

型農本色

Vol.52

SPRING 2026
春季號

型農家族 世代接力



跨界推薦

解碼土地的翻譯家

農創上下游

逆轉惡地的夢想力

食路小旅行

探索鴨肉飯美味原點

春日此刻，新力發芽中

新芽破土的春天，總讓人重新思考「生生不息」的祕密。答案不只在於勤奮，更在於是否願意培育、等待與放手。

本期《型農本色》將目光放在世代交會，記錄型農家族裡那些不張揚、卻正在發生的交棒時刻——這提醒我們，農業要能在時間長河中持續前進，所謂的「傳承」，從來不只是技術與經驗的複製，而是為下一代保留試錯與走出自己道路的空間。唯有允許「不同」，新世代才能真正站穩土地，回應當下的環境與市場。

把視線拉向國際，日本岡山縣西粟倉村則示範了地方創生的另一種可能。即使身處邊緣，只要扎根夠深、與土地建立清楚的關係，也能與世界展開對話。回應前者，新農閱事單元導讀陳美惠教授所提出的「里山根經濟」，提醒人們不要只一味追求規模，關注土地承載與人力節奏，摸索出適合自己的模式，才是未來農業的路。

春天提醒我們，真正重要的不是誰走得快，而是能否走得長遠。願這一期《型農本色》，陪你在翻頁之間，看見農業持續生長的力量。

01

封面故事——Cover Story

型農家族 世代接力

02 突破宅配的金牌銷售／做實団仔 父 陳坤山 × 母 徐嘉玲 × 女 陳品璇

04 一畝二代共耕的作業簿／田力精緻安全蔬果 父 高世男 × 子 高子淵

06 走入小番茄的彩色聯合國／享家蔬果園 母 張家芸 × 子 劉宥宏

10

跨界推薦——Feature

解碼土地的翻譯家／

UOVO 食物設計工作室創辦人 詹慧珍

12

綠餐新食力——Yami Cook

一季一會 和洋邂逅／EL.LE 雅樂
大廚教你吃當季：與果物浪漫約會

18

農創上下游——Factory

田寮區農會／逆轉惡地的夢想力

20

農業風向球——Global Eye

從森林走向世界的路／

西粟倉むらまるごと研究所

23

新農閱事——Reading

從山林找解方 小農經濟更穩健／
里山根經濟：社區林業的知與行 20年 = Deep Economy

24

食路小旅行——Travel

農村遊鴨趣／探索鴨肉飯美味原點

型農家族 世代接力

從父母到子女，型農家族用大隊接力，交棒技術與知識，
更鼓勵新世代走自己的路，
不受「傳承」兩字束縛，才能奏出邁步向前的農業進行曲。

企劃、編輯／李佳芳 文／FunnyLi 攝影／王士豪



01

父 陳坤山 × 母 徐嘉玲 × 女 陳品璇
做實囤仔

父母回到田裡，女兒站上市場，一
家三口合力實踐百分百自產自銷！

父 高世男 × 子 高子淵
田力精緻安全蔬果

農業是一本家庭作業，父子合力共
寫，訂下不容妥協的高品質標準。



02

03



母 張家芸 × 子 劉宥宏
享家蔬果園

上一代打造的彩色小番茄王國，成
為培植新世代創意的肥沃溫床。

做實團仔 陳坤山 × 徐嘉玲 × 陳品璇

突破宅配的金牌銷售

年輕時，陳坤山因為父母反對，從農業轉投餐飲。但心向農業的他，決心回到土地，與太太徐嘉玲收起烤鴨店，後續自高餐大畢業的女兒陳品璇也加入，在跨世代合作之下，終於實現百分百自產自銷，也成為產銷班的新助力。

「我們返鄉務農的時間點，剛好搭上宅配的順風車。」在型農夥伴的介紹下，陳坤山成為阿蓮地區最早嘗試宅配水果的農民之一，從黑貓物流起步，承接家樂福、東森電視購物等通路訂單，甚至協助第八班產銷班一起接單出貨，帶動整個產區走向宅配市場；而女兒陳品璇的加入，為農場增加仁春黃昏市場實體通路，使得自產自銷的比例又更加提升。

從宅配順風車到重新掌握通路

陳品璇說：「想跳過行口或通路的剝削，就必須有自己的實體店面；再者，網路銷售很難處理客訴，而這卻是面對面銷售的優勢。」

「起初，不論同行或是客人，都用一種『反正你也賣不久』態度在觀望，他們不知道我的背後有個農場。」從種植到品質，陳品璇不但能鉅細靡遺地專業說明，加上「壞果包換」的品質保證服務，使她在傳統市場站

穩位置。

「為了供應給她，我從三分地增加面積到現在有三甲多。」本以為女兒只是一時興起，能賣出成績，陳坤山也感到意外。七年多下來，陳品璇建立「To go」群組，如今有四百至五百個會員，真正做到百分百的自產自銷。

面對面建立信任 預約共好經營時代

陳品璇指出，直銷的利潤結構相較宅配更為健康，有助提升



甜蜜攻略

農場主要生產：帝王芭樂與聖女、橙蜜香小番茄。帝王芭樂採草生栽培，網室防蟲，小果即套袋，並以牛奶培養益生菌灌溉，果肉細緻，俗稱「牛奶芭樂」；橙蜜香小番茄以噴帶控制水量，少量多次澆灌，提升甜度與風味。





1 採用網室與草生栽培的芭樂，在市場上大受歡迎。2 女兒陳品璇的投入，使得陳坤山夫妻更願意投資農場升級。

農業淨利；更重要的是，銷售現場的回饋能即時回到產地，讓農法與品項快速調整，使生產更貼近市場需求。她也開始思考更長遠的未來，規劃協助產銷班成員進行契作，為下一階段的共好經營預作準備。

年輕世代的回歸，也促使陳坤山啟動農場轉型。透過申請「高雄青創農企業孵育計畫」，打造多功能包裝與倉儲空間，改善過去冬冷夏熱的作業環境，並引進選果設備，大幅縮短作業工時。這套設備不僅服務自家，也無償提供產銷班共享，期望降低勞動負擔，吸引更多農二代回流，為產地注入新的動能。

做實囡仔

地址／高雄市阿蓮區和蓮里
忠孝路 452 號
電話／0935-998-283



FB

田力精緻安全蔬果 高世男 × 高子淵

一畝二代共耕的作業簿

冬季是農忙時節，高世男一家五口在產地與包裝線之間來回奔波。父子兩代分工合作，從露天到設施、從品種試種到市場銷售，田力精緻安全蔬果在家庭日常中，慢慢種出屬於自己的精緻農業節奏。



田力精緻安全蔬果

地址／高雄市阿蓮區
中路里 151-38 號
電話／0912-778-346



FB



3



2

1 因為兒子高子淵小時候的一句話，點醒了高世男轉型，更重視食安。 2 高子淵的投入，為家裡打開了洋香瓜的新事業。 3 父子合力研究，一棵植株只留一果，種出高品質的洋香瓜。

冬季農忙期，高世男與兒子高子淵忙著包裝作業，將一箱箱小番茄與洋香瓜宅配出貨。在共同作業的農場裡，父子之間配合得十分有默契，高世男豪爽地笑說：「那是因為兒子從國小就在田裡玩了！」在他的想法裡，傳承不是等孩子長大才開始，而是在日常生活中慢慢培養。

**從露天到設施
種下安全與品質**

高世男在祖輩打下的農業根基上，完成高經濟作物轉型。「點醒我的其實是子淵。」他說自己以前盲目噴藥，孩子到農場想摘顆番茄吃，都會被他阻止。「有一次他回我說，你都可以摘去賣了，為什麼我不能吃！」這句話讓高世男醒悟，在「寧願農損也要生產安全」的想法下，他決定全區導入設施栽培，並從「聖女」轉作「玉女」品種，搭配滴灌系統，精準控制水分與肥料，在產銷履歷認證的規範下，栽培出熟度高、甜度與口感都更理想的小番茄，並在熟

客口耳相傳之下，成功吸引宅配、團購與百貨通路。

**田間的家庭作業
培養出父子好默契**

多年來，高子淵從幫手角色成長到可以獨當一面，如今獨立管理一棟溫室，已是「田力」旗下的共同生產者。他認為，田力之所以可以持續進步，最主要是農場不只專注於生產，更扮演很重要的「研發部隊」角色。

「我們與農友種苗公司合作多年，參與未上市品種的田間試驗，從試種、評估到取種，因為不拒絕嘗試，所以能緊密掌握第一手消息。」例如，他因為喜歡吃洋香瓜，便向父親提出專門栽培的想法，兩人與專家合作，經反覆討論研究之後，為農場推出第二種明星作物。

他形容，試種彷彿是父子可以共學的「家庭作業」，那成就感是他踏入農業，愈走愈有興趣的原因。

優勝心法

農場的溫室面積約一甲一分，主要生產：玉女小番茄、洋香瓜、美濃瓜與小西瓜。利用設施栽培突破採收熟度，使小番茄的甜度與口感更好，近期也試種洋香瓜新品種「佩洛絲」，未來希望可以提升成功率，擴大種植面積至兩甲。



享家蔬果園 張家芸 × 劉宥宏

走入小番茄的彩色聯合國

在六龜新寮的河床地，從第一代耕作，到第二代張家芸投入轉作，再到第三代劉宥宏接棒，一代一代人用無比的耐心，慢慢建造起彩色小番茄王國，也打開了精緻農業的新視野。

六龜新寮的荖濃溪河床地，三代種作的享家蔬果園裡，約六甲地裡種植多元作物，春夏出產舊北蕉與芒果，冬季則有小番茄、蓮霧與白玉蘿蔔，而負責農場管理的第二代張家芸是一名品種熱愛者，十多年前便投入栽植彩色小番茄，為美濃、六龜地區的第一人。如今，第三代劉宥宏也在畢業後，選擇回家務農，努力承接母親所建立的小番茄王國。

從一分地開始 大膽實驗彩色品種

「眼前這片田，原本是公公的蓮霧園，但蓮霧的收成很不穩定，我提出轉作的想法最初並不被接受，長輩只願撥出一分地給我嘗試。」張家芸侃侃談起往事，她曾經是一名上班族，因為高壓且時長的辦公室生活影響了健康，重新思考人生方向，最終選擇回到土地，走上務農這條路。

走在園內，多達十四個品種的小番茄，有珍珠、糖馨、綠寶石、紫金珠、橙蜜香、玉女、盈鑽、黑



櫻桃……從紅色、橙色到罕見的綠色、紫色、金黃色，一顆顆集合在籃中，彷彿一座盛開的小花園。

張家芸說：「紅皮有茄紅素、橙皮有胡蘿蔔素、紫皮有花青素、綠皮有葉酸和維生素K……一盒就能吃進多種營養。」色彩成了最直觀的營養說明，也吸引消費者目光，而創下的產銷成績亮眼，才終於說服長輩願意釋出更多面積。

熱銷祕訣

一盒彩色小番茄裡集合了十個品種，自十二點鐘位置起，順時針數來分別是珍珠、糖馨、綠寶石、紫金珠、橙蜜香、玉女、桃太郎、盈鑽、金瑩、黑櫻桃（中間），各有不同風味與營養素，深受消費者喜愛。





1 多彩小番茄彷彿寶石，不僅漂亮還富含多種營養。2 劉宥宏大學一畢業就決定務農，現已接手橙蜜香小番茄的產銷。

不只是交棒 更要摸索出自己的路線

如今，張家芸也面對世代接棒問題，她以過來人的心情鼓勵劉宥宏，誠如她努力試種與篩選，是為了找出最適合這片土地，也最符合消費者期待的品種——而教育新世代亦是同樣道理，唯有親身投入產銷實務，才能逐步摸索並走出自己的路線。

從資訊系畢業，毅然從農的劉宥宏說：「很感謝母親包容我回來種田的決定。」儘管自己還有很多不足之處，但母親對於土地的愛也感染了他。不知不覺，這片土地成為最佳的食農教室，吸引許多人詢問是否能來參訪。但張家芸笑道，這就是留給下一代的任務了。

享家蔬果園

地址／高雄市六龜區
三民路 12 號
電話／0933-610-491



FB

農力接棒 × 二代對談室

從允許失敗到練習放手，型農家族用陪伴與信任，扶持新世代成長，在世代交替的農業現場，接力不只是把位置交出去，而是一段共同學習的陪跑。

／ 做實團仔家族 ／

新世代想放飛創意，難免遭遇失敗， 你們怎麼處理？

可以在農業裡做喜歡的事，
很感激爸媽、也很愛他們。



其實我們
也是在向孩子學習

父 陳坤山：沒什麼大不了的，人總要踢踢鐵板，才會成長嘛！

女 陳品璇：還好家裡有這位「徐老師」，遇到挫折時，幫我心理輔導……

母 徐嘉玲：我和先生回家務農，曾經與上一代嚴重摩擦，太了解不被支持的感覺了，所以我認為沒有什麼比自己喜歡的事情更重要。

父 陳坤山：我聽她講，就知道結果了。我給了她一百斤，結果賣不完，扣掉人力倒賠了兩萬多，但她堅持想要嘗試，那我們就陪她走。

女 陳品璇：其實我最初不是想賣水果，而是想結合餐飲專業，賣甘草芭樂。雖然爸媽勸過我，但我還是偷跑去新樂街年貨大街租了一攤……事實證明人潮並不是錢潮。

他很盡責，
我沒什麼好嫌的！

從農才知
爸爸媽媽不簡單



田力精緻安全蔬果家族 如何激發孩子的留農心， 兩代共同成長？

父 高世男：我的小孩從國小就在田裡玩，有時我會用零用錢吸引他們來幫忙，久而久之大家不會排斥農業，長大也比較有從農的意願。

子 高子淵：最重要的是，我爸很敢放手，我本來是他的員工，但是退伍之後，他就讓我管理一棟溫室，等於自己當老闆、共同經營品牌的意思。

父 高世男：在我的觀念裡，農業沒有所謂的「傳承」，我只是教他基本的，等他懂了之後，就要去學更進階、更新的專業。

子 高子淵：像我想專種洋香瓜，他就介紹輔導員給我，當上市那一刻，真的會覺得「自己完成了一個東西」，成就感讓我愈做愈有興趣，一路做到現在。

父 高世男：每個人想法不同，我的那一套，不一定適合他；再加上技術一直在進步，他要去摸索自己的方法，品牌的專業才會一直往前。

孩子，要走出自己的路



感謝母親包容，
我會努力！

享家蔬果園家族

討厭被說「會做不會教」， 你怎麼把功夫傳授給孩子？

母 張家芸：農場的品種多，光是採收排程就很複雜，不是一下子就能上手。我只能先把比較單純的品種交給他負責，讓他從種植到出貨，完整走過一遍流程。

子 劉宥宏：目前在農場工作大約兩年，主要負責橙蜜香小番茄的黑貓宅配與團購。現在比較清楚整個流程，但還有很多要學。

母 張家芸：我的標準來看，宥宏現在大概還在「國小一年級」的階段啦（笑）。先把基本功練好，比什麼都重要。

子 劉宥宏：確實，產銷的眉角很多，媽媽也鼓勵我可以慢慢發展自己的品牌，不過目前還在努力學習中。

—— UOVO 食物設計工作室創辦人 詹慧珍 ——

解碼土地的翻譯家

在詹慧珍的眼裡「食物設計」是一場細膩的翻譯工程，她視農產品為一封來自土地的深情書信，農夫是發送者，消費者是接收者，而設計師的任務便是建構那條傳遞感動的路徑，把耕作日常轉譯為現代人能讀懂的語言。

文／張宜錚 照片提供／詹慧珍



在駁二展出《不尋常料理 Unusual Dishes》，從五感切入探討食物與環境、社會、個人的關係。

在高雄餐旅大學任教邁入第八年，高雄早已是詹慧珍的第二個故鄉。長期走訪產地，她觀察到高雄農產擁有一種獨特的「野性」與「飽滿」，那是熱帶陽光下獨有的直率與真誠。她認為，農產行銷不必刻意模仿他國，而是應該放膽展現地方特色，例如燕巢泥火山的灰調色彩、鳳梨表皮粗糙的幾何美學，如此生猛有力的衝突美學，可以成為高雄農業跳脫價格戰、建立獨特識別的關鍵。

擁抱高雄的本色 轉譯產地原始碼

詹慧珍認為，設計真正需要的並不是「水果很甜、有產銷履歷」這些早已被標準化的符碼，而是能被轉譯成視覺的「產地原始碼」——也就是田裡的五感細節，如農友習以為常的畫面：清晨田裡風聲的節奏、雨後土壤的氣味，或果實表皮的觸感……這都是設計的寶藏。

以里仁「餐桌上的博物館」為例，她在食物餐盤旁擺上一支

放大鏡，當消費者透過鏡片便可以看見食物表層起伏的幾何紋路及細微的葉菜絨毛。這種把吃飯變觀察的設計，正是將產地原始碼視覺化的最佳展演，她強調，別只端出「煮好的菜」，給設計師最鮮活的「食材」，更能轉譯出獨屬產地的動人故事。

故事藏在「動詞」裡 讓消費者跟著你動手

此外，原始碼不只存在於環境的五感裡，更藏在作物生長的動態過程中。為了呈現「酸雨破壞土壤、地瓜掙扎長大」的敘事，她將洋蔥、紅蘿蔔與廢棄高麗菜梗及牛蒡，熬成厚重深沉的酸雨高湯；土壤則以洋蔥奶醬灌入氮氣製成綿密泡沫，覆上地瓜皮肉烤脆研磨的粉末，體現全食利用的惜物精神。而「挖掘」與「探尋」的驚喜，便藏在厚實的洋蔥泡泡下。當撥開如土般的奶醬，才能尋獲那顆被「埋藏」其中、以梅乾菜葉細心包裹的迷你地瓜——內餡融合地瓜肉、素豆



3



1



4



2

1 食物設計師詹慧珍用實驗性手法帶領人們發現飲食的另一面。2 與里仁合作的《餐桌上的博物館》用料說故事。3 料理配上有趣的食器，呈現雨水與土壤的環境故事。4 在試管調配的動作裡，感受自然災害影響水源的不可預測性。

丁與菇類，在綿密中帶出跳脫的層次。當這份生長的掙扎被看見，農業便不再只是勞作，而是一段深刻的感官記憶。

深愛食物設計的她，認為最了解食材的農友們不要只停留在生產角色，而是思考如何轉譯自己的經驗，成為一名「田野的風格策展人」。例如在臉書上發布豐收照片、錄下清晨踏在枯葉上的脆響，或在市集攤位上不只販賣蔬果，更展示那雙沾滿泥土的工作手套。當作物背後的動作、節奏與感受被看見，農業就可以被感知、被參與，成為一種獨屬產地的感官記憶。

UOVO 食物設計工作室

mail / uovo.foodesign@gmail.com



官網

EL.LE 雅樂

一季一會 和洋邂逅

從私廚走到無菜單創作料理，
EL.LE 雅樂在現任主廚蔣秉豐的手筆下，
融合歐陸料理創意以及直球對決的日料原味哲學，採用高雄在地食材為核心，
細膩呈現出一季一會的當代餐桌風景。

文／李佳芳 攝影／王士豪

主廚 蔣秉豐

Yami Cook | 綠餐新食力



源起於屏東的餐飲品牌「EL」雅樂」在專業餐飲管理人 ROCK 以及現役主廚蔣秉豐的攜手下，風格從細膩溫暖的澳洲家常菜，逐步發展為結構完整的無菜單料理。走過九年歷程，EL 雅樂成為高雄風格餐飲的代表，而今年再次呈現的新址空間，設計以「山海」為意念，更加緊扣綠色餐飲的精神。

日料為本 鎔鑄歐陸創意

才華洋溢的主廚蔣秉豐，料理資歷始於十五年的日料訓練，於板前反覆磨練的基本功，使他養成對於食材原味的高度敏銳。然而，傳統板前嚴謹而固定的規範，使他逐漸意識到創意發揮的限制，因而轉向學習歐陸菜系，拓展料理視野。

進入 EL 雅樂後，蔣秉豐嘗試將日式技法、歐陸經典菜餚與自身創意融合為深具特色的「和風洋食」風格。在他手中，西餐突破人們的刻板印象，成為可自由添增玩心的料理語言。

經典鴨胸料理在他的詮釋下，改以日式鰹魚料理常見的「薑燒」（稻草燒炙）手法來處理，結合西式醬汁，轉化為清爽的沙拉上菜。而日式經典天婦羅的炸蝦，則是運用日式彩色米菓為炸衣，搭配西式乳化醬汁與炸南瓜花，翻轉炸物的滋味。歐洲生食料理的「韃靼」（Tartare），使用鮪魚刺身搭配醬油醃漬的鵝鶉蛋黃，一起盛裝於最中餅殼，乍看如甜點，實則是開胃前菜，巧妙翻轉既定印象。



1 選物小舖販售餐廳所使用的臺灣茶品。 2 新餐室的設計以「山海」為主題，天花板與牆板銅線的弧形象徵山巒。



直球對決的原味哲學

「受到日本料理精神影響，我喜歡直球對決。」蔣秉豐如此形容自己的料理態度。他刻意減少多餘調味，讓食材本身的酸、甜、鹹、香成為主角。比如，本季新菜的梅花豬佐鳳梨肉桂，取自歐陸料理常見的蘋果肉桂概念，但改用果香清爽的大樹鳳梨熬煮成「鳳梨肉桂醬」，平衡肉料理的油脂風味。看似熟悉的料理，在細節中藏有轉換，使人更加專注於食材所帶來的味覺變化。

身為綠色友善餐廳的一份子，EL.LE 雅樂以高雄食材為核心，選用元榆牧場出品的好肉、前鎮漁港直送的鮮魚海產，搭配部分來自臺南、雲林與宜蘭產區的好食材，並透過高雄市政府農業局所舉行的產地說明會，積極認識小農，建立穩定合作關係。

在日式精神與歐陸技法之間，EL.LE 雅樂以「一季一菜單」呈現當令的風味，鋪陳出屬於高雄的當代餐桌風景。

飛越國境的美饌

在主廚深厚的日本料理底蘊下，結合歐陸料理的技法與靈感，讓EL.LE 雅樂的無菜單料理揉合多國風味，在傳統與創意之間找出自己的平衡，收服不同喜好的味蕾。

蒜味酒蒸龍蝦

使用日本料理手法來呈現海鮮食材，龍蝦鋪上細緻蒜蓉泥醬，並且倒入日本清酒同蒸，不僅可以鎖住肉質的鮮甜，那溫潤不搶味的香氣，更加烘托出食材的本味。



干貝水耕沙拉佐百香油醋

以「原味」為主軸，讓海味與果香在盤中輕盈交會。選用口感清脆的迦南農場水耕生菜，而新鮮干貝則搭配百香果調製的西式油醋汁，是一道酸香、清亮、爽口的開胃菜。



梅花豬佐鳳梨肉桂

常見於歐陸料理的蘋果肉桂，轉化為偏酸的鳳梨與肉桂搭配，選用大樹鳳梨熬製成「鳳梨肉桂醬」，相佐先舒肥再香煎的迷迭香梅花豬以及番茄燉時蔬，清爽果香可以解膩，也更提升風味層次。



EL.LE 雅樂

地址／高雄市鼓山區
美術南五街2號
電話／07-333-7717



FB

大廚教你吃當季 與蔬果浪漫約會

揉合歐陸料理與臺灣飲食記憶，選用高雄當季盛產的蓮霧、番茄與草莓，轉化為湯品、開胃菜與甜點，展現果物從前菜到甜點的多元樣貌，構成一桌甜蜜又浪漫的果物全餐。

食譜創意／EL.LE 雅樂
整理／FunnyLi 攝影／王士豪



蓮霧鑲肉佐雞白湯

從臺式料理「苦瓜封」得自靈感，選用熟成的高雄蓮霧作為盛器，鑲入肉餡一起蒸煮，果香清雅平衡肉香，佐濃厚雞白湯，是一套中西合璧的創意滋味。



作法 Step by Step

- 1 預先熬煮雞白湯，所有材料放入鍋中，大火熬製 4 小時至高湯呈乳白色。
- 2 使用去核刀把蓮霧挖空，並稍微修飾底部，做成盅。
- 3 鑲肉材料混合均勻，取適量填入蓮霧，蓮霧鑲肉放入蒸籠。
- 4 蒸約 10 分鐘至熟透取出，裝飾薑絲、香菜、倒入雞白湯即可享用。

食材【1 人份】

蓮霧	2~3 顆
豬絞肉	150g
芹菜末	15g
太白粉	5g
蔥末	10g
蒜末	5g
糖	3g
米酒	10cc
醬油	10cc
鹽	適量
白胡椒粉	適量
香油	適量

雞白湯

雞骨	600g
洋蔥	1 顆
月桂葉	2 片
西芹	50g
水	5,000cc

橙蜜香小番茄蟹肉莎莎佐多力多滋

國外下酒開胃菜常使用的莎莎醬，主體番茄改用美濃、六龜盛產的橙蜜香小番茄，其果肉的甜度高，配方可以減少糖量，使解饞零嘴吃起來更健康。



食材【2人份】

多力多滋餅乾	1包
橙蜜香小番茄	80g
熟蟹管肉	80g
洋蔥	20g
檸檬汁	15cc
橄欖油	5cc
香菜	15g
辣椒	5g
糖	10g
黑胡椒	適量
鹽	適量

作法 Step by Step

- 1 橙蜜香小番茄用刀輕劃十字。
- 2 起鍋滾水稍微汆燙，放入冷水去皮，瀝乾備用。
- 3 除多力多滋外，橙蜜香小番茄、洋蔥、蟹肉、香菜、辣椒切碎備用。
- 4 將步驟3的材料拌勻並調味，擺盤附上多力多滋即可沾食享用。





草莓提拉米蘇

- 經典義大利甜點改以大樹草莓來演繹，手指餅乾浸草莓汁，並用自製草莓白蘭地取代咖啡酒，改良傳統使用生蛋的配方，使用馬斯卡彭操作更簡單，無工具也能輕鬆完成。



食材【6人份】

手指餅乾	16 根
草莓果醬	150g
馬斯卡彭乳酪	500g
動物性鮮奶油	200g
草莓白蘭地 (註)	30cc
草莓果汁	400cc
細砂糖	50g
可可粉 (裝飾用)	適量
新鮮草莓 (裝飾用)	適量
藍莓 (裝飾用)	適量

註 新鮮草莓先用少許糖抓過，放入白蘭地浸漬約 3 天即可。主廚說，草莓鮮度越高，香氣越足，高雄 12 月至 3 月有不少果園生產，像是餐廳選用的富森草莓園，都是好選擇。

作法 Step by Step

- 將細砂糖與鮮奶油拌至均勻。
- 步驟 1 的材料加入馬斯卡彭乳酪拌勻，依序加入草莓果醬、草莓白蘭地。
- 手指餅乾快速沾草莓果汁，鋪於容器底部，接著鋪上步驟 2 材料，反覆至疊滿。
- 容器蓋緊或覆上保鮮膜，放入冰箱冷藏 5 至 6 小時，食用前撒上可可粉，裝飾水果即可。





田寮區農會

逆轉惡地的夢想力

從場域經營到農遊策劃，田寮區農會翻轉惡地形象，成為具有特色的食育基地。



看似寸草不生的泥岩惡地，卻能出產好品質的農產與食材，田寮區農會將農業結合美食、觀光、教育與美學，認真擦亮地方招牌，帶領民眾發現這片奇幻月世界孕育出的好滋味。

文／羅麗如 圖片提供／高雄市政府農業局、田寮區農會

2. 升級競爭力

開設講習班教導農民安全用藥，鼓勵友善耕作，並輔導豬農通過產銷履歷驗證，提升農產品的安全性與風味。



1. 品牌美學再造

邀請專業設計師一同打造「田那提」品牌，設計全新品牌識別與產品包裝，以美學為農特產加分。



崎嶇的山脊、裸露的岩層與稀疏的植被，高雄市田寮區這片有如月球般荒涼壯闊的「月世界」，吸引無數旅客到訪；但同時，特殊的惡地與泥火山地貌，以及鹽分高、透水性低的鹼性白堊土，也為當地農業帶來挑戰。

然而，世代居住於此的農民，發展出與之共生的智慧，順應丘陵地種植的珍珠芭樂、芒果、蜜棗、香蕉等水果別具風味，尤其受惠於二仁溪流經以及富含礦物質的石灰岩地質，山野裡生長的龍眼樹格外茁壯，結實飽滿又鮮甜，可燻焙成高品質的龍眼乾，而果樹下衍生的養蜂產業，更使大崗山龍眼蜜聞名全臺，這些都成為田寮區農會打造「田那提」品牌的堅強基礎。

設計與產銷雙效加持 擦亮田那提品牌

由「相森設計」王柏岳操刀，與農會共同設計發想的「田那提」(諧音「韌性」的英文 Tenacity)，代表不屈不撓的東方精神，品牌識別並且融合田、

山、果、月元素，傳達地方物產特色。第一波主打的明星商品便是「大崗山頂級蜂蜜」，與品牌 Logo 同步設計的瓶身宛如高級洋酒，以惡地泥灰色作為貼紙主色，使農產品質感大升級，成功打入伴手禮市場。

此外，當地人利用山坡地圍欄放牧土雞與山羊，使得月世界盛行羊肉爐與土雞城餐廳，而從各家餐廳一致好評的菜餚「鹹豬肉」發想，田寮區農會輔導當地養豬場取得產銷履歷認證，進一步推出保留傳統醃製香氣、肥瘦三七比的鹹豬肉，打造出田那提品牌旗下的第二支熱銷商品。

田寮區農會總幹事陳金城說：「在月世界周圍的土雞城餐廳，都能吃到我們的鹹豬肉，料理方式各有不同，但鹹香引人垂涎，飯後還能大啖田寮產的棗子、芒果或芭樂等水果。」此外，農會積極參加全臺市集與食材媒合會，以鹹豬肉果串等創意料理吸引旅館業者及民眾目光，亦把品牌推上「高雄首選電商平台」官網，持續拓展市場。

轉化惡地為旅行目的地 旅行高雄新亮點

2020年開幕的月世界遊客中心，則是田寮區農會另一力求突破之舉。秉持著「農會要走出去」的精神，田寮區農會打敗競爭者，獲得月世界遊客中心經營權，於一樓廣場開小農市集、二樓展售農會農特產品，成了旅行地方的亮點。

以此為基地，農會更積極推動食農教育體驗，串聯月世界景點與農事現場，在地方講師的介紹下，直擊蜜蜂生態與果樹照顧的祕密，使光禿禿的惡地轉化為神祕又好玩的旅行地點，開發出農遊的新價值。

田寮區農會 月世界農特產品展售中心

地址／高雄市田寮區月球路
34-6 號 2 樓
電話／07-636-7363

田寮區農會

地址／高雄市田寮區南安里
崗安路 82 號
電話／07-636-1501-3



官網

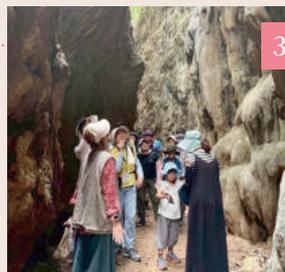
4. 積極走出地方

參加高雄在地食材媒合會、於立法院舉辦的「高雄農漁產盛典」等展銷活動，打開田寮農特產知名度。



3. 農遊翻轉惡地

舉辦食農體驗活動，結合月世界觀光優勢，帶領民眾走訪當地農場，認識田寮農業的豐富與魅力。



日本岡山縣西粟倉村

從森林

走向世界的路



1



2



3

1 百年森林計劃先從盤點與調查的林木數位化管理開始。2 用藝術建立人們親近森林的橋梁，才能進一步建立森林的文化。3 砍伐剩餘的木料再利用，成為運作澡堂的熱能。4 森々燦々表現展為森林開發出新的場域價值。



4

以「百年森林計畫」翻轉命運的日本西粟倉村，逐步打造出一套扎根地方的永續模式，並主動走向國際，尋找可以並肩前行的盟友。2025年，村內執行地方創生事務的「一般財団法人西粟倉むらまること研究所」（簡稱「むらまる研」）與臺灣雅比斯國際創策略股份有限公司（簡稱雅比斯）簽訂合作，推動活動策劃、移地視察等多元交流，使地方創生不再只是區域行動，而是國際對話的新視窗。

文／FungLi 照片提供／一般財団法人西粟倉むらまること研究所 攝影／王士豪

位於日本岡山縣的西粟倉村，是一個人口僅一千三百多人、九成以上面積被森林所覆蓋的山村，多年前西粟倉村公所和村民為了山村的永續，提出「百年森林構想」，於產業、生活、文化等面向多管齊下，為原本逐漸凋零的山村注入新的生命力，使得山村成功翻轉命運，吸引超過二百五十人移居，而被譽為日本地方創生的聖地。

近年來，西粟倉村內的業者，也開始積極向海外締結夥伴，像是むらまる研於2025年和雅比斯正式結盟，不僅將西粟倉村執行地方創生的經驗帶進臺灣，也將具有高度地方能量的臺



灣文化介紹給日本，讓「創生」成了臺日交流的新管道。

超偏鄉 翻身成創生聖地

身為「西粟倉むらまると研究所」理事、同時也是移居者的秋山淳指出，推動百年森林構想，並不只是重新盤點森林資源、讓森林數據化，作為長期經營的基礎；更重要的是「以森林為舞台，創造新的生活文化」。

多年來，西粟倉村從創業支持、企業研修與行政協作三個面向，培育地方新創，讓森林不再只是原料來源，而是孕育產業與生活的起點。像是利用伐木後剩餘邊材作為燃料，發展「あわくら溫泉元湯」；或透過「森々燦々表現展」、「ちくさ研究室」等行動，讓人們以更輕鬆、有趣的方式親近山林，為林下生活開展新的可能。秋山淳說，地域共生的過程中，他們更重視「生活」本身，讓每一位村民深度體驗自然與文化，將真正有價值的事物自然傳遞出去，才是吸引人們移居的關鍵。

里山下的超未來經濟模式

「就算身在邊境，也一樣能被世界看見。」設計公司「notuno」主理人鈴木宏平，是這句話的最佳寫照。他將據點從東京搬到西粟倉村後，拿下許多國際大獎；甚至來到村子後，他還跨圈創立全新事業——平飼養雞。

在循環系統的思維下，他發展微型區域品牌「点々／TenTen」，以田間剩餘菜葉與稻米作為飼料飼養雞隻，雞糞回到農田成為肥料，在自然環境中生產的高品質雞蛋，獲得東京多家米其林餐廳青睞，把自然資源轉換成具有價值的事物。

以及，移居未滿一年的香氛設計師佐藤優美，則是看見伐木剩餘木料的潛力，讓她可以低成本萃取出高品質精油原料，為創立香氛品牌「Joy」打下根基，而同時森林裡常被忽略的野花野草，例如原本作為藥材的葛根花，帶有葡萄般的甜味與茉莉香調，能夠賦予更多獨特性，未來也將持續注入在新的產品開發。

在實踐者眼中，選擇在偏鄉創業，不是退而求其次，而是走出一條與眾不同的路。里山是一種具有未來性的經濟模式。

愈邊緣 卻愈靠近國際

秋山淳認為，在少子高齡化與都市高度集中的背景下，無論臺灣或日本的鄉村，都面臨交通不便、文化斷裂、自然保育與人才流失等相似課題。「願意留下、持續為土地努力的人，共享著相同的價值。」為此，西粟倉村積極走向外部，與不同地區的創生團隊對談，分享實踐經驗，期盼透過文化交

流，在未來創造新的商業契機。

2025年，むらまる研與雅比斯正式締結合作協議，和村內其他業者一起展開人才、文化與行動層面的交流，透過活動策劃、移地視察等形式，讓地方創生不再只是單點實踐，而是跨地域的共同學習。「跨國交流有助於拉開視野，更清楚辨識自身所面臨的課題與優勢，在有限資源中，走出一條屬於地方、也能面向世界的永續路徑。」雅比斯總監蔡志堅認為，看似最邊緣的地方，其實正是最接近世界的地方。



5



6

5 從平面設計轉入永續設計，鈴木宏平連雞舍的設計也十分講究。6 去年底秋山淳率領夥伴來臺交流，希望建立跨國合作模式。

一般財団法人西粟倉むらまるごと研究所

地址／707-0504 岡山県英田郡西粟倉村長尾1464

e-mail／office@muramaru.tech

備註／欲知更多交流活動可洽臺灣雅比斯國際創意策略股份有限公司



官網

《里山根經濟：社區林業的知與行 20 年 = Deep Economy》

從山林找解方 小農經濟更穩健

陳美惠教授將推動社區林業二十年的歷程編寫成書，教大家運用根經濟思維，將環境限制轉化為競爭力，使林下經濟與地方創生呈現多樣化面貌，是一本獻給自然、永續、共生的本土實踐寶典。

文／張宜錚 圖片提供／陳美惠



臺灣農村面臨缺工與氣候變遷問題，耕作面積本來就受限的淺山農業，即使執著於拚產量，也很難達到規模經濟，更可能破壞當地環境。陳美惠指出，保育與經濟並非對立，當無法大規模工業化生產時，應重新思考策略，採取友善共好為基礎的生產模式，可以為農產品添加「心靈價值」，成為消費者支持理想生活的的方式。

陳美惠將此模式定義為「根經濟」，她觀察到傳統商業投資

像游牧民族，哪裡成本低就往哪跑。根經濟則像大樹，將根深深扎在土裡，運用每個產地獨有的自然與文化，發展出在地共好的模式，賺到的每一分錢都能夠回饋到社區本身，形成細水長流且誰也搬不走的競爭優勢。

至於如何突破規模限制？陳美惠強調結盟才是生存之道。以屏東牡丹鄉養雞為例，單一農戶難以建立品牌，但五戶農家結盟就能匯聚出五百隻的規模。透過統一品種並遵守友善飼養規範，這樣的產品便具備企業買單的 ESG 價值，證明只要團結，小農也能建立生存優勢。

對於有意返鄉的青年，陳美惠建議不要只埋頭於自己的田地，而是先觀察整個社區，並試著將自己的農業與當地生態旅遊、加工產業結合，視農田為自然的教室、滋味的研發中心、學習農法的實踐場……農田也可以成為充滿魅力的地方。

《里山根經濟：社區林業的知與行 20 年 = Deep Economy》

作者／陳美惠、潘美玲

出版社／國立屏東科技大學森林系社區林業研究室



購書網站



農村遊鴨趣

探索鴨肉飯美味原點



高雄的鴨肉飯是一碗與土地緊密相連的滋味，是一條走入地方產業與人情故事的歷史路徑。循著鴨香，探索昔日養鴨聚落的阿蓮與湖內，傾聽古老的故事之外，更感受地方以「鴨」為創生計劃的支點，找回社區的魅力。

文/FunnyLi 圖片提供/崙港社區發展協會 攝影/王士豪

湖內煙燻鴨肉
高出名!



1

／ 養鴨之鄉的興衰與轉型 ／

高雄的小吃版圖裡，鴨肉始終占有一席之地。鹽埕區的老字號鴨肉飯，糖燻入味的鴨肉切片鋪在熱騰騰的肉燥飯上，香氣蒸騰，讓人一口接一口停不下來；楠梓黃昏市場裡的煙燻滷味攤，甜甜的煙燻香氣滲入鴨翅、鴨舌之中，令人吮指回味。

這些熟悉的味道並非憑空而來，而是扎根於高雄農村的產業歷史。曾經鴨寮密布的阿蓮、湖內，正是孕育這股鴨香的重要起點。

高雄養鴨產業起飛於民國六十年代，當時許多村庄引入改良的「白毛番鴨」，不僅產肉率高，羽毛亦可加工利用，使產業迅速成長，從飼養、孵育、飼料供應到加工廠，逐步建立完整的產業鏈。因此，湖內發展為全臺知名的養鴨之鄉，約有四分之一的居民以養鴨為生；相鄰的阿蓮崙港社區更是鼎盛，八成村民投入養鴨產業，全盛時期不僅成為養鴨示範區，還成立合作社，躍升為全臺第二大產區。然而，隨著環境條件與產業結構改變，養鴨產業逐漸式微，農

民紛紛尋求轉型。有的將鴨塘改為魚池，轉向水產養殖；湖內則發展鴨肉加工產業，區內至今仍有三十多家煙燻業者，代工鴨翅、鴨心、鴨胗、鴨舌等產品，像是知名的「松村燻之味」、「鴨董香燻味」等品牌，皆源自湖內。

另一方面，崙港社區在高雄市政府農業局「農村再生計畫」的支持下，嘗試將養鴨記憶轉化為地方特色文化，從零星老屋的改造出發，逐步發展出完整的農村遊程，使養鴨產業以另一種形式延續。



2

1 鴨肉是高雄小吃不可或缺的美味元素。2 楠梓菜市場裡的「鴨董」，大本營正是位在古早的鴨鄉——湖內。



3

3 協會與設計系學生合作彩繪，使社區廣場煥然一新。4 廢墟改造成的鴨村瓦房直賣所，成了社區接待旅人的第一站。5 璞園古厝文物館展示舊時農村生活用具。



4



5

走入活化土埆厝，重溫古早味生活

走入崙港社區，最吸睛的「鴨村瓦房直賣所」原本是一處屋頂坍塌、只剩半邊牆的廢墟。為解決長年存在的荒廢問題，里長與地主溝通後，將空間交由社區託管，重新整理，並與設計系學生合作彩繪，使其蛻變為導覽與物產販售的重要據點。屋外廣場則於每年農閒時節舉辦「啾啾鴨市集」，成為凝聚社區的新型節慶活動。

另一處擁有九十多年歷史的陳家土埆厝，修復後成為「璞園古厝文物館」，館內展示牛車、

竹搖籃、犁具等舊時農耕與生活器物，在耆老的導覽解說下，逐一說出昔日養鴨人家的生活樣貌與時代記憶。

以阿蓮為中心，鴨鄉旅行還可延伸至湖內——這裡自明鄭時期即有屯田開發，百年古厝、洋樓與古井散落於社區巷弄之間；也能走訪昔日番茄產業興盛的「大湖番茄會社」遺址，欣賞百年鳳凰木的優雅身姿。若再向外延伸，還可串遊大崗山，健行其間，欣賞石灰岩地質景觀，使旅程融合農村、歷史與自然風景。



7



6

／創生行動再延伸，帶動地方未來想像／

融入在地鹹鴨蛋黃的好滋味!



此外，田野調查中發現，過去家家戶戶幾乎都會製作「鴨肉米糕」，社區特別重現這道地方家常菜，成為農村遊程中的風味餐，並進一步商品化，同時發展出鴨肉丸、鴨肉香腸等特色物產，讓旅人得以從味覺再次體會昔日的生活時令。

崙港社區發展協會執行長龔哲良表示，從導覽人員、風味餐盒製作到商品包裝，皆由社區長者與婦女參與，不僅增加家庭收入，相關收益也回饋於社區福利與公共設備，形成良性循環。

他說：「我們期待未來不再只是仰賴計畫或輔導，而是培養能自我成長的在地力量，讓年輕世代願意接棒。」循著鴨香前行，這條從農村出發的路，正一步步走向有滋有味的未來。



9



8

6 啾啾鴨市集有吃有玩，邀請大人小孩一起同歡。7 經過規劃設計，崙港社區成為熱門的食農教育基地。8 以創意重現養鴨人家的家常菜。9 從耆老們分享的故事，建構鴨寮文化，而成為遊程設計的底蘊。

INFO

崙港社區發展協會

地址／高雄市阿蓮區港後里港後 118-6 號
電話／0937-491-815



官網



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2026年3月30日前回覆，
就有機會獲得「好農無限+ 飲料提袋 20名」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。



謝雯雯

這本刊物真的打開我對高雄在地農業的視野。「剛好販売所」的羅健福，透過這間獨立書店讓消費者深入了解農產品與農友理念，並辦理食農教育串聯參與者與產地的情感連結，讓我為之感動。謝謝您～

農業是臺灣的軟實力，更是創意經濟！



陳登科



陳建宏

很喜歡整體的設計與風格，也很開心看到農夫們真誠的笑容。

「型農本色」是我每次都會期待的雜誌之一，除了豐富的食農教育內容之外，還會訴說每位型農如何一步一腳印投入臺灣的農業。我超愛這一期的農業風向球——如何培育下一代永續地球守護人，思考臺灣有這麼好的農業技術是不是也可以這麼做。另外這一期還有我喜歡的蔬食餐廳，我終於可以邀我的素食朋友一起用餐，給在地農場多一些支持，最後這本雜誌處處看到你們的用心，謝謝你們。



周黃順加

型農本色

SPRING 2026 | 春季號

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、張宜錚、羅麗如
美術編輯：嚴芷婕、黃雅惠
攝影：林章言、王士豪
出版日期：2026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）×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



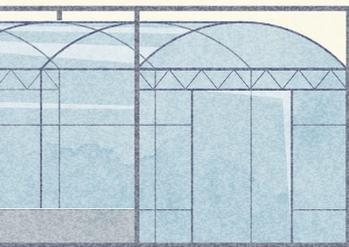
農產業保險

花少少的錢

讓你買足 **全額保障**

中央補助 50%

高雄再幫你出 30%



設施



番石榴



荔枝



香蕉



棗



梨



木瓜



蓮霧



芒果



水稻



保單訊息

請至各地農會
洽詢投保事宜

智慧防災信手拈 

 高雄農來訊



高雄市政府農業局