

型農本色

Vol.54

AUTUMN 2026
秋季號

點綠成金 永續築夢

跨界推薦

穀創 × 文創藝術之旅

綠餐新食力

花季度假飯店 在地共榮的減法料理

農創上下游

順著土地找答案 阿蓮庄種出農業新價值

食路小旅行

走進蜂鄉與山林祕境

園發

種下改變，讓土地長出新的價值

在高雄豐饒的土地上，有一群人用雙手撫摸泥土，以柔軟的心與剛毅的行動，用創新開啟商機。本期《型農本色》以「點綠成金 永續築夢」為主題，帶領讀者看見高雄在地型農如何翻轉傳統生產，將農作轉化為永續價值。

這場築夢之旅，從大崗山展開：王祈發傳承游牧精神順應自然養蜂，並打造生態園區推廣永續；宋致穎看中鹿角蕨低碳特性，以品牌創意推動綠色循環經濟，更躍上國際舞台；游雅淳則導入智慧灌溉與數據分析，解決農村勞動力缺乏問題，實現果園科技化管理。

同時，我們也走訪結合穀物與美學的文創樂園、入席綠色餐廳品嚐「秋日好滋味」；深掘阿蓮區農會順應土地栽種碩果及日本小田農場農業合作社的「共好」經驗，汲取「零廢棄」的生活智慧，最後循著蜜香來趟大崗山小旅行。

面對市場的快速變化，農業不再只是傳統耕作，品牌、永續與體驗更是重要的一環。在這個收穫的季節，邀請您跟著型農的腳步，共同探索農業翻轉後的嶄新風貌。

01

封面故事——Cover Story

點綠成金 永續築夢

02 自然養蜂 釀造崗山黃金傳奇 崗發蜂蜜／王祈發

04 智慧果園 孕育果香新價值 淳階水果農場／游雅淳

06 綠色農業 譜寫大港永續新篇章 阿金的便秘花園／宋致穎



10

跨界推薦——Feature

紅頂穀創穀物文創樂園／
穀創X文創藝術之旅

12

綠餐新食力——Yami Cook

花季度假飯店／在地共榮的減法料理
大廚教你吃當季：秋日好滋味

18

農創上下游——Factory

阿蓮區農會／
順著土地找答案 阿蓮庄種出農業新價值

20

農業風向球——Global Eye

從一個人耕作，到全村共好／
廣島小田農場農業合作社整合土地與產銷，
寫下農村永續奇蹟

23

新農閱事——Reading

與地球和諧共存，重新學習「零廢棄」的生活智慧／
向孩子借來的地球：
20 個樸門自然生活練習，打造綠色家園

24

食路小旅行——Travel

循著蜜香漫遊大崗山／
走進蜂鄉與山林祕境

點綠成金 永續築夢

「你的心在哪裡，寶藏就在哪裡。」

——保羅·科爾賀（Paulo Coelho）《牧羊少年奇幻之旅》

扣合「點綠成金 永續築夢」的主軸，本期封面故事聚焦於各領域職人以專業經驗與創新思維重塑傳統農業，在土地上一步步實踐理想，為永續理念與商業價值找到共好的可能。

文／郭燕鳳、陳雅莉、潘俐婷 攝影／大飛 封面美術／許志誠



01

王祈發 崗發蜂蜜

傳承父輩養蜂事業，堅守「誠信與良心」信念，經營崗發蜂蜜，積極推廣食農教育與低碳養蜂，傳遞國產純蜜的真價值。



02

游雅淳 淳階水果農場

游雅淳秉持「用心灌溉、同心耕耘」的理念，與先生何忠階共同打造淳階水果農場，藉由導入智慧灌溉系統，解決農業勞動力不足的窘境。



03

宋致穎 阿金的便秘花園

宋致穎創立阿金的便秘花園，打造專業鹿角蕨育苗，從品種保存、繁殖到幼苗馴化，讓鹿角蕨產業鏈發展出一套獨特的「循環經濟」模式。

崗發蜂蜜 王祈發

自然養蜂 釀造崗山黃金傳奇

在高雄阿蓮的大崗山下，「崗發蜂蜜」的蜂箱傳來陣陣嗡嗡聲。走過兩代人的歲月，王祈發接下父輩的扁擔，以「誠信與良心」做為信念，勇於面對極端氣候挑戰並積極轉型，釀造出專屬於高雄在地的甜蜜傳奇。

傳承世代良心
游牧歲月尋蜜香

崗發蜂蜜由兩代人共同用心耕耘。二代王祈發從小耳濡目染，高中畢業後便接下粗重體力活，正式投入養蜂事業。父親教給他最重要的觀念是「誠信與良心」，堅持生產自己與家人都敢吃的頂級蜂蜜。如今七十一歲的父親退休幕後成為最佳小幫手，父子二人在田間作業展現良好默契。

養蜂人像是順應天時的游牧民族，隨著花期移居各地。臺灣地形與氣候多樣，大甲溪以南是荔枝蜜與龍眼蜜的主要產地；其他地區則有烏柏、大花咸豐草等蜜源，可釀造出具風土特色的百花蜜。再加上蜜蜂具有趨光性，通常「日出而作，日落而息」。因此，移蜂工作全得在太陽下山、蜜蜂歸巢後才能進行。王祈發說，最難忘的一次經驗，是在秋天將四百多箱蜂群從臺東搬遷至桃園龍潭，整個過程不眠不休、極耗體力，卻也是養蜂生涯中最深刻的記憶。

深耕在地棗花蜜
嚴格把關品質價值

近年來極端氣候加劇，導致花期紊亂、採蜜期縮短，傳統的蜂產品產量大受影響，長途移蜂更增加碳排放。王祈發調整策略，將在外追花時間縮短至四個月左右，留在高雄深耕在地蜜源。以高雄的特產蜜棗為例，他與農業局合作推廣特有的一「棗花蜂蜜」，不僅展現極佳的在地風



1「崗發蜂蜜」以質感隨身瓶與精裝禮盒，供消費者依需求選購。

Profile

王祈發

傳承父輩養蜂事業，從游牧巡花到深耕高雄在地「棗花蜜」，堅守良心誠信與產銷履歷驗證，積極推廣食農教育與低碳養蜂，傳遞國產純蜜的真價值。



2 養蜂職人王祈發以專業與細心呵護每一群小蜜蜂，從蜂箱維護到採蜜檢視，每個細節都凝聚著對品質的執著。

我的感動心法



崗發蜂蜜堅守「誠信與良心」，榮獲產銷履歷與國產蜂產品認證。面對氣候變遷，轉型深耕高雄在地「棗花蜜」，邀請大家支持國產農業，降低食物里程，守護世代土地。

續。

王祈發期許大家全力支持國產農業，減少食物里程，讓臺灣土地的甜蜜與美好世代延續。

農場也成立蜜蜂生態園區，帶領大小朋友實地走入蜂場，透過導覽與蜂箱觀察，近距離與蜜蜂互動，推廣生態教育，並設計手作體驗活動，讓民眾親眼見證崗發蜂蜜在蜂群照顧與品質把關上的嚴謹，也達到推廣國產蜜的食農教育目標。

在品質把關上，崗發蜂蜜嚴格控管採收與儲存環境，並取得「TGA P產銷履歷」與「國產蜂產品認證」雙重標章，讓每一瓶蜂蜜都有身分證。

味，也減少長途搬遷碳足跡，落實永續經營。

淳階水果農場 游雅淳

智慧果園 孕育果香新價值

游雅淳從鎂光燈走向鄉野田間，與先生何忠階攜手在高雄阿蓮共同築夢，創立品牌「CCFRUIT」，傳遞「用心灌溉、同心耕耘」的精神，以不服輸的韌性深耕沃土，孕育最甜蜜的職人優果。



1 游雅淳以智慧科技管理田間水分與環境，培育慈禧煌、蘋果玉文等頂級精品芒果。

位於高雄阿蓮區的「淳階水果農場」，由何忠階與游雅淳夫婦共同打造。兩人昔日為體專同學，多年後重逢相愛；游雅淳更毅然淡出演藝圈，從鎂光燈下走進鄉野田間。

夫妻兩人共同創立的品牌「CCFRUIT」，取兩人英文名縮寫，象徵「用心灌溉、同心耕耘」。他們發揮運動員不服輸的精神投入耕作，在阿蓮區的農場上栽種出甜蜜的果實。



2 包裝盒裡有專利防撞果托，可將甜蜜鮮果完好直送到府。

堅持草生栽培 培育「慈禧煌芒果」

淳階水果農場的主力作物，包含金煌芒果、土芒果、珍珠芭樂、蜜棗、小番茄及台農十七號鳳梨，也有芒果乾、芭樂乾和情人果乾等，用高雄的陽光與土地，做出最自然純粹的味道。

其中，最具代表性的「慈禧煌芒果」，源自夫婦二人堅持草生栽培與獨門古法催熟，鎖住滿滿果香與扎實口感，甚至像伺候慈禧太后一般，要求摸果前得洗手、剪指甲，避免破壞果粉與賣相。這份細膩呵護，孕育出果肉厚實Q彈、由清爽酸甜轉化為濃郁蜜甜的頂級金煌。

農場亦順應自然熟成，限量推出兼具愛文香氣與金煌口感的「蘋果玉文」，以及果肉質地如果凍般絲滑的「紅姑娘」。經過細心照顧的每一顆芒果，都是這片土地栽種出的珍品。

導入智慧管理 研發專利防撞果托

面對缺工與氣候挑戰，淳階

水果農場與高雄市政府農業局合作，導入智慧灌溉與氣象監測系統。在注重水分的棗子園、番茄園，透過手機APP即時掌握土壤溫度、濕度與電導度，精準啟動自動微噴裝置，大幅節省人力與用水，讓果實品質更加穩定。

同時為了解決宅配時產生碰撞痛點，游雅淳特別研發「水果專利汽座果托」，如安全座椅般保護著鮮果能完好直送到府。此外，也成立合作社，協助其他農友共同運銷，共享智慧科技、品牌行銷與專利包裝經驗。未來更規劃永續包裝與果樹導入碳盤查，為在地農業注入創新動能。

我的感動心法

淳階水果農場培育慈禧煌、蘋果玉文與紅姑娘等頂級芒果。品牌「CCFRUIT」取自夫妻英文縮寫，代表用心灌溉、同心耕耘，將甜蜜鮮果完好直送到府。

Profile

游雅淳

跨界走入田間的型農創業家。與先生共同成立「淳階水果農場」，積極導入智慧灌溉與氣象監測系統落實科技管理，自產自銷，更研發專利果托、創立品牌，為在地農產賦予全新價值。

阿金的便秘花園 宋致穎

綠色農業 譜寫大港永續新篇章

熟識宋致穎的朋友，習慣叫他的綽號「阿金」。他從小就喜歡安安靜靜地研究少見的植物種子，如今在他細心的灌溉下，高雄湖內的青創品牌「阿金的便秘花園」，已成為一座展現臺灣青創實力、跨越國境的永續綠植園區。



1 園區展售多款造型獨特且易於居家擺設的鹿角蕨。

宋致穎（阿金）與植物的緣分始於求學時期。從園藝科一路念到國立屏東科技大學農園生產系，他不只在課堂上學習栽培技術，也利用網路平台販售自己培育的植物和手作商品，提早接觸市場，摸索農業的可能性。

畢業後，阿金曾短暫投入保險業，但始終放不下對植物的熱愛，最後決定回到高雄湖內創業。沒有農地、沒有溫室的日子裡，他就在自家頂樓陽台栽種植物，每天花時間照顧。後來租下鄰近的老房子重新整理，才慢慢發展成現在的園區模樣。

名字夠特別，
才能讓人記得住

提到「阿金的便秘花園」，多數人的第一反應都是好奇。阿金認為品牌要先讓人記住，才有機會被看見。於是，他反其道而行，以幽默、有記憶點的名稱吸引目光。這個看似玩笑的名字，竟成了品牌最鮮明的特色。

許多人因為名字接觸這座花園，而留下來的原因，則是穩定的生產品質與專業的栽培技術。

不只是種植物，
而是建立完整的生產體系

創業初期，阿金從種子繁殖開始，一株一株慢慢培育。隨著經營規模擴大，他也投入園藝資材販售，並在接觸相關盆器與用品的過程中，認識了鹿角蕨。

鹿角蕨造型獨特，可以上板展示、懸掛欣賞，兼具綠化與裝飾功能，近年受到不少園藝愛好者喜愛，也逐漸成為園區最具代表性的品項。

近年來，園區更投入組織培養設備與育苗空間建置，從品種保存、繁殖到幼苗馴化，都能在

Profile

宋致穎

綽號「阿金」，農園生產系出身的型農創業家。從自家陽台起家，於高雄湖內創立「阿金的便秘花園」，打造專業鹿角蕨育苗，以趣味品牌行銷與專業技術推廣綠色植栽，成功將臺灣青創園藝帶向國際。



2 秉持「植物是陪伴生活的存在」之理念，阿金在綠植環繞的園區裡細心呵護每株植栽，傳遞自在舒心的生活美學。

我的感動心法



「阿金的便秘花園」以幽默品牌名稱打破傳統園藝印象，建立鹿角蕨專業栽培與育苗體系。阿金堅持「植物不只是商品，而是陪伴生活的存在」，提供貼心植栽培育服務。

此外，透過社群平台、直播分享和實體活動，持續推廣植物栽培知識，也讓原本較為小眾的鹿角蕨走進更多人的生活。如今，阿金的便秘花園已前往新加坡、印尼等地交流展售，不僅打開海外銷售通路，也提升品牌能見度。未來，他希望透過組織培養技術，推廣更多有趣的植物，也讓臺灣豐富的植物資源被更多人看見。

在阿金看來，植物不只是商品，而是以一種能陪伴人類生活的存在意義。因此，園區除了販售植株，也提供上板、分株與植株整理等服務，希望讓更多人能輕鬆享受種植的樂趣。

讓植物走進更多人的生活

園區內完成，目前自主組培的鹿角蕨品種已超過三十種。

花蜜、果香與綠葉交織的永續樂章

從蜜蜂採集的百花精華、結實累累的鮮甜果香，到展現活力的綠色植栽，高雄型農堅持與土地共生，用心培育出在地農產品與珍稀植栽。邀請您放慢腳步，與我們一同品味花蜜、果香與綠葉串起的美好生活。



崗發蜂蜜（禮盒）

龍眼蜂蜜採自南部盛產龍眼的高雄大崗山，蜜源純淨、花香濃郁，入口後唇齒留香，是經典臺灣蜂蜜代表之一；荔枝蜂蜜採收自高雄大樹區玉荷包，為臺灣特有的荔枝種蜜，花香清新雅緻，帶有自然果香，口感滑順清甜。

茶花粉

茶花粉來自茶園中的茶花，採集自然花粉，保留茶花自然清香與純粹風味。花粉細緻、香氣淡雅，可搭配蜂蜜、牛奶、優格或飲品食用，簡單享受茶花的自然風味。



崗發蜂蜜

地址／高雄市阿蓮區峰山里
峰山路 563 號
電話／07-631-3588、
0913-562-323



官網



FB

蜂蜜醋

蜂蜜醋採用天然糯米醋與純蜂蜜釀造，經由發酵和浸泡製成，無添加任何人工成分，有助於消化、養顏美容，是日常保健的好幫手。



慈禧煌芒果

果實碩大飽滿、肉質厚實Q彈。堅持獨門古法催熟並鎖住香氣，展現隨熟度演變的驚喜風味——從初嚐的清爽酸甜，到靜置完熟後化為濃郁蜜甜。



蘋果玉文芒果

兼具愛文的濃郁果香與金煌的豐滿肉質，擁有細緻多汁、甜度極高的高品質口感。琥珀色的果肉，則散發出如精品香水般的香氣。



珍珠芭樂

果實圓潤紮實、肉厚多汁，帶有清脆爽口的甜美滋味，一年四季皆可收成；芭樂果乾經特殊處理果肉不僅不會柴澀，仍保留濕潤口感。



淳階水果農場

地址／高雄市阿蓮區阿蓮里
民族路 318 號
電話／0956-720-305



IG



FB



捲捲鹿角蕨

捲捲鹿角蕨以葉片末端自然捲曲聞名，喜愛明亮散射光及通風乾濕循環環境，即可健康生長。隨著植株成熟，葉形層次更加立體，是不少鹿角蕨玩家心中的夢幻逸品。

侏儒捲葉女王鹿角蕨

侏儒捲葉女王擁有霸氣姿態與優雅捲葉，喜歡溫暖、濕潤且通風良好的環境，以及明亮的間接光，葉片更顯厚實飽滿，是小空間也能輕鬆擁有的森林系珍藏。



天使之翼

銀白色絨毛葉片是天使之翼最迷人的特色，耐旱且容易照顧，適合種植於日照充足、排水良好的環境。無論庭園或居家角落，都能為空間增添質感。



阿金的便秘花園

地址／高雄市湖內區海埔里
中華街 90 號 (對面號)
電話／0970-097-365



官網



FB

紅頂穀創穀物文創樂園

穀創X文創藝術之旅

位於高雄左營區的紅頂穀創穀物文創樂園，把觀光工廠變成美術館，不但將「穀食文化」與「藝術設計」跨界結合，更透過園區導覽、食農教育與DIY體驗、藝術共創聯展，讓穀食也能成為一種生活美學與文化資產。

文／陳雅莉 攝影／林偉強



紅頂穀創以環形玻璃步道圍繞著實際生產線，將穀物的知識與真實的工廠運作完美融合。

由高雄老字號食品廠馬玉山打造的「紅頂穀創穀物文創樂園」，自二〇一五年開館以來，便以鮮明色彩與空間策展，為傳統穀物賦予新生命。館內劃設「穀倉藝文區」，邀請在地藝術家跨界合作，將農業知識與美學設計巧妙交織，用文創語彙翻轉大眾對穀物的刻板印象。

盤古開天描繪穀食文化

走進位於五樓的「馬玉山故事館」，在執行總監蔡文智的藝術思維與高雄在地插畫家 Croter 的畫筆下，將品牌發展歷程，化身為長達百米的奇幻故事長廊。

Croter 以可愛小人物與情境式的幽默插畫風格，將創辦人蔡國榮塑造成功仔形象，攜手吉祥物「馬小杏」與「馬小榛」展開一場穿越時空的穀物冒險。畫幅間不只穿插許多經典影視意象，更從女媧補天的創世神話切入，將星座、生肖與人類從農耕時代到工業時代演進史，繪成一幅人與土地共生的圖畫故事。

五樓展區設計充滿巧思，

漫步於環形玻璃步道時，俯瞰實際生產線，真實體驗到「樓上汲取穀物知識、樓下直擊生產現場」。開放式的導覽搭配「穀物守門員」互動遊戲，讓小朋友挑戰闖關，驅趕來偷吃穀物的麻雀。館長呂佩蓉表示：「我們期望以獨樹一幟的創新藝術重新包裝傳統農作，讓藝術與穀物之間產生趣味對話，拉近與消費者的距離，使在地飲食文化永續傳承。」

食農教育的互動體驗

在二樓「穀工坊」提供優雅的閱讀與手作空間；「穀樂坊」則是小型的穀創工廠，讓遊客化身穀物科學家，DIY調配專屬自己的穀物隨身包。

其中，最具食農教育意義的「磨穀樂」，讓親子親手操作傳統石磨，從觸摸穀粒、嗅聞磨粉香氣到熱水沖泡，開啟全方位的五感體驗。紅頂穀創透過互動與手作，讓新世代重新建立與土地的連結，在日常生活中深化健康與惜食觀念。



1「馬玉山故事館」展區搭配「穀物守門員」互動遊戲，吸引孩子挑戰闖關。2親子一起操作傳統石磨，體驗「磨穀樂」的樂趣。3「我的穀倉樂園」展覽運用鮮明色彩與神祕幻想，帶領遊客展開充滿想像力的探索體驗。4插畫家 Croter 藉由可愛的麥片人旅程，呈現生產過程。

穀倉搖身成為藝術展區

超過九十坪的穀倉藝文展區，邀請臺灣在地藝術家，以原創藝術描繪出萬物成長與土地的能量，打造專屬的藝術饗宴，更是館長呂佩蓉極力推薦的展區。

近期展覽「我的穀倉樂園」以穀物為策展主題，採用體驗式參觀，邀集 Croter、許匡匡及南君等在地藝術家，結合愛麗絲夢遊仙境、三隻小豬、木工實景與角色互動，用畫筆訴說穀物故事。館長呂佩蓉期待透過跨界結合，打破框架，以穀物藝術饗宴擴大消費者對馬玉山品牌的信任度與黏著度。

紅頂穀創穀物文創樂園

地址／高雄市左營區民族一路 709 號

電話／07-346-0333



官網

走進大崗山麓的花季度假飯店，
不只能體驗百年天然湧泉，
更能品嚐結合在地農產與減法烹調的慢活佳餚。

在地共榮的減法料理

執行長 林軍旭（右）、行政主廚 黃建銘（左）

文／李弘薇 攝影／陳飛

Yami Cook — 綠餐新食力



穿過高雄田寮獨特的月世界地形，「花季度假飯店」就隱匿在大崗山麓。這座擁有上百種植栽與百年歷史天然湧泉的度假勝地。在秋老虎發威的季節，遊客不僅可以享受到夏日最後的一絲沁涼，更能品嚐最道地的農特產、以最自然的料理方式，帶大家用味蕾認識這片土地的美好。

魚幫水、水幫魚 找回被遺忘的感動

「我希望遊客來花季，不只是泡湯、吃飯，更能帶著一段回憶回家，創造生活中的感動。」花季度假飯店執行長林軍旭說。而這份感動，就從一頓飯、一口在地滋味開始。

田寮、阿蓮一帶有許多好食材，像是田寮鹹豬肉、阿蓮芭樂、蜜棗，透過和在地農會、返鄉青農合作，把這些農產帶進餐桌，讓旅客用一頓飯，吃到田寮、阿蓮的在地滋味。

「我笑稱這是一種魚幫水、水幫魚的概念。」林軍旭說，飯店支持在地農民，農民也讓飯店

有更多新鮮、當季的食材可以選用，彼此合作，地方也跟著一起共好。

老手藝新創意 減法美食上菜

面對現在精緻餐飲常添加過多的調味料，花季度假飯店主廚黃建銘認為「減法」烹調，最能襯托出高雄在地食材自然的鮮甜。「食材只要新鮮、當季，本身就會很好吃，不需要做太複雜的調味去掩蓋它。」

在黃建銘心中，最難忘的料理就是媽媽、阿嬤的家鄉菜，因此他將「老一輩的手藝，融入新一代的創新」。例如，經典的「牡丹花魚翅羹」是將大白菜精雕成牡丹花，把長輩懷念的古早味羹湯注入後瞬間盛開，變成大家忍不住拿起手機拍照的藝術品。

黃建銘注意到，現在遊客吃的不只是味道，更在意視覺、香氣與整體感受。因此，他以中式料理技法為底蘊，揉合西式醬汁的表現手法，呈現中西交融的料



1 隱匿在大崗山麓的花季度假飯店結合百年歷史天然湧泉、美食以及自然景致，打造悠閒的度假體驗。（圖片提供／花季度假飯店）



2 覓堂餐廳揉合東西方設計風格，是一間洋溢陽光、花香綠意的特色餐廳。（圖片提供／花季度假飯店）

理風貌，讓熟悉的中菜多了不同層次。

而坐落於花季度假飯店內的「覓堂」餐廳，四面落地窗引進高雄熱情陽光與大崗山綠意，在東方禪意的空間氛圍中，搭配慢活養生餐食。

花季度假飯店為高雄田寮注入了滿滿的活力，與返鄉青年、社區夥伴跟小農永續共榮，一同創造出舌尖上更多的美味體驗，這裡不僅有放鬆身心的冷泉，更有綠意盎然的環境，以及一桌桌用心準備的美味料理，陪伴大家體驗慢活的美好與感動。

在地食材，吃的是滋味也是回憶

運用減法烹調，在地食材的自然鮮甜，中西交融的料理風貌，呈現不同層次，不僅吃的是滋味也是回憶。

蒲燒鰻魚飯

選用肥美的鰻魚，以鰻魚骨、乾香菇與臺灣米酒小火慢熬兩個多小時，提煉出濃郁的醬汁澆淋在米飯上，正是南部人最喜愛的「微鹹、尾韻帶甜」的口感。



日式咖哩雞

運動量十足的在地放山雞，口感軟而不爛，結合在地小農的薑黃，一起磨成粉融入咖哩，具有去腥與養生功效；咖哩加上烘烤過的蘋果一同燉煮，口感偏日式，帶有溫潤的水果甜香風味。

花季度假飯店

地址／高雄市田寮區
南安里崗北路 111 號
電話／07-636-2288



官網

松露野菇燉飯

由紅甘蔗、蘿蔔、在地小農栽種的芹菜與香菜慢火熬製的「黃金高湯」燉煮米飯，加入香菇、鴻喜菇以及娃娃菜等食材，釋放自然的甜味，再加入少許鮮奶油，讓食材本身的天然原味展現多層次風味。



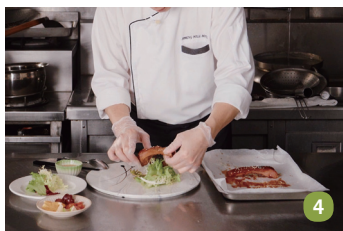
大廚教你吃當季 秋日好滋味

黃建銘行政主廚融合中式烹調與西式醬汁，將高雄特產龍眼蜜的淡雅花香，結合金煌芒果濃郁果香與低溫烘焙蜜棗乾，巧妙創出層次豐富的新滋味。簡單步驟，秋日美味立即上桌！

食譜創意／花季度假飯店
整理／黃麗秋 攝影／陳飛

蜂蜜蒜蓉醬烤豬肋排

將擁有淡雅細緻花香的崗發龍眼蜜加入蒜蓉調配成風味醬汁，均勻地塗抹在肉質 Q 彈的豬肋排上，送進烤箱烤出令人垂涎欲滴的梅納反應，最純粹的在地風味，保證吮指回味不已。



食材【1 人份】

豬肋排	600g
蒜蓉	200g
崗發蜂蜜	150g

鹽、糖、松露油 少許

美式烤肉醬	100g
綜合串香料	20g
白芝麻(熟)	15g
雪碧	1 瓶
檸檬、生菜、 聖女小番茄、 葡萄、柳橙	少量

作法 Step by Step

- 1 製作蒜蓉醬需將蒜末混合少許米酒、鹽、胡椒、油，倒入約 130 度油溫的油鍋，迅速划開打散即可起鍋，避免蒜蓉醬發苦。
- 2 製作好的蒜蓉醬搭配崗發蜂蜜、烤肉醬、香料、松露油等，依比例調成風味醬汁。
- 3 將醬汁均勻地塗抹在豬肋排上靜待 20 分鐘，再放入烤箱。
- 4 烤好的豬肋排與生菜、聖女小番茄、葡萄、柳橙進行擺盤即可享用。



野菜芒果蝦天婦羅

- 金煌芒果甜中帶酸風味變化很有層次，搭配鮮甜的鮮蝦，完美包覆在酥脆的麵衣，咬下去喀滋作響，層層香氣瀰漫口中。



食材【1 人份】

金煌芒果	300g
大草蝦	4 隻

低筋麵粉	250g
玉米粉	20g
雞蛋	2 顆
醬油	250g
柴魚片	15g
糖	30g
冰糖	30g
巴沙米克醋	15g

茄子、地瓜、 芋頭、香蕉、 腐皮、紫菜、 彩色蝦餅、白蘿蔔	少量
--	----

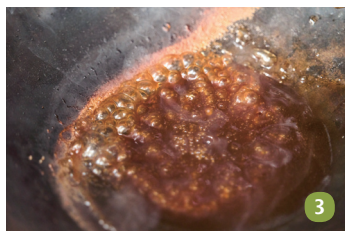
作法 Step by Step

- 1 金煌芒果切成條狀，大草蝦去頭、去殼、挑除腸泥，保留尾巴備用。
- 2 依比例將低筋麵粉、玉米粉混合後，加入雞蛋與水攪拌成粉漿備用。
- 3 將處理好的紫菜、金煌芒果、大草蝦、腐皮依序堆疊，捲成長條狀。
- 4 食材均勻地沾滿麵衣，依序下鍋油炸，炸到表面呈現金黃色、麵衣變脆撈出擺盤享用。



蜂蜜蜜棗乾扣肉

- 高雄阿蓮的蜜棗乾透過傳統工法細火熬製，鎖住果實的酸甜與香氣，蜂蜜更為扣肉增添細緻層次；天然果酸與蜂蜜恰好平衡五花肉的油脂，宛如秋日的溫潤清爽。



食材【1 人份】

豬五花肉帶皮	
10×10×5cm	400g
蜜棗乾	200g
蜂蜜	50g

醬油、蠔油、白糖、
冰糖、米酒、少許
紹興酒、高粱酒

梅干菜、紅藜、
綠捲生菜、少量
紅／黃甜椒

作法 Step by Step

- 1 將五花肉切成 10×10×5 公分大小肉片，記得肉片要連接不能切斷；蜜棗乾切小块備用。
- 2 依序將五花肉、梅干菜與蜜棗乾放入模具，入鍋蒸熟，讓香氣充分融合。
- 3 依比例將醬油、蠔油、白糖調和醬汁，再加入米酒、紹興酒、高粱酒等增加香氣。
- 4 取一空的平盤蓋在蒸碗上，翻轉倒扣讓蜜棗乾與五花肉完整定型於盤中，並淋上特製醬汁搭配紅藜、生菜擺盤，即可享用。



阿蓮區農會

順著土地找答案 阿蓮庄種出農業新價值

阿蓮區農會經營的在地品牌「阿蓮庄」優質農特產品蜜棗乾，以及將評鑑蜂蜜走向「品牌化」與「精品化」，翻轉在地農產價值。



大崗山下的阿蓮區，石灰岩地質加上大型水源不足，農業先天條件並不占優勢。阿蓮區農會卻從土地特性出發，透過適地適種、栽培輔導與加工研發，突破環境限制，走出一條屬於自己的農業發展之路。

文／郭燕鳳 攝影／林偉強
照片提供／阿蓮區農會

2. 全方位加工廠

蜂蜜由取得HACCP與ISO 22000認證的廠房嚴格分裝。



1. 自營農場

自營農場專門栽種高纖維、低水分的蜜棗品種。



「阿蓮庄」
成功方程式

看懂土地 找到最適合的作物

大崗山一帶以石灰岩及泥岩地形為特色，水資源相對不足，卻也造就富含鈣、鎂等礦物質的土壤。與其和先天條件對抗，阿蓮區農會選擇先「讀懂土地」，定期辦理講習課程，輔導農民合理施肥、安全用藥及改善土壤，並設立「自營農場」，由阿蓮區農會員工實際投入栽培，尋找最適合當地環境的生產方式。

傳統「中葉」蜜棗就是很好的例子。這個品種水分較少，在講究碩大、多汁、爽脆的鮮果市場不占優勢，卻具有纖維較高、烘乾率佳的特性。阿蓮區農會反向思考，將其定位為果乾原料，經過烘焙濃縮滋味，原本的「缺點」反而成為加工優勢。

除了蜜棗，阿蓮區也栽培芭樂、小番茄、小黃瓜及馬卡龍西瓜等作物。芭樂可全年供應，蜜棗、小番茄、小黃瓜等則以冬季為主要產期。不同作物依循季節輪番登場，逐漸形成阿蓮多元的農產風貌。

從鮮果到果乾 加工延伸農產價值

鮮果盛產時，價格容易受到產量影響；部分水果即使品質良好，只因外觀稍有瑕疵，也可能被列為格外品而降低售價。阿蓮區農會因此建置通過ISO 22000與HACCP國際認證的加工廠，將水果製成芭樂乾、蜜棗乾等產品。

其中，蜜棗乾更成為阿蓮區農會近年的人氣商品。從種植、採收、加工到包裝，全程自行掌握，不委外生產。透過加工，原本水分較少的品種找到新的市場定位；農民賣相略差但品質良好的格外果，也有機會轉化為保存期更長、價值更高的商品。

阿蓮區另一項代表性農產則是蜂蜜。農會收購通過評鑑的龍眼蜂蜜，並進行抗生索、農藥殘留及成分等檢驗，同時設置專用包裝場與分裝設備，不僅處理自家產品，甚至承接高雄市評鑑「蜂蜜的代工分裝，以「一條龍作業」建立起高品質的權威形象。

從土地長出品牌 擦亮「阿蓮庄」招牌

陳進昌總幹事表示，「阿蓮庄」品牌取自地方舊名，將阿蓮溪、二仁溪、大崗山日出等諸多在地特色，以及象徵十二個里的十二道光芒融入設計，標誌歷久彌新，使用超過二十年。近年蜂蜜新包裝「蜜域」，則以蜂蜜金黃色調融入阿蓮地圖與蜂巢視覺意象，傳達守護自然、堅持純淨的信念。

為了讓農產品走出產地，阿蓮區農會積極參與臺北、高雄國際食品展及各地農產展售，也透過官網、社群、直播及LINE網購社群接觸不同消費族群；同時結合青農與家政班推廣採棗、採蜜等DIY體驗，配合農改場辦理國際研討會或食農體驗，並透過大崗山蜂蜜文化節串聯農產展售與生態導覽，積極推升地方產業發展。

阿蓮區農會

地址／高雄市阿蓮區
中山路 200 號
電話／07-631-1141~8



官網

4. 多元行銷



陳進昌總幹事表示，透過實體通路、電商、企業送禮及觀光市場拓展「阿蓮庄」品牌。

3. 體驗經濟



結合青農、家政班發展蜂蜜手工皂、蜂蜜醋DIY與生態導覽，讓遊客認識產地及進一步消費。

廣島小田農場農業合作社整合土地與產銷，
寫下農村永續奇蹟

從一個人耕作， 到全村共好



1



2



3

1 契作並聯合種植廣島縣特有的廣島菜，可用作醃菜的原料。2 蘆筍也是在地的重要作物！據說春季嫩芽最為鮮美，一定要嚐嚐！3 廣島縣知事湯崎秀彥（右）等人品嚐用廣島縣產綠蘆筍製作的「當地咖哩」。4 整合農地共同耕作與收割，運用智慧科技，打造兼具效率與永續的農業。



4

當許多農村因人口老化、青年外流而逐漸失去活力，日本廣島縣東廣島市的小田地區卻走出一條截然不同的路，他們沒有依賴大型開發，也沒有將希望寄託於觀光熱潮，而是從最熟悉的農業出發，重新整合土地、生產、加工與銷售，讓農業再度成為支撐地方經濟與社區運作的核心力量，也為地方創生增添了動人的故事。

文／潘俐婷 照片提供／達志影像

從各自耕作，到一起經營



位於日本廣島縣東廣島市的小田地區曾和許多山村一樣，面臨耕地分散、農民高齡化與勞動力不足等挑戰。為了守護家鄉與農地，十二個聚落的居民於二〇〇五年共同成立小田農場農業合作社（農事組合法人ファーム・おだ／Farm Oda），將農地集中管理，打破過去各自經營的模式，讓農業從個人生計，轉變為社區共同經營的事業。



六級產業化， 讓價值留在地方

小田農場農業合作社的起手式，不再只是把農產品賣出去，而是把「價值」留在地方。除了生產越光米、蘆筍、廣島菜、大豆、蕎麥等作物，也設立加工廠，製作味噌、豆腐、甘酒、蕎麥麵等產品，再透過直販所、餐廳及多元通路銷售，形成從生產、加工到販售，延伸產品的週期。

這樣的模式，讓農產品不再只是原料，而是地方品牌，也讓消費者看見一座村莊的風土與故事。

農業，成為社區的力量

六級產業化帶來的不只是收入，更改變了社區的樣貌。加工廠與餐飲設施提供在地就業機會，讓高齡者與家庭主婦都能參與地方經濟；小田農場農業合作社創造的盈餘，也投入道路維護、文化祭典及長者照護，形成農業支持社區、社區回饋農業的良性循環。

農地因此不再荒廢，居民也重新凝聚對家鄉的認同感。

地方創生，關鍵在人

小田農場農業合作社的經驗證明，地方創生不能只靠活動或補助，而需要穩定的產業作為根基。當居民願意共同經營、共享成果，農業便不只是生產糧食，更成為維繫地方經濟、文化與社區自治的重要力量。

對臺灣而言，六級產業化最值得學習的，不只是加工或品牌，而是透過合作，讓土地、產業與居民重新連結。當農業能夠支撐生活，也能支撐社區，地方便有機會走向真正的永續發展。



6



5

5&6 從生產優質稻米到在地大豆釀造味噌，小田農場農業合作社透過六級產業化串聯生產、加工與品牌經營，讓每一份農產品都延伸出超越原料的價值。

農事組合法人ファーム・おだ



官網



FB



與地球和諧共存，重新學習「零廢棄」的生活智慧

向孩子借來的地球：

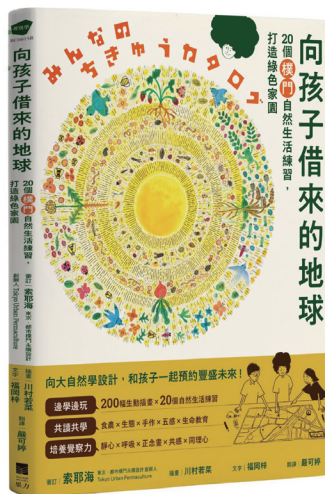
20 個樸門自然生活練習，打造綠色家園

我們現在生活的地球，不是祖先留給我們的，是向下一代借來的！既然是借來的，就該更加珍惜與守護。《向孩子借來的地球》像是一封寫給每個人的邀請函，沒有艱深難懂的理論，邀請大人小孩都來成為綠色家園的永續設計師。

文／李弘薇 圖片提供／果力文化

「我們真的可以跟地球和諧共存嗎？」作者發出靈魂一問。自然界裡沒有「垃圾」，所有生命都在循環中延續，只有人類才會不斷地製造垃圾。在沒有電與瓦斯的日本江戶時代，人

索耶海是東京・樸門永續設計的創辦人，他所強調的自然生活，不需要搬到山上才能實踐，每個人在家就可以開始，書中充滿巧思與玩心的「二十個自然生活練習」，結合療癒的插畫，引導讀者學習生活智慧，永續不只是為了自己，也為了現在與未來的所有生命。



們格外愛惜資源。例如，棉花製成棉線，做成布料，製成衣服，舊的和服可以改造成尿布繼續使用，如果不繼續穿了，最後焚燒化為草木灰，再回到土地成為肥料，形成完整的循環。萬物沒有真正的終點，而是不斷以不同形式回歸自然，這就是樸門永續設計所強調的生活智慧。

索耶海沒有給我們標準答案，卻在書中給出了挑戰任務：試著一週不製造垃圾、不索取塑膠袋、替閒置物品找到新的主人、動手修補與改造舊物，最後思考一件物品如何回歸土地、完成它的生命循環。

樸門永續生活注重的是人類如何成為自然的一部分，共同合作，讓我們的下一代也可以跟這個世界和諧相處。即使我們現在播下的種子，長出的果實還來不及品嚐也沒關係，就當作這是我們回饋地球最好的禮物，也是與未來的約定。

《向孩子借來的地球：20 個樸門自然生活練習，打造綠色家園》

審定／索耶海
文字／福岡梓
翻譯／嚴可婷
出版社／果力文化



購書網站



循著蜜香漫遊大崗山 走進蜂鄉與山林祕境

每年盛夏，大崗山迎來一年一度最甜蜜的農業盛會。由岡山、阿蓮、田寮三區農會輪流承辦的大崗山龍眼蜂蜜文化節，不只是選購優質蜂蜜的好時機，更是認識高雄養蜂產業與地方觀光的時候。今年不妨循著蜜香出發，從蜂蜜文化節一路走訪月世界、大崗山祕境，品嚐山城料理，展開一趟結合農業、生態與美食的小旅行。



1



2

1 如意公園位於大崗山山腳下，公園設施包含休憩草坪、景觀生態池、運動休閒區、兒童遊戲區、人行步道、涼亭等，提供民眾最佳休閒場所。2 鹹甜交織的「龍眼蜜鹽酥雞」，創新風味吸引大批遊客排隊品嚐。

尋蜜而來，從蜂蜜文化節認識養蜂產業

大崗山龍眼蜂蜜文化節邁入第二十六年，今年由阿蓮區農會承辦。總幹事陳進昌表示，來到大崗山，不妨以活動會場如意公園為起點，走訪月世界惡地、大崗山祕境，再拜訪周邊蜂農、農園，品嚐在地特色料理，感受大崗山豐富的農村風貌。

大崗山龍眼蜂蜜以濃郁香氣與純正品質聞名。活動現場的「蜂潮市集」集結優質蜂蜜、蜂產品與特色農產，另規劃蜂產業展示、闖關體驗及「蜜境導覽」，帶領遊客品嚐蜂蜜、認識蜜蜂生態、採蜜過程及養蜂產業。

今年最吸引人的表演，由「崗發蜂蜜」第三代王俞絮與王品婷表姊妹帶來獨家「蜂人秀」。兩人從小跟著長輩進出蜂場，學習辨識蜂群、採蜜等，為高雄養蜂產業注入傳承的新能量。表演時，萬隻蜜蜂聚集在蜂人身上，逐漸形成一件天然「蜂

衣」，壯觀景象讓現場觀眾屏息觀看，連拍手喝采都不敢，唯恐驚擾蜂群。

想進一步認識一瓶蜂蜜如何誕生，還可將旅程延伸至周邊農場。例如，崗發蜂蜜的蜂情萬種生態教育園區，遊客可以化身一日蜂農，透過蜂箱觀察、導覽與手作，從「知道蜜蜂」進一步理解蜂群生活，以及蜜蜂與農業、生態環境之間的密切關係。或依照季節，順遊阿蓮在地農園。像是如意公園對面的「三本鮮莓園」體驗採草莓。



3

3 「崗發蜂蜜」以養蜂為核心，發展出完整的六級產業鏈，將大崗山的甜蜜從蜂箱帶進人心。



4 到田寮祕境探險，就從綠意盎然的山林與奇岩洞穴開始。5 大崗山是軍事管制區，現有部分區域開放，沿著林蔭步道緩行，後山會看到一些日治時期的防空壕。

奇岩探祕，走訪石母乳與月世界惡地

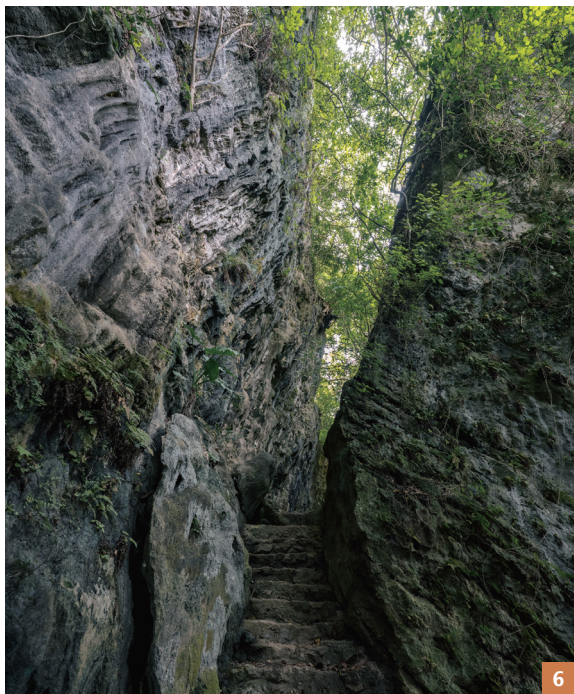


另一個不能錯過的，就是特殊的地質景觀。

大崗山屬石灰岩地形，長期溶蝕作用塑造出岩洞與峽谷等自然景觀，循著山勢而行，沿路可見許多日據時期的防空遺址，其中岩壁終年滴水的石母乳，以及藏身山林間的「一線天」，都是極具特色的自然祕境。長約百米的狹窄山溝，兩側岩壁高聳，抬頭只見天空被切割成一道細長光帶，陽光從岩縫間灑落，更添幾分探險氣息。

田寮月世界則呈現截然不同的風貌。寸草難生的泥岩經長年雨水與河水侵蝕，形成峰稜、蝕溝交錯的「惡地」景觀，宛如月球表面。若參加蜂蜜文化節安排的「蜜境導覽」，還可由導覽人員帶領走訪玉池、月球路等景點，從地質、生態角度重新認識這片土地。

想更深入了解惡地環境與地方生活，也可拜訪田寮在地的「惡地農夫」工作室，從黃麻等地方作物出發，看見居民如何運用惡地環境發展農業與生活工藝。



6 走進狹長的岩縫步道，狹窄岩縫把頭頂天空剖成一條細長光帶，畫面壯觀，讓人驚呼連連！7 田寮月世界是一種特殊的地形，在地理學上被稱為「惡地」，地層變動後，泥沙與泥岩混合再經由風化、沉積作用，形成現在大家看見的景觀。



8

8 香火鼎盛的超峰寺，位在大崗山的山頂，是南臺灣最早期的佛教發源地，為二級古蹟，極具歷史價值。

登上大崗山，享受古寺風景與山城料理



9

9 超峰寺觀景平台望去視野廣闊無垠，可俯瞰大崗山下的阿蓮市區與平原景觀。

走了一天的山林祕境，不妨登上大崗山前山的超峰寺，感受山上舒服的清新空氣。這座超過二六〇年的古廟，寺前視野開闊，可俯瞰阿蓮市區與平原景致；天氣晴朗時，視線還能一路延伸至臺灣海峽。黃昏時分，夕陽為山城染上一層金色，也是欣賞大崗山景致的好時刻。若恰逢齋堂供餐時間，還能品嚐簡單樸實的寺院齋飯。

來到大崗山，也少不了品嚐遠近馳名的土雞料理。沿山聚集不少土雞城，白斬雞、豆乳雞及剝皮辣椒雞湯等，都是經典菜色。傍晚到晚上幾乎一位難求，大家都是特地上山吃土雞美食，選一處能眺望山景的餐廳坐下來，從農產、蜂蜜一路吃到山城料理，為旅程劃下美好的句點。

INFO

大崗山龍眼蜂蜜文化節

地址／大崗山風景區如意公園



FB

三本鮮莓園

地址／高雄市阿蓮區復安里
菩提一路 436 號



FB

田寮月世界

地址／高雄市田寮區崇德里
月球路 36 號



FB

崗發蜂蜜

地址／高雄市阿蓮區峰山里
峰山路 563 號



官網

一線天

地址／高雄市阿蓮區復安路



FB

大崗山超峰寺

地址／高雄市阿蓮區
菩提二路 666 號



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10月30日前回覆，
就有機會獲得「型農大聯盟木製名片盒」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。

傳統會認為務農是男性居多的行業，但現在其實越來越多女性的青農，甚至入選百大青農也比比皆是，比起男性，更多時候女性的視角更可以細心的培育作為乃至行銷包裝，本次的主題很棒 ❤️



郭修雯



張月華

自從在高雄旅遊時，無意間拿到型農本色刊物，看過之後就會開始注意它每次出刊時間和內容，甚至還會按照裡面的介紹，實際去走訪景點，吃東西。這期最讓我心動的，是想去「食不二蔬食」吃吃他們的餐點，享受素食的美味；食譜教學，也讓我躍躍欲試。期待下一次出刊！



賴旻德

女農當家，讓我們看到在以男性為主的農業，女性也可以撐起一片天，誰說女性只能做服務業呢。如同香蕉不是僅能食用，廢棄的香蕉亦能當作碳來燒，食材可以翻轉你我的想像，性別更不應拘束這世界的發展。

型農本色

AUTUMN 2026 | 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：黃麗秋、郭燕鳳

採訪編輯：李弘薇、陳雅莉、潘俐婷

美術編輯：劉翰誠

封面美術：許志誠

攝影：大飛、李碩、林偉強、陳飛

出版日期：2026年9月

版權所有，非經同意，不得做任何形式之轉載或複製。



FB 型農大聯盟

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。



型農大聯盟

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「803 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」



在地人的日常，是你的第一次。

讀惡地之奇．嚐神農之味

地質公園 × 神農市集一日雙旅



10/25 日 燕巢

烏山頂泥火山・雞冠山・
芭樂木電繪DIY

11/22 日 內門

尪仔上天・紫竹寺・控土窯・
總舖師手路菜DIY

午後走進神農市集・把當季高雄好物帶回家

《一日雙旅》7月開跑，梯梯額滿

高雄泥岩惡地地質公園

第9座 台灣地質公園

跨3區 燕巢・田寮・內門

有3類 泥火山・泥岩惡地・奇特山形



活動資訊



LINE洽詢



農業局FB

主辦單位 | 高雄市政府農業局 執行單位 | 暖流創意