

夏季

vol.13 熱情奔放號

Summer.2016

型農本色

Cover Story

關於歸農的二三事！

甲仙才是我的家 · 劉晉展 · 寶麗蔬果園

混搭創意新生機 · 靳瑋琳 · 新生活羊乳牧場

自由和平最潮養雞農 · 陳立言 · 元榆牧場

Factory

台灣毛豆聯盟

Travel

旗山蕉鄉自遊散策



夏天就是要來點不一樣的

這個夏天很熱鬧，除了高通通的好朋友日本超人氣吉祥物熊本熊與來自九州宮崎的Biz Bear特地來台探望高通通，帶給高雄的粉絲不一樣的夏天之外，我們型農大聯盟也決定揮軍北上，將前往中北部各大科學園區、華碩、中鋼…等企業行銷高雄農產，相信靠著年輕人的魅力，將建構出不一樣的消費商業鏈。

除了有超喜感的吉祥物與型農大聯盟之外，我們這一期推薦的型農也很不錯喔！本期封面人物之一的劉晉展，建立「麗寶蔬果園」品牌，從甲仙走出龍鬚菜的未來願景；新生活羊乳牧場的靳瑋琳不停嘗試，竟混搭出新創意—牛羊乳；「衝浪高手」陳立言透過網頁與社群平台的經營，為傳統養雞業打開了新局面。年輕的農二代已體認到，為農業注入創意與活力是自己肩上的責任。我們欣見年輕的農二代回鄉參與，攜手努力建構高雄成為一個健康、快樂、安全的農業城市，讓台灣重拾「以農立國」的珍貴價值。

蔡復進

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
關於歸農的二三事
甲仙才是我的家·劉晉展·寶麗蔬果園
混搭創意新生機·靳瑋琳·新生活羊乳牧場
自由和平最潮養雞農·陳立言·元榆牧場
- 08 【跨界推薦】People
文史工作者謝榮祥：跨領域的複合式人生
- 10 【好食料理】Yami Cook
好料理給你夏日好元氣
- 14 【農業上下游】Factory
台灣毛豆聯盟
- 16 【農情交響曲】Symphony
小牧人異國料理餐廳
繫前緣
- 20 【地方好設計】Good Design
流奶與蜜之地有機農場
安招幸福農場
- 22 【高雄小旅行】Travel
旗山蕉鄉自遊散策
- 26 【新農閱事】Reading
好農業是最好的醫生——傾聽身體與土地的聲音

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 劉晉展
· 寶麗蔬果園 ·



型農 靳瑋琳
· 新生活羊乳牧場 ·



型農 陳立言
· 元榆牧場 ·

關於歸農的**二三事**

從農並不浪漫，而是每天一睜開眼就得勞動的辛苦活兒；
歸鄉必得勇敢，這條相對人少的農路向來充滿挑戰。

劉晉展、靳瑋琳、陳立言在家鄉田野間，
以強悍深闊的姿態奮戰著，堅持與自然、與土地一生相許。

透過他們的汗水，
我們看到了，台灣土地與人真實的美麗。



汗水呵護
甲仙至寶



純粹初心
優質乳品



安全食材
盡心盡力



Cover story [封面故事]

Energy Vegetables

寶麗蔬果園 劉晉展

我要以汗水 呵護
甲仙至寶-龍鬚菜!

■ Profile 型農 劉晉展 /
73年次 /
高雄應用科技大學土木工程學系
Facebook粉絲專頁：寶麗蔬果園
baolivig@gmail.com /
0988-307-357 /
高雄市甲仙區關山里

甲仙才是我的家

劉晉展念過軍校、出國打工，但總記掛著故鄉甲仙山際那抹漸層的藍，那才是他心中最迷人的色彩！

「出

走，是為了回家。」這句話是寶麗蔬果園七年級型農劉晉展過去幾年以來、鞭策自己努力向前的精神名言。軍校畢業，有過八年軍旅生涯，退伍後原本想立即回甲仙務農，又擔心對農業不夠熟悉，於是選擇了時下許多年輕人所熱衷體驗的澳洲打工行，作為接觸農業的第一步。第一年在農場，第二年改從事餐廳與工程方面的工作，為的是實際接觸產地與消費端，累積自己對農業生產作業的經驗。兩年下來表現優異，不但領有高薪，老闆甚至主動幫他辦理居留簽證。但他念茲在茲的始終是甲仙的家鄉，那兒的山水田園，才是他努力以赴的目標！他沒猶豫太久就決定返家，要用自己的雙手呵護美麗菜葉，也開創自己的未來。

甲仙最美 山泉水滋潤的田間至寶

回國後，劉晉展接下家裡的龍鬚菜園。他說，要把龍鬚菜照顧得水靈翠綠，地利、天時、人和，缺一不可。龍鬚菜適於日夜溫差大、水質純淨處，甲仙區關山里土壤由火山岩風化而成，空氣與水分在土壤中流通，龍鬚菜根莖容易吸收水分，有利生長。劉晉展說，想採摘最鮮美脆嫩的龍鬚菜，清晨四點就得出發，與日出搶時間，太陽一出來，龍鬚菜的脆嫩就會消褪。而且每日晨昏得用山泉水大量澆灌，一株株以安全無毒的方式，養得生氣蓬勃，並通過SGS無農藥殘留的驗證，只需簡單料理，便是清爽甜

脆的田間佳餚。

紮根守護 種出人生的精采滋味

龍鬚菜少有病蟲害，不太需要用藥，作物與環境皆乾淨安全。只是生長速度快，幾日不採，便會過老，因此劉晉展幾乎得天天守著。猶記得剛回國時，龍鬚菜的低價令他瞠目結舌，但半年多來，他已摸索出一條未來道路，要透過種植、管理、品牌、行銷等多元方式，化解傳統菜園的困境。他各取父母姓名的其中一字，創立「寶麗蔬果園」品牌；接著設計提袋，一束一束菜，拎起來菜透氣、有型可愛，也開設粉絲專頁，記錄農事生活。週末則擺攤，親自接觸消費者，讓大家明白龍鬚菜的好。這片從小玩到大的龍鬚菜田，他要繼續守護下去，在土地上種出屬於家鄉與自我的精采滋味！

👉 型農私房料理

新鮮龍鬚菜，無須太多複雜調味，最家常的兩種吃法，一是梅汁龍鬚菜，余燙撈起冰鎮一下，淋點梅汁，綴顆梅子，酸甜開胃；二是龍鬚菜炒蛋，把龍鬚菜切碎，下鍋與蛋液同炒，還可加入營養又增色的南瓜末，凝成厚實香嫩的南瓜炒蛋，滿滿蛋香菜香，口感層次豐富。



Cover story [封面故事]

Mix and Match

新生活羊乳牧場 靳瑋琳

用最純粹的初心，
分享最優質的乳品!

■ Profile 型農 靳瑋琳 /
74年次 /
南臺科技大學 行銷與流通管理所 碩士 /
www.newlife6118758.com /
消費者服務專線：07-611-8758 /
Facebook：新生活鮮羊奶、牛乳

混搭創意新生機！

推廣羊乳，是瑋琳接下家族事業的重要挑戰，她不停嘗試，竟混搭出新創意——牛羊乳，讓不敢喝羊乳的孩子也願意嘗試。讓人不禁期待，新生活的下一步！

新

生活鮮乳的瓶上，除了有品牌負責人的頭像、簽名，以及「若添加防腐劑、奶粉，賠償您一百萬」的字樣，這是新家的乳製品三十年不變的初心。當女兒畢業後回來接棒，靳爸爸只有一句話：「絕對不能加任何一滴添加物。」對於從小在牧場長大的靳瑋琳而言，這不僅是言語，更是根深蒂固的身教與信念。為了這句話，也付出了「眼睛睜開就是上班，眼睛闔上就是下班」的努力。

堅持，由認同開始

乳製品要求嚴格，從生乳、製成鮮乳、運送、超商冰櫃的溫度，不能在任何一個環節出錯，「皮要繃很緊」是已經回來七年的靳瑋琳，笑著給出的結論。

茁壯，由突破開始

成立品牌、成立合作社、集結酪農們的力量確保穩定的產量與品質後，下一步，便是打開通路。從國中開始電訪客戶、高中後就挨家挨戶敲門跑鮮乳業務的靳瑋琳，把網路與超市設為拓展目標，先接洽團購網爭取曝光，再設立官網介紹品牌，接著，她用半年的時間，談下愛國超市、旺來昌、台糖量販等幾家在地超市通路，彼時正逢乳製品食安風暴，在地小農的品質優勢躍上檯面，也讓更多消費者認識在地農產的好品質。

推廣，則是她接下來的挑戰，靳瑋琳雖從小就喝慣羊乳，但也深知消費者較難接受羊乳味道，於是與家人多次試驗，推出各占一半比例的「牛羊乳」，擷取牛乳的醇香與羊奶好吸收的營養，收到許多家長給予「小朋友終於敢喝羊乳」的回饋。而自家原本就有煮奶茶的習慣，又以牛乳搭配南投魚池紅茶，推出香甜甘醇的奶茶，讓不敢喝鮮乳的客人也有機會嘗試優質乳製品。

只要放超過兩天假，靳瑋琳內心就會有沉重的罪惡感，路雖辛苦，但她卻從未覺得孤單、從未覺得撐不下去，身旁有家人一起打拼，藉由型農課程，也恍然大悟，原來高雄有那麼多年輕人，一起努力著同一件事：讓更多人，知道在地農產的高品質。因此路雖長，但動力更長，保持著如鮮乳般純粹的鮮乳，進入更多人的生活！



👉 型農私房料理

新家的料理，常常見到乳製品的混搭身影，靳瑋琳的媽媽會以牛乳煮羊肉爐，牛乳經過加熱，越煮越香氣四溢；而高雄豐盛甜美的水果，更時常被用來打成羊乳果汁，火龍果、鳳梨、香蕉等，樣樣都對味！

Cover story [封面故事]

Natural Farm

元榆牧場 陳立言

我要為台灣的
安全食材盡心力!

■ Profile 型農 陳立言 /
75年次 /
臺灣大學應用力學研究所 /
Facebook粉絲專頁：元榆牧場 /
0928-429607 /
zxcvbmw@gmail.com /
高雄市彌陀區進學路181巷16號

自由和平最潮養雞農

名校畢業、在百大企業上班，然而陳立言並不甘於這樣平穩又平凡的人生，他返鄉養雞，面對人生新一波的浪頭，全力以赴。

在

海上衝浪的人，在平地奔跑的雞，兩條平行線，二〇一五年在高雄市彌陀區元榆牧場相遇了。臺大研究所畢業的陳立言原在百大企業擔任工程師，迷上衝浪後，開始思索挑戰平穩人生的另一波浪頭：返鄉養雞。他將衝浪運動崇尚的「自由」、「和平」精神導入傳統養雞業，開創了嶄新局面。

自然放牧、科學管理 兩代三十年養雞初衷

他的元榆牧場以飼養黑羽放山雞為主。養雞要如何「自由」、「和平」？陳立言表示，牧場內佔地兩千坪，空間寬敞，除了定期清理維持整潔，另有百座棲架，讓三千隻雞自然成長、自由運動。他強調未足齡的雞隻運動量不足，飼養過頭又會導致肉質太硬，為了找出最佳口感，他以十六週作為雞隻的起碼飼養週數，養出彈性鮮美的肉質。牧場也以科學方式管理，上市前取得GAP與中央畜產會雙重驗證，再以真空包裝、低溫宅配，全程確保雞肉品質。

社群平台與商品開發 圖文並茂的視覺誘惑

為了讓更多人熟悉「元榆牧場」這個品牌，陳立言找來太太莊又端以及衝浪夥伴江本渝，針對現代消費者的需求與小家庭料理模式，開發了大眾口味的甘蔗雞、鹽水雞、剝

皮辣椒雞湯、方便食用的手撕雞、易於料理的雞高湯，還有以傳統古法製作、高壓蒸煮十二小時以上的滴雞精。近日剛生產完的莊又端日日飲用，親身體驗自家滴雞精的滋養，儼然成了最佳代言人。

網頁與社群平台的多元經營，是另一項突破。官方網站、臉書粉絲專頁、LINE@生活圈、Instagram，都是管道，只是這些平台都需要吸睛的圖片與文案，陳立言準備了豐富的拍攝道具，努力學習寫文案，努力跑展覽、擺攤，希望多汲取消費者的回饋意見，也讓社群平台有更豐富、即時的内容與大家分享。

放棄白領生涯，選擇每天一睜開眼就要辛苦勞力的雞農人生，陳立言說雖然累，但不覺得苦，除了覺得養雞市場大有可為，更希望能為台灣的食安問題盡一份心力，將衝浪「與自然盡興共處、對自然抱持尊重」的精神，融入元榆牧場中。

👉 型農私房料理

好品質的雞肉無須太多調理。陳家最愛的雞肉烹調方式，便是將全雞抹鹽，送入烤爐中，兩面皆細細烘烤，雞皮金黃油亮、肉質酥脆多汁，可以吃到最佳原味！





People [跨界推薦]

跨領域的複合式人生 文史工作者 謝榮祥



翻

開海汕文化工作室負責人謝榮祥的經歷，就像一幅台灣地圖縮影，跨域而精彩。成長於高雄農漁村，就讀高雄高工，而後北上打拚，在台北市電影片商公會學習電影編導，在電影業與廣告業待了十八年，民國七十九年因為要照顧家中長輩而返鄉，因緣際會接觸到紀錄片拍攝，開始關注公共議題，再踏入文史、生態、地質、導覽、創作等領域。時光悠悠而過，猛一回首，人生竟也橫跨了好多不同領域。然而他說他此生所有知識基礎，都來自於高雄這片土地與故鄉人情，返回高雄工作，把興趣與所學回饋家鄉，這條路不僅愈走愈廣闊，而且樂此不疲。

半農半漁 成長跨領域

謝榮祥在林園汕尾出生，四歲時搬到旗津，成長過程可說是「半農半漁」。小時候曾幫助長輩在蔗園務農，在那個甘蔗只能上繳會社的年代，小小的他曾調皮的與玩伴躲在甘蔗園偷吃甘蔗。小學時，海邊就是他的寶庫，他會在海邊用繩索釣螃蟹、抓魚，也到文蛤田幫人家撿西施舌，撿一斤賺取十二元，「那時候一碗麵才兩塊元，撿個兩三斤就是一筆大收入了。」真是又甜又苦的童年回憶。

農村與漁村交替的歷程，成為他成長中的豐沛養分。例如小時候阿公曾教他用白帶魚頭做出形態逼真的白鷺鷥當成玩具，沒想到長大後，這種古法做出來的白鷺鷥玩具已成了展覽上的稀奇文物；還有旗津的潮間帶由遠至近、由深至淺，一年四季各有哪些海洋生物，花身雞魚、紅花蛤、斯氏蟬蟹等一千蝦蟹魚貝會分布在哪兒，都刻印在他腦海中。兒時的漁村往事雋永有味、件件歷歷在目，都成了他在教學、研究與創作上的重要元素。

從電影廣告到文史生態 多元呈現

回高雄開始接觸公共事務後，他用報導文學、攝影、歌曲創作等方式來記錄所愛家鄉的一切。有一次到美濃，當地農民曾說過一句智慧之語令他印象非常深刻：「從農，是為了修補人與天地的關係。」他總覺得，回到高雄工作，也許某種程度也是修補他與故鄉之間的關係。以前在台北用來拍攝五光十色大都會的鏡頭，轉為以柴山的美、鄉土教學、環境議題、旗津發展等為拍攝主題；開始執筆寫下與環境相關的企劃草案、環境說明書、建設研究報告；出版過旗津的導覽圖冊，寫過將高雄三十八區地名串在一起的歌曲。

對謝榮祥來說，一方土養一方人，高雄各處都有值得觀察的現象，有可以學習的經驗，有寶可挖。例如以前的社會，不是從農就是捕魚，在個性上形成很鮮明的對比：農民依循自然定律春耕、夏耘、秋收、冬藏，生活安土重遷；漁民出海，則像是把一條命背在背上，「出海像丟掉，回來像撿到」，個性上自然多了幾分與大自然搏鬥的冒險精神。

夏日炎炎，謝榮祥仍然腳步不停歇，穿梭於地質、文史與土地關懷之中。興之所至，他會造訪梓官魚市場吃頓豐盛海鮮、到左營的高雄物產館買支清甜不膩的金鑽鳳梨冰棒，或者趁著金鑽鳳梨盛產的季節，到大樹龍目社區吃啞巴冰，加些鳳梨豆豉在啞巴冰上，是他的自創吃法，鹹甜爽口，頗為消暑。他的飲食態度與人生哲學如出一轍：跨域搭配、美好融合，來自土地的每一刻當下，都是最好的寶藏、最好的餽贈。



謝榮祥 高雄高工畢業、台北市電影片商公會電影編導班、高研班結業，1995年創立海汕文化工作室，曾出版《沙汕之島-旗津導覽圖冊》。長期從事生態研究觀察、導覽解說、教學影像、各類標本研究、文史考證、研究(貝類、化石、陶瓷)，為地方累積文化資產及促進高雄文化的提昇，解決地方公共課題。



Season Cuisine 好料理給你夏日好元氣

暑熱逼人，往往令人提不起食慾，其實愈是辛苦忙碌、汗流浹背之際，更需要找時間坐下來好好吃餐飯，補足日常所需的精力。本季將三位型農：陳立言提供的黑羽放山雞、靳瑋琳的牛羊乳，以及甲仙劉晉展的龍鬚菜，化身成三道清爽美味的夏日佳餚。再忙也別忘了對自己好，吃好料添元氣，一掃暑熱積累的疲憊！



食譜示範與設計 | 福邸Foodie餐飲主廚史達魯（法式酥脆炸雞、龍鬚菜沙拉佐金桔紅椒醬）、
鍾文萍（牛羊乳布丁鮮果盅） 攝影 | 江建勳、楊智仁 文字整理 | 陳安琪



好食料理-食譜

法式酥脆炸雞



雞 肉營養價值高，富蛋白質、維生素A和B群，及鈣、鐵等礦物質，胸、翅、腿等部位各具口感，心、肝、胗等內臟皆可食用。主廚將去骨雞腿醃漬後酥炸成金黃香脆的炸雞，鮮嫩多汁令人食指大動！

食譜

材料

去骨雞腿 1~2隻
 酸奶 30cc
 高筋麵粉 15公克
 匈牙利紅椒粉 5公克
 海鹽 少許
 油 適量
 生菜、酸黃瓜 少許
 (搭配點綴用)

醬料

蛋黃 1顆
 檸檬汁 10cc
 蜂蜜 10cc
 芥末籽醬 5公克
 冷壓花生油 100cc
 海鹽 少許
 匈牙利紅椒粉 少許



Step. 1

· 首先來製作醬料。在鋼盆中放入蛋黃、檸檬汁、芥末籽醬，以攪拌棒打勻至起泡程度。



Step. 2

· 接著緩緩倒入花生油繼續攪拌，務必使油脂充分乳化，再放下蜂蜜和海鹽拌勻調味。



Step. 3

· 去骨雞腿肉切大塊，撒上半茶匙海鹽、紅椒粉，抓勻並按摩雞肉，靜置半小時等待入味。



Step. 4

· 開啟大同電鍋(外鍋兩杯水)，待蒸汽大量冒出調成保溫(開關跳起)，此時將處理好的雞腿放入，保溫20分鐘。



Step. 5

· 電鍋內的雞腿取出，將表面水份擦乾，以「高筋麵粉→酸奶→高筋麵粉」的順序沾裹後把多餘粉料抖落，準備入鍋油炸。



Step. 6

· 起油鍋，油溫確認達180°C後入鍋酥炸，炸至麵皮呈金黃色即可起鍋。炸雞盛盤，點綴適量生菜和酸黃瓜，以小碟盛裝黃醬自行沾取即可享用。

料理小撇步：1.運用低溫烹調原理，讓雞腿內入電鍋保溫，以較低溫度蒸熟，能保持肉質鮮嫩多汁。
 2.匈牙利紅椒粉色澤漂亮、幾乎不辣、帶點煙燻味，能替食物增添色香味，一般超市就可購得。



好食料理-食譜

牛羊乳布丁鮮果盅



台灣民眾偏愛在夏天喝新鮮乳品，視為具有高營養價值又解渴的健康飲品，其實在西式料理上，如麵包、蛋糕、甜點等，乳品也是運用相當廣泛的食材。這道料理以水蒸方式進行，並搭配多種水果一起食用，即便不敢喝羊乳的人，也可品嚐優質牛羊乳的風味，體驗這項古老飲品的甜蜜魅力。

食譜

材料

全蛋 3個
 蛋黃 2個
 牛羊乳 350cc
 動物性鮮奶油 50公克
 細砂糖 50公克
 蘭姆酒 2小匙
 檸檬皮 少許

配料

奇異果 1個
 紅肉火龍果 1個
 愛文芒果 1個



Step. 1

· 將全蛋、蛋黃放入料理盆中打勻，再加入細砂糖，攪打均勻成蛋液備用。



Step. 2

· 牛羊乳加入蘭姆酒，以小火加熱約2分鐘至微溫狀態即離火。



Step. 3

· 將溫牛羊乳、動物性鮮奶油分數次緩緩加入蛋液中，一邊加一邊攪拌。



Step. 4

· 將攪拌好的牛羊乳蛋液用濾網過濾掉雜質，倒入耐熱容器中。



Step. 5

· 以微火蒸約10分鐘，熄火，不打開鍋蓋續燜5分鐘即可起鍋，此時已呈凝結狀態，待涼後放入冰箱。



Step. 6

· 取出，將奇異果、紅肉火龍果、愛文芒果切小丁，均勻撒在布丁上即可。

料理小撇步：1.如果沒有蘭姆酒，也可用四分之一根香草莢來取代。2.蒸布丁時，鍋蓋最好不要完全密合，否則容易導致表面產生氣泡或不平整。3.牛奶布丁本身甜味清新淡雅，與口感軟嫩、酸中帶甜的奇異果、火龍果、愛文芒果非常融合，既有增色功能也可以提升營養價值。4.一定要攪拌至乾冰消失（或果泥結凍後挑除碎乾冰），因乾冰急凍效果佳，直接入口擔心凍傷，拿取時應用布隔離避免肌膚直接接觸。

好食料理-食譜

龍鬚菜沙拉佐金桔紅椒醬



龍鬚菜就是佛手瓜的幼藤，因長而捲曲的藤蔓得名。每年4至10月為龍鬚菜盛產期，有**龍鬚菜**的人喜歡龍鬚菜加蒜瓣清炒，我們利用它脆口的鬚和葉製作沙拉，搭配酸甜的醬汁好開胃！

食譜

材料

龍鬚菜 100公克
紅火焰生菜 20公克
羅曼生菜 30公克
紫捲生菜 30公克
鹽 少許

醬料

美奶滋 15cc
金桔汁 5cc
匈牙利紅椒粉 3公克



Step. 1

· 龍鬚菜切段，留下菜鬚和少許葉片，清洗乾淨（這道沙拉運用鬚和葉為主，但菜莖也很好吃又營養！）。



Step. 2

· 龍鬚菜汆燙，汆燙時請在水中添加少許鹽，燙熟後取出冷卻備用。



Step. 3

· 生菜切段洗淨，先放入冰水裡冰鎮，再取出瀝淨水分、混合拌勻。



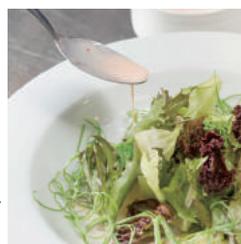
Step. 4

· 把美乃滋、金桔汁、匈牙利紅椒粉充分調和，製成醬料備用。



Step. 5

· 將生菜堆疊在盤中央，像一座小山，再以龍鬚菜圍繞四周。



Step. 6

· 生菜四周淋上醬汁即可上桌，翠綠的菜搭配淺橘色醬汁，最能勾起食欲！

料理小撇步：1.生菜事先以開水加冰塊浸泡冰鎮，可保持清脆口感。
2.如果菜鬚過長，汆燙前可稍微切斷，以免糾結成團。



台灣毛豆聯盟粉絲頁
<https://www.facebook.com/TaiwaneseEdamame?fref=ts>

大明冷凍食品
<https://www.taimeifood.com.tw/07-7871179>

綠金歸鄉路

台灣毛豆聯盟

文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 照片提供 | 農委會高雄區農業改良場、大明食品

每

年到了春秋兩季，高雄旗山及屏東萬丹的毛豆生產專區，半夜就會出現採收機械大隊，以秋風掃落葉的氣勢將毛豆掃進集收桶，送進冷凍車，火速開往加工廠。這麼分秒必爭，為的是搶收豆莢離開植株後的「黃金四小時」，避免時間拉長而流失甜度與葉綠素，消逝導致豆莢黃化，影響口感和賣相。台灣毛豆的天然鮮甜，連向來挑剔的日本廠商也大讚：「比日本本地生產的還好吃！」

團結力量大 小豆立戰功

其實毛豆並非一開始就這麼風光。四十多年前，日本商人帶著毛豆種子來台，找到南部加工廠與農民製作毛豆，再回銷日本，其間長達數十年，日本毛豆市場一直為台灣所獨占。但自一九九六年起，台灣毛豆銷日數量被中國、東南亞以低價超越，二〇〇一年銷日量甚至只有中國銷量的一半。眼見毛豆就要步上洋菇、蘆筍、香菇外銷被蠶食的後塵，農委會高雄區農業改良場與毛豆加工業者、農民聯手展開大反攻，培育新品種，推展大面積耕作、提高產量以降低生產成本，利用大型機器採收與急速冷凍加工來保住甜度與鮮度，回擊策略逐漸奏效，八年後，台灣毛豆終於奪回日本市占第一，每年平均賺進二十億元外匯，去年外銷產值更創下二十二年新高，是全台最大宗外銷農產品產值的作物。

長期以來，台灣毛豆九成以上外銷，而且都是上等貨，剩下一成內銷的毛豆多是次級品。農委會動植物防疫檢疫局局長黃禮昌表示，豆農在台灣土地種出最好的毛豆，國內消費者卻無從購買，十分可惜；再者日本市場逐漸飽

一貫的管理體制



1. 種植一輔導豆農向台糖租地，擴大毛豆農場規模。



2. 採收一於熟度最適期，以大型機械採收，保持最佳風味。



3. 揀豆一採收下來的毛豆由機械進行第一次過濾，淘汰不良



4. 加工一在優良加工環境中進行嚴格的篩選、包裝流程。



5. 包裝一每一包毛豆都必須經由急速冷凍包裝。



6. 出貨一通過農藥殘留檢驗及微生物檢驗合格才出貨。



高雄區農業改良場場長黃樁昌及副研究員兼作物改良課課長周國隆是催生「台灣毛豆聯盟」的推手。



六級產業化流程



大明冷凍食品董事長蔡敬虔強調：「台灣毛豆的優勢在於價值，而非價錢。」由於毛豆常是「連皮入口」的食品，進口國對於農藥檢驗相當嚴格，而中國毛豆屢次被驗出農藥超量，更凸顯出台灣毛豆的價值。

黃樁昌表示，為擴大消費者品牌忠誠度，除了透過「台灣毛豆聯盟」開發更多的潛在客戶之外，並於產季時舉辦「毛豆節」、「毛豆文化季」增加曝光率；同時輔導農民製作毛豆漿、茶豆漿等產品，讓喜愛國產非基改毛豆的消費大眾，認識更多元美味的毛豆風貌。

世界四大洲共十二國。

大明冷凍食品董事長蔡敬虔強調：「台灣毛豆的優勢在於價值，而非價錢。」由於毛豆常是「連皮入口」的食品，進口國對於農藥檢驗相當嚴格，而中國毛豆屢次被驗出農藥超量，更凸顯出台灣毛豆的價值。

黃樁昌表示，為擴大消費者品牌忠誠度，除了透過「台灣毛豆聯盟」開發更多的潛在客戶之外，並於產季時舉辦「毛豆節」、「毛豆文化季」增加曝光率；同時輔導農民製作毛豆漿、茶豆漿等產品，讓喜愛國產非基改毛豆的消費大眾，認識更多元美味的毛豆風貌。

和，拓展多元銷售管道有其必要性。二〇一四年，高雄區農業改良場召集優良毛豆業者建置了「台灣毛豆聯盟」官方粉絲頁，讓民眾可以透過臉書直接向加工廠網購，協助豆農擴大內需市場，使消費者及豆農都受益。

用高品質擺脫削價市場惡性競爭



創業夢想的孵化進行曲 小牧人異國料理餐廳

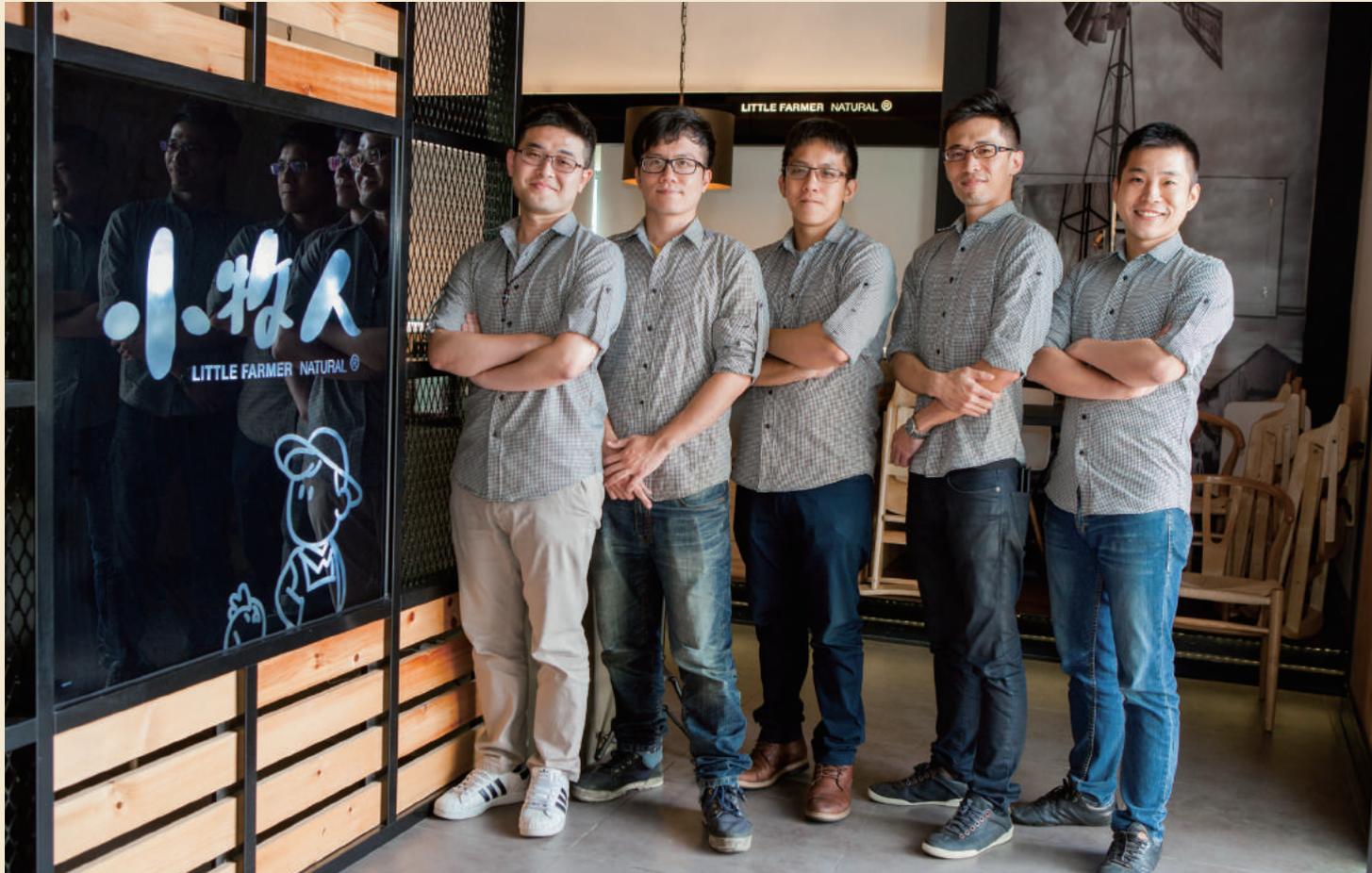
Symphony [農情交響曲]

地址：高雄市路竹區民強街12號

電話：07-6966766

臉書：<https://www.facebook.com/Luzhu.lfn/>

營業時間：11:00-15:00，17:30-22:00



去年底，路竹火車站附近出現了一幢有著時髦感的沉穩黑牆、溫暖工業風的《小牧人異國料理餐廳》，時隔半年多，現在已是假日一位難求的人氣餐廳。五位七年級大男孩從高中就夢想著將來要一起創業，歷經畢業後各奔東西，而創業的夢想依舊在。一次因緣際會，五人在路竹重新聚首，決心一起以牧人精神與在地好食材，熬煮出一鍋鍋、一道道高雄的在地料理，拉開五人攜手創業的美麗序曲。

五個朋友與一個夢想

創辦人之一的陳穎佐曾遠赴澳洲念書，由於家中經營養雞業，小時候常跟著母親到市場擺攤，現場販售經驗豐富；大學念廣告系的店長邱銘烽，以及主修心理學但大學便開始在餐廳修練廚藝的主廚曾志仁，三人曾一起在中國開設連鎖飲料店，發展得有聲有色。但邁入而立之年後，不約而同開始思索如何將創業之路走得更長遠，再加上家中長輩年事已高，也希望有多一點時間與孩子相處，下定決心將戰場拉回臺灣。他們選擇在路竹開設餐廳，以陳穎佐自家品質良好的土雞與當季在地食材為料理後盾，再拉來擁有會計專長的鄧福崇，以及從事設計產業的蔡東倫，個個功力深厚結實，當聚攏起來，迸出



主廚的話

選擇在地食材、不用速成調理包，我們要給消費者最真實誠意的好滋味。



特色推薦 Chef's Special



陳香泡椒土雞鍋

泡椒是中國四川傳統醃漬辣椒的方式，搭配土雞湯底，再涮入豐富蔬菜，喝起來爽辣、鮮甜又過癮。土雞運動量足夠，肉質Q彈，再蘸上以岡山豆瓣醬特調的醬汁吃，相當開胃。

阿根廷天使蝦佐茄汁海鮮義大利麵

天使蝦是國內近年流行使用的食材，肉質軟嫩；茄汁不用一般罐頭，而是用路竹四寶之一的番茄，搭配進口鹽漬番茄去熬煮，讓鮮度與甜美融合在醬汁完美呈現。

普羅旺斯黑松露佐奶油德腸燉飯

一般燉飯口感偏濕潤，這裡的燉飯則稍稍將湯汁收乾，走乾爽路線。運用大火讓燉飯在攝氏154度時產生梅納反應，提出十足香氣，搭配黑松露，口感更富層次。



的火花也就耀眼得令人炫目。

**夢想像土雞 養得夠久、跑跳足
夠才鮮美**

餐廳堅持選擇在地食材、堅持不用速成調理包，例如茄汁不用現成罐頭，而是以路竹生番茄與進口鹽水漬番茄一起熬煮而成；許多菜色基底必備的雞高湯，因為雞肉、雞骨源自自家牧場，更是用料慷慨，自然甘甜的湯頭，成為餐廳料理最迷人的「隱味」。

菜單中西合併，如鍋物、燉飯等，選項豐富。餐廳雖走異國風，食材卻用得很在地，像路竹農產臥虎藏龍，常有意外驚喜。曾有一位阿嬤上門兜售青蔥，翠綠飽滿、蔥香濃郁，讓眾人眼睛一亮，從此固定向阿嬤買蔥；有位員工的阿公賣菜多年，挑菜眼光超精準，成了餐廳採買蔬菜的資深顧問。而土雞不用說，養不足週或運動不夠絕對不放行，因此餐廳的土雞鍋物、烏骨雞鍋物即便在盛夏也是人氣超旺。「將品牌做大，做到讓人難以複製的程度；在臺灣立足，挑戰世界的更大舞台。」是五位年輕老闆的遠大目標。

下一步，他們將以在地土雞為原料，切入滴雞精市場，要讓更多人、以更多方式，嚐到高雄土雞的優質口感！



菱角彎彎 一角繫土地 一角繫味蕾 繫前緣

很多人不知道，左營蓮池潭周邊曾是重要的菱角產地，由於土質、水質俱佳，種出來的菱角氣味清香、鬆中帶Q，極受歡迎，在日治時期甚至是臺南以南最大的菱角產區。雖然後來因土地重劃，菱角田面積逐年遞減，但對於左營菱角的美好記憶，一直留在左營女兒王美春的腦海裡。為了延續左營與菱角的緣分，也讓年輕一代了解左營的產業與文化特色，幾年前她毅然開了以菱角為主角的特色餐廳，取了一個充滿追憶情感的店名，叫做「繫前緣」。

配角群合力演出，百變菱角成明星

看到「繫前緣」的菜單，才發現原來菱角吃法如此琳琅滿目！包括菱角火鍋、菱角阿給、菱角竹筒飯、菱角布丁、菱角酥、菱角牛奶、菱角茶、菱角冰棒，讓人大為驚豔。其實創業之初，王春美和研發團隊曾為了開發菜色而傷透腦筋，因為菱角風味溫和、不夠強烈，單吃固然美味，用來做菜卻難以凸顯特色，被王美春戲稱是「無法當主角」的食材。為了避免搶去菱角風采，在多次嘗試後，終於找出同屬風味溫潤的配角群，例如菱角牛奶火鍋，運用牛奶、味噌加上菱角，三者在湯頭裡無比協調；味噌柔和甘鹹，讓菱角的風味層次更為提升。菱角糙米竹筒飯也是成功一例。將菱角與調味後的糙米一同放入竹筒蒸熟，米飯、菱角的清香搭配恰到好處，淡淡竹香撲鼻而不搶味。菱角阿給則是以旗魚丸漿包裹菱角再煮，口感綿密Q彈，是吃巧也吃飽的一道鹹味點心。就這樣，雖



特色推薦 Chef's Special

養生原味菱角火鍋

養生原味菱角火鍋以菱角加上枸杞、紅棗、荳蔻，熬煮出濃郁甘甜的湯頭，隨鍋附上的菜盤有十三種以上當季蔬菜，輕涮了吃，天然的香氣與清甜滋味超讚。

菱角套餐

用荷葉包裹菱角與雞腿一起清蒸，讓荷葉香氣與菱角清甜蒸入雞肉內；搭配菱角糙米竹筒飯、菱角阿給，一次品嚐菱角的多元風味。



主廚的話

發揮最驚奇的創意，把左營代表性作物—菱角，料理出豐富迷人的面貌，是我最大的心願！



菱角酥、菱角牛奶

菱角酥是「繫前緣」最受歡迎的伴手禮，也是研發難度最高的菱角產品。因為菱角味淡，要做成內餡不易出色。吃的時候不妨搭配微甜清爽的菱角牛奶，溫潤醇厚的滋味令人印象深刻。



地址：高雄市左營區孔營路78號

電話：07-5887310 營業時間：9:00-22:30

一分心力。

都是梓官來的；雞蛋選用以環保模式飼育的阿蓮麗園雞蛋；糙米竹筒飯中的糙米是向鳳山農會訂的；火鍋沾醬要角之一的豆瓣醬是岡山產的；就連大樹的鳳梨也被作成水果茶火鍋。高雄好食材齊聚一堂，既為餐點加分、為顧客健康把關，也為土地、文化的永續盡

用食材對土地說愛 不只左營更是高雄

是沒有主角的料理陣容，但在主廚的巧手下，同樣能演繹出讓味蕾驚豔的滋味。

Good Design

流奶與蜜之地有機農場 深山好食的風土輸出

原本長期在美國工作的杜司偉，二〇〇九年回到高雄桃源探望家人時遇上八八風災浩劫，不捨家鄉山水受到重創，他決心留在桃源開啟有機農場事業。他積極復耕傳統農作如樹豆、紅藜、諾麗果、香水金針等，並透過產品的設計包裝與行銷創意，發揮一級、二級、三級產業分工與整合的效益。

品牌名稱「流奶與蜜之地」，源自聖經裡的迦南美地。產品呼應了品牌精神，希望這片農場就像上帝賜予的肥沃之土，種出純淨美好的有機食材，讓耕作的人與吃的人都能共享食物中的自然健康。Logo以農場主人杜司偉戴牛仔帽的形象為藍圖，手繪黑白人物畫像，作為品牌最吸睛的辨識標誌。人物圖像旁標註了這片「建山山腳下的農場」的意象與地理位置，蘊含著產品出自故鄉之土的深刻意涵。

品牌：流奶與蜜之地有機農場
生產者：杜司偉
產地：高雄市桃源區
電話：0982-133-651

 流奶與蜜有機農場 | 





安招幸福農場

Good Design

安招幸福農場 與自然共生的安心食材



科技產業出身的蔡茱娣熱愛務農，除了與先生一起研究芭樂種植外，更以自身的經驗，申請蓋設太陽能電板屋舍，種植黑背木耳。為了延長農產品的生命週期，她將芭樂、黑木耳研究製作成果乾與果汁，自創品牌，積極朝向多元化經營。

「安招幸福農場」以農場所在的「安招村」、同時呼應燕巢英文地名「An Zhao」諧音而命名，意指「傳送『安心』、『招』來幸福」。

Logo 擷取「大樹與小草」相互依傍照顧的概念，結合回歸土地的永續設計。包裝背面以「食在高雄 - 著時水果」表列農場全年十二月份所生產的蔬果手繪圖，期盼傳遞燕巢區農產多元豐富的面貌。

品牌：安招幸福農場
生產者：蔡茱娣
產地：高雄市燕巢區
電話：0926-040-592

 安招幸福農場 





蘇昆宏的香蕉園堅持不用農藥與化肥，田間管理出了名的嚴謹。


旗山
蕉鄉自遊散策

果香 · 老街 · 呷冰趣





南新社區媽媽們善用在地食材料理出一整套香蕉風味餐，令人驚艷。



剛採下的香蕉還得經過催熟才能吃，即便如此，參觀的遊客面對結實纍纍的香蕉依然超興奮。

說

到旗山，想到香蕉。旗山區位於屏東平原北部，多為丘陵地，楠梓仙溪從中流經，形成有山有水的沃土環境，氣候長年如夏。高溫、多雨、日照充足、排水良好，正是種植香蕉最理想的環境。

極致之味 揚名國際的「蕉」傲

台灣香蕉成名始於十九世紀末。日軍進入台北城後，時任台灣首任總督的日本海軍大將樺山資紀進貢了兩箱台灣芭蕉給日本天皇，台灣香蕉「歐伊細」的名聲頓時從皇室風靡到了民間，從此香蕉成為日本政府在台推動最積極的農作物之一，從旗山、美濃到新竹，全台都掀起一片種香蕉的熱潮。

其中旗山香蕉產量數稱霸全台，產地集中在溪洲河谷平原及旗山糖廠以下的南寮、十八份、半廓仔，滿園金黃的香蕉像是黃澄澄的金礦，造就旗山「香蕉大王」特別多。例如第一個將台灣香蕉銷往日本的陳查某，「散赤囡仔出頭天」的「金蕉廷仔」盧廷，以及打下台灣香蕉在日本市場佔有率達九成輝煌紀錄的前旗山青果合作社理事主席「蕉神」吳振瑞。旗山歷經長達數十年風光，民國九十四年政府開放香蕉自由貿易後，蕉農要面對的是農村人口流失、中國與東南亞低價傾銷壓力，還有日益受到矚目的食安問

題，愈來愈多蕉農決心不再以量取勝，要以安全美味的品質決勝負。

旗山區農會果樹產銷班第十五班班長蘇昆宏便是先行者之一。他施行草生栽培，果園行株夾雜著野草與覆蓋的稻桿、蕉葉。「野草可以減少日曬，還能保護土壤結構並減少地面逕流，留住香蕉所需要的水分與養分。」他說，還得定期疏苗、疏花、疏果，去蕪存菁，以保串串果型漂亮、長短適中、氣味濃郁。剛採下來青澀的七分熟香蕉得經過冷藏催熟的程序才能吃，水分減少，更甜美緊實，口感彈Q！以前香蕉冬天才好吃，現在是一年四季都好吃，連日本果商都專程飛來台灣找貨下單。蕉農們勇敢捨棄傳統農法，要讓旗山蕉再度穩坐南國第一把「蕉」椅，重拾昔日「香蕉王國」的榮耀。

農家媽媽的私房田野「蕉」味

香蕉的極致美味除了鮮嘗，做成料理也是一絕。南新社區是一處被香蕉園和椰林包圍的僻靜社區。社區發展協會理事長徐林素卿說，早期婆婆媽媽為了節省買菜開銷，會將自家盛產的香蕉當作現成食材，香蕉包、香蕉湯、香蕉糰、香蕉咖哩雞、香蕉酥都是由此研發出來的鄉土料理，但隨著社區人口外流嚴重，香蕉美食幾乎失傳。



旗山國小走道外側以連續拱圈構成富韻律感的正立面，一樓圓拱，二樓平拱，在綠蔭中更顯靜雅出眾。



香蕉湯。



炸香蕉。



香蕉包。

香蕉滷肉。



八八風災時，社區受創甚深，百廢待舉之下，媽媽們想到以傳統香蕉料理吸引遊客前來社區旅遊。於是集思廣益將老一輩留下的作法加以改良，例如用糯米粉加上熟透香蕉揉勻，包入香菇、紅蘿蔔、菜脯炒香的餡料，放在曬乾的蕉葉上蒸半小時，就是鹹鹹甜甜的「香蕉包」；芭蕉中間塞進葡萄乾或蔓越莓乾，裹上麵包粉再油炸，就是甜蜜蜜的「炸香蕉」。未催熟的香蕉泡過鹽水後洗淨，用來滷肉，清爽甘甜；或是香蕉切段，加入香菇、紅蔥酥、肉絲、魷魚爆香的濃郁高湯略煮，鬆軟Q彈直逼麵疙瘩。飲品有自釀的香蕉醋、香蕉酵素，剝下來的香蕉皮也不浪費，做成清潔劑，省錢又環保。

百年老街老學校 踴躍巴洛克舊城區

旗山在清朝康熙年間就有漢民族進入開發，發展至今至少三百年，區內有不少人文史蹟。旗山國

車站變身糖鐵故事館

小設立於一八九八年，即便歷經百餘年，校園依然保留日治時期的風貌。經典的「石拱圈校舍」外牆面以洗細石處理，拱圈線腳簡潔，整體造型洗鍊優美；走道外側以連續拱圈構成富韻律感的正立面，一樓圓拱，二樓平拱，蔽天濃蔭中更顯靜雅出眾。校園入口的中山堂也維持方整格局與對稱造型，整座校園宛如一處露天建築博物館，在不干擾師生上課的前提下，不妨前來一逛。

一九〇九年，日本人在楠梓仙溪溪畔建造旗尾製糖所（今旗山糖廠），開闢了連接九曲堂與旗山、美濃的旗尾線鐵路來運送蔗糖。全線設二十二個車站，以旗山車站為物資集散的樞紐，後來旗楠公路汽車客運開始發展，旗尾線各站自一九七八年起陸續停駛，旗山車站則登錄為歷史建築，並規劃為「糖鐵故事館」，陳列豐富的昔日鐵道文物，是一處小而美的產業主題博物館。糖廠與香蕉兩大產業，帶動旗山發展繁榮。日治大正時期，商店街（今中山路）上的商行開始將老屋改建成時髦的巴洛克紅磚洋樓，北段從旗山天后宮到農會間便有數十戶，形成一整條施工精緻、華麗典雅的歐風街屋。南段還有全台唯一的「石拱迴廊亭仔腳」，為歐洲文藝復興時期特有的建築工法，仍維持最早的土黃色，古典質樸，彷彿百年前的時光未曾遠離。



旗山旅行地圖

- 旗山區農會果樹產銷班第十五班
(參觀請事先預約)
0932837519 (蘇昆宏班長)
- 南新社區
(香蕉風味餐請事先預約)
高雄市旗山區南州里石岩巷3號
0937721195
(徐林素卿理事長)
- 旗山國小
高雄市旗山區華中街44號
07-6612052
- 糖鐵故事館
高雄市旗山區中山路1號
07-662-1228
- 常美冰店
高雄市旗山區文忠路99號
07-6612524
- 吉美香蕉蛋糕
高雄市旗山區中山路62號
07-6615206
- 枝仔冰城
高雄市旗山區中山路109號
07-6612066

令人驚艷的風貌？來了旗山就知道！

其他店家輸人不輸陣，紛紛把香蕉化身紅豆餅、雞蛋糕、酥皮濃湯、冰蜜茶……香蕉究竟有多少

旗山無處不香蕉，走在老街上尤能感受處處「蕉」香。由於香蕉不耐貯存，腦筋動得快的商家把熟蕉加工成各式各樣的美食。像是旗山第一間西式麵包店「吉美」，將香蕉加入麵糰烘焙作成香蕉蛋糕；另一家老店「枝仔冰城」做成香蕉蛋捲、香蕉脆皮雪糕，吸睛的料理創意讓兩家老店再度翻身成為人氣店。走到遠一點的老字號「常美冰店」，則有最傳統的香蕉冰。沸水加入砂糖攪拌，冷卻後加入香蕉油冰凍成塊，再剉成雪花般的碎冰，以此為基底，加上紅豆或香蕉、鳳梨等水果，微甜清新的風味紅透半個多世紀。



旗山老街二十多幢巴洛克式的紅磚洋樓毗連，大多是在糖業最興盛的時期完成的。



旗山車站規劃為糖鐵故事館，陳列豐富的昔日鐵道文物。



老字號吉美西點把香蕉烘焙成蛋糕，很受歡迎。



常美冰店從空間到冰品都充滿懷舊風味。



香蕉蛋捲是旗山老街手可熱的伴手禮。



冰涼脆甜的香蕉脆皮雪糕是許多小朋友的最愛。



夏天到常美冰店吃一碗水果冰，清甜消暑。



Farmer reading books



傾聽身體與土地的聲音 好農業是最好的醫生



兩千多年前，希臘的「醫聖」希波克拉提斯 (Hippocrates) 便提醒世人：「你的食物，就是你的醫藥。」這句名言至今仍被醫學界奉為規臬；自古中醫也有「醫食同源」的觀念，強調醫學與生活飲食融合。本書作者戴芙妮·米勒是一位家醫科醫師，對現代醫療的機械化日感失望，更深信人體健康與農業、土地脫離不了關係，於是走出診間，造訪多數食物的主要來源——農場，向農夫取經，觀察到有機農場以遵循大自然思維、恢復生態的方式，改變劣化土地的成分與結構，讓土地充分休息、呼吸、滋養，形成友善的人類生活與食材生長環境；甚至病人在農場 long stay 之後竟不藥而癒，證明大自然的確具有改變人類體質的力量。

一位醫生關於土地、永續農場與醫療的現場觀察筆記

這是一本結合農業與醫學觀點的書，焦點從「作物」，轉到「土壤」及「人體健康」——農夫如何餵養土地、如何看待土地的一切，才是整體健康的根本，因為人體身心靈的狀況，是與土地、動物、植物、微生物、養分彼此互動的結果。

作者米勒醫師每到一處農場，便以文字與繪圖詳實記錄下農場的所在位置、周邊環境、農作物種、放牧方式、禽畜數量，甚至連左鄰右舍的姓名與行業都沒漏掉，對於農場的農作經營方式仔



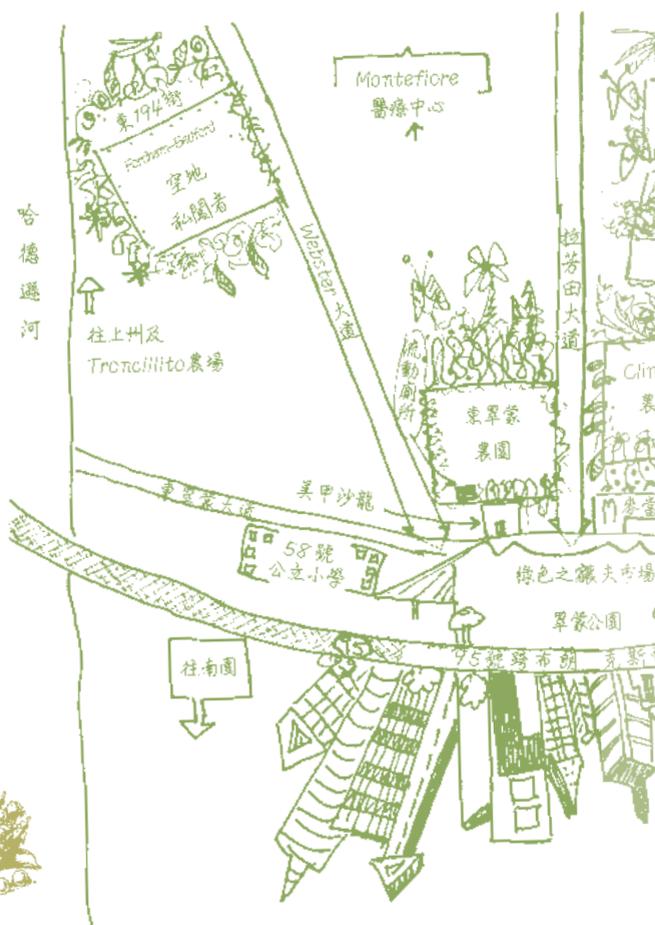
Farmacology



好農業是最好的醫生

出版社：時報
作者：戴芙妮·米勒
譯者：唐勤
定價：360元

→人口密集的紐約市布朗克斯區人們，也能透過建立城市菜園餵飽身心、改善健康。



健康的牛、健康的農夫、健康的牛奶。而即便是人口密集、有如「食物沙漠」的紐約市布朗克斯區，居住在這裡的人們，也能透過聚在一起勞動、煮食、耕種，建立起城市菜園能餵飽人們的身體與心靈，改善居民的健康。複雜的人體與土地萬物實為一體，好農業對於人體身心健康竟有如此深刻的啟發。雖然我們多數人都無法真正生活在農場中或幸運的擁有一座城市菜園，但只要學會像農夫那樣思考，每個人都能在自身的健康和生活中發揮影響力；關心土地與健康，閱讀本書會是很好的開始。

醫學向農業學習，農業向自然學習

細評估，試圖觀察出好農業如何對待土地，遵循大自然的思維，重新找到看待健康及照護身體的自然規律。



讀者心聲

Reader's Voice

美食的故事和料理方法都有，很有人文風味，請繼續加油喔！

康小姐（屏東縣/服務業）



完整呈現了農業的多層次面貌，很有知識性，讚！

林先生（新北市/學生）



型農的故事讓我覺得好感動，也更懂得珍惜家鄉純樸的人文與自然風情。

江先生（高雄市/製造業）



第一次看到這本雜誌就愛不釋手。

方小姐（雲林縣/服務業）

看到那麼多人在為高雄的土地和飲食努力，覺得開心又溫暖，我以住在這個健康快樂的城市為榮。

祝小姐（高雄市/家管）



這是一本兼具農業知識和生活趣味的雜誌，很好看嘍！

楊小姐（台北市/自由業）

每一季都值得期待的好雜誌。

王小姐（台中市/農業）



文字流暢、圖片精彩、資訊豐富實用，讓我對高雄農產有更深度的了解。

黎小姐（台南市/教職）



我很喜歡刊物的內容～加油！

林小姐（高雄市/服務業）



線上問券

謝謝您閱讀本期《型農本色》。

歡迎填寫線上問券參加抽獎活動，請於2016年10月18日前掃描QR Code至活動網址填寫線上問券並送出，就有機會獲得『高通通立正毛巾』，限量10名，敬請把握機會。

★問券資料請詳實填寫，以便寄送贈品。本抽獎活動僅限台澎金馬地區讀者參與。

★得獎名單將於2016年10月25日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



高通通立正毛巾

發行人：蔡復進
發行單位：高雄市政府農業局
地址：高雄市鳳山區光復路二段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：黃璋如、詹惠婷
藝術總監：許志誠
執行編輯：鍾文萍、林燕翎 文字：李昀諭、鍾文萍
攝影：田明威、高長志、楊智仁
美術設計：亞諾媒體廣告、VERANDA STUDIO 插畫：楊惠婷
出版日期：2016年8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，與我們一起聊聊農業（1級產業）×
製造業（2級產業）×服務業（3級產業）= 6級產業的各種想法！

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10元郵資)，請備妥索閱期數之郵票(如:3期
為3張10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

f 南方農業論壇 | Q



用真心感受

型農大聯盟 | Q

Coming soon

型農本色 Vol.14 秋
預定2016年 9月發行



型農大聯盟

通通來逛市集

漢神
巨蛋

7/23~7/24

11:00~20:00

8/6~8/7

11:00~20:00

高雄
大遠百

8/27~8/28

14:00~20:00



高雄農產品試吃/試飲

於型農攤位消費**50元**送**1點**，集滿**6點**

即可兌換**試吃/試飲券**乙張 (試吃/飲2選1)

※數量有限 兌完為止

捕獲高通通 瘋狂轉盤拿好禮

於活動現場**拍攝高通通**，上傳個人  臉書並標註

#捕捉野生高通通，即可挑戰**高通通瘋狂轉盤**乙次

獎項：**高通通便條紙、扇子、明信片、貼紙、毛巾、砂畫** ※每項獎品數量有限，兌換為止



通通立正
運動毛巾



通通閃亮
扇子



通通有愛
便條紙

