

秋季

Vol.38 灌溉心田號

Autumn.2022

型農本色

Cover Story

從全世界回家

擦亮甲仙芋頭金字招牌 葉俊成

能量飽滿的原果覺醒 林瑤安

開創以農為本美好生活 趙盈傑

Travel

大樹休區 草地下的好生活

Factory

中外餅舖 傳遞季節的農滋味



增幅你的人生

秋收時節，二期稻作大多入倉了，油菜花、太陽花等綠肥作物準備上場。菜園果園裡，瓜果類偃旗息鼓，葉菜與十字花科的木瓜以及根莖類的芋頭、南瓜陸續接棒。於此同時，高雄市政府農業局攜手AIGO與解題團隊，打造木瓜的成熟度辨識系統，期盼累積經驗，解決更多農產業的痛點。

要怎麼收穫，先那麼栽。零農業基礎的趙盈傑從擔任農業技術團農業師傅開始，在梓官租地種芭樂、茄子，一步步開創以農為本的美好生活；熬過病痛的林瑤安堅持自製液肥、無毒種植，在燕巢栽種比白芭樂還嬌貴難養的初戀紅鑽芭樂，能量飽滿的果子，沒有招牌照樣賣翻；同樣零農業經驗的葉俊成回到芋頭之鄉甲仙，靠上網、看書學習種檳榔心芋，樸拙土氣的芋頭，品質好到客訂要求製成禮盒包裝，做成伴手禮。

小小農園，丘壑無垠。對型農來說，回農是增幅人生深度廣度的新方向；氣候劇變，「天威」難測的年代，持續進步，才是農產業不敗的打怪力。

你今天「打怪」了嗎？

張清華

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
從全世界回家
擦亮甲仙芋頭金字招牌 葉俊成
能量飽滿的原果覺醒 林瑤安
開創以農為本美好生活 趙盈傑
- 08** 【跨界推薦】People
為農產找新路 百變果乾烘培師陳豐昇
- 10** 【好食料理】Yami Cook
清溫甘潤，秋食養身
- 14** 【農業上下游】Factory
中外餅舖 傳遞季節的農滋味
- 16** 【農情交響曲】Symphony
Truffe Brasserie 黑松露鄉村風味料理 南台x南法的美味激盪
G.A. 冰淇淋 La Glacerie Artisanale 給我一球法式生活質感
- 20** 【新農閱事】Reading
山裏食：以食為引，走進高雄山間廚房
- 22** 【農業風向球】Global Eye
Food Hub Project 地產地食為己任
- 26** 【高雄小旅行】Travel
大樹休區 草地下的好生活

Empower
Agriculture



型農 葉俊成
· 育昇農產 ·



型農 林瑤安
· 晨安燕巢紅芭樂 ·



型農 趙盈傑
· 大樹公·傻瓜農場 ·

從全世界回家

度過病毒肆虐的疫情兩年，
在每一個辛苦難捱的當下，都不禁讓人感恩：
幸好還有土地、還有家。

葉俊成從印尼回甲仙，
種起在地「門面擔當」的頭號作物檳榔心芋，
立誓擦亮芋頭之鄉的金字招牌。
林瑤安鬼門關前走一回，
更加堅善無毒種植，為生命與土地解憂。
困於職場交際的趙盈傑走遍全台後決定投農，
勇敢突破人際問題，點燃繼續振奮前行的天光。

土地在哪裡，家就在哪裡。
該下田下田，該吃飯吃飯，世道再難，都不怕！



芋見甲仙
更上層樓



善待環境
無毒種植



以農為本
新創人生



Cover story [封面故事]

Springy Jiasian Q Taro a delicacy in taro's world

育昇農產 葉俊成

擦亮甲仙芋頭
金字招牌！

■ Profile 型農 葉俊成 /
73年次 /
永達技術學院電機系畢 /
0912-775-006 /
ya.order8@gmail.com /
高雄市甲仙區東阿里關

回家種田 心則安

兩年前因為疫情從印尼匆匆返台，一踏上台灣土地、展開自我隔離的那一刻，我便有「應該回不去」的心理準備，果然隔天印尼宣布鎖國，只能出不能進。四年旅外工作說長不長，卻也犧牲了很多許家人相處的時光，疫情讓我體悟到很多對人生不一樣的想法，包括健康、生活、事業，既然上天安排如此，何不順勢而為？說也奇妙，當腦海中浮現「回甲仙種田」的想法時，心中也同時湧現了前所未有的踏實感。

甲

仙得天獨厚的丘陵地形、富含有機質的土壤、純淨無汙染的水源，造就有利於檳榔心芋頭生長的先天優勢地理條件，加上日夜溫差大的氣候特性，讓芋頭白天行光合作用所產生的碳水化合物，在夜晚低溫時更容易回流累積，使芋頭成熟度更好、味道更香濃綿密。只是甲仙芋頭屬於「旱芋」，比一般「水芋」管理成本高，因此本地真正種植的人其實不多。零種植經驗的我，屬於「農業小白」等級，卻也明白「站在巨人肩膀上可以飛得更遠」的道理，芋頭是甲仙最具代表性的農產品，所以當有人問我回甲仙要種什麼，知名度最高、從不必擔心賣不掉的檳榔心芋，當然是不二之選。

兩期種植 確保全年收入無虞

沒有經驗就得比別人更用功。為了當一名稱職農夫，我上網查資料、看書學種植，隨時隨地向親友及前輩請益。我認為芋頭跟鮮奶一樣，因管理方式與養料的不同而影響風味，我「種質不種量」，以友善方式耕作，不過度使用農藥與化肥，在採收期結束後，種植油菜花當作綠肥以增加土壤有機物，畢竟有健康的土壤才有健康的作物，也才能讓土地生生不息，保有永續生產力。

為分散風險，去年我曾種了一甲的冬瓜，後來發現只能批給盤商，無法自產自銷，畢竟會購買一整條冬瓜的消費者實在太少了。我決定專注在芋頭上，由於品質夠好，有些消費者還會要求客製包裝成禮盒饋贈親友，有誰能料到，看似粗拙土氣的芋頭，竟然也能晉級蔬果禮盒之列。未來我計畫採購真空機與冷凍設備，將鮮芋切塊冷凍包裝，

用初級加工的方式，延長產品生命週期，也有利於打進通路賣場。芋頭是甲仙最具品牌價值的農產品，也是重要文化財，扛著這塊金字招牌，我要更努力把它擦得更光亮！

👉 型農私房料理

芋頭甜湯：芋頭就是原型原味最好吃。去皮切大塊，放入鍋中，加水淹過芋頭，放入電鍋或蒸鍋蒸到七分熟，取出加入砂糖稍微拌勻，續煮到全熟即可。



Cover story [封面故事]

Red Heart Guava Coming, experience the delicious taste.

晨安燕巢紅芭樂 林瑤安

能量飽滿的
原果覺醒！

■ Profile 型農 林瑤安 /

65年次 /

高苑工商美工科畢 /

0908-089-611 /

a0911761551@gmail.com /

Facebook粉絲專頁：morning晨安燕巢紅芭樂

高雄市燕巢區角宿里角宿路46之15號

善待環境 復原生命力

七年多前，爸爸手腕受傷，卻因為掛念芭樂還沒採收，遲遲不肯開刀，我和先生看不下去，同時辭職回家幫忙。我認為農田種的東西攸關健康，不應該使用農藥，我真心希望，有更多人善待環境，讓土地就像人一樣，就算病了，也能透過正確的滋養調理，恢復健康，讓生命再度煥發光芒——就像我一樣。

我

想從事無毒耕作，一開始卻連什麼是無毒資材都不懂，因此特地到中興大學上課，跟著蔡東纂老師一步步學習病蟲害防治、用藥知識，從頭建立正確務農觀。第一年我不除草、只用自製液肥，讓果樹降低對農藥化肥的依賴，爸媽看見滿園長草、產量掛零，急得直跳腳。接下來幾年，我用不同菌種搭配雞蛋、全黃豆、米糠、海藻粉等自製有益菌肥，以葉噴或灌根系方式養樹養土、強化抗病力，把果樹原本孱弱的體質養得強壯。最明顯的例子，就是去年連續多天大雨，別人落果滿地，但我家農園有滿園雜草幫忙吸收雨水，因此果樹根系依然強健，果實碩大脆甜，整體產量已不亞於慣行農法時期，朋友看了紛紛喊著也想學友善栽種，蔡東纂老師更稱讚這是他吃過「全世界最美味的芭樂」，讓我超感動。

返璞歸真 細品芭樂真滋味

高雄燕巢是芭樂王國，但由於紅芭樂與珍珠芭樂、帝王芭樂比起來，顯得嬌貴難種，種植的人並不多，但我種出來的初戀紅鑽芭樂果肉厚實、風味甜美，一開始尚未設立粉專也沒有管銷通路，僅靠著口耳相傳，也建立了相當穩定的顧客群。全村種芭樂，我的農園四周全是採用慣行農法的

芭樂園，農藥的氣味就像一日三餐，對農夫來說習以為常，但走過癌病痛苦掙扎歷程的我，比誰都明白健康有多重要。健康的身體來自健康的土地，我一定會繼續堅持無毒耕作，透過

每一顆好芭樂傳達熱愛生命、土地的信念，也讓重視健康的人們，嚐到最美、最真的大地果味。◎

👉 型農私房料理

夢幻紅芭樂法國麵包、紅心芭樂優格船：將紅心芭樂刨成細絲，加上蛋、九層塔、起司片、一點點黑胡椒粉夾入歐式麵包或吐司中，口感香甜爽脆，營養滿分。也可將紅心芭樂切大片，淋上原味無糖優格及自家農場採收製作的桑椹果乾，是一道充滿大地自然風味的美味點心。



Cover story [封面故事]

My eggplant farm

Farming for Health and a Better Life

大樹公・傻瓜農場 趙盈傑

開創以農為本
的美好生活！

■ Profile 型農 趙盈傑 /
71年次 /
東海大學畜產暨生物科技學系肄業 /
0982-962-971 /
spot1007@hotmail.com /
Facebook粉絲專頁：大樹公・傻瓜農場
高雄市梓官區大樹公腳（保福榕宮三叉路口）

去做，比想做更重要！

離開軍職後，我陸續做過幾份工作，職場錯綜複雜的人際關係總讓自己疲於應付。我花了一個月時間徒步環島、沉澱自己，問自己未來該往哪裡走，精疲力盡之際，腦海中突然浮現行經花東時，陽光灑滿稻田的景象，就這樣決定回高雄種田。說我任性也好、嚮往也罷，毫無農業基礎和背景也沒關係，我鼓勵自己別猶豫，做錯頂多重來，不要怕！

為

了學經驗，我加入農業技術團擔任農業師傅，協助農場主施肥、除草、採收等田間工作，磨練自己的農業技術及務農技巧。原以為退伍軍人身強體壯，什麼都難不倒，下田才知道隔行如隔山，農夫辛苦之處不只風吹日曬雨淋，還要面對流汗付出、卻不一定能獲得等值回報的不確定性，箇中甘苦，不在其中的人，很難體會。

在農業裡 補綴失落的人生夢想

初期我以「兼農」形式，在家族位於大寮的農地種芭樂，逐漸上手後，透過朋友介紹到梓官另外租地。考量到果樹至少需有五、六分地及兩三年才有正常產量與收入，加上梓官是葉菜大產區，很多農民擔心樹木根系會影響土壤品質，對於有根系的作物大多很排斥，我決定將一半面積改種茄子。因為當地種瓜果類的人不多，具市場優勢，而且茄樹剪枝、調整枝條的管理方式近似我熟悉的果樹，加上事前成功爭取梓官區農會同意收購，更有如吃下定心丸。畢竟每年有太多「和運氣對賭」的慘烈教訓，時時提醒我不能隨波逐流或亂槍打鳥，種植前要先想好怎麼賣，才能確保心血不致付諸東流，讓務農之路走得穩健長遠。如同多數農業鄉鎮，梓官本地年輕人大多選擇上

班而不願從農，也因此市府、農會、產銷班體系到老農前輩，對於像我這樣的青年農民就像呵護農業幼苗般，從不吝嗇提供資源協助，讓我覺得幸運又感動。尋覓多年，終於找到「可以做到老」、開心又有意義的工作，家人也從極力反對到願意到農場走走，甚至動手幫忙，我曾經失落的人生夢想，就在農業裡，一塊塊補回來了。

👉 型農私房料理

涼拌茄子：茄子切塊，入油鍋煎炸或放入加鹽水的熱水汆燙，以油、水保色，起鍋後淋上大蒜醬油，或加入蒜末、辣椒、醬油拌炒即可。





People [跨界推薦]

Baking with Dried Fruit

為農產找新路

百變果乾烘培師 陳豐昇



開發「烘焙+農產」無限可能

蔬果盛產卻價格崩跌或滯銷，是農民心中難解的痛。高雄餐旅大學講師、烘焙達人陳豐昇以農產加工食材結合烘焙，透過教書、比賽、出書等方式，積極傳遞「烘焙+農產」大於二的觀念與技術，芒果、荔枝、地瓜、鳳梨、百香果都能與麵包組成完美搭配，成為另一道走向世界市場的「台灣之光」！

多年前陳豐昇高中聯考失利，為了拚上更理想的學校成了國四生，為賺取補習費到麵包店打工，沒想到卻被充滿奶香、糖香的烘焙世界所迷住，即便買了麵包基礎理論手冊卻只看得懂兩頁，依然沒有澆熄嚮往烘焙的心意。他大笑：「就這樣一頭栽進烘焙世界，完全忘記重考這回事。」

研發在地風味的農產麵包

二〇〇七年夏初，國產香蕉產量遽增，蕉價暴跌，政府啟動農安專案，用一公斤五元的價格向農民收購近萬公噸的香蕉。看在旗山女婿陳豐昇眼中，除了感恩，還有更多不捨：「烘焙界是不是也能為解決台灣農產困境、協助農民爭取合理報酬出一份力？農作物若能轉成保存期限長、多用途的食品原料，或許能打破這種困境。」他嘗試以香蕉乾製作麵包、蛋糕，口碑不錯，後來看到吳寶春師傅研發的桂圓歐式麵包揚名國際，米糕、熱飲配角的桂圓居然也能躍居麵包主角，更加堅定他的信念。

他開始廣蒐農產食材，結合在地當季農產研發出不少農產麵包，代表作包括剝皮辣椒麵包、芒果麵包、百香果麵包、鳳梨麵包、香橙柑桔麵包、地瓜黑芝麻麵包等，食材遍及國內各縣市，同時將多年經驗整理集結成多冊專書出版，並帶著學生開發各種果乾烘焙新品參加競賽，吸引更多國內外烘焙人認識台灣農產的豐富美好。

陳豐昇指出，許多烘焙原料都可採用台灣農產取代進口食材，例如米穀粉代替麵粉，常用來作為麵包與蛋糕餡料的

果乾類產品選擇更多。近年在農民與食品加工業者的努力下，範圍從水果延伸到茶葉、花卉、蔬菜，在他眼中，都具有結合烘焙、做出好麵包的潛力。「國內互打不如組隊打國際。」他要帶著學生繼續努力，讓烘焙產品的面貌、風味更多元化，發揮烘焙人的力量，為紓解台灣農業困境，找到更強大的解方。◎



Profile 陳豐昇／

從麵包批發、傳統麵包店、連鎖麵包坊、飯店點心房、日式麵包店、歐式麵包店到學界，從事烘焙業超過25年，現任高雄餐旅大學烘焙管理系講師，著有《歐式麵包全書：經典不敗基礎款》、《嚼感帶勁！紐約貝果》、《超人氣雜糧果乾歐式麵包》、《完美磅蛋糕》等書。

Season Cuisine 清溫甘潤，秋食養身

中秋過後，時序入秋，不論是秋高氣爽的清新、秋老虎發威的熱意，或者是漸漸深濃的涼意，秋天，都是色彩繽紛、爽颯舒適的季節，攝取芭樂的維生素C、芋頭的免疫蛋白，以及茄子的青花素，滿滿的營養素，搭配溫性抗寒的香料、濃醇溫厚的起司，讓身心都做好迎接冬日的準備。



hengstyle 恆隆行·恆粉購

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

好食料理·食譜

香料糖煮芭樂



低熱量、高纖維，又富含維生素 C 的芭樂，鮮食可口，糖煮過後更是老少皆宜。與肉桂、八角、丁香等香料同煮，取其性溫、殺菌等功效，讓身體適應漸漸迎來的寒氣，以浸漬的方式，保持口感，又使風味更為濃醇。

食譜

材料：

紅肉芭樂 1顆
白肉芭樂 1顆
紅冰糖 120g
八角 2顆
肉桂棒 1根
丁香 2根
水 800cc
香草冰淇淋 適量



Step.
1



· 芭樂切約一口大小。

Step.
2



· 將芭樂、紅冰糖、八角、肉桂棒、丁香放入鍋中，加入水，大火煮至滾後轉小火煮7分鐘，關火。

Step.
3



· 放置涼後，取出芭樂。

Step.
4



· 將糖水煮至約1/2的量後，將芭樂浸泡在裡面，放置隔夜。

料理小撇步：浸漬後的芭樂，可搭配香草冰淇淋享用，風味更多元有層次。



好食料理·食譜

氣炸起司芋泥球



芋頭富含膳食纖維以及維生素，還有蛋白質與多種礦物質，是相當優質的澱粉類食物，蒸熟後壓鬆搗軟的芋泥，與香濃的切達起司相得益彰，利用氣炸的方式，只需要少量的油，就能完成酥脆的芋泥球。

食譜

材料：

芋頭 300g
砂糖 50g
無鹽奶油 15g
奶粉 10g
片栗粉 60g
切達起司 4片

炸粉：

蛋液 1顆
麵包粉 適量



Step.
1



· 芋頭切塊放入電鍋中，外鍋 2 杯水蒸熟，壓成泥後依序加入砂糖、無鹽奶油、奶粉、片栗粉拌勻。

Step.
2



· 黃色切達起司切成小片狀，取 50g 芋泥，包入切達起司後整成圓球狀。

Step.
3



· 芋泥球裹上蛋液後，再均勻沾上麵包粉，並在表面噴油。

Step.
4



· 放入油切氣炸烤箱中，選擇氣炸功能 200 度 8 分鐘。

料理小撇步：若家中沒有氣炸鍋或烤箱，也可直接以油炸方式調理。



好食料理·食譜

茄子起司捲



茄子營養豐富，含有維生素A、B、C及多種微量元素，並富含維生素P、花青素、綠原酸、龍葵鹼等抗癌成分；以氣炸方式打造酥脆口感，提高茄子的接受度，搭配乳酪內餡，更是一反茄子不受歡迎的形象，完成賣相極佳的小點。

食譜

材料：

茄子 2根
初榨橄欖油 適量
九層塔 適量
小番茄 2-3顆

內餡：

mascarpone乳酪 100g
鹽 適量
黑胡椒 適量



Step.
1



· 茄子切約6-7mm厚度的薄片、小番茄切成8瓣，備用。

Step.
2



· 將內餡材料混和，備用。

Step.
3



· 茄子表面噴油，放入油切氣炸烤箱，選擇氣炸功能170度。

Step.
4



· 茄子撒上少許鹽，放涼後捲起來，捲入乳酪內餡，放上小番茄、九層塔裝飾。

料理小撇步：氣炸過的茄子要等放涼後才捲，不然乳酪餡會化掉出水，影響口感。

中外餅鋪 傳遞季節的農滋味

中外餅鋪一九〇五年就在左營北門舊城巷開雜貨店，日治時期轉型鹽糖專賣店，戰後再轉型為糕餅製造批發，曾以九十七%綠豆泥餡料製成象棋造型的招牌棋餅名列高雄地方特產暨十大伴手禮，二〇一一年在蓮池潭畔成立棋餅文創館則是展現百年餅鋪眾多品項的美味櫥窗，老餅鋪至今對新品研發仍然孜孜矻矻，用大樹鳳梨與玉荷包新開發的玉荷包甘露酥，便是今年最佳代表作。第五代余宜柔表示，中外餅鋪已取得HACCP認證，素來重視食品溯源，要求農藥零檢出，以天然食材製作糕餅，是一路走來的堅持。她學的是

設計，但從小就跟在媽媽身邊當小幫手，熟悉各式糕餅製作，二〇一九年為參加香港旅展，在市府農業局引薦下，取材那瑪夏區青山茶業詹宗翰栽種的茶葉，親自研發出饒富在地特色的茶餅禮盒，大受好評。「初曉、綻放、花漾、花甲分別代表植物生長的歷程，希望透過一口茶、一口餅的過程，傳達與土地的連結。」她說。

高雄特產 百年老店



創立于一九〇五年



1. 將已剝除的玉荷包果肉包入已熬煮好的鳳梨果醬內，成為內餡。



2. 將內餡料均衡包入麵團中，保留果肉口感。



3. 將麵團放入模具中，以手工一一壓平。



4. 放入烤爐，進行烘烤。



5. 放涼後，進行個別包裝作業。



6. 準備出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

大樹區金鑽鳳梨、玉荷包荔枝



2級/加工

鮮果製成果乾、果醬，
烘烤成糕餅



3級/服務

自有門市、電商通路



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

6級/產業



為尋找更多優秀在地食材，她透過參加型農課程，認識更多小農，追求創新的視界愈發開闊。以六龜芒果與木瓜烘烤餅乾，用橙蜜蕃茄製作牛軋糖，用甲仙梅子做口沙酥，用大樹區盛產的金鑽鳳梨、玉荷包製作酸甜有致的玉荷包甘露酥……到餅舖找新味，成了老顧客「尋寶」新樂趣。「一分果香、一分心意。」期盼用新口味帶給消費者全新的味覺享受，感受高雄土地的甜蜜富饒。

中外餅舖
余宜柔

■ 中外餅舖棋餅文創館
地址：高雄市左營區蓮潭路60-1號
電話：07-588 6366
網址：<http://jwbp.com.tw/>

Symphony [農情交響曲]

南台x南法的美味激盪

這家小餐館座落鄉間，沒有時髦的絢爛燈光，但空間舒適明亮，豐富的在地食材佐以創意十足的南法料理技法，美食、好酒、好空間醞釀迷人氛圍，照樣吸引饕客尋味而來。

TRUFFE

Brasserie 黑松露

鄉村風味料理

Café / Steak / Vegetables



台灣美食包容性超強，黑松露鄉村風味料理就是極佳見證。翻開菜單，除了主打的法式料理，竟然還有台式三杯雞、日式炸豬排、小火鍋、義大利麵等各式風味餐點。大玩「混搭」，其實是因地制宜的結果。主廚兼店長的張瀧儂表示，在非都市地區經營法式料理，真的很難。「跟新事物比較起來，當地居民對熟悉的味道接受度更高。」

「剛開店時不懂，全法式料理且每季換菜單的經營模式全軍覆沒，後來緊急更新菜單並加入部分台菜，先讓民眾願意上門，再伺機推薦法式料理，用「潤物細無聲」的漸進佈局，終於站穩根基。

大膽作夢 勇敢實踐

沒受過餐飲學校教育的張瀧儂一手包辦餐廳大小事，憑著高中、大學打工時習得的廚藝，廿三歲就大膽接下開餐廳的任務。法式料理強調食材的原味，產地、新鮮度無一不講究，餐廳團隊將各種在地蔬果融入料理，例如薏仁取代米飯、花生取代西式堅果，蔬果產量豐富多樣的路竹，成了廚師們構思料理創意的最佳後援。對張瀧儂來說，中餐慣用不同的烹飪手法融合食材味道，西餐則偏好保留食材原味、堆疊口感層次。「但無論中餐、西餐，最重要的還是要美味，因此不需畫地自限，多一點想像，就能創造不同以往、好看又美味的料理，讓客人每次來都有驚喜！」

特色推薦

Chef's Specialties

熱那亞季風蔬菜燉飯

以薏仁取代米飯，放入路竹產的九層塔熬製的青醬中燉煮，佐以低溫烘烤的在地小蕃茄、炭香味櫛瓜、削丁水梨、蘿蔔乾、花生粉，口感層次鮮明不油膩。



■ 黑松露鄉村風味料理
高雄市路竹區復興路315號 / 07-696-9779 /
營業時間：午餐11:30~14:30、
晚餐17:30~21:00 (週一公休)
FB粉絲專頁: Truffle Brasserie - 黑松露鄉村風味料理 /

The Taste
of Happiness

店長的話 /

我喜歡用在地食材，當農民看到自家蔬果變身美味料理時的那種開心，讓人超有成就感！



店長 張瀧儼

花椰菜濃湯

路竹盛產的花椰菜絞碎，與煮熟的馬鈴薯一起打成糊狀再熬煮，最後滴入香醇的松露油攪拌，重新賦予花椰菜不同以往的口感和變化。

橙香沁甜水果茶

精選大樹區盛產的金鑽鳳梨，打成新鮮果汁作基底，搭配如水蜜桃等各季節盛產的切丁水果，再點綴自製烘焙的鳳梨乾，果味香濃。





La Glacerie Artisanale
Le Pâtissier de France
Crème Glacée / Pâtissier
TAIWAN — 2021

G.A. 冰淇淋 La Glacerie Artisanale 給我一球法式生活質感

店主陳冠霖用小農土雞蛋搭配法國鮮奶油香炒蕈菇，加入溫室番茄、舒肥雞胸、double 起司炒製歐姆蛋，香濃綿密，生菜葉佐以葡萄酒醋和檸檬橄欖油醬汁，清芬爽口，餐後再來一杯滿滿在地風味的鳳梨冰淇淋，
C'est la vie (這就是生活)！



國外有很多在車庫拼出一片天的創業傳奇，高雄鳳山 G.A. 冰淇淋則將自家車庫改造成體驗法國生活的冰品輕食店。店主陳冠霖曾在巴黎進修法餐與甜點，返台後，決定將自家車庫改裝成重現法式道地情調的輕食冰品店。「法式浪漫是在日常生活中徹底實踐的精神：好好吃飯、好好生活並感受。」

La Glacerie Artisanale 意指「手工冰淇淋店」，主打法式冰淇淋，取用天然食材、不添加人工香料、低脂、低糖、手工製作，一公斤冰淇淋至少要有四百公克的水果含量。

高雄全年盛產各水果，成為冰淇淋極佳素材來源。鳳梨、芒果、荔枝、紅心芭樂、香蕉、火龍果，陳冠霖完全不介意外觀略有損傷的「格外科品」：「手藝夠強，格外科品也能做出有質感的冰淇淋。一能助小農減少農損，他甘之如飴。今年起推出客人敲碗的早餐、午餐鹹食菜色，包括用小農紅殼土雞蛋搭配法國鮮奶油、蕈菇炒製的歐姆蛋，佐以葡萄酒醋和檸檬橄欖油醬汁的生菜沙拉、法國吐司等；秋冬時節則運用在地生產的地瓜、南瓜，進行烘烤後，開發新品冰淇淋，法蘭西美食獨有的纖細特質與令人驚喜的新鮮搭配，格外令人期待。」



國外有很多在車庫拼出一片天的創業傳奇，高雄鳳山 G.A. 冰淇淋則將自家車庫改造成體驗法國生活的冰品輕食店。



特色推薦

Chef's Specialties

鳳梨雪酪

採用大樹區生產的金鑽鳳梨，置於室溫熟化至最佳程度，去皮切塊冷凍後打成雪泥，絲絲纖維口感細緻，風味酸甜。

紅心芭樂雪酪

採用燕巢小農所種植的紅心芭樂，置於室溫熟化至綿軟，去籽切塊冷凍後打成雪泥，淡淡粉紅色澤的雪酪自帶鮮美香氣，口感綿密絲滑。

冰淇淋可頌

開心果冰淇淋加上以法國可可巴芮Cacao Barry三種巧克力所製成的巧克力冰淇淋，夾入可頌麵包，冰涼甜美，油脂香氣濃郁高雅。



店長的話／
無論日子過得多辛苦，
歡迎來 G.A.，找到屬於自己的法式生活質感吧！

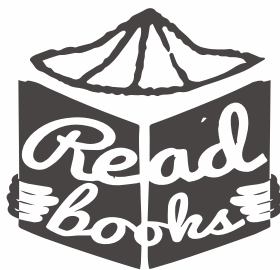
店長 陳冠霖

■ G.A. 冰淇淋 La Glacerie Artisanale
高雄市鳳山區福誠五街19號／
電話：0906-769-156
營業時間：11:00~19:00 (週二公休)
FB粉絲專頁：
G.A. 冰淇淋 La Glacerie Artisanale



山裏食

以食為引，走進高雄山間廚房



提供 | 裏路文化



以食為引，走進高雄山間廚房

山裏食



山，滋養萬物，既是花草樹木、蟲魚鳥獸相依共存的森林樂園，對人類來說，更是一座充滿各種物產食材、無物不鮮的大地廚房。高雄市高山面積佔比超過百分之五十，每一座大大小小的山，從山腳、到山裡，就像一處處各自具備獨特個性的灶腳，引人入勝。

例如美濃小春日和的料理手藝與田園生活，讓人好生嚮往；杉林日光小林社區的居民以公廨元素打造日光廚房，設置民族植物園，做為貯放延續文化與記憶的

種子庫；六龜寶來樣仔腳的大灶餐連結了四季風味；茂林谷深處有處「得恩谷」，魯凱青年以紅藜養酵母，將山蘇等部落食材加入麵包，山谷裡飄來的烘焙香氣特別不一樣。在山裡，料理火源往往不是快速爐和瓦斯，山林的柴火有自己的慢溫煮法，有著來自山的深刻訊息，提醒你無需急躁，必須耐心花上時間「等待」，等候休養生息，等待季節使果樹成熟，等候雨水，也等待陽光，時間到了，山會把當季的豐盈呈現在你面前。



透過料理和手作 獲得山的款待

本書從「淺山」往「深山」方向前進，以兩大篇章，帶領讀者看見高雄各區不同地理環境樣貌中孕育料理的場所、烹煮人文風土的所在，包括以泥土砌成的爐火窯、獨力建造的土團屋、自在耕種香草葉菜的小農園，也能看見因風災遷離原鄉、而重新以家鄉作物啟動生命活力的部落廚房，從餐桌上領略部落媽媽如何連結大地媽媽的土地智慧。

除了來自山林的料理食材，陪伴餐桌的手作物器，源自泥土、稻梗、礦石和原木，植物纖維的編織和染色，山林的自然形貌以各種農藝手作技術進入人們的生活，陶碗、植物染布、廢柴再生、傳承文化的織作與雕刻……透過火、藉由手，自然土石皆以另一種生命風景循環在飲食日常裡。

淺山、深山篇章末尾，各穿插一位帶路人的親山路線，以更理解高雄山林的視角，跟著帶路人認識動植物生態、溪水河川、人與聚落的故事。最後篇章則藉由餐飲領域中不同的料理人展



現，分享各自擅長的風格餐食，認識來自高雄山林的食材故事，以及透過他們的料理又如何交集出創意美味，感受山的廚房其實與你、我很親近。

閱讀本書，就像像翻越行走一條○字型的山行路線。我們往山裏走，繞了一圈，終究要回到自己安住的所在。讓我們以食為引，探訪一處處與山林氣息相通的廚房，深入自然料理、手藝餐桌，一路行經高雄的山野，請保持謝意和敬意，品嚐食物、品味生活。◎



■ 出版社：裏路文化
作者：謝欣珈等
定價：420元



地產地食

Farm Local, Eat Local

Food Hub Project

地產地食為己任



在日本的山陵地帶，從農人口高齡化、因後繼無人而荒廢的田地日益增多，更衍生出野生動物危害居民安全的困擾，隨著日本推動地方創生政策，不少偏鄉聚落開始吸引外地人移居、在當地創造新事業。Food Hub Project 成立於二〇一六年，以德島縣神山町為範圍，推動在地生產、在地購買與在地飲食的循環模式，將神山的農業與飲食文化傳承給下一代。





德島縣神山町當地農民平均年齡為七十一歲，在地方政府單位與居民眼見人口外移導致農業產業日漸凋零，為了守護農業與農民，讓代代相傳的產業資源與景觀能夠傳承到下一代，神山町公所與居民共同成立Food Hub Project公司，以當地栽種的農產品為食材，經營餐廳、麵包店及店鋪，創造居民與觀光客在當地享用及消費的機會，將農業生產、食品加工與餐飲服務的經濟收益留在當地。

Food Hub Project執行長真鍋太一出生於愛媛縣，二〇一四年與太太一起移居到神山町，二〇一五

年在一場地方振興的活動中與當地農民白桃茂相識，成為創立Food Hub Project的機緣。白桃茂出生於神山町，種植稻米與果樹，從農超過三十年，兒子白桃薰則在地方政府任職十五年，二〇二一年屆退，任職時期即有感於當地農業存續的危機，開始提倡「產地地食」的理念，目前兩人分別擔任公司的農業指導顧問與農業長。

從大處著眼，從小處著手

三個人的共同理念是把每個微小的細節連結在一起，盡可能去創造當地農作物在當地被購買與食用的機會，只要透過少量生產與小量消費，將農業與居民的生活串聯在一起，就能讓神山町在地的農業傳續下去。

Food Hub Project致力於在町內建立「培育、實作、飲食、連結」的循環模式。「培育」指的是推動對社會有貢獻的農業，種植稻米、小麥、蔬菜與果樹等作物，總面積為四點五公頃，並且輔導來自大阪、奈良等地有志從事農業的青年在當地學習農業技術並協助從農，讓農業後繼有人；「實作」與「飲食」則是蒐集、累積在地的鄉土料理與飲食文化資料，以大自然為師，辦理相關的課程與推廣活動，讓當地生活者一起動手做、一起吃的過程，「連結」當地的傳統文化與現代人的生活經驗。

他們將公司劃分為三個部門，農業部門負責農業生產、新進農民培育與農地管理；飲食部門是主





要營收來源，負責經營食堂、麵包店與商店；食育部門負責開發加工品與推廣飲食教育，透過行銷活動連結在神山町的學校與居民，傳承神山的飲食文化。

竈屋 產食率超過六〇%

「竈」是用磚頭砌成、燒柴火的煮飯設備，將食堂命名為「竈屋」，不僅有懷舊之意，更有意將食堂打造成為左鄰右舍日常聚集、閒話家常的場所。竈屋使用當地食材作麵包與料理，也銷售蔬菜、豆腐以及用傳統手藝自製的調味醬料與農產加工品。店內的桌椅、餐具不僅使用當地的杉木製作而成，更定期公告「當週產食率」，說明那一週食材總量中，來自町內生產的比例。一般德島縣的學校營養午餐自給率大約為二〇到五〇%，竈屋則是長期維持在五〇%以上。

用町內價取代直接減價

竈屋平日的客人以當地居民為主，周末則有許多外縣市的客人前來用餐，開業以來，不少在地居民表示自己減少了開車到德島市區購物的頻率。秉持著由在地人支持農業永續的初衷，讓在地消費成為一種自然而然的的生活習慣，凡是在當地居住、就學或是就業的人出示相關證明，並繳交三百日圓入會費，就能入會成為「神山味之友」，到食堂用餐即可以低於一般售價的「町內價格」，享用一飯、一湯、五道小菜的午餐定食。

竈屋不僅提供料理，同時扮演推動食農教育的角色。白桃茂指導神領國小的學生自己種稻、施肥





與除草，並且辦理手作加工品的體驗活動，讓小朋友自己動手把收成的米做成麻糬來銷售。蔬菜採收後可以送到食堂，隔天到食堂用餐，就能吃到自己種的蔬菜做的料理，打造全方位的學習體驗過程，讓小孩購透過實作，了解產地到餐桌的過程，連結農業與生活。

竈屋新聞報 公開地產地食情報

不少當地居民是不太會使用智慧型手機的高齡者，為了推廣地產地食的理念，創辦竈屋新聞報，同時發行紙本與電子版本，紙本報紙會夾在德島當地的報紙一起配送給當地住戶，也可以在店裡索閱，發行份數為五千份。內容包括工作團隊以第一人稱敘述的田園日記、食譜分享、料理製作趣事、蔬菜品種、食育活動設計等。

Food Hub Project 獲得越來越多人認同，成功建立起農業與飲食的區域循環體系，二〇一八年獲得日本優良設計獎金獎的肯定，一路以來始終不忘初衷，以推動地產為己任。

かま屋通信

旨いただきます





大樹休區

草地下的好生活

高屏溪畔曾經有棵身形高聳的老榕樹，周邊聚落就喚作「大樹腳」，樹下蔭涼空曠，是當地居民交換與買賣物品的露天柑仔店。清朝同治年間，高屏溪水暴漲，老樹被沖垮消失無蹤，「大樹」地名卻留存至今，依然坐鎮高屏溪上游，以奔流騰湧、清淨豐沛的水源做後盾，是個水利、農業與窯業興旺的城鄉。



Info

旅遊資訊

- 大樹休閒農業區/高雄市大樹區
龍目里65號/0988-726-237
- 台灣鳳梨工場/高雄市大樹區
復興街42號/07-6522-548
(週一及除夕公休)

照片提供/大樹休閒農業區

大樹休閒農業區成立於二〇一三年，是高雄市現有五個休閒農業區最晚成立的一個。台廿九線公路自北而南從中貫穿，熟路的人都知道，要認識大樹休閒農業區，這條路是捷徑。因為休區大部分據點就分布在公路周邊，沿著台廿九線一路探索，就像在休區的觀光大道漫遊。

鳳梨帶「旺」數百年

好土好水孕育好作物，說起大樹玉荷包荔枝和鳳梨，論質論量，誰與爭鋒？特別是鳳梨，說大樹是鳳梨帶「旺」的休區，一點也不誇張。大樹多為紅棕壤土，加上地處丘陵轉入平原的坡地地形，排水良好，清朝時期就是出名的鳳梨產區，有「王萊山」、「王萊園」之稱。本地原生種的鳳梨果實小且目深、纖維粗但香味濃烈，製成罐頭風味獨特，日治時期的泰芳商會鳳梨罐詰工場就設在九曲堂，當年大樹鳳梨栽種面積稱霸全台，鳳梨罐頭產量更是世界之冠。日人看準鳳梨罐頭外銷的商機，在小坪頂設立種苗養成所，除了開英種，還有釋迦鳳梨、蘋果鳳梨、甘蔗鳳梨、金鑽鳳梨、香水鳳梨、牛奶鳳梨、甜蜜蜜等，台灣許多地區的鳳梨原種都源自大樹。

春末到初秋，大樹是適合品嚐鳳梨的鮮食樂園，在休區農遊行程裡，可以下田學採鳳梨、削鳳梨、做鳳梨披薩和鳳梨果醬。自己吃的鳳梨自己採，趣味爽快。只要事先預約的話，還能買到型農許瑤如用自家鳳梨手工自製的鳳梨酥、鳳梨醬、鳳梨果汁。鳳梨酥除了原味之外，近日與老字號的大樹麻油行合作，推出芝麻鳳梨酥，還有加了張媽媽桑榭的桑榭鳳梨酥，餅皮脆口酥爽，毫無油膩之感，零添加的果餡絲絲纖維

濃縮了鳳梨的酸香甜蜜，超合味。然而此時已過了產季，田裡只剩下鳳梨農忙著拔除植株後取苗，準備明年的種植作業。大樹休閒農業區總幹事陳美菁開玩笑：「秋冬時節的大樹真的是『休』區，休息的休。」二〇一三年高雄「一日農夫」遊程夯爆，「到大樹採鳳梨」還曾登上新加坡旅遊介紹資訊，被列入來臺必做五件事之一。秋冬少了果物來增艷添香沒關係，累積多年「一日農夫」經驗的大樹休區依舊自信：「農閒就有農閒的玩法。」設計幾款深度、文化的C3農旅路線，讓大樹秋遊就像鳳梨酸中帶甜的滋味，餘韻無窮。





Info

旅遊資訊

- 竹寮取水站/高雄市大樹區竹寮路47號 / 07-651-2007 (需事先預約)
- 啞巴冰/高雄市大樹區龍目路11-3號 / 07-651-5761 (不定時公休)

舊圳頭、攔河堰、取水站都屬水源重地，親近不易，想一睹大樹水源之美，龍目社區有取自大樹水製成的古早味「啞巴冰」，以及兩口至今湧泉不絕的大、小水井，值得造訪。龍目大井位於龍目山上北極殿附近，小井位於民宅後方，因早期井邊長了一棵圓仔桃（鷹爪花），因此又有個可愛的別名「圓仔桃窟」。兩井已不再是社區用水來源，但偶而在大旱期間發揮救急功能，也足以讓周邊鄉鎮居民欣羨不已。

竹寮取水站是高雄市最早的水源抽取站，一九一一年建成，供應大樹灌溉用水及高雄川（愛河）以西的市區供水，不僅穩定農業生產，也大幅改善高雄發展因人口集中而擴大感染的水傳染病，如霍亂、傷寒等，在高雄近代都市發展史上居功厥偉。

自清道光十九年（西元一八三九年）台灣最大水利工程曹公圳完工，地處水源頭、掌控水閘門的大樹就一直是支配高雄水利的重鎮，至今仍是高雄地區灌溉與飲用水的主要供應端。大樹水有多好？民間有「若食大樹水，無肥嘛會美（水）」之說，日治時期就被列入「台灣名泉」，日本人用來釀啤酒，國內知名的中華豆花、竹寮山天然水、楓葉王葡萄酒也出自大樹。中華豆花工廠門口的檳榔攤不起眼到一不小心就錯過，但大樹人吃豆花都知道要來這裡買，因為攤子十盒裝豆花只要市價的一半，廠方「敦親睦鄰」用意感心，也讓遊客趨之若鶩。

高屏溪沿岸是大樹生活的縮影，從上游到下游，從曹公圳、竹寮取水站到阿嬤的洗衣場、舊鐵橋濕地公園，站站連結，宛如一道飲水思源的文化旅程。

水啊水 沿著高屏溪遊休區





Info

旅遊資訊

- 三和瓦窯/高雄市大樹區竹寮路94號/
07-651-2037 (週一公休)
- 吉富木炭行/高雄市大樹區興山里興山路50-3號/
0921-445-533 (需事先預約)



窯啊窯 炭窯與瓦窯

賣水在南台灣是一門好生意，大樹賣水業者集中在佛光山所在的興田村田寮仔溪上游，隨著自來水質改善，近年有式微之勢。倒是田寮仔野溪數十年來依然是當地居民的天然洗衣場，許多人從年輕洗到老，小姐變成老奶奶，只要嫁在大樹，有空還是喜歡帶著衣服來洗，省水省電環保，還能瘦身練筋骨，「一兼好幾顧，有夠讚！」但颱風及雨後野溪常有暴漲之虞，村內特別撥預算整治野溪堤岸，並在溪中鋪設高度適當的「洗衣石」，應該是全高雄唯一經過精心打造的溪邊洗衣場，前來體驗一回阿嬤洗衣的年代感，很有懷舊趣味。

大樹區遍地沃土，農產豐富，還有供應無虞的水源，間接催生了瓦窯與炭窯業的興盛。土壤富含黏土礦物，適合燒窯，加上緊鄰高屏溪，汲水方便，吸引業者紛紛來開窯設廠，巔峰時期登記在案的瓦廠有二十多家，隨著水泥建材興起，瓦業衰退，高屏溪鐵橋濕地公園內的三和瓦窯是碩果僅存的一家。以供應古蹟、古厝、廟宇修復所需紅瓦及文創商品為主，遊逛高屏溪鐵橋濕地公園之際，不妨順路進窯，在「磚賣店」採買紀念小物，或親炙火光四射的燒瓦現場，感受老瓦廠火熱不減的新傳使命感。

大樹盛產龍眼、荔枝，疏伐與老化的龍眼木、荔枝木以及滿山相思樹，是燒製木炭的最佳原料。七、八〇年代興盛時期，大樹有多達一百八十窯以上，後來木炭開放進口，重挫窯業，大樹現今只剩下兩家仍苦力經營，是台灣現存群聚木炭窯最多的地方。燒炭動輒上千度的高溫，使得多數作業只能在氣溫較低的半夜進行，年輕一輩更是不願接班。「但炭窯是大樹休區重要的產業特色，不能就此消失。」陳美菁表示未來將規劃炭窯遊程，邀請職人傳授認識





Info

旅遊資訊

- 大樹麻油行/高雄市大樹區大坑村108之14號/
0910-888-857
- 姑山倉庫產業文化休閒園區/
高雄市大樹區大坑路108-18號/07-656-5101
- 明山莊/高雄市大樹區三和路120-1號/
07-656-3891

好炭、以炭養生等獨門絕學，要集結休區眾人之力，讓「大樹鄉最黑的行業」走出黑暗、迎向曙光。

休區農產美食特別多，在這個百分之九十八芝麻仰賴進口的年代，一九〇九年開業的大樹麻油行堅持採用在地種植芝麻與傳統榨油嚴格工序，油質純淨、香氣醇厚濃郁，值得家家戶戶廚房都備上一瓶。超過半世紀歷史的九曲堂公有市場，是大樹區最熱鬧的傳統市場，近日引人矚目的是返鄉青年創業、只在週六傍晚營業的「Mr.Bear X 草仙生」。

夏季有手炒黑糖及與高雄各區小農配合的水果冰，還有大樹產地直送的在地蜜鳳梨、木瓜搭配在地酪農鮮乳的木瓜牛奶等商品，冬季以燒仙草為主，搭配自製蜜紅豆、蜜綠豆、蜜地瓜、蜜芋頭，青春誠意滿點，吃上一碗，甜到心坎裡。

姑山倉庫產業文化休閒園區由大樹區農會直營，農會自製的綜合果肉冰棒無敵出眾。將鳳梨、芒果、香蕉、桑椹等當季水果切片，再以手工拼貼，佐以巧克力、可爾必思、牛奶等基底，口感豐富，枝枝花色不同，美得叫人捨不得吃下肚，堪稱「被農業業務耽誤的專業製冰廠」，無論人在何處，專程來吃買一回，絕不叫你失望！



照片提供/Mr.Bear X 草仙生

秋季

Vol.38 灌溉心田號
Autumn.2022

型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》灌溉心田號。只要填寫回函並於2022年12月31日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟木製名片盒，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1月10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

打開「型農本色」這本好書，真的讓全家人看了都從內心，滿腔激發。選材、用圖，真是用心，讓我們打開心內的門窗，看見美麗的田園，用了花心的蔬果，很感香甜，更有特色。

春夏秋冬，一年又過一年，謝天謝地，感謝型農帶給我們彩色生活和健康快樂的美麗人生。

阿米哥 敬上

讀者意見

每次都在期待期刊寄達，它是我們安排家庭短程旅遊的指標，農情交響曲更是我們大啖美食的指引，將會持續訂閱。子爵

讀者意見

在岡山愛玉店的架上看到這本書的封面就被吸引了。型農們的笑容配上親手栽種培育長大的蔬果，以及親身實戰心路歷程的故事，加上書中生動樸實的描述及圖文編輯，讓人不知不覺從隨手翻閱到整本讀完。謝謝團隊的用心！Mandy



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

秋季
Vol.38 灌溉心田號
Autumn 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11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.39 冬
預定2022年 12 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





10 / 28 - 12 / 30

FRI . (五)

FRI . (五)

歡迎光臨，
品嚐高雄咖啡

型農大聯盟

咖啡生活提案



活動網頁



加入好友

參加品牌

