile 型農 黃建承／
72年次／
永達技術學院電子工業工程管理系畢業／
0910-799-870／
17a1183@gmail.com／



以父之名的夢想之路

果園工作我很熟悉了，唸書、當兵一放假就會被 call 回家幫忙，哪知道退伍後反而被老爸「趕」出去，他認為年輕人要闖闖。十多年來，爸爸和產銷班都拿下了木瓜品質競賽冠軍，堪稱六龜木瓜產業的領頭標竿，家裡果園愈做愈大，缺工嚴重，我這才「獲准」回家，要學習的不只是老爸的耕種管理技術，還有他從不鬆懈的研發精神，以父之名，我要比他更努力！

六 龜位於荖濃溪上游，水源潔淨豐沛、利於灌溉，又是排水性良好的砂質土壤，是天然優質的耕種環境。我們原本種檳榔，隨著市場需求改變，我國中時開始改種木瓜、稻米和少量芒果。台塑主管退休的老爸很有研究精神，使用的液肥都要自己研發，種出來的木瓜果肉紅潤、風味飽滿，產量還比別人多一倍，極具市場競爭力。

青出於藍 勝於藍

剛回來時很想知道自己有幾分能耐，就趁著冬天木瓜產量較少的時候試種小番茄。在我印象中，六龜土壤天然肥沃，真有必要一直下肥、灌糖蜜、噴藥嗎？因此決定先休耕，讓土地長草，人工除草後再播種，並拒絕老爸慣用的液肥，改用中性有機質肥料，希望能改善逐漸酸化的土壤體質。老實說，兩代之間的衝突難免，但兩三年後，小番茄園的葉、肥已經可以愈用愈少，而且長出來的果實甜美多汁。有一次小攤販向我批了五百斤，九點開賣，十點多就賣完，立刻打電話來預訂下一批；還有一次在某個聚會場合，我的小番茄意外和某個得獎的小番茄並排放在餐桌上，我的被吃光，得獎那盒卻乏人問津，當下我暗爽到最高點，這個比得獎還有成就感！

父親過世後，延續優質木瓜的責任更緊迫。我承襲父

親的種植管理方式，夏天太酷熱就加遮陽網，周邊圍起木瓜網減少病蟲害，維持木瓜肉質鮮紅○彈、產量不減，冬天淡季生產的木瓜也一樣皮薄肉甜、富牛奶香。現在，輪到我面對缺工問題了，我依照產季輪種木瓜、香蕉、芭樂，維持產量規模，最愛的小番茄決定暫時放棄，改種工序較少的草莓，萬一又遇到不懂的地方，還有很多前輩、學長姊可以請教，種植這條路上我不孤單。我會一直一直追求進步，希望未來青出於藍勝於藍，讓老爸、讓六龜的農產業以我為榮！



型農私房料理

木瓜奶昔：熟透的木瓜去籽切塊冷凍結冰，取出加鮮奶放入果汁機打勻即成，不必加水或添加蜂蜜、果糖，就非常綿密香甜。

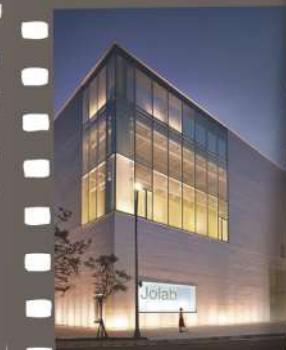


People [跨界推薦]

Rose Fresh Plumping Mask

風格傳產 · 面膜專科

提提研/佐研院創辦人 李昆霖



小農樹玫瑰的美顏之術

來一片面膜為肌膚解渴，是台灣女生的保養日常；李昆霖首度與高雄在地小農跨界合作，推出「超活萃玫瑰潤澤面膜」，創新大膽的嘗試，開啟了本土農產品結合生物科技的無限可能。

他創立的「佐研院」號稱台灣保養品最高殿堂，是唯一得到世界五大建築大獎的台灣保養品工廠，不只是台灣第一，而且是超越歐盟標準的最高規範。李昆霖表示，為確保品質並接軌國際，一直以來，旗下產品原料主要來自瑞士或歐盟認證的供應廠，直到去年首次遇見杉林區有機種植的樹玫瑰，花色豔麗繁盛、氣味天然清香，讓他相當驚艷。「玫瑰是美妝保養界的天后級原料，每個品牌都在做，但我們想做和別人不一樣的。」他親自前往山中農場參訪，從原料萃取、認證到品管檢驗，與小農不斷磨合、嘗試，歷時約四個月才成功，第一批以萃取樹玫瑰純露為主要原料試做的「超活萃玫瑰潤澤面膜」，具有很好的補水保濕

塩 埤區瀨南街有一家被書迷、漫畫迷甚至咖啡迷譽為「豪華六星級」、「全台最美」的漫畫店BOOKING，提供借閱十多萬冊的漫畫，在老城區劃下一道簇新絕美的城市風景，也激勵了無數大小高雄人的心跟著一本本漫畫雀躍熱血起來。書店老闆、也是國際知名美妝品牌提提研面膜創辦人的李昆霖十三歲隨父母移民澳洲，二十七歲取得美國化工博士，之後創業，打造出台灣唯一通過歐盟認證的保養品品牌提提研，從歐美一路紅回台灣。「無論走到哪裡，人生風景如何切換，我都是高雄囡仔。」在他眼中，高雄有國際大城市的建設規格，也同時兼具開闊、悠閒的港都風貌，是拚事業、也是圓夢最好的地方。

挑戰本土素材 用研發接軌國際

能力，獲得市場極大迴響。然而小農栽種規模不大，加上有機玫瑰園有休耕限制，玫瑰純露原物料供給有限，樹玫瑰面膜只能採限定期間販售，然而這次嘗試，也讓他看到與台灣本土農產品合作的機會，他笑說：「比起『有機會再說』，我更傾向『現在就來試試看』。」熱愛旅行、運動、生活、工作，勇於嘗試。「期盼有更多機會和台灣農業跨界合作，一起對產業、對世界做出貢獻。」◎



■ Profile 李昆霖／

1977年出生於高雄，美國俄亥俄大學化工博士，佐見啦生技公司創辦人、天下雜誌專欄作家，Podcast 節目《腦闖想什麼》主持人，2015年榮獲經理人雜誌百大MVP經理人，2020年建立台灣保養品最高殿堂佐研院，2023年與新加坡Black團隊共同創辦全生活保養品牌《ANOTHER LAND》。

Season Cuisine

冬，食之美

冬季的冷冽輕輕拂過，世界彷彿搽上薄霧，這個季節的食物不需要豐厚繁複，卻透著一種清爽的溫度，像冬陽下的一抹微光，純粹、明亮。清脆的水蓮化身成為爽口的泡菜煎餅；色彩斑斕的蓮霧蝦鬆帶來冬日餐桌上的意外驚喜；最後，以一碗木瓜湯圓西米露收尾，冬日的味覺盛宴，色彩鮮明、滋味輕盈。



食譜示範與設計 | Winnie 范麗雯

攝影 | Hand in Hand Photodesign 摻真美影影像

文字整理 | Patina

器材協力 | PINYAN blendtec.

品研美學廚電 美國高效能食物調理機

型農本色

| 10



好食料理-食譜

水蓮泡菜煎餅



水蓮是一種富含營養且低熱量，富含膳食纖維、維生素 A 及鉀，常見清炒或者炒肉絲，爽脆的口感也很適合涼拌，切成較長的段，搭配泡菜煎成脆脆的煎餅，不論口感或口味，都相當吸引人。

食譜

材料：
水蓮 60g
韓式煎餅粉 65g
冰水 100ml
泡菜 40g
辣椒 1根（切斜片）
蛋 1顆

沾醬：

醬油 2大匙
米醋 1大匙
細砂糖 1/2大匙
水 1大匙



Step. 1



• 泡菜擠乾汁（汁留下），切成1cm碎，煎餅粉加上冰水、泡菜汁攪拌均勻，加入泡菜拌勻。

Step. 3



• 热鍋，加入3大匙的油，平均鋪上水蓮，倒入麵糊，將兩面煎至金黃色即可。

Step. 2



• 水蓮洗淨，切15cm段。

Step. 4



• 起鍋分切塊，沾醬材料全部混合調勻，搭配食用。

料理小撇步：示範是以17×21公分玉子燒鍋進行，也可依情況使用不同鍋子。



好食料理-食譜

蓮霧蝦鬆



冬季是蓮霧的盛產期，多汁清脆、甘甜爽口的口味與口感，讓蓮霧不僅適合單吃，也能入菜、做成沙拉，甚至製成甜品，而利用草蝦仁的Q彈與蘿蔓生菜的爽脆，加上蓮霧的甘甜，與薑末翻炒，蓮霧蝦鬆，絕對是冬季餐桌上最受歡迎的一道菜。

食譜

材料：

草蝦仁 200克
蘿蔓生菜 適量
蓮霧 1顆
洋蔥 1/4顆
可樂果 30g
雞蛋 1顆
鹽 1/2小匙
白胡椒粉 少許
薑末 1大匙



Step.

1



• 草蝦仁洗淨後吸乾水橫切半再切丁；生菜取適當大小的片，剩下邊角切成細末約1杯；蓮霧、洋蔥切小丁，可樂果敲碎。

Step.

3



• 同鍋續加一點油，放入薑末 1大匙爆香，續加入洋蔥丁炒香，放入蝦仁及蛋鬆拌炒，鹽及白胡椒粉翻炒均勻。

Step.

2



• 蝦仁丁加入少許鹽、1大匙蛋白液抓醃備用；熱鍋不加油，加入蛋液以筷子炒成蛋鬆，取出備用；同鍋熱油，放入蝦仁丁炒熟取出備用。

Step.

4



• 熄火加入蓮霧丁，盛盤撒上可樂果碎，食用時以蘿蔓生菜盛裝即可。

料理小撇步：熄火後再加入蓮霧丁，可保有蓮霧的爽脆口感。



好食料理-食譜

椰奶木瓜湯圓西米露



木瓜 瓜營養豐富，富含維生素C、維生素A、葉酸、木瓜蛋白酶等維生素、礦物質和抗氧化物質；食用木瓜可增強免疫系統功能、促進皮膚、心血管健康，不論單吃或者做成甜品，都營養又好吃。

食譜

材料：

西谷米 1/2杯
木瓜果肉 100g
糖 10g
白玉粉 120g

甜湯：

木瓜丁 適量
椰奶 適量
糖水 適量
椰絲 適量



Step. 1



• 西谷米倒入五杯的滾水鍋中煮8分鐘，熄火悶30分鐘，撈起瀝乾泡冷水備用。

Step. 3



• 搓成2cm直徑長條，分切2cm段。

Step. 2



• 木瓜果肉加上糖打成泥，加入白玉粉拌勻揉成糰。

Step. 4



• 放入滾水煮熟，撈起拌上新鮮木瓜丁、西米露，淋椰奶及糖水，撒上椰絲。

料理小撇步：煮湯圓時若浮起便代表湯圓已熟，可撈起了。

內門區農會 龍鳳酥

鳳梨尬龍眼 完美比例

百

年陣頭拜觀音，文武藝陣展風華。
內門區是民俗藝陣宋江陣起源地，
也是總鋪師的故鄉。雖然地處惡地、水
源不足，依然種出龍眼、蜂蜜、鳳梨等

特色農產，質量口碑俱佳，用「鳳梨+
龍眼」創新開發的龍鳳酥更是回購率超
高的伴手禮，每逢中秋節前夕，內門區
農會所有員工都得投入幫忙加工生產，
才能滿足如雪片般飛至的訂單！

「我們的龍鳳酥吃得到果肉喔！」供銷
部主任薛慧碧剝開
龍鳳酥，內餡是肉
質晶瑩的琥珀色，
龍眼乾香氣撲鼻，
自二〇一三年推出以來，

好評不絕。總幹事洪輝煌指出，龍鳳酥製
作過程繁複，從原料產品到加工生產，都
採純手工慢製。二〇一四年再改良內餡及
果乾製程，使餅餡更濃香馥郁。二〇二一
年更獲比利時國際風味品質（TIOI）評
鑑風味絕佳二星獎章，「龍鳳酥無添加防
腐劑，一直以來都是限量製作，讓消費者
呷美味也呷健康。」洪輝煌說。



1. 鮮果加工成鳳梨乾、鳳梨醬、
龍眼乾等原料。



2. 混合餡料、製作麵糰、包餡



3. 壓模成型



4. 烘烤



5. 脫模



6. 包裝

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

鳳梨、龍眼、蜂蜜



2級/加工

龍眼乾、鳳梨乾、龍鳳酥



3級/服務

電商平台、門市
(內門區農會七星農憩中心)



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

6級/產業



內門區農會總幹事
洪輝煌

■ 內門區農會
地址：高雄市內門區內豐里內埔1-1號
電話：07-667-2161

每年三月內門觀音佛祖遶境，吸引大量遊客、香客前來朝聖，欣賞宋江陣演出並順遊紫竹寺、萃文書院、七星塔等景點，趁著國旅熱潮再起，農會整修的「七星農憩中心」也即將全新開幕，別忘了親自來內門，嚐嚐限量龍鳳酥的好滋味！

意滿漁

意滿漁 愛上蚵仔寮小搖滾

蚵仔寮漁港被譽為全台海鮮種類最多樣的海鮮市場，觀光漁市內總是擠滿熙熙攘攘的採買人潮，漁村聚落裡的意滿漁卻以靜謐風格著稱，隔著堤岸，擁抱全景視野的蔚藍海域，這是一處蚵仔寮海邊的小秘境，美食與音樂，值得專程一訪。



連續舉辦三屆的「蚵仔寮漁村小搖滾」活動讓蚵仔寮更加聲名大噪，為延續音樂祭的熱力搖滾氛圍，意滿漁因應而生。店長曾芷玲說：「這是餐廳，也是展演空間。」因此不同於漁港庭院與內部空間的陳設展現出寧靜細膩的人文風格，按季節時令和食物特性設計的菜色和飲品則琳琅滿目，從下午茶到精緻套餐一應俱全，不僅採用在地新鮮食材，也堅持採用煎、烤、清蒸等簡單料理來呈現真食材、真原味。

「餐廳緊鄰蚵仔寮漁港，梓官又是蔬菜大產區，『產地到餐桌』的距離近得不得了。」掌握地利優勢，餐廳充分掌握每一種食材的來源。蔬菜肉類由熟識小農供應，包括旗山悠客綠的黃檸檬、元榆牧場的雞肉，那瑪夏梅子成熟的季節，曾芷玲就會親自醃漬梅子，製成梅露、梅醋、梅酒，庭院裡的咖哩葉樹也可用作香料入菜。「花椰菜、香菇、蘿蔔曬過太陽，會有不同的味道喔！」她表示，蚵仔寮為近海漁港，雖然雜魚多，但新鮮度夠，只需簡單料理就有好滋味，至於魚種，則透過從事魚販的同學建議選擇鯖魚、鮭魚、虱目魚等主菜搭配採買、挑選、處理、供應，「專業的事，就要讓專業的來。」第一次來的，建議她大推鹹檸檬虱目魚，甘酸鮮甜，好味究極。

特色推薦

Chef's Specialties

衝浪土雞鍋

用砂鍋烹煮的衝浪土雞鍋，主菜的雞肉是台灣黑羽土雞領導品牌—元榆牧場供應，肉質Q彈甘甜。



■ 意滿漁

高雄市梓官區赤崁南路130巷30號 / 07-531-3337 /
營業時間：週一至週五 14:00~20:00 / 週六日 11:00~20:00
電話：07-610-5424 /

The Taste
of Happiness

店長的話／

用最在地、可溯源的食材，最熟悉的小農的蔬果，最簡單的烹調方式，呈現食物的美味，也在海景陪伴下感受獨特的漁村氛圍。

店長 曾芷玲

海港鮮魚

嚴選來自蚵仔寮漁港多樣新鮮魚貨，經過煎烤，表皮酥脆，肉質鮮嫩多汁，獨特鹹香非常下飯，圖為香煎午仔魚。

梅製飲品

採用那瑪夏熟成的梅子製作成梅露、梅醋等，調配成那瑪夏梅酒及梅汁汽泡飲，微酸甜的口感，非常適合餐後解膩。



MAD 小 餐 食 家

MAD小餐館 根植土地的飲食潮味

MAD小餐館FB粉專開宗明義這樣寫：「不是咖啡館，不是義大利麵店，也不是早午餐店！」主廚大熊爽朗笑說：「我們是餐酒館，但不過度裝潢也不刻意營造氣氛，自然美味的食物和舒坦的氛圍才是核心，希望讓每個上門的客人就像回家吃飯一樣輕鬆自在！」



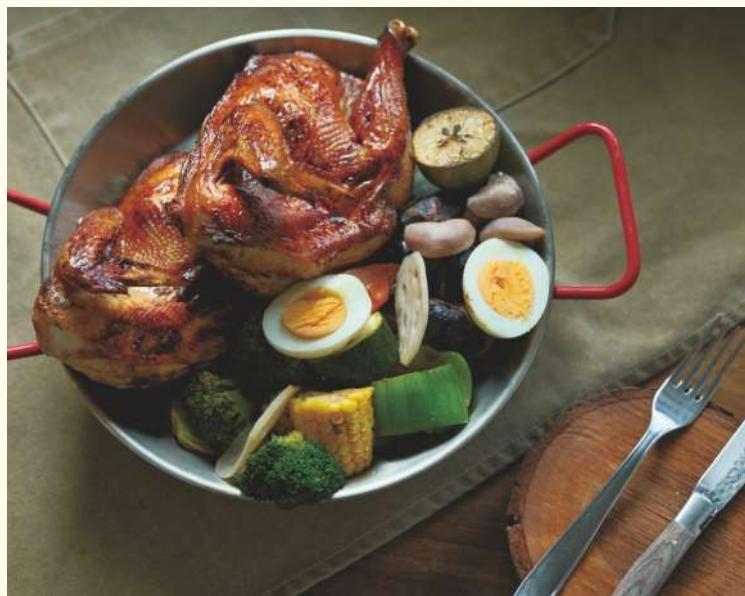
一般餐酒館吃的是品味，喝的是氛圍，但MAD不一样。明亮寬敞舒適好坐，料理不走重油重味的下酒菜路線，端上來的常是大氣的整尾海魚、呼應季節的蔬果沙拉、搭配營養滿滿的藜麥飯，一桌桌圍聚的大多是住在附近的家庭族群。主廚大熊幼稚園之前都在六龜務農的外公家生活，長大去了美食著稱的澳門工作，善於運用西式手法詮釋在地食材。如何不讓菜色流於俗套？他從食材的變化入手。

「我是食材癡。」經常出沒橋頭老街的黃昏市仔、蚵仔寮、蓮池潭、楠梓莒光市場找菜，北從那瑪夏，南至林園，足跡幾乎踏遍全高雄。「食材世界之大，超乎我們的認知想像。」店長三說。橋頭市場冬天才有的刺薯山藥，潭、楠梓莒光市場找菜，北從那瑪夏，南至林園，足跡幾乎踏遍全高雄。「食材世界之大，超乎我們的認知想像。」店長三說。

不黏牙；用六龜夏秋產的桂竹筍燜煮油封，甘酸爽口；用永安老牌醬園的手工醬油醃漬路竹農場的雞蛋黃，噴香不帶腥；炸魚搭配帶檸檬香的六龜馬馬告胡椒，超速配。消費者少接觸的木鱉果、無花果、楊桃、秋葵等，也會想方設法用醃漬、冰鎮、磨粉等方式融入料理讓客人「少量、零壓力」體驗不熟悉的蔬果滋味。大熊說：「一起來體驗食材和料理無限大的豐富世界吧！」



一般餐酒館吃的是品味，喝的是氛圍，但MAD不一样。



特色推薦

Chef's Specialties

烤雞

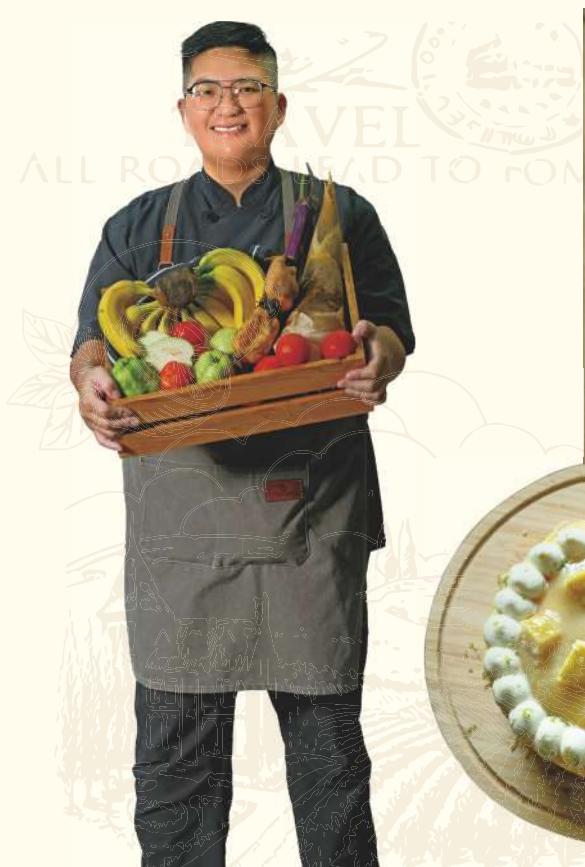
採用元榆牧場中小型雞以鹽、酒、法式芥末醬醃漬一晚入味，取出後烘烤約25至30分鐘，皮脆肉甜，不沾醬也好吃。

綜合蔬果沙拉

以橋頭小農的時令蔬果組合：夏季竹筍、芒果青，秋冬就改為栗子、地瓜、南瓜、芭樂、柑橘、秋葵等，再淋上自製醬汁，是「吃當旬、品在地」的招牌料理。

土芭樂重乳酪蛋糕（需預訂）

Cream Cheese加入土芭樂果醬、蛋、糖、麵粉拌勻，水浴慢烤保留細緻質地，搭配二次烘烤的酥菠蘿粒增加酥脆口感，熟軟香氣令人超驚艷！



店長 大熊



主廚的話

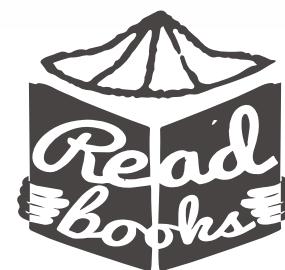
MAD不只是餐酒、品味、氣氛交匯的時髦酒場，也是大小客人都喜歡來嚐鮮的溫馨家庭餐館！



■ MAD小餐館
高雄市鹽埕區大義街2號
(駁二藝術特區大義倉庫C9-19)／
電話：07-531-6999
營業時間：週一～五10:00～17:00
周六、日09:00～17:30
FB粉絲專頁：MAD小餐館／

樂活國民曆 新時代節氣生活指南

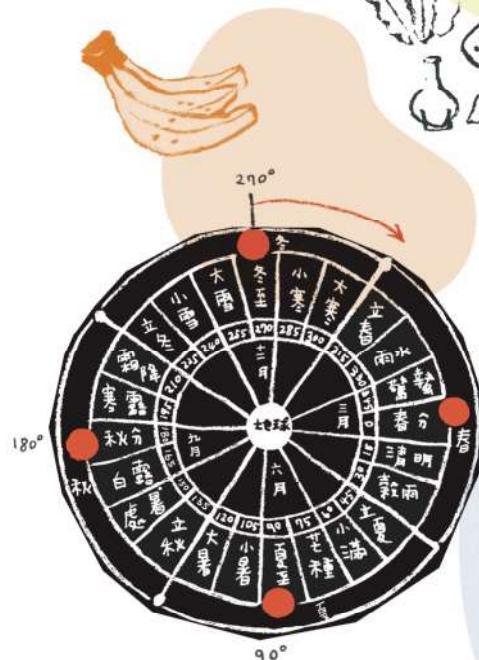
台灣氣候分化細緻，四季物產豐富多樣，在觀測科技不發達的年代，人們高度仰賴農民曆來決定每季每天的作息，從農作到搬家、掃墓、探病、祭祀等生活常規到婚喪喜慶，農民曆記載的四時節氣、吉凶宜忌、生肖運程都是日常生活重要的依據。然而農民曆是古時中國歷代流傳的經驗所匯集撰寫完成的生活指南，但台灣的緯度（北緯廿二至廿五度）跟農民曆與節氣發源地黃河流域的緯度（北緯卅五度）截然有別，節氣代表的氣候跟台灣有落差，不完全符合本地農民的需求，也與實際的現代生活有不小差距。例如：在氣候變遷下，如何瞭解氣候變化，跟著節氣過生活；又如目前的農民曆中只有節氣種植作物



資料提供 | 遠流出版

樂活國民曆

懂天意，食當令，遊在地，開好運，疫後必備新時代節氣生活指南



冬至

國曆十二月廿一日或廿二日

冬至湯圓圓滿增歲
金黃柑橘大吉大利

的資訊，並沒有跟著節氣去飲食的內容，這就不能符合現代人重視在地食材、降低食物里程的需求。另外，農民曆談論宜忌的內容有神祕主義傾向，沒有清楚的立論與說明，一般讀者只看婚喪喜慶的趨吉避凶，容易以訛傳訛，許多資訊也不符合現代人需求。

新型態的《樂活國民曆》因此而生，希望在兼顧傳統生活智慧與現代生活價值的前提下，進一步統整與詮釋出更符合現代人生活需求的國民生活曆法，在動盪的氣候變遷中，找到一條可以遵循的生活方式，與自然環境達到更和諧相處的狀態。

懂天意 食當令 遊在地 開好運

首版《樂活國民曆》早在二〇一一年即已推出，十多年來因氣候變遷的影響，節氣狀態與氣象數據皆有所變化，而前幾年全球疫情的衝擊，更讓許多人對個人養生、飲食與在地旅遊的思維有不同的體會。因此，作者們決定改版修訂，除了全面更新各項氣象數據外，也新增因應未來的各項提醒，讓《樂活國民曆》新版更符合讀者的需求。

全書以二十四節氣為架構，區分成氣象、食材、旅遊、運勢四大單元。

氣象曆：一覽台北、東、南、中四區的平均氣溫、降雨機率和降雨量等節氣氣象的特色，並搭配達人的生活小叮嚀，讓你關心自己也關心家人。



■ 出版社：遠流出版社
作者：彭啟明、洪震宇、李咸陽
定價：500元

食材曆：一嚐四季最當令的食材，讀到文化食物的動人故事。文末還附有節氣食材表，不只讓你知道吃什麼，還知道產地在哪裡。

旅遊文化曆：一探節氣自然美景與在地文化慶典，同場加映達人旅遊推薦。

養生運勢曆：一窺節氣出生之性格特徵與命理運勢，開發你我成功的價值；另有養生守則與開運建議，讓你跟著大師趨吉避凶、萬事亨通。

除了全面更新所有氣象數據外，也新增對應氣候變遷與全球疫情後續影響下對大眾未來的各項提醒，邀請大家透過親身實踐，去感受、認識、發現這片土地的美好，創造「天地人合一」的節氣好生活。◎

沉浸式學習 前進日本考察六級產業(上)

大阪・関西万博 ~プレイベント~

いのち輝くミライ食育
ワクワク EXPO with

第19回
食育推進
全国大会

入場
無料

食の魅力
発信!

截至目前八月為止，在台灣人出境目的地的排行榜中，日本以四百零九點六萬人次位居冠軍。無論是到日本出差、求學或是旅遊，到了當地就要把握機會品嚐在地農產品，吸收最新的產業情報，如果您接下來剛好有赴日的打算，不妨試著參觀展覽、走訪農夫市集與專門書店，體驗日本農業與生活的關聯。



©Expo 2025

大阪府

圖片來源／東京國際食品展、食育推動大會、農業博覽會、東京農林水產市集、太陽農夫市集官網

年度盛會 全球前三大專業食品展

今年的東京國際食品展，共有七十個國家館，二千八百七十九家廠商參展，是全球三大專業食品展之一，四天展期吸引超過七萬六千名買主參觀，包括日本當地的進出口商、零售業、批發商、餐飲業、飯店業、製造商與生產者等，以及九十個國家計一萬三千多名海外買主，為進入日本及拓展全球食品市場的重要平台，台灣今年有經濟部、農業部、外貿協會、十三個地方政府、八個公協會與食品業者等組成台灣館參展，展出面積近兩千平方公尺，參展規模是歷年之最。



二〇二五年東京國際食品展舉辦日期為三月十一日至十四日，今年十一月底起可於官網進行入場登錄，展覽期間即可享每日免費入場，如未事先登錄，現場則需支付一萬日圓購買當日票(限單日入場)方能入場。

食育推動大會 邀請民眾共襄盛舉

有別於限定食品業專業人士參加的東京食品展，今年六月一日至二日辦理的食育推動大會，結合了論壇、頒獎典禮、展攤與料理展演，展現相關單位推動食育的成果。從二〇〇六年辦理第一屆起，每年到不同城市舉辦，期望能分享當地飲食文化的風貌，特別安排在周末辦理，則是希望一般民眾也可以來參觀，共同參與食育的推動。

大會開辦至今，每年的規模都比年前一年盛大，今年兩天展期有一八八個團體參展、三萬人次參觀，其中女性佔了近六成，三十歲到五十歲的族群則佔百分之四十二，明年第二十屆則預定六月七日、八日在德島縣辦理，若對飲食教育有興趣，不妨一探究竟。

一年一次 日本農業博覽會

已經舉辦十二年的日本農業週，是日本規模最大的農業展，一年舉辦二場次，二〇二五年五月廿八至三十日在熊本、十月一日至三日在千葉辦理，現場分為農業資材、畜產資材、智慧農業、六級產業以及農業減碳與 SDGs 製品等五大展區，





有來自日本與各國的農企業、農場與農會參展，農業部也有帶領台灣的廠商參展設置台灣館。今年熊本場次有三百多廠商參展，展期三日共有一萬多万人次參觀，千葉場次則有三萬五千人參觀。

智慧農業與省工省力的相關設備開發是近年的重 要趨勢，**ANMAF** 展示花一年時間開發而成的草 莓智慧選果機，運用紅外線辨別果型、新鮮程度 與重量，一天大約可處理二噸的水果量，**Tokuiten** 則推出自走式小番茄自動採收機，採用影像辨 識番茄成熟度，以管子吸入番茄進行採收，在在 都是凸顯要透過科技化與機械化，解決農業缺工 的議題。

日本食農資料庫 農業專門書店

如果想要蒐集日本最新農業情報，不能錯過的就是位在神保町書店街的農業書中心。日本的農業 專業雜誌如《現代農業》、《季刊地域》都是由 已經成立八十年的農山漁村文化協會(以下稱農文 協)出版，農業書中心正是農文協自行經營的書店 ，現場陳列與銷售近一萬本農業與食生活的相關 書籍，包括農業生產技術、園藝、食生活、農業 經濟、野外生活、食農教育、地方創生等各類型 書籍都有。在一般書店不容易找到的書籍，都可 以到這裡來挖寶。

農夫市集 品嚐當季當地美食

品嚐在地特產或是當季農產品，非農夫市集莫屬！東京主要的農夫市集包括每個周末在青山車站 交通會館前的「東京農林水產農夫市集」、以及 在月島第二兒童公園的「太陽農夫市集」。



FOODEX JAPAN2025



AGRI WEEK TOKYO



農業書中心



東京農林水産市集



國連館農夫市集

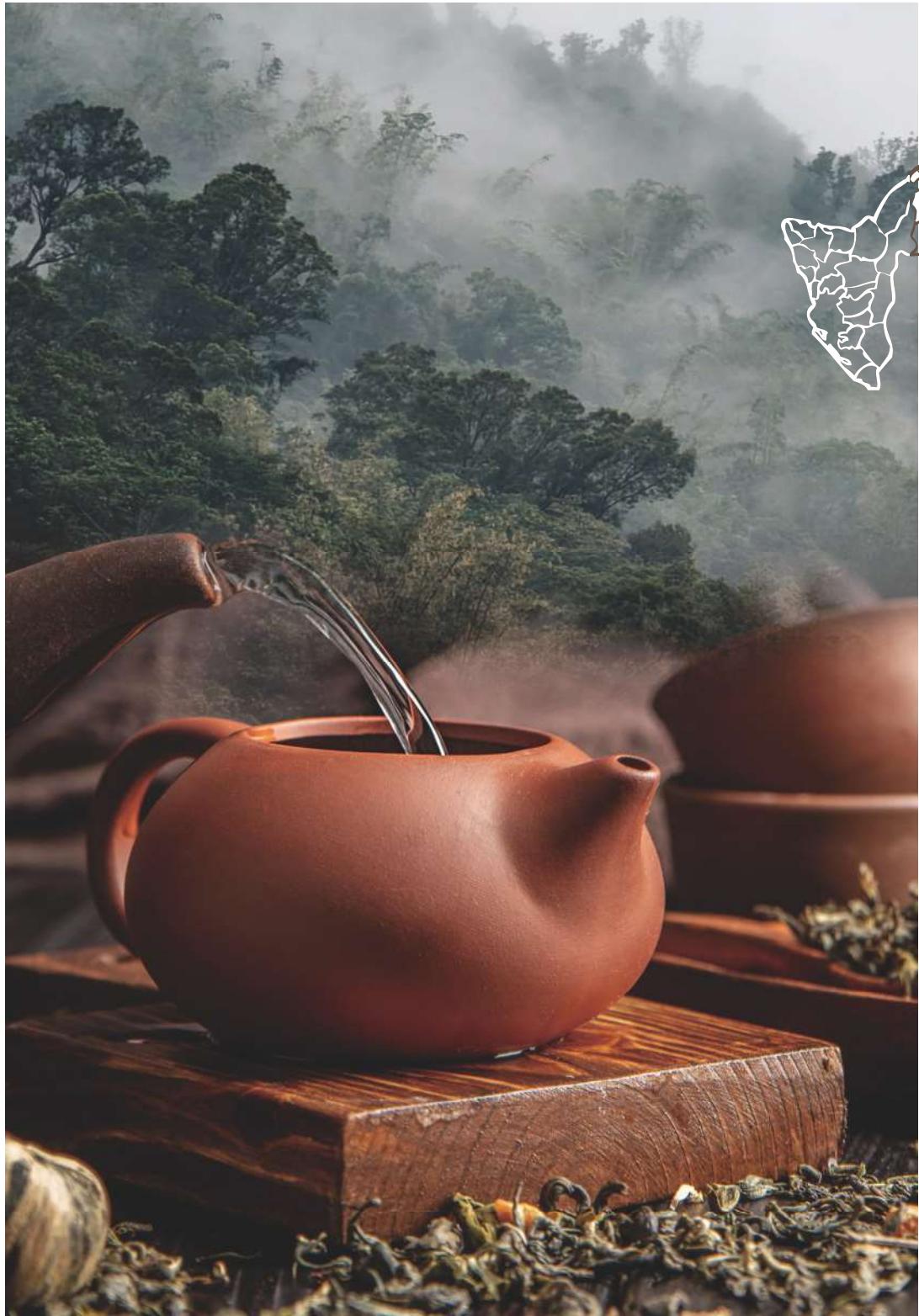


太陽農夫市集

無論是初次到訪日本或是經驗豐富的旅人，不妨試著從在地生活的角度，感受日本農業風情。◎位在交通樞紐的東京農林水產市集，則是為了創造東京都內的生產者與消費者交流場合而成立，主辦單位會提供展示攤位及陳列木箱，讓參展廠商自行運用。太陽市集則是從二〇一三年九月起每個月舉辦一次，是日本最大規模的都市型農夫市集，每次有八十到一百個攤位參展，聚集來自日本各地的農家當季蔬果、加工品，民眾可以與生產者直接交流對話，了解產地知識以及烹調方式，生產者也可以知道最真實的市場反應。

國連大學農夫市集成立於二〇〇九年，主張優質生活要從優質飲食開始，現場最受注目的就是整體的文青氛圍以及蔬果的陳列美感，除了新鮮的蔬菜水果以外，也有不少的農產品加工品與手工藝品參展，另外也有規劃一區餐車區域，讓民眾可以享用現場製作的料理，每星期舉辦前都會在網站上預告當週參展名單，不定期會有如麵包祭、日本酒等特定主題的場次，民眾在到訪前可以事先掌握這次會與哪些產品相遇。





高雄茶
風土學

茶是臺灣人的日常飲品，飯菜可以隨意，喝茶卻各有講究。全台茶區「百茶爭鳴」，不同產地各有風景，當地風土、環境特性、人文故事，都透過茶湯如實展現。這回我們走進台20、27線公路，緣山而行，找尋台茶版圖不可或缺的一角：高雄茶。



照片提供/六山十八共好平台

Info
旅遊資訊

- ◎青山茶業 /
高雄市那瑪夏區達卡努瓦里青山巷10號 / 0932-981-546
- ◎六山十八共好平台 /
高雄市六龜區復興巷37之15號 / 0905-635-652
- ◎十八羅漢山服務區 /
高雄市六龜區復興巷66號 / 07-689-3999

臺灣

灣茶好，舉世聞名，但鮮少人知道，高雄也有茶產區，分布於甲仙、茂林、六龜新發里、桃源寶山、那瑪夏青山段等地，是台灣最南端的高山茶產區。

產量方面，雖不及許多老牌茶區，但總面積約一三四公頃的茶園中，有五十八公頃採有機種植，直追南投、花蓮、台東、新北，是積極發展有機茶生產發展、認真守護台茶純淨身份的特色茶區。

一杯茶 一段風土故事

茶樹的生長養成與成茶的風味，因樹種、栽培方式及所在海拔、氣候、土壤、地形、地質等因素而異；一杯茶，無論是水色蜜綠蜜黃、甘醇滑軟的半發酵茶烏龍，還是帶有豐富水果香氣的全發酵茶紅茶，蘊含茶樹生長過程中歷經的所有風土變化與山水精華。長年以來，台灣人對於茶葉生長海拔高度的執著癡迷近乎一種信仰，好似海拔愈高、代表品質愈好，各種「高山茶」喊價漫天價響，愈顯出身門第高貴不凡。

什麼是高山茶？農業部《農業知識入口網》定義，高山茶是指海拔一千公尺以上之茶園所產製的烏龍茶。高雄茶樹大致分佈在海拔八〇〇至一八〇〇公尺山區，如真要以海拔論高低，確實稱不上顯赫，但低緯度、高海拔、高氣溫、高溫差的特殊氣候型態，輔以仿清香高山茶揉捻、萎凋、炒菁等方式後製，茶質保有山茶自身特有的清純香氣，茶湯清淨不摻雜，也一步走出了自己的特色茶路。

暖暖青山 茶在雲霧縹渺間

高一三四線青山巷地處那瑪夏區最北邊的觀日勝地玉打山北麓，屬林業保育署那瑪夏區廿六林班地，西北

方隔著楠梓仙溪，與嘉義縣阿里山鄉廿四林班地的茶山部落相鄰。從地理位置、海拔高度、氣候型態來看，青山茶區實屬嘉義大阿里山生活圈的一環，茶農也多由嘉義移居而來，一九八七年在此地率先引進高山茶栽種、成立青山製茶廠，並在莫拉克風災後擔任玉打山茗茶產銷班班長的詹德龍，就是第一個從嘉義梅山遷移來此種茶的茶農。

詹宗翰退伍後回那瑪夏接班父親的青山製茶，堅持友善種植、建立產銷履歷、強化品牌包裝，除了青心烏龍與金萱茶，也製作小葉種紅茶。他指出，青山茶區海拔八百至一二〇〇公尺間，雖不比一般高山茶高，





照片提供/JANKOMBU 珍康普茶

Info
旅遊資訊

◎珍·康普茶 /
高雄市桃源區寶山巷 / 0912-169-689
◎華興製茶 /
高雄市六龜區和平路145-1號 / 07-679-1008

桃源的台灣原生種山茶野放生長，保有野生茶種的原生
氣息；密林陽光照射柔和散漫，有利茶樹葉片蛋白質和
含氮物的積累，霧氣重、空氣土壤濕度高，有利葉片芳
香物質的增加。莫拉克風災重創二集團部落，為尋求生
機，果樹產銷班班長陳秀雲把山茶和部落盛產的水蜜桃
種在一起，茶湯有天然淡雅水蜜桃果香、桂花香，色澤
紅艷有如紅寶石，被譽為「茶中紅酒」，當年是高雄唯
二通過產銷履歷的野生高山茶。沒讓前輩專美於前，護

寶來溪上游的桃源區寶山里是高雄另一個高山茶區，海拔約一三〇〇公尺，是臺南以南最高最偏遠的布農族社區。寶山茶業的興起，有一說是很早便有外地人相中這裡僅攝氏二十度左右的低年均溫度及火山板岩、朱紅泥土的優異土質，帶著茶苗來此種植烏龍茶，另一說是桃源茶樹是台灣特有種野生山茶維喬木大葉種品系，生長在中央山脈西南端，為台茶十八號「紅玉」的父本品種，屹立山頭數百年，近期才被發現。當地二代茶農、哈娜谷原生野山茶工坊執行長杜寶珍說：「族人數百年來與野生山茶樹共存，但沒有喝茶的習慣，只有身體不舒服時會摘茶葉來嚼。」

但多霧冷涼、濕度高、日夜溫差大，玉打山的屏障適足提供茶樹生長所需的短日照環境，有利於增加茶葉中的含氮和芳香物質。製茶高度仰賴人工，手採一心兩葉至三葉熟度最佳的茶菁，日光與室內萎凋，浪茶（翻茶）引出茶葉香，聚堆發酵、炒菁、揉捻、乾燥，然後是最費工的團揉，其實就是整形，用布包揉茶菁成團，反覆擠壓、解塊，把茶變成球形或半球形，茶的香氣風味具足，口感厚度沈穩扎实、層次豐富，二〇二〇年拿下全國製茶技術競賽半球形組冠軍，讓那瑪夏茶從此飄出深山，躍入名茶之列。

原生山茶園裡的香檳



照片提供/JANKOMBU 珍康普茶



型農本色 冬季號 | 28



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 (需預約)
- ◎龜心Return /
高雄市六龜區華南街37-47號 (洪福源商號) /
0958-362-167 (週六~週一營業)



重返六龜茶金歲月

理師出身的杜寶珍注意到康普茶在歐美時尚圈近年正夯：「山茶除了熱泡，能不能有更創新的飲法？」以自家採摘的野生山茶為基底，加入長輩記憶中的紅茶菌菇，釀就微氣泡有如香檳細緻口感般的「JANKOMBU 珍康普茶」，並成功進駐剛開幕的六龜洪福源商號龜心Return商行。當原生山茶遇上紅茶菌菇，酸甜香氣層次感與Body厚實感，再次增幅眾人對山茶的想像！

六龜新發里曾是南部地區除了嘉義阿里山與屏東滿州港口村以外，最重要的茶產區，三、四十年前在新發尖山周邊推廣栽種硬枝紅心和台農八號人工雜交、適合低海拔的台茶十二號（金萱烏龍），是烏龍茶從中國引進台灣後的本土第一代，以溫潤奶香味著稱，農會特地在製茶廠最集中和平路建造集散倉庫，可惜不敵高山茶熱潮，漸趨沒落。直到「發現山茶」創辦人李勇德與何佳薇夫妻一次前往十八羅漢山踏查時，意外發現本土原生茶種——台灣山茶，沖泡後茶湯清香粗獷富野性，與傳統農法的茶滋味截然不同。

一七一七年《諸羅縣誌》就有關於山茶的記載：「水沙連內山茶甚夥，味別色綠如松蘿。」台灣原生山茶長在無肥無藥的山棱野林，天生天養，野性很強且抗病蟲力極佳，不用噴藥施肥或修剪梳枝，就能長到一層樓高以上。兩人決定進行復育，一個學種植，一個學製茶，無毒野放管理，在沒有人工肥料干預下，茶湯呈現原始的清透感，平衡、豐富、純淨，富含氣韻寧靜的山野氣息，這樣的茶只在產季後邀請茶客上山品飲，或在市集露臉，至為難得。



照片提供/發現山茶



照片提供/發現山茶



Info
旅遊資訊

- ◎欣園製茶 /
高雄市六龜區和平路43號 / 07-679-1527 (山茶便當需預約)
- ◎六龜山茶故事館 /
高雄市六龜區和平路223號 / 07-679-1668
- ◎清甘堂 /
高雄市六龜區民生路31號 / 07-689-1127 (週五~日營業)

早期山茶粗分為青茶、紅茶，現跟一般茶葉一樣，已經可依發酵與焙火程度細分為「紅黃青綠白黑」六大茶系，在六山十八共好平台、六龜山茶故事館、龜心Return商行、十八羅漢山服務區，都能品飲單品山茶野放不羈的自然況味。六龜老餅舖清甘堂則將山茶磨成極細末製成山茶餅、豆沙餅、龜餅，層層如浮雪般的餅皮包裹綿密細緻的山茶餡，佐以傳奇般的山茶故事入口，滋味絕妙，原本呈半歇業狀態的餅店，再次門檻踏穿。第三代老闆蔡明進感性地說：「山裡的孩子心中都有一塊屬於山茶的記憶，飲茶也好，呷餅也好，希望這樣的記憶能隨著山茶復興，年年代代流傳下去。」

相對於「發現山茶」堅持山上茶園要留給大自然，不對外開放參觀，「欣園製茶」的徐盛陽則熱烈敞開茶廠大門，辦茶席、茶藝教室、茶園巡禮、採茶、揉茶、茶染、茶餐等，走六級產業的產地觀光路線。「山茶熱潮像一陣旋風，每個茶農都希望乘風而起。」看著街對角傾圮荒蕪多年的農會茶葉集散倉庫，他心有所感：「茶農必須創新轉型，走出自己的路。」

身負振興老茶廠重擔的「茶三代」徐盛陽認為種茶製茶必須傳承，而茶飲茶香必須普及，能像烏龍、包種般扎根於台灣人的飲食日常，產業才能永續。他將原生紅茶茶葉、水、醬油加入雞蛋醃漬，製成山茶茶葉蛋，成功吸引人們為了這顆蛋遠赴六龜；在特定節慶用當地時令野蔬食材製作山茶便當，搭配茶香飽滿的茶葉蛋，簡單樸實卻極具風味。二〇一八年，老字號華興製茶廠以台灣山茶製作野蜜紅茶榮獲比利時國際風味暨品質評鑑所（簡稱ITO）風味絕佳獎二星及世界茶聯合會舉辦的第十二屆國際名茶評比金獎，二〇二二年再拿下台灣ITO國際咖啡茶品評鑑優質白金獎，打開台灣山茶躋身國際的入口，帶動山茶身價水漲船高。

山茶餅的古意新潮感





型農本色

回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》，歡迎與我們分享讀後感想。請於2025年2月20日前上網回覆或填寫本頁回函郵寄至型農本色編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟隨身風扇一個，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
2025年2月25日
公布於
「型農大聯盟」臉書。



讀者迴響



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

雜誌介紹的這兩家餐廳

我都沒有去過，但已經
放入口袋名單，我也想
找機會想去美濃體驗當
地生活，生活在都市的
我們很希望有多一點親
近農業的機會。

張小姐



讀者意見

沒想到林哲宇從小就愛
仙人掌，還遠赴泰國留學，
學習園藝，把自己的興趣
變成職業，非常有行動力。

楊小憲



讀者意見

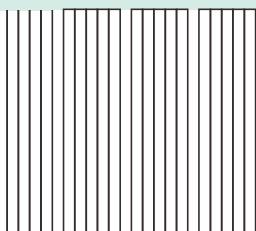
喜歡這一期杜舊珍的故事，我沒
想到山茶可以製作成烏普茶，看
到型農自己研發及推廣家鄉的
山茶，想給他們掌聲鼓勵、
幫他們加油！

銘倫



寄件人

地 址 : □□□ 市/縣 鄉/鎮/市/區
路/街 段 巷 弄 號 樓



請貼
8元
郵票

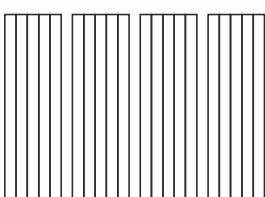


請沿虛線撕下後對折裝訂寄回

謝謝！

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.47 Winter 2024

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：王芷露、賴青宜、王國津

企劃製作：安禾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、張寗、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.48 春

預定2025年 2月發行



用行動支持

f 型農大聯盟 |



用真心感受

型農大聯盟 |



用文字互動

LINE 型農大聯盟



輕鬆找工 高效省工



好農無限+

田間管理一條龍

高雄果樹代耕服務開跑啦！

服務項目

- 果園小型粉碎 大型枝條粉碎 竹子粉碎
- 果園開溝 果園除草 肥料撒佈
- 機械噴藥 果樹重型修剪

洽詢專線

有限責任高雄市行農生產合作社

盧定楠 0937-222-224



找代耕 掃這裡

