

型農本色

秋季 / Vol.46 / Autumn 2024



Cover Story **務農者之歌**

重返美好時光 呂林範彬 / 入寶山，找茶去 杜寶珍 / 種仙人掌當飯吃 林哲宇 + 劉映瑜

尋香記：高雄山城香料地圖 / 蓮霧果脆 深山溪畔的粉紅佳人

感受農村真魅力

春

耕夏耘，秋收冬藏，農村四季，各有風景。十月，新港社區舉辦「尻海風漁夫生活節」，打造漁村浪漫新體驗；走進山林，農業局在烏山頂泥火山地景自然保留區推出「惡地環境教育」體驗，引導民眾認識惡地特殊景觀物產。時代在改變，農漁村不再只是生產食物的場域，在渴求自然的社會氛圍下，也成了人們「享在地、食當季、玩中學」的好地方。

因此養鵝型農呂林範彬嘗試結合綠能，為的是打造更大鵝場和分切作業空間，準備未來朝觀光產銷、食農教育發展。林哲宇、劉映瑜的仙人掌主攻療癒商機，把種花變成一輩子也不覺累的人生志業。杜寶珍用山茶為基底，加入紅茶菌菇發酵製成天然康普茶，酸甜細緻口感像香檳般甜美，期盼吸引人們克服路程的迢遠，走進山林親身體驗桃源茶鄉的美好。一壺茶、一盞花、一碟農家料理，飽含土地的清香和款待的心意，也串連「產地到餐桌」兩端，落實食農、低碳與永續。年末農閒，農遊正夯，一起上山下海體驗土地，感受農村真魅力！

目錄 CONTENTS

*Empower
Agriculture*

- | | |
|-----------|---|
| 01 | 【封面故事】Cover Story
務農者之歌
種仙人掌當飯吃 林哲宇+劉映瑜
重返美好時光 呂林範彬
入寶山，找茶去 杜寶珍 |
| 08 | 【跨界推薦】People
陳佳鴻 地方創生，在路上 |
| 10 | 【好食料理】Yami Cook
秋，山之食 |
| 14 | 【農業上下游】Factory
六龜區農會 蓮霧果脆 深山溪畔的粉紅佳人 |
| 16 | 【農情交響曲】Symphony
木葉粗食 植萃美食的在地探索
慢熟咖啡 我們的生活之道 |
| 20 | 【新農閱事】Reading
台灣百年市場：
從北到南，和魚夫一起探看25個流轉百年的菜市風華 |
| 22 | 【農業風向球】Global Eye
一日兼職農夫 企業、生產者與民眾共創三贏 |
| 26 | 【食路小旅行】Travel
尋香記：高雄山城香料地圖 |

封面故事 Cover Story



型農 林哲宇、劉映瑜
· 小陽光仙人掌 ·



型農 呂林範彬
· 艾多美畜牧場 ·



型農 杜寶珍Palahu
· 哈娜谷原生野山茶工坊 ·

務農者之歌

「透早就出門，受苦無人問，為著顧三頓，喫驚田水冷酸酸。」
1937年發表的台語歌謠《農村曲》生動描繪出勞動不息的農家身影，
也深深烙印「做農真艱苦」的刻板印象。
然而時移事往，農業，已經不一樣。

林哲宇從小就愛仙人掌，長大後努力成為全職農夫，
如願「種仙人掌當飯吃」。
杜寶珍以健康概念為核心，研發山茶康普茶，型塑茶飲自然健康新思維。
呂林範彬看準農業結合綠能超潛力，計畫與光電業者合作種電，
為自產自銷的終極夢想打底。

可專一、可斜槓，辛苦但自由，自豪且時尚，
新世代的務農者之歌，邀你一起來吟唱！



結合光電
發展商模



自然野放
茶中香檳



愛花成癮
快樂療癒



Cover story [封面故事]

Happy Cactus

Choose It, Love It, Grow It Up

小陽光仙人掌 林哲宇、劉映瑜

一起享受種植
仙人掌的喜悅！

■ Profile 型農 林哲宇／
83年次／
台灣大學生命科學系畢業／
0983-609-178／
teeyulin@gmail.com／

■ Profile 型農 劉映瑜／
82年次／
東海大學日本語言文化學系畢業／
0978-010-582／
a527891376@gmail.com／



FB 粉絲專頁

種仙人掌當飯吃

小時候逛勞工公園假日花市，看見仙人掌就迷上它奇特療癒的模樣，每星期都吵著要去，要媽媽買幾盆帶回家，從陽台開始種，漸漸連頂樓也種滿了，每當讀書累了，只要看看仙人掌就感覺疲累盡消，它們陪伴我度過整個被各種考試塞滿的青澀學生時代。那時，同學不是想當醫生就是工程師，但我心裡只夢想著，要是種仙人掌能當飯吃就好了。

我大學專攻植物學，畢業後到仙人掌產業發達的泰國留學，才發現到全世界有這麼多人也喜歡仙人掌，返台後決定回鄉租地蓋溫室，把興趣當工作，成為全職仙人掌農夫。仙人掌特化的針狀葉和肉質莖造型，打破一般人對植物多葉茂密的想像，這些構造也讓它更具耐旱、抗逆境特質。在缺水環境下，莖幹剛毅飽滿，有時還會突然開出一朵小花，十足展現生命的韌性，成為現代人很好的心靈寄託，我想這是多肉植物人氣不減的原因。

然而市場也逐年面臨飽和與炒作競爭問題。映瑜曾說「種仙人掌的感受比仙人掌本身更重要」，這句話把我從價格戰苦海中解放出來，也促使我們一起創立「小陽光仙人掌」品牌。小陽光的宗旨是「分享種植仙人掌的喜悅」，不只賣仙人掌，也要分享品種介紹、後續栽種的各種美好經驗，希望客人都能成為仙人掌綠手指，從中獲得快樂與療癒。

種花的小孩不變壞

辛苦的，大概就是高溫和長工時了。夏季溫室可以飆升到攝氏四十度以上，這種環境是仙人掌最

愛，但人可受不了了。除了授粉期間不得不趕在仙人掌的花正午盛開時、頂著高溫到溫室進行人工授粉之外，其他工作通常會等到傍晚後才進行。仙人掌生長緩慢，從播種、授粉交配到開花成株需二至三年，如果還要改良，更曠日費時，因此每當育種出現符合期待的個體時，特別有成就感。

仙人掌適合宅配，也經得起國際貿易貨運，市場機會是全球化的，我運用泰語能力優勢，已多次成功出口泰國。除了電商，也打算投入O2O、粉專、官網、實體市集，

多與客人互動。當年花商對媽媽說「種花的小孩不會變壞」，對我來說，種花是可以做一輩子的，照顧它、繁殖它、分享種植經驗，對我來說，就是最幸福的生活。



型農私房推薦

中秋限定小陽光禮盒（龜甲兜錦口味）：將十二或十五個三寸盆、龜甲兜錦仙人掌放入紙盒中，就是可愛療癒（但不能食用）的小陽光蛋黃酥禮盒。也可以換成絢牡丹錦、悟空兜等不同品種仙人掌，更加美麗多彩！

Cover story [封面故事]

From Goslings to Goose My adventures in raising goose

艾多美畜牧場 呂林範彬

所有夢想，
都有實踐的價值！

■ Profile 型農 呂林範彬／
67年次／
正修科技大學企業管理系畢業／
0933-631-080／
mm54587788@gmail.com／
高雄市路竹區國昌路119巷301弄198號／

重返美好時光

我原本是做隔熱紙的工程公司老闆，從早忙到晚、假日也得工作的結果，就是幾乎沒有家庭生活，當時總想：「這真的是我想要的嗎？」隨著年紀漸長，擔心往後更難轉型、錯過更多陪伴家人的時間，決定趁40歲前還有體力時回路竹務農，重返小時候在阿公木瓜園當小幫手「日出而作、日落而息」的美好時光。

鄉

下孩子「一回家務農就上手」？沒這麼簡單。想到以前一個颱風過境、整園作物泡湯的慘痛記憶，我採納前輩的建議從事養鵝，風雨再大，至少還有一個「寮仔」可遮擋；而相較於需要下重本投入土地設備的養雞業，養鵝門檻相對低，更適合中年白手起家的新手。

鵝價有每日交易行情，價格公開透明，不必擔心供銷問題，最大風險在於雛鵝到成鵝這段照顧過程，生物環境中充滿許多肉眼看不見的病毒，像是禽流感，一旦染疫，全場幾乎宣告「去了」了，絕對需要悉心照料。雛鵝怕冷，我就裝設保溫燈，牠們習慣一隻隻疊著取暖，為了不讓底下的鵝被壓死，得一隻隻抱起來移到保溫燈旁，如此周而復始折騰一整夜，持續到牠們熟悉環境為止。大部分鵝農用稻草當飼料，我是去果菜市場找裁切剩餘的生鮮葉菜，而且是全聯、好市多這些大廠的供應商，果菜通常經過較嚴格的農藥品管，有些甚至是機械，這都是我的養成率總比別人高出兩成的主要因。

結合光電 發展養鵝新商模

有些雛鵝先天發育不良被當成「損耗」處理，我會另隔一個小空間當「育嬰室」慢慢飼養。其實

這些鵝就算養大，售價也只有五分之一，但就像馬太福音說的：「壓傷的蘆葦，祂不折斷；將殘的火把，祂不吹滅。」生命不能輕易放棄，是我的原則，有時養成率超過百分百，就是拜這些「格外品」意外安然長大所賜。一隻鵝動輒重達十台斤以上，是鵝肉很難進入家庭廚房的原因；自產自銷、發展農食教育，就得有更大的鵝場和分切作業

空間，那是我的終極目標。在那之前，我準備和光電業者合作種電，攤提養鵝成本，讓環境、農業、發電

取得三贏。「養鵝結合綠能」是極具潛力的方向，我感覺那個

充滿衝勁的自己又回來了！希望二十年內可以

新創五個養鵝場，

畫大餅又何妨？

有夢，才有未來！

型農私房料理

鹽水鵝：把鵝肉放入鍋中，加水加鹽，大火煮滾後燜四十分鐘，起鍋泡冷水，切片後把煮鵝湯汁淋上去，肉甜味鮮，簡單好吃。



Cover story [封面故事]

Camellia formosensis

A Delight from the Highlands

哈娜谷原生野山茶工坊 杜寶珍Palahu

山茶的好，
要讓更多人知道！



FB 粉絲專頁

■ Profile 型農 杜寶珍Palahu /
72年次 /
輔英科技大學護理系畢業 /
0912-169-689 /
jankombucha2020@gmail.com /

入寶山，找茶去

早期族人稱呼山茶為「苦苦的樹」，只有口渴、中暑或脹氣時才會去摘茶葉咀嚼緩解症狀，日治時期看日本人慎重的把茶葉用熱水泡開品嚐，才知道茶ucia是貴重的作物。當時外公種下茶樹小苗雖一度被嘲笑，但這些茶種卻讓部落成為「寶山」，愛茶人士來到這裡都捨不得空手而返。

族

人和滿山茶樹共存上百年，卻不諳製茶，只能採收茶菁賣給製茶廠，任人坐地喊價；八八風災後，政府輔導製茶，媽媽是唯一留到最後學成的人，但缺乏品牌概念，跑展攤每次攤名都不一樣，有時「媽媽茶園」，有時「寶山櫻花茶園」，別說消費者記不住，連自家人都快搞糊塗。我決定回家幫忙，對我來說，務農不是工作，而是回到原來的生活，自然又熟悉。

高山上茶香檳

山茶野生於山林大地，我盡力維持茶園原始自然野放的生態。茶樹、果樹與林木蟲草共生，以濃密植被保水，用自然農法讓生物鏈如常的繁衍生息，讓山茶保有最原始天然的滋味。製茶方面，我們以古法手工揉捻、手工炒茶，雖然產量不大但口碑很好，紅茶還榮獲高雄市第一屆原生山茶評鑑比賽金質獎。

從事護理工作十多年，我深知健康的重要。幾年前參加發酵課程，第一次接觸紅茶、糖、紅茶菌發酵的紅茶菌菇，試著以山茶為基底，加入紅茶菌菇發酵製成純粹天然的康普茶，它就像原住民的醃肉、日本味噌、韓國泡菜同樣屬於「用真食物發酵」的健康食品，酸甜、細緻氣泡口感就像香檳一樣甜美。跑攤時，我

會加上氣泡水、水果讓消費者嚐鮮，試著改變人們對傳統茶品的思維，也讓飲用山茶有更趣味、創新、時尚的多元選擇。

我常想，黑鮪魚有拍賣市場，如果山茶也有自己的拍賣機制，那該有多好。桃源、六龜、茂林、甲仙、那瑪夏，高雄五個茶區各有風味特色，「高雄茶」有強大實力能與台灣其他知名

茶區一較高下的。期盼部落未來能有自己的製茶廠，讓族人辛苦種的茶能掛著自家品牌上架，希望

透過山茶，吸引人們克服路程的迢遠與交通的不便

走進山林，桃源的好，要讓更多人知道！



型農私房料理

康普茶醃泡菜：將高麗菜洗淨剝成片狀，加鹽抓醃殺青，然後沖掉鹽分，加入紅蘿蔔絲、糖、康普茶醋醃漬約兩天即可食用，Q軟清甜，爽口好吃。

美

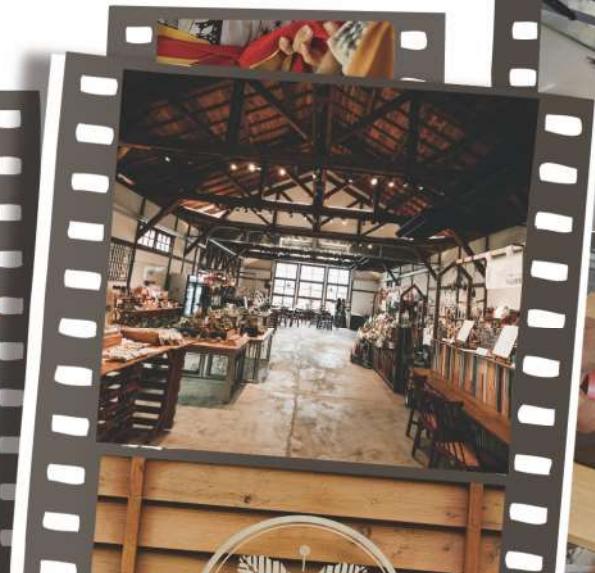
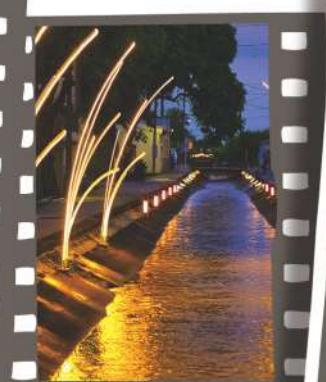


People [跨界推薦]

濃 Discover Taiwan Flavors

米濃聚落創辦人

陳佳鴻 地方創生，在路上



創造文化和商業的雙贏

陳佳鴻任職行銷顧問公司時，負責執行地方輔導計畫案，發現很多案子執行期一過，熱度、話題就跟著熄火，像曇花一現，雖然炫目美麗，卻難以延續。他決定趁年輕離開都市舒適圈，到地方蹲點打拚。「選擇美濃，是因為我認為美濃有深厚的底蘊文化，只是沒有轉化成商業行為，我想打造一個平台，將文化能量納入商業思考，創造雙贏。」

異 地蹲點說起來簡單，實則不易，尤其在傳統保守的客莊，一句客家話都不會的外地人想融入在地，簡直難上加難。陳佳鴻笑：「還好美濃有很多對振興家鄉懷抱志向的年輕人，找到同溫層不太難。」他在美濃開發最早的永安老街舉辦「騎樓下的市集」，讓在地人看到團隊想做的事，建立初步信任；接著徵得已故棒球總教練徐生明家族同意，借用徐家客家夥房的大院子辦桌，邀請街坊鄰里的「頭人」吃飯。「那天下好大的雨，原本擔心沒人來，沒想到預計五十人，最後來了八十人。」他笑說這是他的「餐桌交友哲學」：「大家對於美濃的文化保存、產業發展都有想法，只是可能不知道彼此在想什麼、做什麼，藉由這樣的聚會對話，可以聽取各自的意見，把人脈資源通通串連起來，發揮更大的力量。」

打一場地方創生團體戰

老屋新生蔚為風潮，他將超過八十年歷史的美濃菸葉輔導站改造成「菸仕物所」，既是咖啡館、文創品商場，也是藝術文化展演、在地活動聚會的空間，「我們的團隊在地創生，也希望『菸仕物所』是一個人才、品牌的孵化基地，提供返鄉青年交流分享的地方，成為他們創業的起跑點、前哨站。」

老屋新生今年產出第二波。他和六龜、桃源幾個理念相近的朋友一起接手六龜老街的洪福源商號，將閒置歷史建築改成諧音「歸心」的「龜心Return」商行，分享桃源部落的「Li cof-fee濱咖啡」、寶山部落「Jankombu 珍康

普茶」用山茶發酵的茶香檳，成功變身充滿人文韻致的百年老宅咖啡館，帶動六龜老街一步步「活」了起來。朋友笑：「人家是愈走愈都市，你怎麼愈走愈邊陲！」

「大家好，地方就會更好。」他看得深遠：「沿著台廿七線，從美濃延伸到六龜、桃源，打一場地方創生團體戰，從點到線到面，多面向的溝通與跨域合作愈深，地方文化與產業發展雙方的共創歷程就愈穩健！」



■ Profile 陳佳鴻 /

1993年生，正修科技大學數位多媒體設計系畢業，曾任職行銷顧問公司，2018年投入美濃地方創生，創辦荷秧苗文化事業工作室，創設米濃聚落，擔任地方誌《米濃誌》總編輯，歷年來舉辦「永安老街活化行動」、「菸城秋祭」、「美濃水圳漫旅藝術節」等活動，備受地方肯定。

Season Cuisine 秋，山之食

當台灣欒樹開出小小的黃花，接著結出紅色的蒴果，滿山遍野都被染成漂亮的一片深褐色，同時也宣告著秋天的來臨。秋高氣爽、氣候宜人，不妨安排一趟山上的戶外活動，活絡身體循環、固體保健，同時來點山茶、飲茶去燥，溫和食補提升免疫力，替身體儲備滿滿的能量，迎接即將來臨的冬。



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 blendtec.
品研美學廚電 美國高效能食物調理機



好食料理-食譜

桂花糖漬小番茄康普茶凍



康普茶是一種利用酵母菌發酵製成的茶，不僅含有對腸道健康有助益的
益生菌，在發酵過程中還會產生微量的氣泡，口感與口味兼備。以康
普茶浸漬小番茄，加上茶凍與桂花，讓秋天的氣息，在口中漫開。

食譜

材料：
小番茄 150g
康普茶 1罐
糖 1大匙
桂花 少許
蜂蜜 3大匙
吉利丁片 8g

裝飾：
薄荷葉 適量



Step.

1



· 以刀在小番茄屁股處畫十字，滾水
燙15秒後泡冰水，瀝乾、去除外皮。

Step.

3



· 吉利丁片泡冰水，鍋加水80cc煮至
40°C，加入擠乾水份的吉利丁片拌
至融化。

Step.

2



· 小番茄加上3大匙康普茶與1大匙糖、
少許桂花拌勻，入冰箱蜜漬隔夜。

Step.

4



· 加入康普茶及蜂蜜拌勻，放入容器，
冰4小時至硬後，將果凍切小丁，
加上小番茄、桂花，以薄荷裝飾。

料理小撇步：吉利丁製作的茶凍在溫熱的環境可能會融化變形，做好的成品需要冷藏保存。



好食料理-食譜

鵝肝醬



雖然鵝肝含有大量的脂肪，但有很大部分是屬於單元不飽和脂肪酸，可以增加體內好的膽固醇，且鵝肝的含鐵量，比豬肝還高，將新鮮鵝肝製成鵝肝醬，搭配富含維生素C的小黃瓜與蜜金桔，不僅增添風味，更有利於鐵質的吸收。

食譜

材料：

鵝肝 200g
橄欖油 15g
奶油 15g
洋蔥 1/4顆（切碎）
蘭姆酒或白蘭地 2大匙
鹽 1/2小匙
鮮奶油 60cc
長棍麵包 適量

裝飾：

小黃瓜 適量（切薄片）
蜜金桔 適量



Step.

1



• 鵝肝血管及筋去除，將血水沖洗乾淨，泡牛奶或冷水30分鐘去腥後洗淨擦乾。

Step.

3



• 將鵝肝倒回鍋中，倒入酒，煮至收汁，加鹽調味，熄火。

Step.

2



• 平底鍋加熱橄欖油及奶油，將鵝肝外表煎至金黃色取出備用，加入洋蔥小火炒軟。

Step.

4



• 鵝肝放入食物調理機，加上鮮奶油打成泥。將烤好的麵包片塗上鵝肝醬，鋪上小黃瓜片及金桔丁。

料理小撇步：鵝肝內的血管及筋要仔細去除，口感才會細緻好吃。



好食料理-食譜

泰式涼拌炸蛋



雞蛋含有豐富的優質蛋白質，以及 omega-3 脂肪酸、維生素 B12 和礦物質，雞蛋也是餐桌上常見的救火隊，只要覺得菜色好像有點貧乏，增加一道蛋料理準沒錯。以泰式醬料搭配口感酥脆的炸蛋，加上多種青菜，色香味俱全。

食譜

材料：

雞蛋 2顆
小黃瓜 1/2根
牛番茄 1顆
洋蔥 1/4顆
芹菜 1枝

醬汁：

大蒜 1瓣
紅辣椒 1根
香菜 1束
魚露 1.5大匙
檸檬汁 1顆
椰糖 2小匙



Step.
1



• 大蒜及紅椒切碎，香菜切粗段，加入其他的醬汁材料拌勻備用。

Step.
3



• 加熱多量的油至190°C，將蛋打入碗中，敲破蛋黃，蛋倒入炸油中，兩面炸至金黃。

Step.
2



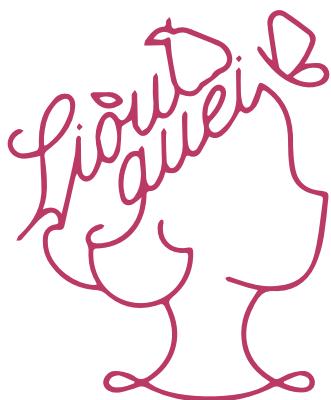
• 小黃瓜去芯切5cm段，番茄切瓣，芹菜取莖切5cm段，洋蔥橫切絲。

Step.
4



• 取出蛋剪成塊狀，將所有菜及蛋加上醬汁拌勻即可。

料理小撇步：洋蔥切絲後建議泡冰水，去除辛辣味。



南果美眉



六龜區農會 蓮霧果脆 深山溪畔的粉紅佳人

六龜區農會二〇〇二年
註冊「南果美眉」

蓄分析：「荖濃溪河岸砂質地土質肥沃、排水良好，加上雨量充沛、日夜溫差大等特點，形成六龜極其適合蓮霧生長的氣候和環境。」蓮霧樹成片成林栽植在山坡丘陵與河邊岸地，果大堅挺、肉質厚實、海綿質少、多汁鮮脆，其中的「蜜風鈴」蓮霧外型瘦長，又稱「子彈蓮霧」，是蓮霧界有名的纖細美人、

粉紅佳人。

六龜除了金煌芒果極富盛名，蓮霧也是「高雄第一」，此地是高雄市最大的蓮霧產區。六龜區農會總幹事林芷

期，農會與型農合作，研發蜜風鈴果乾產品。「原本採用低溫烘焙法，但發現焙烤出來的蓮霧乾口感偏軟。」經過多次試驗，終於找出以零下攝氏四十度、四十



1. 選果：挑選出裂果、畸形果、色差果等「格外品」。



2. 洗滌：進行果實清洗作業。



3. 切片：將果體對半截切。



4. 急速冷凍：放入零下攝氏四十度冷凍櫃。



5. 包裝：秤重，包裝入袋。



6. 出貨：裝箱，準備運送出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

蜜風鈴鮮果栽植



2級/加工

清洗、截切、冷凍乾燥、包裝



3級/服務

農會超市、百貨公司快閃設攤
、電商通路（六龜區農會網站
、高雄嚴選、南農電舖等）



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

6級/產業



六龜區農會總幹事
林芷蕾

八小時急速冷凍乾燥技術製成「蓮霧果脆」，將蓮霧水分在短時間內抽離，能保留蓮霧完整的甜度、綿密，甜美無敵；蓮霧裂果、畸形果、色差果等「格外品」透過加工，得以保存農產價值、減少農廢，更能提升農民收益，一舉多得。

林芷蕾充滿信心：「我從來都相信，六龜農產品品質優異，一定上得了百貨通路。」今年農會進軍全台新光三越及台北微風廣場，成功將六龜風土搬進頂級百貨。除了蓮霧果脆，農會也準備繼續與型農合作，將研發觸角延伸到芒果、木瓜等區域作物。「讓消費者四季都有六龜好果物甜蜜相伴！」

■ 六龜區農會

地址：高雄市六龜區光復路109號

六龜區農會線上購物網站：<https://www.liukuei.org.tw/pkind.aspx>

電話：07-689-2111

鼓南街
30
鼓山區



木葉粗食
Plant-based Whole Food Café

續的決心

木葉粗食 植萃美食的在地探索

在高雄發展史上，哈瑪星就像一把開啟高雄現代化的鑰匙，漫步歷史街區間，總能與典雅的老建築驚喜相遇。木葉粗食就隱身在一排老宅之中，用無添加、友善土地食材、全食物純植物飲食，在懷舊氛圍滿滿的哈瑪星掀起低碳飲食生活新風潮。



Lilyth 強調，友善小農食材、原生作物加上主廚精湛的廚藝和創意，能淋漓展現有機食材的美味，更將農大辛勤耕作的心意跟生活的素樸之美，融入日常餐桌。「透過木葉粗食的經營，為友善環境盡一分力，對我而言就是無比幸福的事。」

關於素食這條路，創辦人暨店長 Lilyth 走得相當久，也相當遠。最早源於自家飼養的寵物犬，愛屋及烏，逐漸擴大對其他動物的關注，大學時期開始吃素，前往英國 Demuth cookery school、加州 Plantlab culinary 學習「純素」與「裸食」料理；十年前卸下空服員工作，回到故鄉高雄，落腳哈瑪星的老屋，開設這間全蔬食的綠色友善餐廳，店名副標為 Mottainai(もったいない)就是「好可惜，不要浪費！」之意，希望透過純植物美食，「讓我們重新思考吃這件事吧！」

 陽光從木窗灑進室內，香蕉、酪梨、南瓜、蘋果等各式食材整齊排列，小黑板上，工整板書載明食材來歷：美濃廣福有機農場的稻米、微風市集的鮮蔬、小農木瓜、友善飼養的雞蛋等，用堅果製作的植物奶取代牛奶，泡菜等發酵食材也是手工自製，連料理油品和調味料都清楚表列。

特色推薦

Chef's Specialties

酪梨芒果壽司捲（季節限定）

採用美濃廣福有機農場種植的有機米及主廚爸爸悉心種植的酪梨，結合酸酸甜甜的當令芒果，捲成夏天的專屬美味。



The Taste
of Happiness

店長的話／

吃什麼，我們就是什麼。好的食物，是讓我們免於生病的痛苦，舒服自由生活著；改變飲食，讓我們一起為地球做一件美好的事。

店長 Lilyth



潘普金 · 布南泥

使用南瓜、無麩質認證的有機燕麥粉、無農藥無肥料的糙米粉、公平貿易有機可可粉、再加上奇亞籽跟藜麥，上面還有一球小露吃火烤椰子冰淇淋，吃甜點的同時，也吃進健康。



木葉粗食

高雄市鼓山區鼓南街30號 / 07-531-3337 /

營業時間：11:30-20:00

FB粉絲專頁：木葉粗食 Mottainai Plant-Based Whole Food Café /



木瓜果昔

使用本地有機小農栽種的木瓜加上自製腰果奶製成，口感綿密、香濃好喝。



慢熟咖啡 Encore Café 我們的生活之道

美濃好山好水好風土，蘊育出高雄147稻米、橙蜜香番茄、白玉蘿蔔、水蓮等特色作物，也吸引溫思舜、楊易玲帶著孩子返鄉，一邊經營「慢熟」咖啡館，一邊尋訪小農食材、參與在地農事，透過巧思和廚藝，一點一滴將在地風土化為飲品美食，展現「慢熟」特有的醇厚風格與風味。



為了確保米蛋糕主要素材的米穀粉品質，溫思舜收回家族的兩分地，親自下田種稻，有了這塊田地，夫妻倆樂於嘗試種植更多樣的作物來豐富菜單內容，也讓小孩也有機會親近土地，如願在田野中長大。「慢熟，不只是等待作物收成的漫長歷程，也是練習與自然相處的生活之道，雖然慢，但每一天都更接近創店的夢想，

溫思舜、楊易玲夫婦倆一個愛咖啡、一個愛烘焙，曾在高雄市區開設法式甜點咖啡館，為了實現「一邊工作一邊生活」、「陪孩子在鄉野間成長」的夢想，決定回到易玲的家鄉美濃，展開經營老屋咖啡館同時育兒的新生活。位於自強街上的「慢熟」咖啡裡裡外外妝點著稻草繫的手工品、素樸陶作、在地的藝文活動海報等，隱身在綠意包圍的農村小路間，溫暖且清新。

疫情三年期間，進口食材難以取得，兩人開始採用台灣小麥、花時間自養酵母，製作酸種麵包。可以品嚐以在地稻米生產製作的米蛋糕、夏天限定的檸檬咖啡、蜂蜜肉桂拿鐵等特調飲品，肉桂是自家園裡種的，檸檬、牛奶都是可溯源的在地食材；不碰咖啡因的，還可以嚐嚐夫妻倆親手栽種、烘焙的秋葵咖啡。

溫思舜、楊易玲夫婦倆一個愛咖啡、一個愛烘焙，曾在高雄市區開設法式甜點咖啡館，為了實現「一邊工作一邊生活」、「陪孩子在鄉野間成長」的夢想，決定回到易玲的家鄉美濃，展開經營老屋咖啡館同時育兒的新生活。位於自強街上的「慢熟」咖啡裡裡外外妝點著稻草繫的手工品、素樸陶作、在地的藝文活動海報等，隱身在綠意包圍的農村小路間，溫暖且清新。



溫思舜、楊易玲夫婦倆一個愛咖啡、一個愛烘焙，曾在高雄市區開設法式甜點咖啡館，為了實現「一邊工作一邊生活」、「陪孩子在鄉野間成長」的夢想，決定回到易玲的家鄉美濃，展開經營老屋咖啡館同時育兒的新生活。位於自強街上的「慢熟」咖啡裡裡外外妝點著稻草繫的手工品、素樸陶作、在地的藝文活動海報等，隱身在綠意包圍的農村小路間，溫暖且清新。



特色推薦 Chef's Specialties

秋葵咖啡

取出秋葵種籽用烘焙咖啡的方法烘製而成，不含咖啡因，依然香味濃醇。

玄米茶

將高雄147號與臺中仙10號的糙米混合，加以調配、烘焙，沖泡後呈現漂亮的金黃色澤，茶味清香、營養豐富。

可可茶

採用美濃在地小農栽種的可可豆烘焙再沖泡而成，保有百分百在地生產的鮮度，可耐多次沖泡。風味依然馥郁芬芳。



店長的話／
請放慢腳步、體驗慢活，
自在享受友善食材製作的，
美味甜點吧！

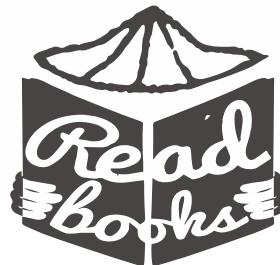
店長 溫思舜



■ 慢熟咖啡 Encore Café
高雄市美濃區自強街一段442號／
電話：無
營業時間：週五、六、日、一，
下午2:00-6:00
FB粉絲專頁：慢熟咖啡 Encore Caf

台灣百年市場：從北到南，和魚夫一起探看25個流轉百年的菜市風華

傳統市場是展現在地飲食文化風貌的重要據點。市場裡充滿人情味，買與賣間是一段段情感的交流與交心的過程，市場裡，有的是道地風味小食、堅持傳統的手工師傅、吃喝採買一應俱全的完整機能……有些屹立在各地大城小鎮，不僅歷經百年不衰，市場裡熙攘的人群、小販的吆喝、各種情報的流通交換還更發達了，「碳」開來的範圍更大了，但仍保存露天市集熱鬧滾滾、人聲鼎沸的傳統，依舊時時充滿著活躍無比的生活魅力。



資料提供 | 遠流出版



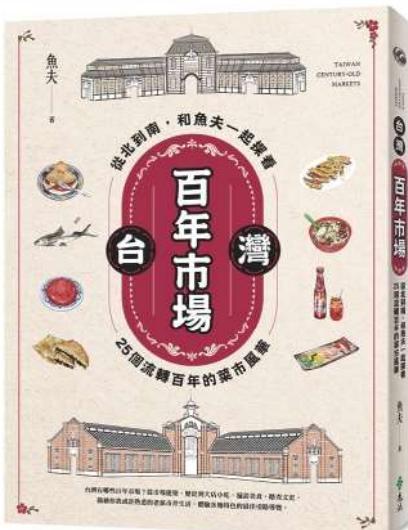
台灣人世世代代的灶腳

作者魚夫熱愛台灣，曾經擔任報社主筆、漫畫家、電台主持人、電視台總監、動畫公司老闆等，將屆百年之年自求隱退，移居南部，追求「慢活」生涯，潛心教學、創作與繪畫。他認為民以食為天，菜市場是在地人民生活的中心，也能反應出當地的飲食文化，不是大賣場那種中央集權標準化所能形塑的文化特色，也不能就大賣場來探求地方的歷史發展脈絡，所以起心動念，開始踩遍全台百年市場，既有百年傳承，當然歷盡滄桑，和在地人有著如同血脉般的緊密結合，

是世世代代的灶腳、共同的回憶。「是不是在地人，從市場聊一起，話匣子就打開了。」他說。

全書從北到南，引領讀者一起探看全台廿五個精彩的百年市場。像是基隆仁愛博愛市場深受中國福州、溫州、潮汕、山東及日本影響，融匯成基隆特有的多元美食風貌。台北永樂市場是有名的「布市」，歷經大稻埕的沒落與今日迪化街的復興再起，再次受到年輕世代的信仰追隨。高雄岡山平山市場是許多岡山美味小食的群聚之地，著名的「岡山三寶」：豆瓣醬、蜂蜜和羊肉，都從這裡崛起。鼓山市場即鼓山第一公有市場，是高雄市第一座現代化的傳統市場，全盛時期川流不息，但隨著人們的消費習慣轉變，市場的經營也面臨了挑戰。

寫作過程裡，作者一步一腳印，把所見所聞用影片拍攝起來，製成QR Code連結紙本與影音，且不只工筆畫出特色食物，有些連同日治時代建築都畫出細節來，除了文字豐富精彩，畫作



■ 出版社：遠流出版社
作者：魚夫
定價：499元

之美也值得細味珍藏。中央大學中文系助理教授胡川安表示，每道食物、每個市場都是台灣在地小吃和民眾生活的核心，最俱備「台灣味」，生氣蓬勃，活力十足的環境，來自不同族群的食物匯聚在市場當中，了解台灣的美食和歷史，市場是最好的一把鑰匙，而作者深入台灣美食的寶藏之地，既有筆力，也有體力，還能夠透過畫筆，一筆一筆的將食物與建築的神髓表現出來。同樣熱愛市場美食的飲食生活作家葉怡蘭則說，這是有滋有味、有聲有影、有色有香的一本書，跟隨作者的脚步遍遊菜市場，可以看到滿滿私房攤店小吃的不藏私慨然分享。你也喜愛市井食物嗎？帶著書，一路畫記，馬上出發，按圖索驥痛快大啖吧！



Global Eye [農業風向球]

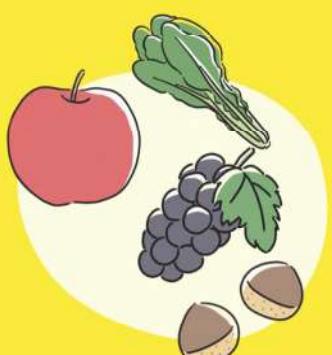
企業、生產者與民眾共創三贏 一日兼職農夫



圖片來源／日本農林水產省農業勞動力確保對策 農林水產業未來基金網站



農業缺工的情形不只有發生在台灣，日本也是面臨這樣的議題。根據日本農林水產省農林業普查顯示，農業主要從業人口數在二〇〇〇年為二百四十萬人，二〇二〇年為一百三十六萬人，二十年來已減少四成，日本政府從改善農業就業環境、提供雇用補助以及確保農業勞動人口等三方面著手推動相關措施。



農業因為工作性質容易受到作物季節性週期及天候等自然因素影響的關係，在日本從事農業工作的人並不適用勞基法有關工作時數以及休假天數的基本規定，例如一天的工作時數為八小時、一週工作時間為四十小時，連續工作六小時、雇用單位需提供四十五分鐘的休息時間，連續工作八小時提供至少一小時的休息時間，雇用人數未滿五人的雇用單位，也非勞工職業災害及就業保險的強制投保對象。這對於原本就面臨缺工的農業產業而言，猶如雪上加霜，缺乏保障的就業環境，削弱了一般人從事農業工作的動機。



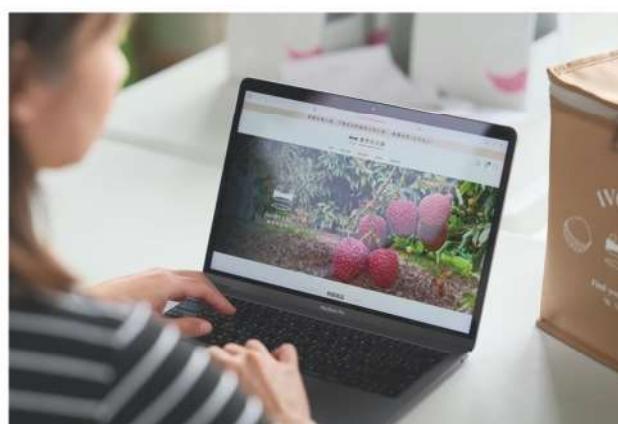
一日兼職農夫 把農業當副業

以往在農業現場，一般生產者比較習慣雇用有經驗的工人、在一定的期間內協助農業相關工作，但越是農忙時期，常常會面臨缺工或搶工的可能，而固定工作時間的要求，也讓時間有限的家庭主婦、學生族群、體力有限的高齡者，或是有正職但對農業有興趣的人，沒有機會到農場打工。

鎌倉產業公司從二〇一七年起從事農業相關的系統開發與營運工作，二〇一九年在北海道十勝地區與當地農會合作，成功開發出「一日兼職農夫(Daywork)」平台服務，平台是以「一日」為單位，媒合農民「求人」與民眾「求職」的需求，透過系統自動配對。

當時主要是以有正職工作的在地居民為推動對象，創造機會，讓大家可以吧務農當作副業，增加自己的業外收入，同時解決農忙時期的缺工問題，推出當年即成功媒合四千多人到農業相關單位工作，從求職者的資料以及配對成功的機率顯示，不只有上班族，許多年輕人以及對農業有興趣的人都紛紛加入平台成為求職者，證明市場確實有這樣的需求，目前平台已擴散到日本各地區都可以運用，推出至今已媒合超過四十五萬人次到農場工作。

找工作有彈性 找人力不費力
運用農林水產業未來基金補助所開發出的「一日兼職農夫」平台服務，是利用程式自動媒合求職農夫



1日農業バイト／



使用「一日兼職農夫」的雇主，必須提供符合勞基法的基本工作條件，並依相關規定投保勞工職業災害保險，基本條件包括最低時薪為九百四十八日圓（一〇一三年起適用），工作時間為六至八小時者，要提供四十五分鐘以上的休息時間，工作時間超過八小時者，提供至少六十分鐘的休息時間，讓求職者能夠獲得一定的保障。

透過平台上刊登的工作影片與照片，對於沒有農業工作經驗的求職者而言，可以在求職時先對應聘的工作有基本概念，減少對工作內容的不安，進而增加提出申請的動機，也可以節省農民逐一對求職者說明的時間與精力。每次工作結束後，求職者可以對生產者、生產者也可以對求職者在系統上輸入評價，這樣互評的機制可以作為其他招募和應徵時的參考，更有助於降低雙方在正式見面前的焦慮。

求職者與農民的需求，求職者可以輸入郵遞區號或是行政區域名稱，查詢該區域是否有職缺，也可以進一步設定離家範圍、日薪級距等搜尋條件，從日曆可以看到每個職缺目前的狀態，是申請中、候補、已成立、辭退或取消，以及求職者總數等訊息，求職者在同一天可以應徵一個以上的工工作，若是有其中一項錄取，其他系統就會自動取消其他工作機會的申請。這樣的彈性讓家庭主婦、學生可以利用自己的空檔、高齡者可以依照體力狀況、上班族可以用周末或休假尋找適合的農場職缺。

雇傭雙方互評 資訊透明免焦慮

これからは1日農業バイト「daywork」を求人活動に利用しよう！



人人都有參與農業的自由

過去日本有許多企業明文禁止員工從事副業，疫情過後遠距上班模式普及以及副業禁令逐漸解除，當今社會亦開始重視企業永續發展，因此企業開始推動員工參與農業的機會，不僅能帶動員工收入增加、解決當地農業短期勞動人力的缺口，對於企業追求永續發展目標—促進永續農業以及確保永續消費及生產模式的發展，也有加分的效果。

在此趨勢下，二〇二三年六月起，「一日兼職農夫」平台增加了企業會員的功能，山形縣與長野縣在地農業團體率先展開與東日本鐵道公司等數家民間企業的合作，企業可以在平台註冊成為企業會員，該企業的員工就可以用副業或志工的身份，申請想要從事的農業職缺，企業則可以透過管理頁面，設定開放員工選擇副業與否的權限，也能夠了解員工從事農業工作的內容與時數。

「一日兼職農夫」平台的推出與再創新，提供民眾多一種管道接觸農業、支持農業，讓企業對在地產業與環境做出貢獻，更為農業孕育出新的一批勞動力，創造多方共贏的局面。



1日農業バイト あなたの地域でも始めてみませんか？

iPhone/iPad

App Store
からダウンロード

Android

GET IT ON
Google Play



<https://day.work>





尋香記

高雄山城香料地圖

電影《香料共和國》(A Touch of Spice)有句名言：「生命不能沒有香料，就像大地沒有太陽；生活和食物一樣，要加油添醋才豐富善美。」「裡高雄」軸線上的六龜、茂林到美濃、大樹，滋潤的風土不僅催生出芒果、鳳梨、荔枝，還有各種國產特色香草香料植物各據一方，流動的空氣彷彿天然擴香，山風所及，滿路盡幽香。



Info
旅遊資訊

◎斯葛野式餐廳 /
高雄市茂林區林巷13-5號/0981-494-772
◎蝶svongvong /
高雄市六龜區大津里2號/0989-198-923

香

料是採集植物的種籽或根莖枝幹或花葉果實等部位，乾燥再磨成粉末使用的一種調味料，看不見，卻是各種料理的不可或缺。印度、中國等古國西元前兩、三千年就有使用胡椒、丁香等多種香料煉藥、烹煮食物的紀錄。

原民系：尋找屬於部落的香氣

地處亞熱帶的台灣，香料生產規模雖遠不及歐亞古國，但島嶼豐富的地形土壤與氣候環境，依舊孕育出充滿特色的在地香草香料植物。在蔥、薑、蒜、辣椒、紫蘇、香菜、九層塔……傳入台灣之前，島上最早的居住者—原住民族就是善於將原生香料植蔬運用於烹煮、保鮮、防腐甚至於治病的生活智慧王，從口味到香氣，成為辨識不同族群的暗號密碼。

像是邵族部落會用食茱萸（刺蔥）醃漬、煮湯，泰雅族人認為山胡椒是祖靈留下的神聖食材，用於料理可去腥解膩、提振食慾，還能防腐，和人產生爭執不快時，喝下山胡椒水有鎮靜心神效果。布農族、排灣族人會將羅氏鹽膚木果實表皮薄薄的鹽分採下來當作鹽的替代品；魯凱族把大葉楠的果實曬乾研磨當作味精使用，把土肉桂稱為「香水」，放入食物提甘增鮮。獵人們上山打獵時常常會採集香料植物的果實，回家後做成項鍊或香包，送給孩子們祈福保平安。

香料是幫襯部落料理風味的最佳綠葉：淡淡融入生薑微辛風味的樹豆芋頭湯；點綴點刺蔥的烤雞、紅藜飯；馬告香濃烈撲鼻的手工漢堡；茅草包裹著假酸漿葉、小米vaqu或芋頭粉、豬肉煮熟的吉拿富質地清爽

、風味淡泊。「香料麵包」則是「吃在地」食潮下的新趨勢，六龜「蝶svongvong」烘焙主廚像個「調香人」，創造一款麵包前，會先上山挑選屬於部落的香氣，個性鮮明的「部落麵包」包括紅藜牛奶刺蔥吐司、馬告黑橄欖佛卡夏、馬告紅藜法國長棍、月桃貝果、土肉桂黑糖貝果、土肉桂歐包……因此發想而來。用現代歐包手法佐以土生土長的香料，讓這裡的麵包餐點富含原生山林的自然粗獷氣息，咬開入口，揉碎的刺蔥、馬告、山肉桂清香炸裂，吸引每個行經台廿七線六龜大津路段的人車都忍不住想停下來飲杯咖啡，一定還要再外帶幾款香料麵包才不枉此行。



照片提供／蝶svongvong


Info

旅遊資訊

◎獅山胡椒園 /
高雄市六龜區新發里獅山78號/
07-679-1798 (需預約)


本產系：黑白胡椒本為一體

胡椒原產於南印度，傳說是眾神賜予人類的寶物，香氣與滋味之美，引爆歐洲國家對東方香料群島的渴望。為了尋找這價值直逼黃金的香料，冒險家們親自揚帆出海踏查，人類第一次環球航行、第一個橫跨歐亞大陸的貿易航路都因它而起。如今尋找胡椒不需遠征原產地，就在六龜獅山，在金煌芒果樹、龍眼樹、波羅蜜的蔽天濃蔭之間，叢生著串串橙紅、盈綠的胡椒漿果，密集厚實的重量拽著莖葉下彎垂墜到地面。在台灣，胡椒大多是乾燥或磨粉後進口，胡椒鮮果還真不多見。農場主人陳裕隆隨手摘下幾顆胡椒果讓來客嚐嚐，一波微辣辛香從鼻腔竄出直撲腦門，直接喚醒午後昏昏欲睡的神經。

一九三七年日本人從印尼引進胡椒在台灣試種，但始終沒有成功。一九七四年政府委託屏東農專在台中、屏東、高雄六龜繼續研究試種。陳裕隆說，當時父親陳振山判斷胡椒病蟲害少、適合無毒種植，更重要的是，如果種得起來，在國內就是「孤門獨市」，經濟潛力驚人。於是向屏東農專教授許博文取得胡椒苗，在自家金煌芒果園多次嘗試，發現原產於熱帶的胡椒移植到熱帶季風型氣候的六龜，種在樹下的半日照環境存活率最高，同時改用扦插育苗法，讓原本十年才能長成的胡椒樹，縮短到十個月左右就能開花結果，成為台灣最早成功培育出本產胡椒的先驅，是全台規模最大的胡椒產地，連日本沖繩農家都慕名請益，為獅山的胡椒奇蹟讚嘆稱歎。

胡椒果熟時呈鮮紅色，晒乾或烘乾轉黑就是黑胡椒，把果皮泡軟、搓洗去除就是白胡椒。陳裕隆表示，白胡椒沒有甜甜的外皮果肉包覆，只剩下含胡椒鹹等辣味成分的果核，風味比黑胡椒明顯嗆烈。除了胡椒粉、胡椒粒





Info
旅遊資訊

◎雅植歐洲香草園/
高雄市大樹區中山路134巷45-5號/07-651-1226



自產自銷，陳家兩代三人也研發出極富在地特色的胡椒風味大餐：胡椒烤雞、胡椒香腸、胡椒蝦、生胡椒炒豬肚、胡椒炒三層肉、胡椒豬肚湯、胡椒雞湯等，深秋季節寒意漸起，夠濃夠嗆的胡椒料理別有一種勾引食慾、將吃食氣氛拉到沸點的魔力，吃完全身不火辣生香，也難。

歐風系：被鳳梨田包圍的芳香秘境

二〇〇五年，許多人未識香草為何物，軍旅退伍的黃崇博與當報社編輯的哥哥黃崇謙便已相中香草市場潛能，頂著被當成「肖仔」的勇氣，率先在高雄大樹專業種植香草，創立「雅植歐洲香草園」，推廣香草入菜、進入生活，為南台灣第一個香草產銷班。原木紅磚搭建的「雅植」有如一頁大高雄的「香」野傳奇，即便被整片鳳梨田包圍隱匿，也依舊是香草迷來高雄必要朝聖的秘境。

黃崇謙曾說，用好香草，料理就對味。迷迭香烤鮭魚肚、迷迭香烤雞腿、馬郁蘭啤酒燉牛肉是自薦招牌經典；來過多次的人有時會換澎湖小卷佐泰式香草醬、孜然翁阪豬佐玫瑰岩鹽鳴新；「愛麵族」的心頭好則是紫蘇茄汁、羅勒松子燻雞義大利麵。前菜沙拉佐以新鮮薄荷加上鳳梨果醬拌打的醬汁，餐後一杯薄荷放鬆茶、玫瑰養顏茶、茴香舒暢茶、香茅綠茶，用清芬的香氣收尾，堪稱完美ending。

南洋系：香料無國界

如果台菜香料代表是蔥、薑、蒜、紅蔥頭，歐洲是迷迭香、薰衣草、羅勒、鼠尾草；那麼打開「香料群島」東南亞地區的香料譜，用「族繁不及備載」來形容真是一點不誇張。在高屏交界的美濃吉洋里，座落著「素可泰」泰國滇緬香草農場，鬱鬱蒼蒼，遍地栽植著香蘭、南薑、香茅、珠茄、手指薑、羅望子、檸檬葉、綠麻椒、大田花薺、卡





◎精功社區發展協會 /
高雄市美濃區成功新村27-1號/07-683-2724（需事先洽詢）
◎雲南李家米干 /
高雄市美濃區成功新村27-5號/0989-935-190
◎泰泰風香草農場 /
高雄市美濃區吉洋里/高雄市前鎮區中華五路770巷42號/
07-536-1236（需預約）

Info
旅遊資訊

照片提供/精功社區發展協會

菲爾檸檬……在農場主人蘿拉悉心照料下，種類多樣、帶著混血氣質的香草大軍移駐南台灣，重新長出娉娉婷的模樣。

蘿拉是種過香蕉的旗山姑娘，早年因家族經商長住泰國，曾跟著皇族廚娘學菜，以一手精湛泰菜廚藝聞名僑界。一次偶然造訪美濃吉洋里，看到遍植熟悉的東南亞香草植物，才發現此地「四國九族在一村」的獨特景況：居民分別來自中國雲南、緬甸撣邦、泰國清萊與泰國東邊的寮國邊境，族群涵蓋擺夷（傣族）、哈尼、布朗、拉祜、景頗、佤族、苗族、瑤族、儂儂（彝族），宛如「台版金三角」。「頓時錯覺好似回到了清邁老家。」

「金三角」指中國雲南與緬甸、泰國、寮國三國邊境的未定界，窮山惡地食材匱乏，常就地取用在地生長的香草來烹調佐食，融合出辣裡微酸、清鮮爽揚的「雲泰緬地生根」，成為美濃客家菜之外、「在地 Mix 異域」特色強烈的料理新風味。無論是二〇一二年精功社區傾全村之力操辦「孔雀宴」十數道豪華大菜的百家百味、社區日常小店「雲南李家米干」的招牌米干、椒麻雞、燻肉干巴、涼拌豆干，抑或是「素可泰」——農場調製的蝦醬、打拋醬、綠咖哩拌醬、檸檬魚蒸醬……都是南洋系香草鮮、酸、香、辣淋漓完美平衡展現，異域落地生根的文化根源與遙遠鄉愁，在舌尖上團圓療癒。◎



照片提供/泰泰風

秋季



型農本色

感謝您閱讀《型農本色》，歡迎與我們分享讀後感想。請於2024年12月25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硬殼收納包一個，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	<input type="checkbox"/>				
跨界推薦 People	<input type="checkbox"/>				
好食料理 Yami Cook	<input type="checkbox"/>				
農業上下游 Factory	<input type="checkbox"/>				
農情交響曲 Symphony	<input type="checkbox"/>				
新農閱事 Reading	<input type="checkbox"/>				
農業風向球 Global Eye	<input type="checkbox"/>				
食路小旅行 Travel	<input type="checkbox"/>				

- 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
2024年12月31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

很喜歡封面故事，原先不同領域的、有理想的、有抱負的、各年齡層的人，最後在農業裡有成果，為自己與台灣努力並不吝分享，很是激勵人心。

玉琳

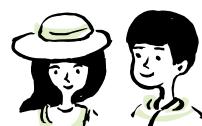
讀者意見

我最喜歡封面故事，觸動人心！

蚯仙

讀者意見

每一期的內容看到採訪的青農每一位都很認真負責的照顧自己的農作物真是感動，真心希望每位青農年年豐收。慧芳



寄件人

地 址 : □□□ 市/縣 鄉/鎮/市/區
路/街 段 巷 弄 號 樓

請貼
8元
郵票

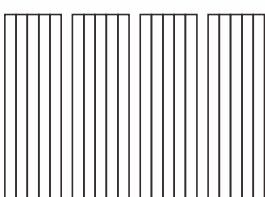


請沿虛線撕下後對折裝訂寄回

謝謝！

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.46 Autumn 2024

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：安禾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、張寗、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：2024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.47 冬

預定2024年 12月發行



用行動支持

f 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



