

夏號
vol.創刊號
Summer, 2013

型農本色

Cover Story

百萬小農向前衝

將蜂蜜行銷國際 · 陳政誠

只賣最好的食材 · 杜司偉

用熱血與搖滾賣香蕉 · 王繼維

People

攝影師劉耀斌 用鏡頭關懷農村

Recommend

跟著型農去旅行 美濃 × 大樹

Factory

岡山明德豆瓣醬

眷村老醬飄出新風味



百萬小農向前衝

給我所有熱愛這塊土地的朋友們，現在高雄出現了一群帶著各類專長與歷練返鄉投入農業的年輕人，發揮創意，以新一代的營運模式提升農業的價值，讓農業的發展多元而有趣。這一群人，我們稱之為「型農」。他們有自己的經營之道，用感情耕耘這塊土地。他們對土地抱有熱情與堅持，不怨天尤人，有自己的主張與策略思維，不再甘於扮演默默耕耘的工作者，而是要成為積極帶動產業上下游展現更多風采的推手。

延續「南方農業論壇」百萬小農向前衝及農業六產整合議題，讓我深深體會到農業軟實力的提升才是讓農業向下扎根的能量。農業必須要有年輕人的投入，有新的思維，新的態度才能讓農業翻轉。未來我們將持續提供有意願從事農業的青年們各種訓練的管道，在知識經濟領域上下更多的工夫。

現在能看到這些年輕人進來就等於看到高雄農業的希望。《型農本色》季刊自2013年7月起，將用心發掘有型有款的在地型農，用力分享高雄市1級產業（生產）×2級產業（加工）×3級產業（服務）的情報。

關心農業發展的朋友們，請讓我們一起期待！

陳菊

目錄 CONTENTS

Empower Agriculture

01 型農Q&A

02 【封面故事】Cover Story

秉持父親信念，把台味蜂蜜國際化 文誠蜂蜜 陳政誠
這裡，只有「最純、最美好」的食材 流奶與蜜之地有機農場 杜司偉
最搖滾的香蕉代言人 台青蕉香蕉創意工坊 王繼維

08 【跨界推薦】People

攝影師劉耀斌 用鏡頭關懷農村生活

10 【農業上下游】Factory

岡山明德豆瓣醬 眷村老醬飄出新風味

12 【農情交響曲】Symphony

薄多義Bite2eat 廣用在地食材的義式美味
YAYA綠廚房 賣自己愛吃敢吃的食物

16 【在地推薦】Recommend

跟著型農去旅行 美濃×大樹

20 【高通通新鮮事】Information

最好食在這裡

型農 Q&A

型農愛旅行、型農愛閱讀、型農愛電影 Empower Agriculture

● 文誠蜂蜜
型農 陳政誠

● 流奶與蜜之地有機農場
型農 杜司偉

● 台灣蕭香蕭創意工坊
型農 王繼維

Q1

最喜歡哪一個國家？

日本。我覺得日本是個對農業很重視的國家，特別是在對飲食安全嚴格把關的程度很讓人感動，而且日本社會存在著一種非常內斂的飲食文化。

美國。因為曾經在美國生活過，也受到在地文化的影響。深深覺得，美國是個給年輕人機會的國家，只要你肯努力不怕沒機會。

台灣。因為只有大四畢業旅行跟團去了泰國的經驗，所以目前最愛的就是台灣。從小就一直有個夢想，在藍色多瑙河畔聆聽著小約翰史特勞斯的曲子，希望將來可以去奧地利。

Q2

最喜歡哪一本書？

江振誠主廚所寫的《初心》一書。我被他所提出的那種米其林廚藝的境界所感動，而且江主廚所表達的食材故事也是我最想學習的部分。

幾乎都是商業管理方面的書，如《所羅門王的智慧》、《猶太人的行銷智慧》等，喜歡諸如此類的書籍。

保羅·弗雷勒的《受壓迫者教育學》。我覺得這世上一直充滿著壓迫與被壓迫的關係。這本書一直在提醒我們「壓迫者與被壓迫者之間必須要存在著反思」。



當你回到最純淨的自己，你會知道該怎麼做。



產地到餐桌，吃出健康，吃出美味，幸福上桌！

Q3

最喜歡哪一部電影？

威爾史密斯演的《當幸福來敲門》。我對電影裡的對白「只要是對的事，就算遇到挫折也不要輕言放棄」印象特別深刻，遇到困難時，經常用來激勵自己。

席維斯史特龍的《第一滴血》，電影中所傳達的英雄式、拯救世界的精神，讓我對自己在有機農業的使命與責任，有更深一層的體悟。

我沒有最喜歡的電影，不過像是《楚門秀》、《駭客任務》、《紅磨坊》、《放牛班的春天》等片子都非常不錯。我喜歡具有生命經驗刻劃的片子，讓我感同身受跟反思。

Cover story [封面故事]

Honey BeeHappy

文誠蜂蜜 陳政誠

白天當傳統農夫，
晚上上網尋求各種行銷資源
立志將高雄蜂蜜推向國際。

■ Profile 型農 陳政誠 /
民國71年出生 (1982年) /
實踐大學資管系畢業 /
目前擔任文誠蜂蜜總經理特助 /
3847253@gmail.com /
文誠蜂蜜網址
www.beehappy.com.tw /
07-3847253 /
高雄市三民區九如一路317-3號

秉持父親信念，把台味蜂蜜國際化

南部的大男孩，有著憨厚的熱情與靦腆的笑容，喜歡叫自己「台灣阿誠」的陳政誠，是來自高雄大崗山的七年級生。他回想自己退伍後的第一份工作，語帶感慨的說，朋友們是寫履歷去應徵工作，而我是老爸帶著我到野外除草，了解生態，觀察風向，照顧兼指揮成千上萬的小勞工(蜜蜂們)，認識他們的習性，並習慣被蜜蜂叮得滿頭包，這是他走入這一行的第一步。

阿誠從父親辛勤的背影，看見保守而陳舊的養蜂產業，深知唯有突破傳統的思維框架，才能跳脫侷限。而高雄的蜂蜜品質佳，口感、風味都不遜色於國外的蜂蜜，為了產品轉型精緻化，一路走來都很艱辛，直到二〇一一年獲得行政院頒發的十大微型企業楷模，證明了這些努力終究值得。

夕陽產業轉型成地方特色品牌

臉上帶著憨厚笑容的阿誠，從言談中可以感受到他如逆風飛行的蜜蜂一般的鬥志，深知要傳統養蜂事業轉型成文創蜂農，甚至推上國際舞台，必須透過「品質堅持」與「文創多元行銷」，形塑出自我品牌風格。

現在聽他侃侃談起由父親傳承下來的經驗，如：大崗山獨具石灰岩地質，低含水量的土壤特性，讓桂圓樹產出花蜜本身就濃郁醇香，還有氣溫在二十五到二十八度之間，不過於炎熱，花朵會自然流蜜，也是蜜蜂採集花蜜最好的時機；養蜂人需憑據經驗，觀察花苞開花狀況，懂得掌控採收時間，是養蜂採蜜技術上控制品質不可或缺的。二〇〇八年創立「文誠蜂蜜」這個品牌後，即建立識別系統，包裝改用較耐保存的玻璃瓶，並推

出適合家庭選用的小包裝蜂蜜，同時將父親一九六一年創立的養蜂農場，透過展覽打開知名度。由大崗山出發，與臺灣高鐵的合作後，逐漸北上發展，接著在敦南誠品商場設櫃，更與誠品餐飲聯手開發人文創意料理，為自家的好蜂蜜打出一片天！

養蜂人生活有如遊牧民族

隨著花季遷徙！阿誠深有體悟的說：原以為這只是個遊牧民族、隨花奔波的工作而已。但是看著蜜蜂採食花蜜，同時讓果樹受粉，才有果實滋養生命的延續，蜜蜂看起來是這麼平凡不起眼，卻是萬物繁衍不可缺少的媒介、維持大地生態最重要的關鍵！難怪愛因斯坦曾說：如果蜜蜂消失的話，人類大概四年後就會從地球上消失。

在阿誠的熱血經營之下，高雄大崗山地區蜂蜜的知名度再度提升，更加上吳寶春の徒弟武子靖用文誠蜂蜜結合創意的「蜂巢」麵包，在第三屆法國世界麵包大賽獲得甜麵包獎項特別獎，讓高雄在地蜂蜜發光發熱，為高雄的養蜂業寫下歷史性的一頁。



Cover story [封面故事]

Land flowing with milk and honey

流奶與蜜之地有機農場

杜司偉

要讓大家感受到
我對有機的熱情與理念，
以及對人們健康的堅持！

■ Profile 型農 杜司偉 Andrew /
民國65年出生（1976年） /
西北理工商大學企業管理研究所畢業 /
流奶與蜜之地有機農場的主人 /
wei_0615@hotmail.com /
07-6881081、0938-617392 /
高雄市桃源區健山里60號

這裡，只有「最純、最美好」的食材

像個來自美國德州的陽光男孩-杜司偉，有著黝黑的膚色與開朗的笑容。

「流奶與蜜之地」，源自聖經裡的「迦南」美地，是上帝賜予人們最肥沃的土地，因為身為基督徒有著追求美好園地的奉獻家精神，希望可以種出「最純、最美好」的有機食材，分享给大家。

二〇〇九年，長期在美國工作並攻讀博士學位的杜思偉回高雄桃源探視家人，沒想到卻歷經八八風災的考驗，六十五年次的杜司偉放棄了美國的夢想，留在家鄉協助父親重建農場，並開始籌劃轉型為有機農法的栽種方式。

轉型後所種植的芒果、玉米、四季豆、金針花、木薯等作物，從二〇一〇年起即透過高雄微風市集的銷售，漸漸傳出口碑，成了八八風災後的「桃源傳奇」，其中金針花更撐起一片天，讓一路辛苦跟大自然搏鬥的他感覺很欣慰。

如何從企業管理下手農作？

問他為何以「金針花」為主打作物？杜司偉表示，經過八八風災後，他發現金針花這樣的農作物生命力很強，經濟價值也高，而且他以自然農法種出來的「香水金針花」，除了口感好之外，甜度也增加許多，很快就在市場上傳出好口碑。

在美國專攻企業管理的杜司偉，發現台灣的農業技術很強，農業管理觀念卻不足，於是他把管理的概念運用在農場裡，從「整合土地」開始，先把有機栽植區域劃分出來，做好土質檢驗、施肥

管理、成本控制，更增加南瓜、樹豆、梅子、紅肉李等，讓栽種的種類多樣化。

「流奶與蜜」的故事與精神象徵

杜司偉引述聖經裡的故事：耶穌帶領著出埃及後的猶太人一起去尋找「迦南地」，歷經四十年的考驗，才找到夢想中的應許之地，就是流著牛奶與蜜的地方。這也是他對自己農場的期許，更是「流奶與蜜之地」的品牌精神。

通過有機驗證的「流奶與蜜之地有機農場」以自然農法耕作，在完全不使用化肥的天然環境下，讓作物所受的蟲害，隨著自然天敵的食物鏈方式慢慢達到平衡，如生命力很強的金針花、南瓜之類的作物，是目前農場裡生長最好，也最受消費者喜愛的產品。「目前氣候變遷的狀況，真是讓人不敢想未來！」杜司偉邊笑邊說著，開朗的笑容隱約藏著那山區男兒，那種面對困苦環境依舊奮力向前的英雄本色！



Cover story [封面故事]

Youth Banana Creative Store

台青蕉香蕉創意工坊

王繼維

用搖滾樂的熱血和熱情，
讓大家成為
正港的台青蕉！

■ Profile 型農 王繼維／
民國72年出生（1983年）／
國立暨南大學成人與
繼續教育研究所碩士畢業／
目前專職於尊懷文教基金會
執行秘書&蕉農&台青蕉團長／
w610126@gmail.com／
基金會網址
www.zun-huai.org.tw／
07-6611451／
高雄市旗山區大同街3號

最搖滾的香蕉代言人

去年五月天在金曲獎頒獎典禮公開吃香蕉，很有「蕉」點，而在高雄旗山也有五個大男生組成「台青蕉」樂團來幫農民賣香蕉，七年級生團長王繼維表示，為何農民都要用悲情抗議？我不喜歡這樣，我們喜歡音樂，決定用搖滾賣香蕉！

王

繼維在成長過程中深受父親王中義老師的影響，他們關懷在地文化與生活，關心蕉

農，眼看著台灣香蕉產業沒落，他們希望把高雄旗山的香蕉文化帶入一個新視野。所以退伍後他就毅然返鄉投入在地文創新農業，組了一個「台灣青年愛香蕉」的團體（簡稱台青蕉），從事跟香蕉相關的活動，如烘焙香蕉蛋糕、組樂團玩音樂賣香蕉，設計香蕉文創生活物品，並透過結合文化觀光，讓旅客對在地特色留下美好的印象。

感受蕉農辛酸，萌起文創念頭

高雄旗山蕉農為了讓香蕉賣相好，當香蕉收成時總是小心翼翼把香蕉用棉被包裹起來，不讓香蕉因碰撞而損傷，如此辛勞的畫面時常在王繼維腦中浮現，因此他希望用音樂喚起大家愛香蕉的記憶，所以每次在表演後都請粉絲吃香蕉，歌詞創作更生動傳達蕉農的處境與現況，連MV都是在香蕉園拍攝；這樣熱血愛香蕉的行銷模式，讓日本電視台NHK也前來採訪。

二〇〇九年王繼維開啟「香蕉文創」事業，設計以香蕉為主題的產品，如香蕉T恤、KUSO的趣味明信片，七款「蕉」通安全號誌，還有逗趣的「吃香蕉止抽筋」標語等，宣傳、行銷香蕉的幽默創意總是讓人會心一笑。

多元發展，大家來當蕉農

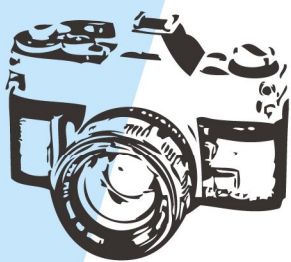
除了台青蕉樂團的表演，王繼維希望能藉由相關的活動，用創意幫旗山蕉農賣香蕉，提高經濟效益，進而讓年輕人願意返鄉工作；去年甚至開始推動「工作假期」，只要來旗山工作一星期，每天工作四小時，就免費提供住宿與保險，及代步的腳踏車，可以在工作之餘走訪社區、參加當地活動或是投入創作，充分體驗旗山的在地生活。

王繼維感受到使用農藥對人及土地的影響，除了思考如何用有機的方法來種香蕉，自己也認養兩分地種植了四百株香蕉打造無毒的「希望蕉園」，親身體驗做「蕉農」，更盼透過土地聯結新世代情感，將高雄旗山的香蕉文化代代傳承。

現在的他邊種香蕉，也邊幫忙帶社區的孩子們，還要搞樂團、設計文創商品、顧店：，他必須在有限的時間內同時完成好多事情，仍希望未來可以做到香蕉價格的公平交易、成立一個深度旅遊中心、及在地展演藝術的平台。◎



People [跨界推薦]



Rural Life Photographer

攝影師 劉耀斌



大樹區鳳梨 (2008/11/22)



家人 (2010/09)



伴 (2012/07)



一個世紀的觀瞻 (2011/01/09)

用鏡頭關懷農村生活

以行走鄉間與在地農民聊天的方式，業餘攝影師劉耀斌用鏡頭記錄南台灣的農村生活。二〇〇九年的「古厝專題」，他便以高雄林園區、田寮區跟大寮區等地的農村為題材，發掘台灣農村的人文深度之美。

正

職是羅氏大藥廠業務主任的劉耀斌，外型很像明星劉松仁，帶著靦腆笑容的他一直將攝影當作休閒的樂趣；直到五年前，才開始將自己拍攝的作品展露出來，攝影的才華更讓菲律賓觀光局持續與他合作，拍攝潛水客最愛的大堡、巴拉望島等風景照片。

喜歡畫畫的劉耀斌小時候的志願是當畫家，對自然構圖的美感與光影捕捉有著敏銳的天分，因為父親是進口農業機器的代理商，包括割稻機、插秧機等，有機會接觸這些與農民生活息息相關的記憶，因而成為他後來拍攝農村主題的契機。

抓住一世紀的靦腆風韻

高中畢業後劉耀斌就到高雄求學，開始了高雄在地生活，因為被一張攝影作品感動，而迷上了拍照，覺得照片裡透露出來的故事能映照內心的情感。作品中處處透露他對農村生活的關懷，如一張曾在高雄文化中心聯展的攝影作品「家人」，老人農閒之餘在院子裡乘涼休憩，一旁的孩子們圍著電腦，好奇的看著螢幕裡的東西，表現出鄉下生活的隔代差異趣味。

劉耀斌指著「一世紀的靦腆」的這張作品，回味著在高雄大寮拍攝的過程，他問照片中那位一百歲的阿嬤：可不可以拍照？阿嬤靦腆地用雙手掩住自己充滿皺紋風霜的臉龐，阿嬤的害羞神情，是這張照片最生動且自然的部份，充滿著歲月的張力，與鄉下人們的樸實性格。劉耀斌喜歡這樣反映現代農村生活的攝影作品。

年輕人回鄉，鏡頭下的感動

這幾年劉耀斌背著相機在大樹、大寮、田寮等地拍攝、記錄農村生活景致與人文，拍攝人物時喜歡和農民邊聊邊拍，讓農民輕鬆自在的入鏡，捕捉住真實自然的農忙畫面。他走入田埂與果園裡拍照，最近發現有許多年輕人回鄉務農；在玉荷包採收時期，看到年輕人與老前輩一起在果園協力採收，那世代傳承的情景，讓他深受感動！高雄地區的農村景觀與農作非常多元，如大樹的荔枝、鳳梨，燕巢的芭樂，大社的棗子等，讓他拍到許多不同的農作風光，並留下深刻的印象；光影下的「大樹區鳳梨」，還有梓官的稻田景象「伴」，都讓他讚嘆不已。

從環保議題出發，跨界當代

劉耀斌攝影作品在在展現出深刻的人文氛圍，原來是受到攝影大師張照堂、曾敏雄等人的影響，而作品也從單純的農村題材，漸漸走向關心社會氛圍的議題。二〇一二年獲得新光三越國際攝影大賽首獎，主題是「末日重生」，一張以屏東隘寮溪工業汙染水源造成魚類死亡的攝影作品，表達出他對環保議題的關心。

他現階段的創作面向寬廣，風格更呈現當代印象如他最近完成的系列作品「我的夢想」，就是以高雄的三十七座捷運站為背景，由不同學校的學生將心中憧憬的名人的臉，放在自己的臉上，讓處在叛逆期的國中生表達心中的夢想，相當有趣且顛覆以往。未來，他更希望能出國參加攝影大展，將自己的作品推向國際。◎



■ Profile 攝影師 劉耀斌／
得獎紀錄：2010法雅客城市
24小時馬拉松攝影比賽優等第2名／
2011台南南瀛獎佳作、
台中大墩美展第2名、
第3屆景康盃攝影比賽金牌／
2012新光三越國際攝影大賽首獎／



眷村老醬飄出新風味 岡山明德豆瓣醬

傳承六十年的岡山老味道，源自眷村風味的豆瓣醬，是早期劉宇邦的祖父研發的。以前眷村牛肉麵店少不了要在炒醬的過程中加入明德豆瓣醬，好讓紅燒牛肉麵湯頭中多了點甘醇的風味。如今傳承到第三代劉宇邦手中，除了延續自然日曬發酵的做法外，更開創了無添加系列的新風味。



隨 著國人越來越重視食品加工過程的品質，還有對天然無添加食物的講究，務實認真、希望在市場上穩紮穩打的明德食品劉宇邦，自二〇〇〇年接手後，在品管上做了大幅度的調整，透過調整製程，改善衛生條件，將品質管控做到最好，帶領明德通過HACCP食品安全管理系統驗證。

曬足天數，用料精挑細選
所有產品使用新鮮以及自家精選食材，如美國非基因改造的

黃豆、台灣的細長型辣椒等真材實料，在醬缸裡經過一百八十日天然發酵，保存食材最好的風味。內容物上用心鑽研，包裝上也求新求變，二〇〇八年推出的「老醬鋪」系列，透過設計將家用調味料升級為伴手禮，成功在里仁、棉花田、聖德科斯等有機市場裡打下知名度，也讓消費者對老醬有番新體認。



1. 清洗食材，去除雜質，再予以高溫蒸煮，確保食材衛生。



2. 接菌發酵，利用自行研發的溫控製麵設備，提高生產效能與品質。



3. 由專業的醬料師傅手工入缸，讓醬料在會呼吸的老缸中慢慢熟成。



4. 傳承60年的攪、拌、翻、揉功夫。連續180天，持續運作。



5. 全自動充填的包裝生產線，貼標、打標一氣呵成，再進行裝箱確認。





食譜 / 回鍋肉

■ 烹煮用具



■ 份量



4-6人份

食材

- 五花肉（三層肉）切片500g
- 蔥切段-----4枝
- 糖-----2大匙
- 醬油-----2大匙
- 油-----1大匙
- 豆瓣醬-----2大匙



Step.

1



• 先將三層肉用熱水汆燙，約莫5分鐘。

Step.

2



• 把燙熟的肉切片，切約莫0.5公分厚度。

Step.

3



• 把油倒入鍋中加熱，再倒入糖、醬油、豆瓣醬炒香。

Step.

4



• 在炒香的醬中倒入切好的肉片，拌炒。

Step.

5



• 等肉片上色後，再加入蔥段再炒一次。

Step.

6



• 等青蔥肉片都有了美美的醬色，就可以起鍋了。



明德食品第三代負責人劉宇邦

■ 「明德食品」河堤旗艦店
07-6296448 /
高雄市岡山區河堤路二段128號1樓 /
www.mingteh.com.tw



選在地食材，傳統有新意

劉宇邦還透露說，未來所規劃的方向，除了維持傳統豆瓣醬外，也嚴選高雄在地食材，如今年新推出的季節限定商品「白玉蘿蔔乾」，就是用美濃生產的鮮甜白玉蘿蔔，經過六個月醃製發酵，佐以蒜辣風味，吃起來脆甜有勁。他更自豪地說，他的豆瓣醬除了台灣人愛，在海外美加紐澳等地超市也都可以買到這罐懷念的眷村老味道。

薄多義 Bite2eat 廣用在地食材的義式美味

用餐的空間大、食物用心，是薄多義Bite2eat展店快、總是排隊，而且從高雄北上，在台北熱鬧商圈迅速開了兩家店的主因。老闆大雄堅持要給客人較大的空間用餐，吃飯感覺比較舒服，料理方面更是用心，都使用台灣在地的好食材，甚至還請有飯店級經驗的大廚來駐店指導，可見其成功之道。

薄多義
BITE2EAT



運用台灣在地農民所種的櫛瓜、甜椒與油漬過的台灣番茄做的「米蘭蔬食比薩」，吃起來酥脆的餅皮口感很香，馬芝瑞拉起司下的蔬菜脆甜爽口，是客人愛點的熱款比薩。另外，用高雄海鮮拌炒出來的「芝麻葉番茄鮮蝦細扁麵」上頭還有台灣農民種植成功的芝麻葉，微苦的口感更烘托出鮮蝦的脆甜與美味。

創業艱辛，甚至沒有太多預算可花在餐廳的設計裝潢上。所幸，有個開設計公司的姐夫幫忙，店內簡約卻有味道的設計，如食材與美食的粉筆插畫，在黑板的牆面更顯突出。低調的招牌，顯露出老闆不招搖的個性，不過由整個空間透出的不同氛圍，可以知道老闆可是很有想法的。就因為覺得拿坡里比薩看起來很美，而特地從義大利進口烤窯，希望可以讓客人吃到外圈膨起的美味比薩。

當初，老闆大雄從路邊小攤、一個小烤箱烤比薩到現在擁有四家排隊的餐廳，這五年來，他始終如一地給客人偌大的用餐空間。即使是在寸土寸金的台北黃金商圈，他笑笑地說：「吃飯空間大一點，總是比較舒服嘛！」



Chefs Demonstrate Modernized Taiwanese Cuisine

回歸食物的自然滋味，
透過烹調讓食材本身互相襯托，
碰撞出美妙滋味～

主廚的話／

主廚李敦立說，他希望把最好的美味呈現給客人。平常他也愛到處吃東西，更期待客人可以深深體會他們在食材上面的用心。提到老闆，李主廚總是佩服地說，如此細心的老闆很少見，特別是在對待客人的心意上面。

李敦立主廚

薄多義 Bite2eat



■ 薄多義Bite2eat/
文橫店07-335-3353/
高雄市苓雅區文橫二路105號/
網址 blog.yam.com/bitetoat

主廚推薦

Chef's Special 芝麻葉番茄 鮮蝦細扁麵

不僅使用高雄在地鮮美的甜蝦，在番茄細麵上還有台灣成功種植的芝麻葉，微苦鮮脆的口感，讓鮮蝦吃起來更甜美，也是超人氣的一道義大利麵。



特色推薦

Bite2eat Special 米蘭蔬食比薩

使用台灣在地農民所培育出來的櫛瓜、甜椒，加上油漬過的台灣番茄乾，這樣所搭配出來的比薩，清爽中帶有蔬菜的清甜，深受女性顧客喜愛。



YAYA 綠廚房

賣自己愛吃敢吃的食物

一對姐妹花，在高雄開起了一家小小的廚房，以自己愛吃敢吃的食材為發想，不只給客人吃自己喜歡吃的食物，覺得好吃的客人還可以當場買食材，這就是YA YA綠廚房的經營理念。在食材小鋪的後頭，有著一整櫃子的有機鳳梨，姊姊維真說，這是一個大樹的小農阿伯種的，吃起來的口感就是不一樣，香甜帶Q。



另一道推薦的「蒜泥白肉捲」，則是使用新鮮豬肉片，沒有一般肉品腥味，蒜泥醬也是清爽宜人，有別於其他餐廳。用在地香蕉做的香蕉戚風蛋糕也是熱賣商品，常常當天做好就被搶購一空。家鄉信心滿滿地說，有朋友都說她不計成本地開店，但客人的好口碑讓她覺得一切都值得。

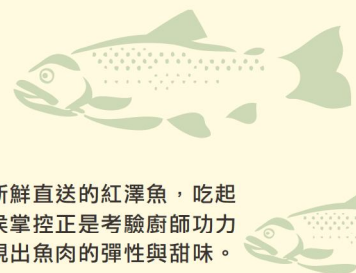
由於她們對食物原味的講究，讓曾師傅在設計菜單上傷透腦筋，甚至一改以往的做菜習慣。店內的食材一半以上是高雄在地生產，以呈現好食材的方式，不多不少地把好味道傳遞到客人嘴裡，就是這三個人最想做的事。所以，人氣套餐「搶鮮蒸時魚」也都挑選高雄蚵仔寮新鮮直送的紅澤魚，肉質鮮美細膩，蒸的火候更是要小心，才能呈現魚肉的彈性口感。

兩姊妹很愛吃，對食物來源也很很在意，故常年在有機商店裡選購食材。有天妹妹家嫻突然有了想要開家店的想法，希望店裡的裝潢設計就要像自家的廚房一樣，讓客人有種在家吃飯的感覺，明亮簡約且悠閒。在熱情的激發下，她們很快找到了高雄四維二路的這家店面，而且為了實現美味好吃兼顧健康的夢想，還找了曾在飯店服務過的曾武祺師傅來幫忙。



特色推薦 YAYA Special 搶鮮蒸時魚

廚師特地挑選高雄蚵仔寮新鮮直送的紅澤魚，吃起來肉質鮮美細膩，蒸的火侯掌控正是考驗廚師功力之處，拿捏得宜，才能呈現出魚肉的彈性與甜味。



主廚推薦 Chef's Special 蒜泥白肉捲

使用的是台灣優質牧場所飼養鮮嫩豬肉，為了保持豬肉本身的甜味，用汆燙的烹調方式，搭配蒜泥醬提味，也是超人氣的一款主菜。



主廚的話／

主廚曾武祺說，他做料理很重視擺盤的美感，而且為了讓客人吃得營養又均衡，會在每道主菜旁放些南瓜籽之類的有機堅果。就連蒸魚的醬汁，也堅持選擇風味好且天然釀造的醬油；食材也以當地的新鮮蔬果入菜為主，烹調的過程步步用心，是他對美食的堅持與理念。

曾武祺主廚



■ YAYA綠廚房／
07-723-6680／
高雄市四維二路100之6號／
營業時間：
午餐 11:30~14:00
下午茶 14:30~17:00
晚餐 17:30~20:30



香蕉戚風蛋糕
由微風市集張萬燕供應的香蕉，
結合主廚的手藝製作而成。



有機鳳梨乾
由微風市集林益供應
新鮮鳳梨製作而成。

美濃窯，體驗捏陶的樂趣

請 巨倫最推薦的是有高雄後花園之稱的「美濃窯」，是美濃區第一家窯

廠，致力於陶壁公共藝術的推廣，二十多年來孕育出許多優秀的工藝匠師。走進園區，每一步都是驚奇，開放式的藝術空間內展示各種獨一無二的大型陶壁公共藝術複刻品，每件都是朱邦雄博士的心血結晶，運用獨特工法克服製作大型陶壁的瓶頸，每件作品耗時約一年，園區內的「見樹」，真品座落於高雄餐旅大學的行政大樓。走累了，可以品嚐一杯美濃窯燒咖啡，工廠也提供預約導覽解說與DIY體驗捏陶。



美濃窯

☎ 07-6817873

📍 美濃區福美路496巷6號

🌐 www.mei-nung.com.tw



美濃區

體驗陶藝文化及大壩戲水

跟著型農去旅行，帶你走訪私房景點，聽美濃窯創業二十年來的故事，體驗當地人才知道的特殊活動，品嚐真材實料的在地美味，在高雄人的熱情招待下，享受一日悠閒好時光。



美濃窯的「見樹」，是原比例的複刻品。



上河瀾至今仍是居民洗衣、戲水處。

美濃水橋，夏日上河壩畔戲水

長達一百二十二公尺的美濃水橋，已經有八十幾年的歷史，主要是引導獅子頭水圳的水源越過美濃溪以灌溉田地。同時也是夏日戲水的好地方，在地人會把「穿水橋」當作是試煉，在橋的一端乘著椰子葉，順著水流鑽進伸手不見五指的水道往下衝，很像遊樂園刺激的滑水道，只要穿過黑漆漆的水橋，就代表長大成大，有勇氣面對一切挑戰。

獅子頭水圳在上游上河壩這個區段，有很寬敞的河道，至今仍是許多在地婦女洗衣及兒童戲水的地方。蕭旦倫回憶，小時候經常跟朋友在這邊抓青蛙、魚，及比賽跳水，我們最愛的遊戲是躺在大輪胎內順著水流往下漂，看誰的技術好能用漂浮的方式最快到達目的地。而大人們會在傍晚時分邊洗衣邊閒話家常。



穿水橋，是美濃人的共同記憶。

神祕果製品，在地推薦伴手

美濃地區的氣候日夜溫差很大，十分適合神祕果的生長。早期神祕果樹用於園藝觀賞，曾經紅極一時，後來因市場消退，它就變成沒什麼價值的植物。蕭旦倫希望能結合自然農法與生物科技，重新找回神祕果的新價值，鮮紅果實富含蛋白酶，可減低人對甜度的攝取，調節生理機能。近年，已成功將神祕果製成果乾，還用果實與蔬果釀製成喝的酵素在網路上推廣。如果來到美濃，要記得來找神祕蕭喝一杯啦！。



在地生產與加工的神祕果。



■ 美濃型農 蕭旦倫／
民國72年（1983）出生／
現為一鳴生技農園研發經理，朋友都叫他「神祕蕭」，
最大的夢想就是將神祕果的價值發揮到極致。

Recommend [在地推薦]

雅植歐洲香草園，體驗魅力

許 倫肇最愛的私房景點就是雅植歐洲香草園，可親身體驗各種香草的魅力，品嚐健康芳香的香草茶，還可吃到具有異國特色的香草料理，如加了甜蘿勒的松子燻雞義大利麵、以新鮮薄荷調和成醬汁的生菜水果沙拉。當然，他最推薦的就是外皮加入薰衣草，內餡用大樹特產鳳梨與荔枝做成的「鳳梨酥」，季節限量。

雅植是由老闆黃氏兄弟共同經營，從香草的栽培到產品研發，目前已開發出香草飲料、沐浴用品與各式特色餐點等數十種產品，生鮮香草也供王品、西堤等大型連鎖餐廳使用。



雅植歐洲香草園

☎ 07-6511226

📍 大樹區水寮里中山路
134巷43、45號對面

🌐 www.mint.com.tw



大樹區

逛鐵橋、喝咖啡、嚐料理

在大樹土生土長的許倫肇說，大樹不是只有佛光山與義大世界，還藏有許多珍貴生態與特色景點，像是站在這個日據時代建造的舊鐵橋前，享受日出前夕的寧靜，有助於整理思緒，迎接美好的一天。



舊鐵橋上的日出。照片提供：李効儒（阿肯）



紅豆有機咖啡莊園

☎ 07-6519577

📍 大樹區龍目里龍目路54號

🌐 www.redbean.idv.tw

有機咖啡豆，輕烘焙味道淡雅

紅豆咖啡的命名來自於一連串的巧合，咖啡樹栽種於紅礫土質，咖啡豆成熟時呈現酒紅色，以及老闆姓洪。栽種咖啡有二十六年經驗的洪老闆，有滿口說不完的故事，這幾年更開放咖啡園讓遊客參觀與DIY烘焙。經常帶朋友來這裡喝咖啡，聊是非的許倫肇說，這裡的咖啡採用輕烘焙，咖啡因含量低；還有香味四溢的咖啡風味蛋，是選採用烏骨雞蛋加上獨家咖啡配方滷煮而成，超有彈性與嚼勁，只有這裡才吃得到。

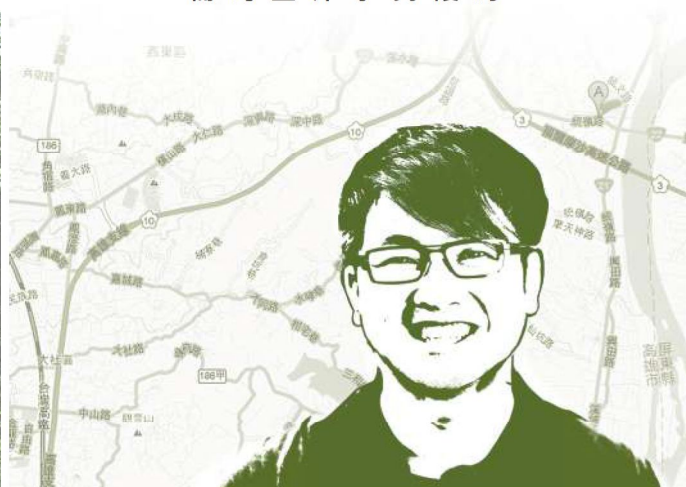


玉荷包荔枝，大自然的寶藏

大樹地區特有的紅土丘陵很適合荔枝的生長，加上充足的陽光、位於水源保護區的優質純淨水源，使大樹荔枝擁有獨特的甜味。七年級型農的許倫肇，為了讓玉荷包達到「皮薄、籽小、肉厚、汁多」的標準，必須矮化樹枝及疏花，且堅持只使用有機肥料，在小翼翼地呵護下，玉荷包粒粒飽滿多汁，口感甜而不膩，深得顧客的喜愛。🌿



大樹區的玉荷包，撐起當地農業經濟一片天。



■ 大樹型農 許倫肇／民國72年（1983）出生／現為芳境果菜運銷合作社理事主席，立志當個「白帥帥」的農夫，將玉荷包當作女朋友般全心呵護照顧。

最好食在這裡

Hi，大家好！我是高通通，吃喝玩樂樣樣通，最喜歡交朋友，我是高雄物產館的小館主，也是高雄市農特產的代言人，最常出沒在高雄物產館，將當季特色商品推薦給好朋友，與大家分享最新鮮、安全又道地的高雄美味。



玩



好康
權益呷！

美味大集合 高雄物產館

高雄市是台灣的農業大都，每一區都有在地性十足的新鮮蔬果和精緻的農產加工品。為了要連結產地到餐桌，讓都市的人們可以享受一次購足在地食材的樂趣，更讓農民有一個幸福的家的感覺，我們整合了豐富而多元的農業資源，成立三間高雄物產館，要將高雄最好的農漁產品，通通推薦給你。接下來就讓通通我來一一為你介紹吧！

全年無休的高雄物產館蓮潭店，就在風光明媚的蓮池潭邊，附近還有孔廟等觀光景點，是高雄市最新、最大，兼具吃喝玩樂的旗艦店。一樓賣場展售百餘種產地直送的農漁特產品，還規劃供應在地特色料理的輕食區。二樓的農業故事館則播放介紹農業達人的故事影片，還提供金煌芒果、玉荷包荔枝、大崗山龍眼蜂蜜及火鶴花的四大主題互動遊戲。最好玩的就是二樓廚藝及DIY教室啦！由很厲害的美食家親自示範，教大家運用在地食材料理道地農家風味菜，像是南瓜燉飯、香蕉捲、鳳梨派等，說到這裡，口水都要滴下來囉！

高鐵店是二〇一一年成立的第一間高雄物產館，就在左營站大廳北側剪票閘門內，麻雀雖小，五臟俱全，採購出差、旅遊的伴手禮來這裡就對啦；郵局店位於市中心，緊鄰捷運美麗島站和郵政總局，是家庭每日購買產地直送、新鮮食材的第一選擇。

物產館也有網路商店囉！在家動手指頭就可以宅配最新鮮的高雄特產，不過想要吃在地、食當令，就一定要來高雄親自體驗，更別忘了到高雄物產館來找我喔！



在地招牌飯 獨家好滋味

Specialty

旗艦店一樓的輕食區，不僅供應各種由在地食材製作的飲品、餐點，今年夏天還推出了玉荷包饗宴系列，有玉荷包輕乳酪蛋糕、玉荷包愛玉果汁、玉荷包香腸等，其中最夯的就是「玉荷包香腸飯」，一推出就入圍台灣「鮮享在地招牌飯」，只有這裡才吃得到，大家絕對不能錯過唷！



玉荷包香腸是用高雄市大樹區的玉荷包荔枝果肉取代白肉，降低一般香腸的脂肪含量，並將鮮甜的荔枝釀成玉荷包酒，融入Q彈的豬腿肉中，再搭配美濃區農會的高雄147號米，飽滿帶芋頭香氣的米飯配上在地食材製作的配菜，才吃一口果香與米香就散發出來，說到這兒，我的肚子又餓了...



高 鐵 左 營 店

營業時間7:00-21:00 / 07-9605239
高雄市左營區高鐵左營站2F大廳



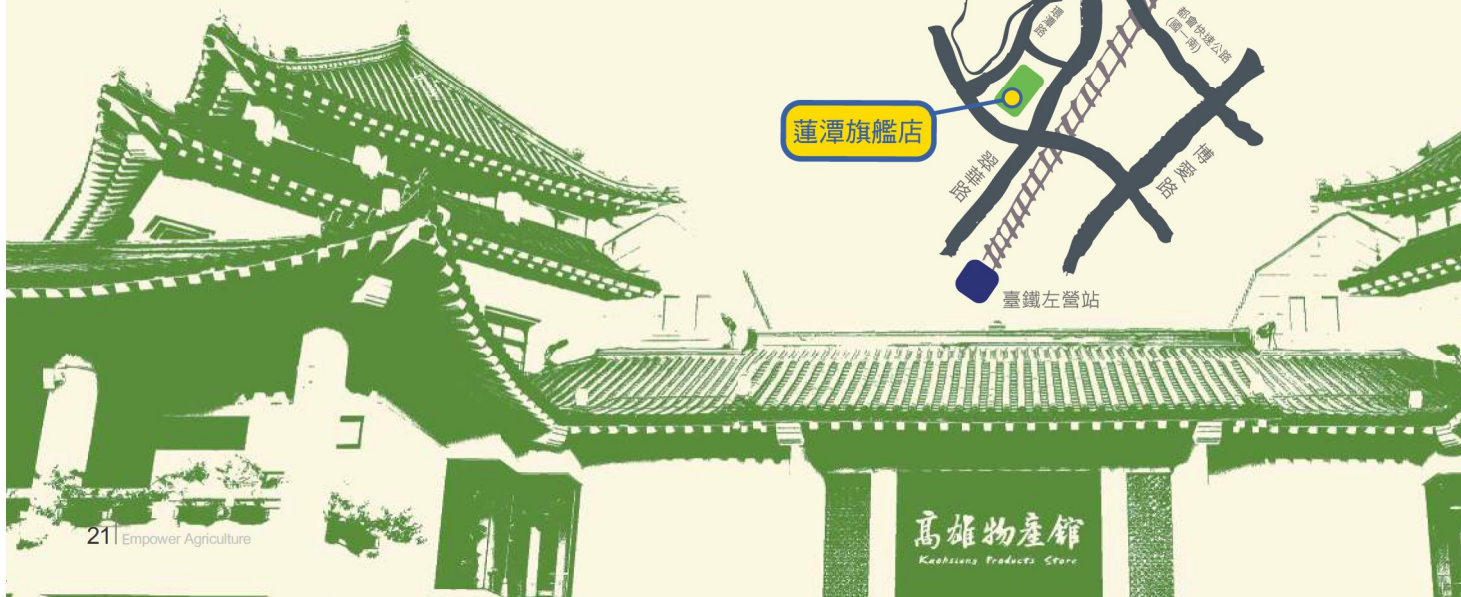
高 雄 郵 局 店

營業時間8:00-21:00 / 07-2616508
高雄市新興區中正三路177號



蓮 潭 旗 艦 店

營業時間9:30-21:30 / 07-5825885
高雄市左營區翠華路1435號



Information [高通通新鮮事]



高雄市吉建果菜運銷合作社

燕巢芭樂乾

140元/150公克

使用在地珍珠芭樂低溫烘烤，養分不流失，
口感與香味卻大大提升，是非常健康的零嘴！



高雄在地優質蜂蜜

大崗山龍眼蜂蜜 (頭等蜜)

800元/600公克

高雄的評鑑蜜，因為採集花蜜時間
均為龍眼花期並位於大崗山地區，
因此品質可以說是頂級中的特選！

高通通 推薦好物



張媽媽桑椹休閒農場

桑葚濃縮汁 (顆粒)

250元/1000ml

炎炎夏日，若你要幫家人準備健康
又安心的飲料，就應該來試試這一
罐，加水與冰塊即可飲用！



綠冠專業有機鳳梨農場

有機鳳梨酵素 (轉型期)

800元/375ml

有機鳳梨不只是甜還有鳳梨原始氣味，
製成酵素更是將有機鳳梨的好再提升，
夏天健康飲品就是這一瓶！

旗山枝仔冰城

香蕉乳酪派

350元/5入/每顆55公克

當打開後見到乳酪派時，彷彿是真實
香蕉切片，驚嘆聲更是不絕。為什麼
要送這麼好的禮物給朋友，因為
就是好蕉情！



蜂巢氏生物科技有限公司

蜂巢氏山茶花破壁花粉

900元/300g

採自台灣高海拔的山茶花，經最先進破壁
技術處理，使花粉的營養素完全釋放，並
能輕易被腸胃吸收，含多種營養素，因此
有完美食品之稱。



得意中華食品有限公司

原味小鐵蛋

120元/120g

採用黃金期雞蛋，反覆滷製、
烘烤而成，滷汁滲透入味、口
感Q軟彈牙！



夏號
vol.創刊號
Summer. 2013

型農本色

創刊號回函抽獎活動



謝謝您閱讀《型農本色》創刊號。只要完整填寫以下回函，並於2013年8月31日前請郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得限定版「型農學問包」1個，限量10名，敬請把握機會。

單元	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	很不喜歡
型農 Q&A	☐	☐	☐	☐	☐
封面故事 Cover story	☐	☐	☐	☐	☐
高雄名人跨界推薦 People	☐	☐	☐	☐	☐
農業上下游 Factory	☐	☐	☐	☐	☐
農情交響曲 Symphony	☐	☐	☐	☐	☐
在地推薦 Recommend	☐	☐	☐	☐	☐
高通通新鮮事 Information	☐	☐	☐	☐	☐

1.請問你從何處取得本刊物？

☐高雄物產館 ☐旅遊服務中心 ☐藝文空間 ☐餐飲場所 ☐誠品書店 ☐其它_____

2.想要索取本刊物的原因（可複選）？

☐封面設計具吸引力 ☐有想要瞭解的主題 ☐從事農業相關工作 ☐對農業議題有興趣 ☐免費

3.你最喜歡本期雜誌的部份（可複選）？

☐封面設計 ☐圖片攝影 ☐文字內容 ☐版面編排 ☐其它_____

4.你是否有想要推薦的高雄在地人、事、物？_____

5.你對本雜誌的其它建議或本期閱讀感想 _____

基本資料

姓名：_____ 性別：☐男 ☐女

聯絡電話：_____ 電子信箱：_____

年齡：☐25歲以下 ☐26-35歲 ☐36-45歲 ☐46-55歲 ☐56歲以上

學歷：☐高中職（含）以下 ☐大學／專科 ☐碩士 ☐博士

職業別：☐農業 ☐製造業 ☐服務業 ☐設計 ☐餐飲 ☐休閒 ☐軍公教

☐其它_____

職務別：☐負責人 ☐上班族 ☐公務員 ☐家庭主婦 ☐教師 ☐學生

☐其它_____

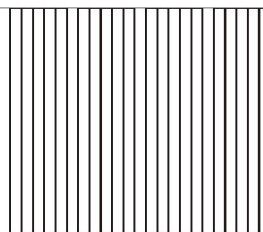
※資料請詳實填寫，以便寄送贈品。本活僅限台澎金馬地區讀者參與。

※得獎名單將於2013年9月16日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團



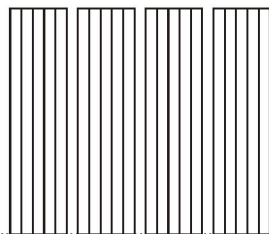
請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！

105 台北市松山區敦化北路8號7樓



請貼
郵票

財團法人中衛發展中心
『型農本色』編輯部 收



地址：□□□ _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區
_____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓

姓名：

夏號

vol.創刊號

Summer.2013

型農本色

夏號
vol.創刊號
Summer. 2013

型農本色

發行人：蔡復進
發行單位：高雄市政府農業局
地址：高雄市鳳山市光復路二段132號
網址：agri.kcg.gov.tw
電話：07-799-5678

編輯委員：梁銘憲、陳欣愉、陳秀芬
企劃製作：財團法人中衛發展中心
企劃編輯：黃瑋如
執行編輯：Arwin
採訪記者：Levi、jopofish
美術設計：許志誠、許欽智（亞諾媒體廣告）
攝影：大飛（X2攝影工作室）
出版日期：2013年7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「南方農業論壇」臉書粉絲團／www.facebook.com/agripower
與我們一起聊聊農業（1級產業）x製造業（2級產業）x服務業（3級產業）=6級產業的各種想法！
如有相關推薦的高雄在地人事物，歡迎來信至c0637@csd.org.tw。

Coming soon

型農本色Vol.2 秋
預定2013年9月發行



封面協助拍攝：劉世明、林慶揮、陳政誠、杜司偉、溫騰琪、蔡文英

相揪微醺吧！

免費入場

高雄玉荷包啤酒節

趣 中秋節×四天連假=玩樂好去處！

大咖歌手演唱會 >> 嚴爵、蕭煌奇、戴愛玲及翁立友等接力熱唱 **high** 到翻！

BBQ、下酒菜、農特產展售 >> 有吃有喝又好玩！

推啤酒大賽、呼拉圈平衡賽 >> 趣味競賽PK戰，天天送大獎！

DIY體驗、農村導覽 >> 飽覽大樹人文風情，一日輕旅行！

鮮 玉荷包×啤酒=鮮釀好滋味！

嚴選大樹當季頂級玉荷包新鮮現釀！

抵擋不住的濃郁香氣！期間限定！

2013
09/19-22

大樹區舊鐵橋溼地公園

試喝大隊GO!!!

搶鮮試飲

今年第一杯玉荷包啤酒!!

08/25

(星期日) 17:00

高雄物產館—蓮潭旗艦店前廣場

試喝打卡還送活動飲品券！

千人乾杯

號召相揪呼乾啦!!

09/15

(星期日) 14:00

高雄漢神巨蛋1F戶外廣場

參加者可獲得活動獨家啤酒杯一只！



主辦單位：高雄市政府農業局

指導單位：行政院農業委員會農糧署

活動洽詢專線：02-87939228

喝酒不開車 安全有保障