型農本色

春季 / Vol.48 / Spring 2025

Cover Story **和土地同在一起**

吉時從農終不悔 曾科穎、曾季婷 / 順天應時才是硬道理 吳峰名 / 從農這條路，我們一起走 高茂榮、洪御齡

春稻春到 春遊正好 / 農永安鮮 農漁供銷新站點

編輯的話

修得水利萬年甜

極端氣候常態化，農業首當其衝。高雄過去一年經歷了各種不同程度的高溫、乾旱、颱風和淹水，農業局爭取救助減輕農民損失，提供復耕復建所需的補助與支持，也欣見型農們面對不可逆的氣候未雨綢繆，為未來的變化做準備。

吳峰名準備搭建溫室，提供小番茄穩定安全的生長環境，要種出甜度更高、價格更好的精品級小番茄。姊弟檔曾科穎、曾季婷建置監控系統來控制溫室的溫濕度及光照度，架設雨遮帆布防止雨水滲漏造成裂果，蜜棗良果率提高一倍，噴藥省水省肥效率提升四倍，採收期還可延長到四月中。夫妻檔高茂榮、洪御齡友善耕作、安全用藥，同時從肥料著手，從雞肥、有機肥到養光合菌、芽胞桿菌，在不傷害土地的前提下，養得珍珠芭樂、紅心芭樂顆顆甜美滋潤、頭好壯壯。

不濫噴藥驅蟲治病，不亂下肥催熟催甜，與極端氣候從容共存，型農們面對耕作進退有節，正如那句台灣俗諺：「只靠雙手不靠天，修得水利萬年甜。」

目錄 CONTENTS

Empower Agriculture

01 【封面故事】Cover Story
和土地同在一起
吉時從農終不悔 曾科穎、曾季婷
順天應時才是硬道理 吳峰名
從農這條路，我們一起走 高茂榮、洪御齡

08 【跨界推薦】People
劉彥雯 台灣果醬世界發光

10 【好食料理】Yami Cook
春，燦燦美饌

14 【農業上下游】Factory
永安區農會 農永安鮮 農漁供銷新站點

16 【農情交響曲】Symphony
Now & Then 簡單有型的港都生活
漓咖啡 我們來自世外「桃源」

20 【新農閱事】Reading
台灣豬，黑白切 日以繼夜的庶民美食

22 【農業風向球】Global Eye
沉浸式學習 前進日本考察六級產業(下)

26 【食路小旅行】Travel
春稻春到 春遊正好

型農 曾科穎、曾季婷
・滿意棗農場 ・

型農 高茂榮、洪御齡
・ 樂在其中・

型農 吳峰名
・駿名小番茄・

和土地同在一起

夢想人人有，年輕的時候特別勇敢、特別多。

高茂榮、洪御齡用最自然的「渴水」法，養出芭樂、小番茄極致甜美的糖分，兩人分進合擊，發揮1＋1大於2的效益。

吳峰名第一次務農就賠慘，認份從頭學農事、施藥肥，現在的小番茄像藝人演唱會門票般搶手，第一次推出網購就完銷。

曾科穎為蜜棗打造專屬冷氣房，調溫又調濕，把珍蜜蜜棗養成總統級規格，一參賽就勇奪大社蜜棗王！

他們曾經是工廠老闆、主管、職業軍人、安親班老師，當夢想來敲門，他們選擇回家，和土地站在一起，成為更棒的自己！

智慧環控
省水省肥

順天應時
科學務實

友善耕作
逆境催甜

Cover story [封面故事]

Sowing Dreams, Growing Indian Jujubes

滿意棗農場　曾科穎、曾季婷

■ Profile 型農 曾季婷 ／
77年次 ／
文藻外語學院德國語文系 ／
0975-338-195 ／
lavender19887@yahoo.com.tw ／

■ Profile 型農 曾科穎 ／
78年次 ／
高苑（台鋼）科技大學電子工程系畢業 ／
0972-004-030 ／
Da321546@gmail.com ／

FB 粉絲專頁

吉時從農終不悔

我在空調公司擔任主管六年，東奔西跑，很符合我不受拘束的個性，所以當老爸找我回來時，著實猶豫了一陣子，後來被「青年農民百萬薪」的遠景打動，毅然決定回來當棗農。以前不知田間作物疾苦，覺得水果就是要脆、就是要甜，輪到自己種才知道粒粒皆辛苦。這是一個家人可以共同參與的事業，唯有把腳下的作物種好種滿，才有餘裕展望未來的瑰麗彩虹！

回來務農前，我不知道國內的蜜棗品種和種植技術原來是世界上數一數二的，論滋味、口感，連原產地東南亞國家都難以匹敵；也是回來後才知道，每顆蜜棗的生長狀況、每個階段變化都不一樣。我們農場分布在美濃和屏東里港兩地，分別種植採收期較短的雪麗，以及年後收成的珍蜜品種。珍蜜蜜棗果型碩大，外觀像顆小青蘋果，果皮薄、果肉細緻多汁，又稱爆漿蜜棗，賣相很好，最大缺點是怕雨水又怕寒流，因此我打造智能環控蜜棗溫室，建置監控系統來控制溫室的溫濕度及光照度，架設雨遮帆布防止雨水滲漏造成裂果，種出來的珍蜜果皮光滑圓潤，良果率提高一倍，省藥、省水、省肥效率提升四倍，採收期還可以從一月延長到四月中旬，比別人多出半個月以上。

當自己的老闆

清晨剛從樹上採下八、九分熟的蜜棗就像剛從冰箱拿出來一樣，果皮潮濕，但其實果實內部還殘存田間熱，在露天環境下放到中午一定過熟，果皮反黏糖分釋出，果實就不甜了。因此我為蜜棗打造專屬冷氣房，採下來立刻送進攝氏十八度的低溫空間除濕、去除田間熱，但也怕吹過頭導致果實變乾，所以還要用加濕器適度調節，讓出品的蜜棗每顆都油綠亮澤，果皮細緻吹彈可破。

我每年砍掉樹枝當作有機肥，用魚精、海草精、糖蜜調配下肥配方，顆粒肥、氮肥更是視情況隨時調整用量，努力守護蜜棗們成長到最後一天都要健康可愛。我閒不住，趁夏季空檔還種些檸檬，增加收益也提升地力。有時會懷念以前趴趴走多自由，現在待在農場哪也去不了，但我也明白，從農是為自己打拚，當人家一輩子的員工，不如回來當自己的老闆；與作物、土地同在一起的感覺，比什麼都踏實自在！

型農私房料理

蜜棗烏魚子：蜜棗糖分從上往下流淌，用拇指和食指分別拿著蜜棗的蒂頭和尾部「橫著吃」，才是吃到最均衡水分、糖分的吃法；用這種方式切片夾烏魚子，也比傳統切法口感更脆甜美味。

Cover story [封面故事]

Live & Working Together Leads to Success

樂在其中　高茂榮、洪御齡

一人顧一半

感情不會散！

■ Profile 型農 高茂榮 ／
65年次／
立德商工會計系畢業／
0906-866-650 ／
qwer18945@gmail.com ／

■ Profile 型農 洪御齡 ／
77年次／
台南科技大學美術系畢業／
0919-953-058 ／
guava7717@gmail.com ／

FB 粉絲專頁

農字這條路，我們一起走

我從屏東嫁來高雄阿蓮，工作型態也從安親班老師轉為與蔬果為伍的農家婦。我們有大、小兩個農場，大農場 1.6 甲地，由我先生茂哥主責，種植紅麗旺小番茄和珍珠芭樂，小農場是我專屬的「開心小果園」，種著我最愛吃的紅心芭樂。由於我們倆對種植各有主見，所以平時各種各的，忙不過來就互相支援，我覺得這是家人間很好的合作模式：分進合擊，更能發揮1＋1大於2的效益！

農場是露天栽培，原本種植玉女小番茄，但雨天常裂果，後來就改種新品種紅麗旺，這種長果型的小番茄鮮紅討喜，果實果肉較厚硬，抗裂性強，一掃之前容易裂果的缺點。通常要提升水果甜度，催肥是最快的方法，但我們採友善耕作、安全用藥，堅持用「渴水」法，也就是在小番茄乾渴到「奄奄一息」才給水，作物感受到危機，就會長出甜美果實，在艱困環境找到生存的空間。這種「逆境催甜術」催出來的天然甜，遠比施肥養成的人工甜風味清新又純淨。

外銷內銷一把抓

我在園藝造景行長大，爸爸很喜歡在院子種各種蔬果，光芒果就有多達九個品種，而且不施肥噴藥，任它們自由生長，所以我一直認為樹上的水果都應該安全乾淨到可以「摘了就吃」。我的農場種了三十棵粉紅蜜芭樂，糖度約十三、四度，已經讓不少市場客人當場大讚好甜，但我是螞蟻人，無甜不歡，這個甜度對我來說還不夠好，我用過雞肥、有機肥改良，未來打算養光合菌、芽胞桿菌來澆灌葉面，希望早日讓粉紅蜜芭樂達到理想中的夢幻甜度。

以前對氣候變化無感，務農後才明白氣候變遷對農民來說並不浪漫。像去年十月颱風登陸肆虐高雄，隔天早上就出大太陽，水果加速成熟，接著連續三天忽冷忽熱、忽晴忽雨，已經結果的農園滿目瘡痍。而我們的珍珠芭樂與盤商合作外銷美國、加拿大，老外客戶常常飛來檢查有沒有遵循 SOP 生產，必須隨時保持乾淨，一刻不得閒。

然而我們都覺得這樣的日子值得努力擁有。我以前在安親班，時間綁死死，先生以前是螺絲工廠主管，忙到沒日沒夜，如今我們除了農耕，還有餘力進修、跑市集、找通路。我相信愈斜槓，愈能找到更多元的自我價值，拚出不同一般的農業創新軟實力！

型農私房料理

紅麗旺金沙花椰菜：鹹蛋黃打碎下油鍋炒香，加入紅麗旺小番茄拌炒，最後加入燙熟的花椰菜或煎脆的麵腸再快炒兩下即可上桌，微酸甜香超下飯！

Cover story [封面故事]

Small Innovations Can Translate To Significant Wins

駿名小番茄　吳峰名

小農突圍
打造傳奇！

■ Profile 型農 吳峰名 ／
81年次 ／
三信家商資料處理科畢業 ／
0977-017-351 ／
forever810118@gmail.com ／
高雄市杉林區新庄里司馬路384巷5號 ／

FB 粉絲專頁

順天應時才是硬道理

很多人改種玉荷包，我們家卻反其道而行，阿公種玉荷包起家，但種植條件實在太嚴苛，就轉作芭樂、小番茄和檸檬。年輕人總是反骨，我剛回來時也不管已過了最佳栽種時間，硬是要在一月種價格較高的美濃瓜，而且還是不灑藥不施肥的有機種植，結果遇上四月連綿春雨，滿園淹死，收成歸零，給了新手一記狠狠的震撼教育：科學務實才是硬道理！

第一次務農就失敗，我只好重新學農事，同時勤跑市場擺攤賣老爸種的小番茄，足跡遍佈高雄、台南、屏東，到處請人試吃，成績普普，最差的時候連攤子租金都賺不回來。兩年前再次「技癢」偷偷挪了四分地試種小番茄，沒想到那年夏季沒颱風、降雨少，銀葉粉蝨等害蟲大增，病害嚴重，小番茄全軍覆沒，我開始覺得自己是不是「帶賽」，但隨著老爸年紀愈來愈大，我知道自己經沒有任性的時間和空間了，必須放手一搏。

果皮薄嫩得「像是不存在」

為種植小番茄而買ㄇ字型鋁管棚架不能閒置，於是我種植同樣需要攀爬的長豆，直接交給加工廠做酸豇豆，小番茄則再接再厲。我發現作物就像小孩，得仔細觀察它缺什麼營養素再補強，而不是拚命灌肥。我和老一起調配鉀肥、磷不同比例，分兩區試種試吃，雖然費工耗時又花錢，但最後種出來的金童、玉女番茄皮薄多汁、甜度可達到十度以上，讓我在市場擺攤信心大增，只要試吃過，幾乎沒有不買的，客人稱讚我們的小番茄皮薄嫩得「好像沒有皮」，入口沒有粗質纖維感，甜潤好吃極了。幾次我還沒到市場，攤子已經被婆婆媽媽包圍，原來他們清晨五點半開市就來等，還有人剛下夜班就衝來市場，就為了買我的小番茄讓人好感動、好有成就感！

去年在女友莉苹提議下，我們和網紅部落客合作推出團購，居然秒殺，解鎖「第一次網購就完銷」的人生成就。我發現很多團購客人會拿來送禮，因此今年提前九月就整地種植，讓原本年後收成的小番茄在過年前就能收成一波，並將五斤重的傳統包裝改良成四小盒一箱，包裝設計也改得精緻美觀，讓消費者送禮自用兩相宜。未來鎖定高單價市場，再長遠一點，自己加工製作酸豇豆，不再任人坐地喊價。曾經覺得自己沒天份務農，現在我相信只要真心渴望、認真努力，全世界都會來幫你！

型農私房料理

蒜炒長豆、金童番茄炒蛋：蒜頭爆香，加入長豆快火爆炒最好吃。金童番茄洗淨不需去皮，直接加入碎蛋炒勻，蛋香與甜美茄汁果肉完美融合、入口即化！

Local Jam-That's My Jam

台灣果醬　世界發光

小甜心手工果醬執行長 劉彥雯

惜食，也惜愛

發現女兒罹患罕見疾病威廉氏症，基因缺陷造成心臟和肺動脈異常時，劉彥雯曾極度擔憂徬徨，但決定堅強面對：「家長如果不勇敢，怎麼帶孩子走出病痛。」由於威廉氏症孩童吞嚥不易，於是想到運用內門、旗山、美濃等地盛產的水果自製副食品果醬。一瓶果醬，是母親為孩子打造最營養天然的果實豐味，也是珍惜台灣風土的寶貴心意。

台灣果醬職人品牌近年在世界級果醬大賽中接連發光，小甜心手工果醬創辦人暨執行長劉彥雯是其中之一。以二〇二四年來說，寄出十三瓶作品參加英國世界柑橘類果醬大賽，榮獲二金二銀三銅以及六個評審推薦獎，可說是彈無虛發、大獲全勝。接著在日本柑橘果醬大賽中獲得一金一銀一銅，創下連三年在日奪金佳績，再次讓台灣水果及農產品的魅力，驚艷全世界。

留存每一季的美好

為了照顧罕病兒，原本就對料理有興趣的劉彥雯多方考量，決定投入果醬研發。「無論中西餐還是烘焙都需要一氣呵成，但果醬製作可以分批分階段，而且高雄盛產各種水果，量多味美，是製作果醬最好的天然資源。」買料理書自學、勤跑食品材料行進修，第一次製作的百香果鳳梨果醬卻失敗了：「糖加得不夠也沒有糖漬，沒加檸檬汁定色導致褐變，顏色香氣口感通通不對。」

她擷取經驗、迅速修正，以法式製醬的手法，蜜漬一晚再小火熬煮，擴大食材應用，積極開發創意風味。堅持使用台灣在地原料，例如旗美地區的香蕉、內門木瓜、大樹鳳梨，或是嘉義的柑橘與黎檬、台東的臍橙、屏東茉莉花：都是觸發靈感的取材來源。除了規格品，也以惜食概念出發，使用外觀不美但品質一樣好的格外品，透過加工技術，延長農產品的食用效期並減少農業廢棄物的產生。同時與社區農民合作，將農特產結合果醬，推出特色地域伴手禮，像是杉林社區的鳳梨木瓜果醬、檸檬鳳梨果醬，六龜區公所的紅肉李、芒果柳橙及金煌芒果果醬禮盒，也跨市與台南左鎮社區共同研發葛鬱金芒果果醬、葛鬱金火龍果果醬。果醬有如魔法使，讓蔬果變化出多層次美味。「很多農民嚐過果醬後都很驚奇，說種田一輩子，現在才知道自己的水果可以這樣吃，而且這麼好吃。」

劉彥雯認為果醬製作如同處世，愈單純愈好。也期盼為台灣農產打開另一扇門，讓每一季水果風味留存在瓶裡，成為人們日常生活中的餐桌風景，從中領略風土滋味。回首十年來時路，她充滿感謝：「家有罕病孩子並不是磨難，而是孩子們認為你能勝任，才會選擇你成為他的爸媽，即使育兒路比別人辛苦，但也能遇見別人看不見的風景，甚至激發出連自己都不知道的潛能。」

■ Profile 劉彥雯 ／
1985年生於高雄美濃，2016年為照顧罕病兒創立小甜心手工果醬，使用台灣水果，擷取其特色優點，創造出專屬台灣風土滋味的果醬，屢獲國際大獎。

Season Cuisine
春，燦燦美饌

百花盛開，微風輕攜花香，如呢喃般喚醒沉睡的味蕾，春光燦燦的季節，嫩綠初露，鮮甜芬芳，每一種食材都飽含自然的溫柔與盎然生機；在這詩意氤氳時節，料理也充滿繽紛浪漫的情懷，靜謐又鮮活的春日饗宴，在口中綻放屬於春的燦爛滋味。

食譜示範與設計｜Winnie 范麗雯
攝影｜Hand in Hand Photodesign 璞真奕睿影像
文字整理｜Patina
器材協力｜PINYAN 品碩美學廚電　blendtec 美國高效能食物調理機

好食料理-食譜

蜜棗生火腿乳酪串

蜜棗含有豐富的維生素C、A、B群、多種礦物質，更富含多酚類化合物、黃酮類物質與膳食纖維，鮮食或入菜都很適合。結合義式口味的生火腿片與帕馬森起司粉，再搭配巴沙米可醋膏與九層塔，讓蜜棗呈現截然不同的風味與風貌。

食譜

材料：

蜜棗　1個
生火腿片　2～3片
帕馬森起司粉 100g
巴沙米可醋膏　適量
九層塔　12片

Step. 1

・蜜棗切一口大小、生火腿切適合大小備用。

Step. 2

・帕馬森起司粉平鋪在平底鍋裡的烘焙紙上，中小火加熱至起司融化、金黃。

Step. 3

・取出放涼後，將起司掰成一口大小。

Step. 4

・九層塔、蜜棗、生火腿、蜜棗、起司片依序串起，淋上巴沙米可醋膏。

料理小撇步：起司片也可以用烤箱或氣炸鍋製作，建議多嘗試幾次，測試出使用不同設備所需要的溫度跟時間。

好食料理-食譜

番茄蔬菜杯子蛋糕

番茄營養豐富、熱量低，鮮食入菜兩相宜；將番茄切片與油脂混合加熱後，更會釋放茄紅素，除了提升風味層次，更有助抗氧化與抗發炎。利用現成的鬆餅粉，加上烘烤番茄、火腿片與花椰菜，輕輕鬆鬆就能完成美味又健康的點心。

食譜

材料：

小番茄　200g
鹽　適量
黑胡椒　少許
橄欖油　適量
鬆餅粉　200g
牛奶　100ml
蛋　1顆
融化奶油　10g
起司粉　2大匙
火腿　2片(切小丁)
花椰菜　100g(切小朵)

Step. 1

・番茄切小片，與鹽、黑胡椒及橄欖油拌勻，放入已預熱烤箱以180℃烘烤15分鐘。

Step. 2

・將鬆餅粉加上牛奶、蛋、融化奶油、黑胡椒粉，攪拌成麵糊，再加入起司粉拌勻。

Step. 3

・加入火腿丁、一半量的烘烤番茄拌勻，倒入杯子模型中。

Step. 4

・上面擺放花椰菜、另一半烘烤番茄，放入已預熱烤箱以180℃烘烤25分鐘。

料理小撇步：現成鬆餅粉通常糖分較高，若喜歡鹹口味可以低筋麵粉加上泡打粉，並減少糖分，取代鬆餅粉。

好食料理-食譜

長豆鮪魚沙拉

長豆，又叫做長豇豆，也有人叫它豆角，顧名思義，長豆比一般的豆子長，除了鮮食，還常被曬乾做成豆乾、鹽醃製成酸豆。長豆富含維生素 B 群、鉀，以及蛋白質，獨特的口感相當有嚼勁，做成沙拉，口感相當豐富多層次。

食譜

材料：

長豆　150g
小番茄　4～5顆
水煮蛋　1顆
鮪魚罐頭　40g

油醋醬：

罐頭鯷魚　1尾
蒜泥　1/2小匙
蘋果醋　2大匙
芥末籽醬　1大匙
蜂蜜　1小匙
橄欖油4　小匙

Step. 1

・長豆放入加鹽沸水中，氽燙2～3分鐘後取出泡冰水，備用。

Step. 2

・長豆切約10cm段、番茄切小丁、雞蛋切片、鮪魚瀝油、弄碎，備用。

Step. 3

・製作油醋醬：鯷魚弄碎加上蒜泥、蘋果醋、芥末籽醬、蜂蜜拌勻後，慢慢加入橄欖油邊攪打至乳化。

Step. 4

・所有材料盛盤，淋上油醋醬。

料理小撇步：長豆不宜生食，一定要充分煮熟才能食用。

永安區農會 農永安鮮
農漁供銷新站點

永安是西南沿海重要的養殖重鎮。去年八月，一幢以「農永安鮮」品牌為號召的船型建築全新啟用，這是永安區農會改建閒置空間的新型態農漁產品展售中心，明亮寬敞空間和豐足的農漁特產，被譽為「永安星巴克」，提供民眾安心便利的休憩採買據點，也象徵永安農漁業發展再向前跨出重要一步。

「永安不只有石斑魚，虱目魚、黃金鯧、鯛魚、白蝦、龍膽石斑也都有豐富產量。」永安區農會總幹事林志原表示，永安區農漁產品展售中心販售商品合作的工廠皆通過HACCP、ISO22000雙認證，並與在地魚塭合作產銷覆歷，急速冷凍、真空包裝，讓食材以最自然、單純的風味呈現。到漁港都想採買海鮮，只是生鮮魚貨運輸、保存不易，永安區農漁產品展售中心提供急速冷凍、去鱗去刺、真空包裝的原型食材，如龍膽石斑魚菲力、金目鱸魚菲力、無刺虱目魚肚等，分量剛剛好，符合現代小家庭需求，下班回家就可輕鬆料理，還可以宅配、團購，相當便利。

1. 展售中心銷售品項豐富，涵蓋新鮮蔬果、海鮮及水產等全國各地豐富農特產品。

2. 內部挑高設計，營造出舒適的採買空間。

3.結合在地小農供應有機蔬菜。

4. 嚴選在地漁業養殖業者、結合廠商供應急速冷凍、去鱗去刺、真空包裝的原型食材。

5. 展售中心也賣咖啡、咖啡豆，結合生活與休憩。

6. 二樓內用區，提供座椅和圖書，適合約會聊天、休息充電。

六級產業化流程
Six-grade Industry

1級/生產

漁獲

2級/加工

真空包裝原型食材

3級/服務

門市

農永安鮮 農漁供銷站點

1級/生產＋2級/加工＋3級/服務 ＝
1級/生產 X 2級/加工 X 3級/服務 ＝ 6級/產業

有機蔬菜也是重點銷售品項。永安蔬菜雖然種植規模不大，卻足以為周邊鄉鎮提供穩定的蔬果供銷。去年颱風頻傳，國內菜價飛漲，此地的蔬菜仍能以一袋三十元的價錢供應，大受消費者好評。

這裡還能買到台灣各區農會的產品，食品、日用品應有盡有。內部採樓中樓挑高設計，販賣咖啡、輕食，二樓為內用區，座位舒適明亮，開架式陳列櫃有各種書籍提供閱覽，這是永安農會與永安圖書館攜手合作的新亮點，圖書由圖書館定期依不同主題更換，非常適合約會聊天、休息充電，除了魚鮮採買，也是台十七線公路最引人駐足流連的新地標、新景點。

永安區農會總幹事
林志原

■ 永安區農會
地址：高雄市永安區保安路106-26號
電話：07-6911851
官方網站：https://www.yafgo.org.tw/index.aspx

Now & Then
簡單有型的港都生活

駁二（蓬萊、大勇、大義三大倉庫群）從荒廢的港口倉庫到變身藝術特區，見證了高雄港崛起、沒落、轉型再起的百年歷程。這家位於大義倉庫的美式早午餐廳以 Gallery+Loft 為概念，保留倉庫原有的水泥牆面、輔以個性粗獷貨櫃裝置，端上與土地連結深厚的餐食，呼應倉庫群歷史的「過去與現在」（Now & Then），美味之外，還有一分雋永人文情懷。

數年前紐約早餐女王Sarabeth's進軍台灣，「兩餐併一餐」的早午餐自此躍居「食尚」，無論漢堡、鬆餅還是貝果、三明治，早午餐餐食空間簡雅時尚，常被視為展現個人生活風格與飲食品味的重要一環。

Now & Then源於美式早午餐餐廳品牌，座落在人文歷史深遠、農漁產富饒的高雄港都，精確掌握了這個天然地理環境優勢，空間方面，以駁二倉庫原有清簡粗礪的灰色水泥牆面為基底，引入貨櫃裝置及挑高垂吊燈具，搭配外露的管線、鋼樑和混凝土地板，展現碼頭倉庫的工業特性。餐食方面，盡可能使用在地食材展現餐點的本質風味。「小農食材不好找，產量有限，成本也的確比較高」品牌經理簡如君說：「但我們希望能盡到在地企業的力量，和小農一起，讓Now & Then 展現出有別於其他美式早午餐的高雄特色。」

像是「自由冰咖啡」以上藍下黃的烏克蘭國旗為發想，薄荷水果柑橘氣泡水搭配衣索比亞咖啡，「愛情烤蘋果冰咖啡」以自製甜漬蘋果搭配手工咖啡，兩款搭的都是大樹產玉荷包蜂蜜，搭配質地蓬鬆的自製比司吉，簡單而美味。「古羅馬開口雜糧麵包」用天然麥芽製成全麥麵包搭配手切火腿、自製香檸醬及旗山卡多酪梨，滋潤濃稠，營養色彩搭配都叫人心動。一日之計在於晨，再忙，也別忘了留給自己一段早午食光的從容悠閒！

特色推薦

Chef's Specialties

莉莉絲誘惑冰咖啡

以整顆紅寶石葡萄柚加上大樹玉荷包蜂蜜製作，蜂蜜甜香與清爽柚香搭配的餘韻十足。

The Taste of Happiness

品牌經理 簡如君

品牌經理的話／

在地小農食材結合美式餐點料理手法，美味、天然又健康！

酪梨班尼迪克蛋、古羅馬開口雜糧麵包

玉荷包蜂蜜製成的比司吉搭配水波蛋，新鮮的旗山卡多酪梨佐以濃郁蛋黃醬及自製馬鈴薯，豐盛飽足。

番薯茶奶酪

香草海綿蛋糕鋪底，依序放上蒸熟壓泥的路竹地瓜、伯爵茶奶酪及黑糖珍珠，軟綿 Q 彈，口感層次豐富。

■ Now & Then
高雄市鹽埕區大義街2號（駁二藝術特區大義倉庫C9-19） ／ 07-531-6999 ／
營業時間 ：週一～五10:00～17:00，週六、日9:00-17:30
FB粉絲專頁：NOW & THEN by nybc／

漓咖啡　我們來自世外「桃源」

走進六龜老街「洪稠源商號」內的「漓咖啡」，迎面而來的是撲鼻的磨豆香眼前古老的商品櫃 、老奶奶的針車、 梳妝台等文物和日式通舖，讓人想透過一杯咖啡、一塊甜點的引領，細細回味從前。

日治時期六龜曾經是採集樟腦與伐木的林業重鎮，位於老街中段、一九一二年開設的「洪稠源商號」就是官方特許的交易所，原住民所捕獲的獵物與農作物都會帶下山，送到這裡交換平地的鹽、米、酒、菸或金錢，宛如「超級雜貨店」，對當地居民及山上部落老人家來說，商號的存在，別有一番深刻的記憶情懷。家住寶來的黃槿文和住桃源區復興部落的謝瑜璇，因咖啡相識相戀、一起種咖啡、賣咖啡，黃槿文說：「能在風華再現的『洪稠源商號』裡開設咖啡館，是意外的夢想實現，於我們、於在地，都有不同凡響的意義。」黃槿文指出：「種咖啡跟一般蔬果不同，可以透過烘焙加工，延長保存販售期限，不會受到南橫經常路斷阻隔的影響。」兩人自創品牌，一步一腳印打開銷售通路。時隔百年再次開業的「洪稠源商號」，重新扮演起販售山林特產的重要角色，在這裏能品嚐到來自桃源部落混合老欉咖啡樹種植的「大正風味咖啡」，寶山部落「哈娜谷原生野山茶工坊」的美味白茶與用山茶發酵的茶香檳，循著高山咖啡與原生山茶特有的沈厚風味，重返老街與雜貨店迷人的時光軌跡。

特色推薦
Chef's Specialties

高雄桃源手沖咖啡

從栽種、曬豆到後製烘焙都一手辦，把桃源咖啡獨特韻味和甘甜完整呈現，喝起來也更加順口。

Tabakai（西西里愛玉）

透過咖啡與酸爽的檸檬的絕佳比例結合，加入部落種植的手工愛玉，呈現出Q彈爽口的滋味。

山茶餅

結合六龜在地百年餅舖清甘堂的製餅手藝，與漓咖啡共同研發，融合六龜野生茶風味的特製茶餅。

主廚的話／

結合迷人的老街古蹟，展現部落咖啡的美味魅力！

店長　黃槿文

■ Li coffee 漓咖啡
高雄市六龜區華南街37-47號
電話：0958-362167
營業時間：週五、六11:00-17:00、
每週日13:00-18:00
FB粉絲專頁：Li coffee 漓咖啡 ／

Read books

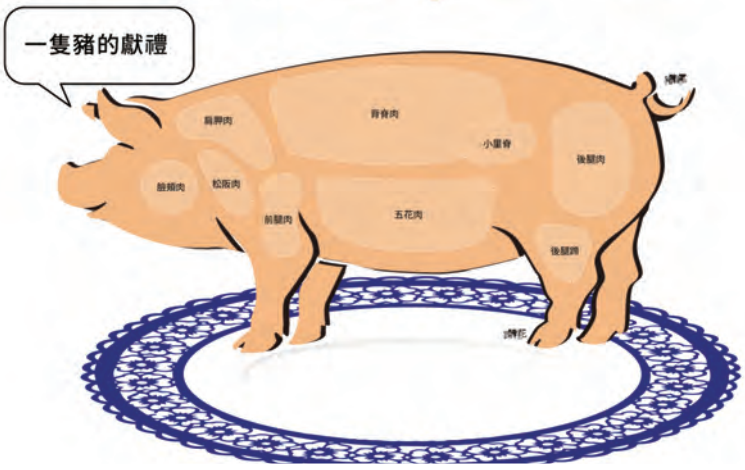
資料提供｜大辣出版

台灣豬，黑白切

日以繼夜的庶民美食

日以繼夜的美食

台灣小吃名滿天下，到麵攤、米粉攤、小吃店、熱炒店打牙祭，總少不了來一份熱氣蒸騰、肉香噴飛的黑白切。台灣小吃最繁複的配菜，就是黑白切，而黑白切正是以豬肉和豬雜為最大宗產品；做法看似隨意不羈，其實氽燙燉煮方式費時耗工，而且講究當日鮮宰不經冷藏冷凍，才是美味最高境界。本書以採訪方式收集故事，以散文體呈現北中南各具歷史性與消費口碑的黑白切，用老牌店家推薦肉食，講述豬肉的故事與烹飪、品嚐的講究之道，最終目的是推薦台灣豬的美味與高品質，並一同記錄台灣黑白切文化風貌。



日以繼夜的庶民美食

黑白切食材以豬內臟為主，也就是「豬雜」，堪稱全豬饗宴，豐儉由人，可以盡享多元肉質與膠質，滋味好極，然而因為前置處理作業費工且賣相粗獷，一般不受精緻餐廳青睞，然而在民國五、六〇年代經濟環境匱乏之時，卻是勞動群眾日常補充蛋白質的最佳來源，在萬華、大稻埕這些老城區，至今仍林立著許多以黑白切為主配菜的食攤，一大清早就熱騰騰供應實惠又飽足的早餐、午餐，由於滋味清鮮、肉味飽足，

在講究「原型食物」的今日，連下午市、夜市也開始供應。黑白切是庶民生活小食，菜單價值始終有限，然而豬肉從生產到拍賣乃至於屠宰分切到分送、烹煮，整個過程辛苦且複雜，卻少有消費者能窺其堂奧，因此本書追本溯源，期盼還給黑白切與豬肉職人們應有的美食價值與地位。

內容分為三大部分。《一隻豬的獻禮 ─從頭到尾》講述豬的本體，以其身上不同的部位，出現在黑白切攤上呈現的樣貌；《幸福的內在美─心肝寶貝》介紹各類豬雜，完全回歸食材本色，「新鮮」就是最大的用心與誠意；《台灣小吃真義與職人精神─日以繼夜》，有店家職人日日起早的勤奮工作，才使得我們得以享用這台灣獨有的日常小確幸。

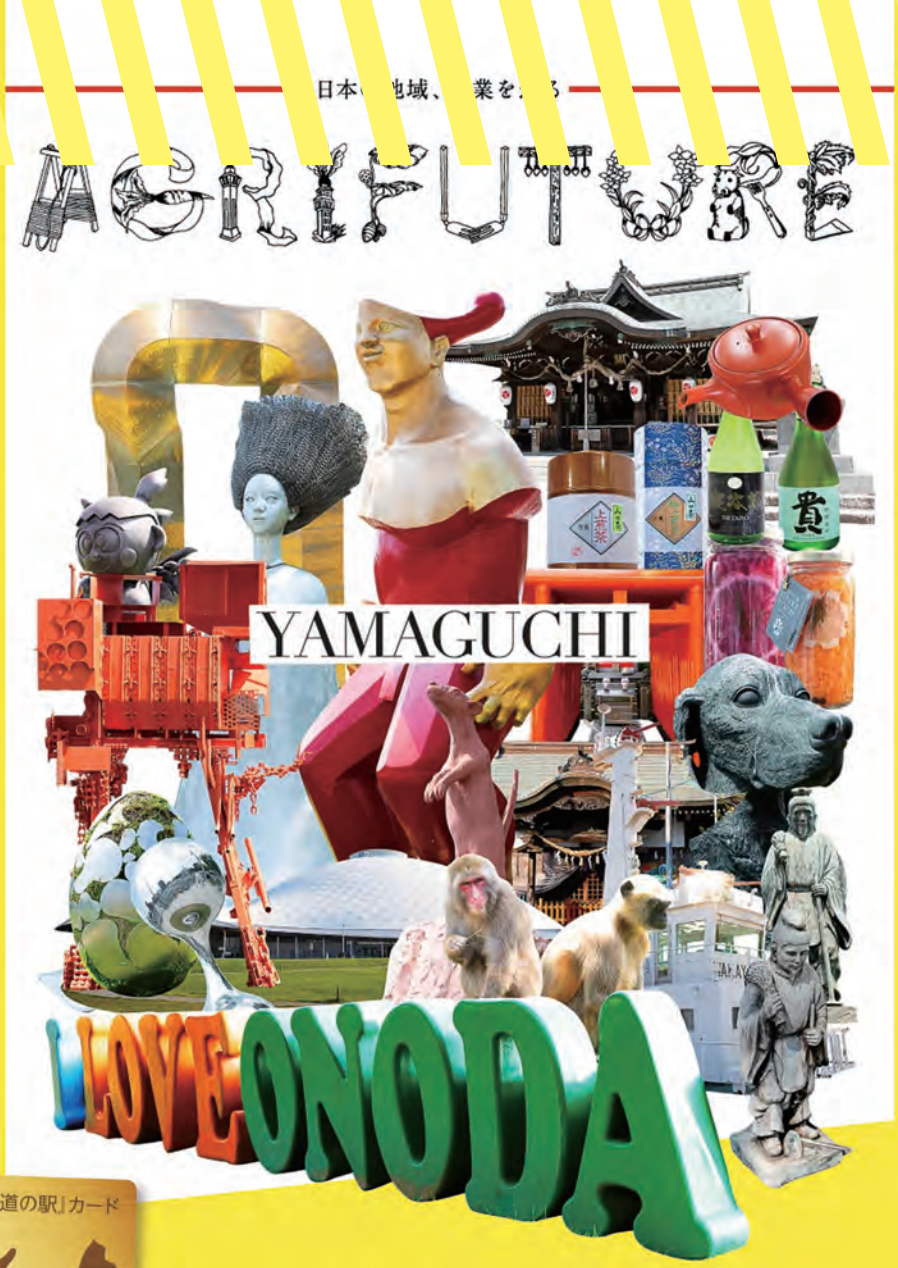
好吃的東西不在於要加什麼，而往往取決於不應該加什麼。黑白切的減法美學，也正好映照出台灣人性情中的直白素樸與恬淡純真。

台灣豬有多好，嚐嚐黑白切便知。明明出自同一口大湯鍋，何以每一種部位與臟器滋味變化如此美妙複雜！最簡單的烹調，最搞工的烹煮講究，成就最豐厚的美味，也是嚐遍各種繁複滋味後，口腹最嚮往的療癒之物。

黑白切內容包羅萬象，不同部位的肉或內臟各有不同處理與講究，怎麼吃最佳各有竅門。本書以一日早、中、下午點心、晚餐能吃到的黑白切為主題，用店家的故事來講述台灣豬的各種風味，提供台灣讀者一份有深度、知識與美食資訊的專書，也成為外籍人士了解台灣小吃文化的重要指南。

■ 出版社：大辣出版
作者：傅士玲
定價：450元

沉浸式學習
前進日本考察六級產業(下)



台灣人在日本當地旅遊，除了搭乘新幹線、電車及巴士等大眾運輸系統，也有越來越多人選擇用自駕的方式在當地移動。日本的鐵道網絡四通發達，搭乘大眾交通工具，可以在各個車站或是特產店品嚐特色便當、以及購買農特產做為伴手禮，若是自駕，則有機會進入到道之驛(公路休息站)進一步體會在地風情。

道の駅マルシェ

資料來源／日本國土交通部、道之驛官網

一九九三年，為了提供用路人休息的場域以確保行車安全，日本交通部開始推動「道之驛」登錄制度。成為「道之驛」必須具備三個功能：首先是「休息」，地點必須是在國道或是縣道旁，提供二十四小時可以免費使用的停車場與廁所，再來是「資訊傳遞」，提供用路人有關當地交通、觀光及緊急醫療服務等訊息，第三個功能則是「地方連結」，運用當地資源、與在地產業建立關係，例如經營特產店、餐廳，或是可供居民使用的展示館、會議室等設施。

道之驛　在地防災要角

隨著時代的演進，日本自二〇二〇年起開始強化道之驛的「防災」功能，在全國選定三十九處道之驛，提升其硬體設備及軟體功能，包括耐震、不斷電與通信系統、儲水設施與防災倉庫等，以便未來遇到災害時，道之驛能成為當地居民防災或避難的場所、以及自衛隊、警察提供救援活動的據點。

在地產業最佳展演據點

之驛透過產品與服務向過路人傳遞當地的風土民情與魅力，因而有「地方入口」之稱，根據日本交通部的統計資料顯示，截至二〇二四年八月為止，各地共有一千二百二十一所道之驛核准登錄。經營發展超過三十年之久的道之驛，經營型態也越來越多元。餐飲從鄉土料理發展成美式、法式或義式餐廳，集結數間輕食與食堂形成美食街，或利用腹地開發溫泉或住宿等設施，亦有邀集在地農民辦理農夫市集、結合周邊農場辦理體驗活動，或運用資訊技術提供當地旅遊資訊。

集章活動　帶動旅遊商機

為了延長旅客在當地的停留時間、提高消費機會，同一區域的道之驛會聯合舉辦如集章抽獎送農產品等活動，這樣的合作進而促成了全國道之驛聯誼會的成立。根據相關報導指出，日本各地的道之驛一年可創造二千一百億日圓的營業額，對於在地產業、遊客、當地政府都帶來正面效益。

道之驛官網

生産者と生活者が互いを想い
食と農をつうじて共感する…
みのりみのるプロジェクトは
そんな場や機会を提案します。

応募者全員に
＼コンプリートカードを進呈／

聯合行銷的模式更是在二〇一七年獲得日本行銷協會頒發地方振興獎的肯定。

二〇二〇年七月，北陸地區富山縣、石川縣與新潟縣等地共五十六個道之驛，共同發售「道之驛卡」，每處限量銷售一千張。民眾可以在首次購買道之驛卡的據點索取集點卡，每新增購買一張卡片，就能夠獲得一枚印章，集滿五十六個印章後，可以再申請兌換「北陸三縣稱霸卡」，讓不少民眾趨之若鶩。

出發前事先查詢　掌握當地訊息

在規劃日本遊程時，若是想要知道沿途可以行經哪些道之驛，當地道之驛的最新活動訊息，或是想要造訪有特定設施，如溫泉、公園、展望台等設施的道之驛，可以透過道之驛官網來查詢，從檢索頁面可以得知各個道之驛的硬體設施、停車場規模以及餐飲服務。

在家選購各地農產品

今年四月，全國道之驛聯誼會在官網正式推出道之驛線上市集，這個概念源自於四年前在疫情時期推出的「居家道之驛」實驗計畫，當時一共邀集了八十所道之驛在線上共同銷售在地產品，獲得消費者一致好評。今年則與日本NTT集團正式合作推出線上市集，嚴選各地道之驛的人氣產品、原創商品在線上獨家銷售，無論是住在日本當地或是海外的遊客都可以在線上訂購，期望三年後集結超過三百家道之譯、推出一千件以上的商品在線上銷售，將日本各地的優質產品介紹給更多人選購。

応募台紙

おもて

うら

カード購入したら応募台紙に
スタンプを押してもらってください

道之驛市集

農會直營餐廳　示範使用國產食材

無論是在台灣或是日本，農會都是最接近產地、農民與食材的組織，日本的全農（全國農業協同組合聯合會）為了推廣各地農產，除了編輯出版《AGRIFUTURE》刊物、拍攝影片介紹產地資訊外，也在各縣市人潮密集地經營Minoru餐廳，以自身做起，示範日本國產食材的多元運用，進而鼓勵餐飲業多加選用在地食材，標示產地或生產者姓名，凸顯產地價值。

由全農直接經營的Minoru系列餐廳，強調百分百使用日本國產食材，首間店於二〇一〇年在東京銀座的三越百貨公司開幕，二〇一四年起陸續在日本各主要城市如福岡、京都、金澤展店，目前全日本共有四十八間店，包括食堂、咖啡店、燒肉、鐵板燒、便當店、直販所等多種類型，為的就是要透過不同的餐飲類型，呈現食材的可能性。

無論您未來會到日本出差、觀摩還是旅行，除了造訪觀光景點及排隊名店外，有機會也別忘了駐足道之驛、品嚐使用國產食材的餐飲，感受日本當地的風土，體現當令農產的價值。

AGRIFUTURE 刊物

查詢Minoru據點

春稻春到

春遊正好

水稻是台灣栽培面積最廣的作物，高雄總種植面積雖不及其他縣市，但農業局、農改場、農會與農民另闢蹊徑，改走培育特色稻種、提升品質、發展有機栽培與食農教育路線，產出Q、香、甜的高雄米，照樣驚艷全世界！

照片提供/美濃區農會

Info 旅遊資訊

◎美濃區農會未來超市 /
高雄市美濃區雙峰街1-17號 / 07-681-5001

稻米是全球主要糧食作物之一，總產量僅次於玉米，平均三個人之中，就有兩個人是吃米長大的。台灣氣候溫暖潮濕，宜於稻作，稻米一直是最重要的經濟作物，做法吃法千變萬化：清晨宵夜暖心暖胃的白粥米漿飯糰，午晚餐主角的白飯油飯炒米粉、午茶時間解饞止餓的碗粿麻糬草仔粿，冷熱皆宜的粉條湯圓米苔目，過年必吃的發糕年糕蘿蔔糕，拜拜用的米糕鳳片糕紅龜粿，料理用的米酒米醋米麴……從正餐、點心到佐料，從節慶佳餚到祭祀供品，米是很多台灣人「一天都不能少」的身心靈食糧，米的豐收，象徵了台灣農村生活的勤奮、安定與希望。

季節限定 水稻田變花海

高雄好米濟濟，除了兩大米倉的美濃「美農米」、大寮「147好米沒話說」之外，杉林區也創立自有品牌「杉農米」，壯大了高雄米的陣容。為恢復地力，水稻田常與其他作物輪作，四時上演著迷人的拾穗風情畫：夏秋稻作期間，南風牽引稻浪如搖，小田微雨稻苗香；冬末春初換成綠肥作物向日葵、波斯菊、太陽麻登場，「農田變花海」已是季節限定的熱門賞花季，手腳稍快的農家則已早早插上秧苗，春風吹綠滿田秧。看著飽滿的稻穗，吃著香Q黏糯的米飯，會看到農夫們如何用汗水種出顆顆晶瑩剔透的良質米，進而改寫了高雄農業的人文風貌與產業價值。

稻米的栽種約在西元前八千年起源於中國珠江流域一帶，台灣十七世紀初出現稻作栽培的紀錄，早期吃的是俗稱「秈米」的在來米，適合做粿、做米粉，煮成飯卻是口感偏硬、黏性不佳、香氣也不足。日治時期，習慣了軟Q日本米口感的駐台日本人吃不慣，便設法改良，研發新種的蓬萊米又香又Q極受歡迎，取代了在來米，成為台灣人最愛的日常食米。

獅子頭圳 VS. 大寮圳 孕育稻穀之鄉

稻米是唯一種子可以在水中發芽及植株耐淹水的糧食作物，水源是水稻田耕作的根本，各國都發展水利設施來因應。高雄最大產稻區美濃境內河川不多，雖然水源不足，但客家先民依然發揮硬頸精神，在龍莊水圳、中圳埤（今美濃湖）周邊種植水稻，直到日治時期自高屏溪流域引荖濃溪水興築竹仔門發電所，運用發電餘水設置總長五十五公里的獅子頭圳，農業用水穩定供給，農家引圳水入田插秧、灌溉，粗放看天田從此變身沃野良田。產量第二的大寮則受惠於清領時期闢建的曹公圳，五大圳道之一的大寮圳從昭和七年（一九三一年）灌溉全區農田，日治時期灌溉面積近兩千公頃，三分之二面積都拿來種水稻，開啟了大寮栽種稻作的黃金歲月。

照片提供/美濃區農會

Info 旅遊資訊

◎阿城粄條 /
高雄市美濃區中山路二段412號 /
07-681-7370（週三、四公休）
◎老牌福安粄條 /
高雄市美濃區中山路二段428號 /
07-681-1676

早年菸葉時代，美濃平原兩季稻一季菸，一年三穫，為美濃農民帶來超過一甲子優渥穩定的經濟收入。八〇年代，貿易全球化衝擊國產菸市場，二〇一七年，政府實施離菸政策，美濃區農會把釋放出來的兩千多公頃菸田轉作橙蜜香番茄、白玉蘿蔔等裡作作物，水稻更縮減為一期，為的是讓水稻田涵養水源土壤，與數百位農民契作，單一種植以高雄145號為母本、台農74號為父本雜交的高雄147米，這個極富芋頭香氣的香米代表美濃參加二〇〇四年首屆全國稻米品質競賽拿下全國第二名，從此成為美濃農民的田間寶貝，當全國稻農都在為國人食米量下降憂心忡忡時，美濃產的高雄147卻往往一上架就被搶購一空，二〇二一年勇奪「食品界米其林」比利時《國際風味暨品質評鑑》三顆星最高榮譽，還榮獲日本「米．食味分析鑑定競賽」金賞，被媒體譽為「史上最強地產地消」的超級稻米明星。

粄條＋菸葉飯　客家米食之必要

在稻穀冠軍產地美濃，無論路邊攤還是大小餐館都各有粄條料理，就是要有這一味，客家米製美食才算齊全，輕巧薄透的米粄口感Q彈、勁道扎實。傳統經典口味的撒滿店家自製的油蔥再佐以水蓮、地瓜葉、黑白切等配菜，豐盛香噴，百吃不膩，現在還有餐廳推出奶香濃郁的西式白醬粄條，潮感十足很能吸引年輕世代。

去年農會與在地餐廳合作推出的菸葉飯更具特色。早期美濃的菸農農忙缺工時，會以「交工」的方式，鄰里親友互相耕作或趕工採收，主人家都會請吃一頓「生臊（豐盛）誒」酬謝，就叫做菸葉飯。這稱得上是「稻田餐桌」的風潮始祖之一。田埂、圳溝邊、大樹下，一群人席地圍坐開吃，一人一個碗、一雙筷，盛飯挾菜、舀碗熱湯自己來，一顆飯粒不剩，是珍惜食物、回報主人盛

照片提供/帕蒂斯藝饗家

Info
旅遊資訊

◎帕蒂斯藝饗家／
高雄市美濃區福安街43號／07-681-1268
（週一、二公休，菸葉飯接受20人以上團體預約）
◎啖糕堂／
高雄市美濃區永安路／07-681-9764（週一、四公休）

情的做人禮數；眾人協力割取一方菸田、共享一桌飯菜，不僅是台灣農村社群互助合作的重要連結，也形成獨樹一格的飲食況味。

吃米買米一站購足

菸葉飯通常由主人家的女眷在家料理，完成後再挑著扁擔或用車送到田裡。菜色內容因時因地而異，通常是時令蔬菜、醃菜再加上自家飼養的鴨鵝、豬肉加料。主人家為了展現慷慨，這一餐菜色往往精銳盡出：主菜的焢肉、紅燒肉、糖醋魚、白斬土雞、滷豬腳、乾煎虱目魚，配菜的滷蛋、滷筍絲、花生炒丁香、菜脯蛋、炒青菜，加上冬瓜排骨湯或竹筍雞湯，飯後還有時令水果，營養滿點、鹹香開胃，教人能一口氣扒上好幾碗白飯。現代版的菸葉飯菜色之豐不遑多讓：梅干扣肉、九層塔煎蛋、高麗菜乾、大香腸切片、醃蘿蔔、野蓮或福菜輪替、高雄147白米飯或薑黃，飯後附上糖水米苔目，能多人共食也能把飯菜「打」成一大碗，客家人稱之為「飯箢」，連挾菜配飯的時間都省了。

永安老街啖糕堂的米麵包和美濃農會未來超市的米鬆餅，將米滋味用烘焙手法發揮得淋漓盡致。前者用高雄147號米為基底素材，研發出將近二十款令人驚艷的147米麵包、米蛋糕、米餅乾，讓人好生驚訝：米麵包怎麼有辦法比小麥麵包更蓬鬆柔軟、咬感Q彈！不只米，幾乎每款麵包也都有在地食材的身影：野蓮味噌、美濃紅豆、澄蜜香番茄、桑椹奶酥、南瓜起司、芋頭乳酪……搭配高雄147米香綠茶，就是一段滿滿「美濃味」的幸福午茶時光。農會米鬆餅除了搭配蜂蜜、時令水果、抹茶麻糬、藍莓豆漿冰淇淋等甜品口味之外，還能搭配美濃蔥頭酥，鹹甜酥軟，實在好好味。如意猶未盡，超市還有米餅、米穀粉、米漢堡……創意滿點，要你吃米買米一站購足。

照片提供/帕蒂斯藝饗家

Info 旅遊資訊

◎昱禾樂生態有機農場／
高雄橋頭捷運R23站1號出口／0928-155-056
◎黃家肉燥飯／
高雄市橋頭區橋南路106號／07-612-3253（週一公休）
◎廖記米糕／
高雄市橋頭區橋南路119號／07-612-8319（週二公休）

一樣米飼百代人

稻米產量分居高雄第二、三的大寮、橋頭，主力聚焦於包裝生米，米製品、米食發展相對單一，大寮以紅豆飯，橋頭則以老街兩家獲得米其林必比登推薦的三代米糕、肉燥飯著稱。這兩家「橋頭之光」店家的招牌美食將米與皮、肉、油完全融合得柔嫩黏稠，滿滿澆淋在熱白飯上晶瑩油潤、噴香撲鼻，肥肉丁膠質濃郁，有微微焦香，吃進嘴裡不覺肥膩，直想著下次還要再來。

在橋頭吃飽喝足，搭上捷運能順路到橋頭糖廠吃冰吃包子解饞，橋頭火車站捷運站1號出口的昱禾樂生態有機農場也值得走逛。農場位於高雄捷運橋頭火車站正下方，巨大高聳的站體可以擋住豔陽直射的高溫和颱風暴烈的風雨，營造了適合作物生長的半日照安全環境，型農潘秀玲和先生在這裡有機種植芭樂、馬鈴薯、萵苣、絲瓜、水果玉米、草莓及稻米，她將紅、黑、白、糙米、胚芽米組成「禾樂五穀米」，色彩繽紛、營養多元，為農場創造更豐富多樣的作物風景，規劃設計更多好玩的食農活動，讓大家一起來體驗。

一樣米飼百代人，可惜現在很多人卻是吃麵食比吃飯多，不由讓人為台灣傑出的米製美食真心叫屈。來高雄別忘了好好吃頓飯，讓熟悉溫暖的在地米香，喚醒你千絲萬縷的味蕾記憶吧！

填問卷抽好禮

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4月10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炫彩提袋一個，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	☐	☐	☐	☐	☐
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	☐	☐	☐	☐	☐
食路小旅行 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2025年4月15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

喜歡型農故事，看完他們的故事，我覺得超市裡常見的水蓮、木瓜和蓮霧都不一樣了，我會更加珍惜這些食物不浪費，也會用行動支持這些在地農產品。

智明

讀者意見

好食料理的食譜非常淺顯易懂，讓不擅長料理的我也想跟著做看看，跟家人朋友一起分享不一樣的吃法，期待下一期的精彩內容。

Klemperer

讀者意見

很喜歡跨界推薦的報導！提提研是我跟姊妹很喜歡的面膜品牌，原來玫瑰來自高雄杉林的型農，敷面膜還能支持台灣小農，我覺得非常很有意義。

凱琳

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
『型農本色』編輯部 收

請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！

對折裝訂處

春季
Vol.48 Spring 2025

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：安秝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、張筧、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：2025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）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~

用行動支持
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

Coming soon
型農本色 Vol.49 夏
預定2025年 5 月發行

Happy in Work and Life!

https://www.kaofarmers.com.tw

好機動 不求人!

-免驚找無咖手 迎接新農人的代耕時代!-

想找代耕
上平台快速查

好農無限+

代耕資訊

代耕找我
平台註冊刊登

掃描加入

高雄市政府農業局 廣告