

冬季
vol.15創業圓夢號
Winter, 2016

型農本色

Cover Story

我的圓夢方程式！

夢想和火鶴一樣熱烈・黃琬淋

Factory

潤惠有機教育農場

從農，尋找新幸福・陳文億

Travel

來去路竹住一晚

番茄園的甜蜜正能量・陳憲政



發行人的話

從農路上，我們情義相挺

又是一年之末。2016 年是台灣農業極具挑戰的一年，歷經三場颱風，並未擊倒從農之夢，希望的種子持續開花結果，如同本期封面型農陳憲政與陳文億，用跨業經驗耕耘著屬於自己的夢想農園，種出可口的橙蜜香小番茄與木瓜，在高雄土地上展現旺盛的生命力，還有型農黃琬琳與丈夫齊心培育火鶴花朵，在這冬日裡鮮豔綻放，傳遞來自高雄農業的溫暖。

高雄農業蘊藏著豐富的熱情與夢想，我們的型農像是創業家，致力為消費者提供健康美味的農產食材，今年更實踐六產農業的精神，推出了「型農大聯盟」禮盒組，從生產端進入服務端，開創另一個夢想藍圖。這是個鼓勵做夢的年代，也是實現夢想最好的年代。我們願意作為支撐農民最強而有力的臂膀，陪著他們一起走在圓夢的路上，勇敢前行。

蔡復進

目錄 CONTENTS

01

【封面故事】Cover Story

我的圓夢方程式

從農，尋找新幸福 富春山農場 陳文億

夢想和火鶴一樣熱烈 清江農場 黃琬琳

番茄園的甜蜜正能量 佑宜果園 陳憲政

08

【跨界推薦】People

用物產幫土地說故事 《旬味》主編 廖于瑋

10

【好食料理】Yami Cook

番茄、木瓜與秋葵的隆冬盛宴

14

【農業上下游】Factory

潤惠有機教育農場

16

【農情交響曲】Symphony

瑞彼特早午餐

Nooice餐酒館

20

【地方好設計】Good Design

青山茶業

水流莊牧場・國產羊肉爐

22

【高雄小旅行】Travel

番茄、雞蛋、花椰菜與虱目魚 來去路竹住一晚

26

【新農閱事】Reading

超圖解零失敗的種菜農法

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 陳文億
· 富春山農場 ·



型農 黃琬琳
· 清江農場 ·



型農 陳憲政
· 佑宜果園 ·

我的圓夢方程式

都說年輕不要留白，
看過陳文億用照顧小孩的心態種木瓜，
黃琬琳撞牆無數次才種活火鶴，
陳憲政橙蜜香番茄被颱風一再吹倒又一再爬起的奮戰過程，
就會知道，找到夢想不容易，堅持夢想更不簡單！
對他們來說，
從農的每一天都走在圓夢的道路上
都是夢想最美好的實踐！



友善環境
的好木瓜



越挫越勇
永不退縮



服務行銷
帶入農業



Cover story [封面故事]

Being farmer Is happy

富春山農場 陳文億

我要用友善環境的
好木瓜，
實現從農夢想！

■ Profile 型農 陳文億／
65年次／
正修科技大學工業工程學系／
0982-123-996／
Facebook粉絲專頁：富春山農場／
高雄市田寮區崇德里崇德路山頂巷20-1號

種出讓人吃了會上癮的好木瓜

農業門外漢與泥土搏感情，對於從農的甜美與艱辛，陳文億甘之如飴！

鄉

下小孩走到哪裡，骨子裡還是有返鄉的魂。田寮小孩陳文億在建設公司工作多年，收入優渥。六年前父母輕微中風，他開始思索回鄉陪伴家人的可能性：「回到田寮可以做些什麼，才能維持百萬年薪？」

三千個用心成長的木瓜員工

陳文億決定往農業發展。他根據田寮缺乏水源的自然環境，用Excel花了數月建檔水果市場走勢，觀察市場；考量到必須每月都能收成又能帶來固定收入的作物，最後雀屏中選的作物，是木瓜。

他搭建網室栽種木瓜台農二號及日陞種，網室降低了病蟲害，並用自然發酵菌灌溉。「如果木瓜是員工，那麼現在我有三千多個用心成長的好員工。」陳文億以照顧小孩的心態細心照顧，如今耕作面積已從一開始的六分地發展到兩甲，在觀察與學習中，踏踏實實的耕耘自己的夢想。

把從農之路走出康莊大道

比收成更珍貴的，是賺到陪伴家人的時間。女兒看到甜熟木瓜會要求現摘現削現吃，愛得不得了。消費者也給予陳文億極大信心，例如一對老夫婦曾對他說：「你們家木瓜就像咖啡一樣會讓人上癮。」

簡單一句話卻是大大的鼓勵，讓他有力量持續面對充滿挑戰的從農歷程。

近年寒害、颱風，陳文億一次也沒躲過，但樂觀如他總認為，幾個月後，又是新希望的開始。他積極為自家木瓜爭取產銷履歷；拓展宅配、展售、外銷等通路；將果園往觀光農場模式推進。「如果把農田比喻成戰場，上戰場之前，一定要了解地形、清楚標的，然後全力一擊。」這是陳文億給予準農民的建議，也是他紮實領略多年後最深體驗的從農之道。◎

👉 型農私房料理

凉拌青木瓜：青木瓜在市面上不好找，在木瓜園裡可是想吃多少有多少。陳文億會挑出表皮出現黃溝狀但硬度尚未熟軟的青木瓜做為凉拌食材。木瓜削皮後去籽，切成條狀或片狀，再淋上百香果汁，攪拌後即可盛盤，酸甜清爽；可再滴入極微量的香油去除青木瓜澀味，口感更佳。



Cover story [封面故事]

Anthurium

My Brilliant Life

清江農場 黃琬琳

外型豔麗的火鶴
代表內門精神
越挫越勇、永不退縮！

■ Profile 型農 黃琬琳 /
66年次 /
和春技術學院 /
0919-952518 /
rou88332468@gmail.com /
農場名稱：清江農場
高雄市內門區內東里虎頭山13號

因火鶴綻放的美麗人生

身處窮山惡水，黃琬琳與先生劉清江大膽嘗試種植火鶴，展開了另一段熱烈美麗的花農人生。

內 門區除了以宋江陣與總舖師文化馳名全台，火鶴更是內門人「窮中求生」本領的展現。內門原有近三分之一人口養豬維生，十多年前爆發口蹄疫，重挫了豬肉市場，豬農們毅然改種火鶴，意外走出了內門的新生之路。

山窮水盡疑無路 柳暗花明迎花開

當年黃琬琳是從屏東嫁到高雄內門的內門媳婦，為了尋出路，她與以養豬為業的先生劉清江嘗試種植源自熱帶雨林，適合種在北回歸線以南的火鶴。然而，內門氣候雖適宜，技術端卻相當有難度。

頭幾年常常開不出花，好不容易開花，卻又常遭到感染或開得不美。黃琬琳苦笑：「不管過程如何挫折，都得想辦法解決。」夫妻倆四處詢問、上課、實驗，從摸索栽種技巧到搞懂行銷，歷經好長一段日子後，終於迎來燦爛花開。

種火鶴扭轉劣勢 山不再窮、水不再惡

豈知花開並不代表苦盡甘來，因為還得找到銷售出口。他們深知內門火鶴還沒有名氣，因此對品質要求特別嚴苛。出貨前至少檢視三遍，稍有瑕疵便丟棄，即使如此，初期還是艱辛無比，有時一車滿載數十箱鮮花卻八成滯銷，那種失落感不言可喻。但他們依舊

堅持，終於證明內門火鶴的優異品質，也帶來價格的回饋，以支計價的火鶴已列入台灣高單價作物排行榜；成員也擴充到數十名，組成內門區農會花卉產銷第二班。內門成為火鶴的代表性品牌，火鶴成為內門的驕傲，背後的推手，正是黃琬琳這一群默默付出心力的花農。

火鶴品種不同，但名字都十分討喜，常見的豔紅火鶴名為「邱比特」，白晳中帶嫩紅的名為「夢幻」，還有「幸福旋律」、「紅寶石」、「白雪公主」等，黃琬琳準備以這些花名發想

文案，希未來能將內門火鶴的美麗，傳遞到更多人心。◎

👍 型農私房料理

黃琬琳笑說，火鶴雖不可食用，但種在農場附近的竹筍、秋葵卻是甜脆多汁。奇怪，內門不是惡地嗎？為何能種出這麼甜的口感？黃琬琳神秘的微笑：「種火鶴讓我們找到了克服困境的心態與方法，還有什麼難得倒？」



Cover story [封面故事]

The Energy Cherry Tomato

佑宜果園 陳憲政

將服務行銷
帶入產業，開啟我的
夢想農業模式！

■ Profile 型農 陳憲政 /
66年次 /
高苑工商電機科 /
(07) 685-2071 / 0939-373361 /
Facebook粉絲專頁：佑宜果園 /
高雄市美濃區十全街26號

番茄園的甜蜜正能量

農業不只是農業，也是服務業，產業六級化才能永續。

陳

憲政出身農家，始終記得父母在田間辛苦工作的印象，因此對農業雖不陌生，卻無法抱持好感。畢業後投身保險業，幾次回家幫忙打理番茄園的過程中，卻逐漸嗅出農業的發展潛力，決定打造屬於他的夢想農業模式：將服務行銷帶入農業，將生活品質帶入從農生活！

以敏感度 面對六級化農業

他以胺基酸和黃豆發酵三種有機液肥，種出市場接受度極高的小番茄，並在美濃小果番茄橙蜜香品質評鑑競賽中拿到優勝。只是今年過年前的寒害、夏秋間連續三個颱風，作物種了又都遭殃，還好他已養成「遇到問題就解決」的正面思考習慣，也意識到農民對氣候也要具備敏感度，才能順應自然，做出正確決定。現在他會根據氣候與市場的反應來選擇作物、調節產期，執行風險分散與差異化種植；也搭建溫室，克服氣候挑戰、達到無毒栽植，也要發展觀光旅遊體驗式農場。他認為農業也是服務業，從種植到銷售緊密結合，產業六級化才能永續。

以農業和世界對話

陳憲政的番茄品牌名稱為「佑宜果園」，兩個兒子的名字各取一字，是他想傳承給兒子的心血，也是他想

樹立的從農典範。七歲的大兒子從三歲多就愛跟入田間，問遍每個步驟，對土壤、番茄栽種、吉園圃標章已能如數家珍。孩子的童言童語透露了真摯的心情：「喜歡把拔回來種田，因為在田裡有土可以玩，喜歡吃自家作物，因為又甜又好吃！」

對於想返鄉從農的青年，他建議要無論土地、技術、資金都要縝密規劃，務農絕非單兵作戰，要打團體戰，做策略聯盟，與農會、政府機構保持接觸，定期學習新知。他表示：「要勇敢走出去，尋找多種與世界對話的途徑，才是不斷進步的不二法門。」

型農私房料理

番茄採收時如有裂果，陳憲政常拿來製成蜜餞，另有一番風味。

果實洗淨放入鍋中，加水略高過表面，開大火煮滾，加入適量冰糖與話梅，轉小火慢燉，直到番茄表面有黏稠蜜汁，收汁到鍋底快乾前起鍋，取出置於陽光下自然曝曬至全乾或略濕黏狀，以真空包裝或冷藏貯存即可。



用物產幫土地說故事

擁有多多年社區營造經驗，編採過多本雜誌的廖于瑋常是各大講座、論壇的座上賓，描述食材產地、社區文化、地方民情等議題時，總是洋溢著滿滿熱力：「我對於如何參與社區、參與政策、參與土地，很有興趣。」這興趣伴隨著巨大的熱情，讓她一路走過二十年，始終如一。

廖

于瑋高中唸的是財金類的技職學校卻討厭數字。一天，導師發下一張白紙，要大家思考畢業後的志向與「十年後會是怎樣的人」，考量半晌的她寫下「中興大學森林系」，這小小紙片像個開關，開啟了她日後與土地緊密連結的道路。後來沒上森林系，而是到了同樣與土地有關聯的土地資源系，畢業後更以榜首之姿考上東華大學環境政策所，人生方向更加確定。

寫碩士論文時，她以宜蘭無尾港水鳥環境保育區為主題，在田野調查中，研究民眾參與政策與環保政策的方式。畢業後進了台灣社區重建協會，從災區重建做起，接觸過的社區營造案例不計其數，足跡遍布全台。民國一百年縣市合併時，她在台南協助社區營造，看到了許多社區對於合併的焦慮，於是與深具默契的夥伴余嘉榮、姜玖如一同成立透南風工作室，發行《透南風》雜誌，成為南部極具代表性的發聲管道。

踏遍高雄追食材、追文化

今年接下以節氣為主題、今年創刊發行的高雄市政府農業局刊物《旬味》，其實並非她與高雄的第一次接觸。姨婆住高雄，常常帶著幼時的她坐火車回高雄，姨婆常說：「看到大煙囪，就知道高雄到了。」成了她最初也最深刻的港都印象。去年受地球公民基金會委託編採，出版了《堅持

後勁反五輕的未竟之路》一書，喚醒了她的童年記憶，今年開始編採《旬味》，她以食材為媒介，敘說高雄土地的故事，封面以豐富色彩繪出高雄物產，一攤開就變成海報，引起讀者極大的閱讀與收集興趣。

發行《透南風》為地方發聲

廖于瑋喜愛的高雄農產多的數不完。像是美濃紅豆，家家戶戶都會耕種，自己吃或是拿來做紅龜粿餡料，極富地方風味；長於楠梓仙溪旁的杉林南瓜，吹拂著山上含有大量水氣與礦物質的風，香甜好吃；碩大圓潤的甲仙芋頭，則是日本時期為了讓樟腦工人吃飽，特地引進的檳榔心芋品種。藉由《旬味》的採訪，她一步步踏遍高雄，深入了解高雄多元的文化、物產與族群，她也要將這豐富的印象，透過細膩

的圖文，繪入眾多讀者的腦海中。



■ Profile 廖于瑋，1976年生，台中人／

大學就讀文化大學土地資源系、碩士為東華大學環境政策所，熱衷於有人群關懷的土地與有土地連結的食材。現為透南風工作室創辦人、高雄市政府農業局刊物《旬味》主編，長期投入社區營造、文化紀錄、活動企劃、雜誌編採、在地食材研究。



Season Cuisine 番茄、木瓜與秋葵的隆冬盛宴

彷彿身體為了抵禦寒冷發出的本能召喚，氣溫越低，越想吃熱食。特別是熱騰騰的烤物，藉由烤箱熱力烤出香噴噴的天然菜香，能將餐桌上圍聚共食的氣氛拉到沸點！本季運用陳憲政提供的橙蜜香番茄、陳文億自種的木瓜，以及黃琬琳自家農場的秋葵，烤出三道風味美味鄉村派，激發出三種蔬果別具的潛藏風味。這就是烤物冬天裡勾人食慾的魔力，擋也擋不住！

食譜示範與設計 |
食旅光廚房料理達人 Anita
攝影 | 星辰映像 文字整理 | 陳安琪、鍾文萍



好食料理-食譜

橙蜜香烤肉派



嬌 豔欲滴的橙蜜香番茄，盛產於冬春兩季，渾身散發著誘人的鮮橘色，因酸中帶甜、清爽橙香的風味廣受歡迎。烤成肉派後，番茄的酸香被提升到另一個層次，清爽多汁卻不膩口，吃完還會想再來一個！

食譜

材料：

橙蜜香番茄 10-12顆
豬絞肉 300公克
洋蔥 0.5顆
雞蛋 1顆
黃金油酥 少許
起司絲 少許
薄荷葉 少許



Step.
①

· 橙蜜香番茄洗淨，對半縱切備用。半顆洋蔥去皮，切細末備用。



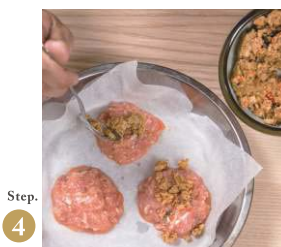
Step.
②

· 在攪拌盆中放入雞蛋、洋蔥末、豬絞肉，並將上述食材混合拌勻。



Step.
③

· 烤盤中央鋪上烘焙紙，再用湯匙挖起一大匙絞肉泥，鋪上烤盤壓成肉餅狀。



Step.
④

· 肉餅撒上一抹黃金油酥。



Step.
⑤

· 接著擺上對切的橙蜜香番茄（皮面朝上），之後撒上適量起司絲。



Step.
⑥

· 烤箱預熱後以上下火180~200℃烘烤約6~8分鐘，至起司呈金黃微焦色澤即可。

料理小撇步：黃金油酥香氣十足，做起來也不複雜——自行炸豬油接近完成時，放入紅蘿蔔碎續炸，使油呈現漂亮的金黃色，再濾去豬油留下油渣與胡蘿蔔碎，放下小魚乾、辣椒一起炒香，就能獲得香噴噴的黃金油酥，拿來煮湯或拌麵都非常合適。



好食料理-食譜

香烤乳瓜骰子豬



木瓜有萬壽果之稱，果肉厚實、滋味軟甜、香氣特殊，其中木瓜酵素更能促進消化。應選擇果皮光滑無蟲害、外觀飽滿無凹損的木瓜，購買後置於室溫存放，待果實熟軟、整顆變色即可食用。！

食譜

材料：

木瓜 1顆
豬大里肌 300-400公克
洋蔥 半顆
羅勒葉 少許

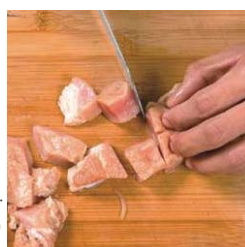
醬料：

鮮奶 80-100cc
木瓜 50公克
乾燥羅勒 少許
乾燥洋香菜 少許
黑胡椒 少許
海鹽 少許
起士絲 適量



Step.
1

· 洋蔥半顆去皮切絲備用。
木瓜削皮切頭，並刮除中間的膜和籽，果肉切片備用。



Step.
2

· 取出醃漬好的豬大里肌排，切成2×2公分的骰子狀方塊。



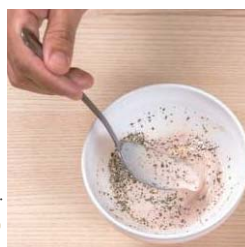
Step.
3

· 將洋蔥平鋪於烤皿中央，撒上少許羅勒葉增香，接著鋪上木瓜片及骰子豬排。



Step.
4

· 烤箱預熱後以上下火180~200℃烤約10分鐘。趁烤骰子豬時，來製作特調醬汁吧！



Step.
5

· 將鮮奶加木瓜打成木瓜牛奶，撒上適量羅勒洋香菜、黑胡椒、海鹽調勻，再放適量起士絲後以微波爐加熱至融化，趁熱攪拌均勻即可。



Step.
6

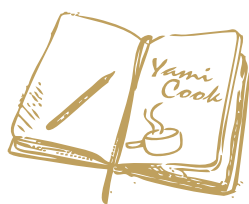
· 香烤乳瓜骰子豬出爐後盛盤，食用前淋上特調醬汁即可。

料理小撇步：1.選用果肉較生的木瓜，經烘烤後口感軟硬適中，富清爽的果香。
2.提前將2公斤的豬大里肌排，以啤酒350cc、洋蔥1/4顆切絲、大蒜3瓣拍碎、鹽少許浸漬兩天，會讓肉質香而軟嫩、飽滿不乾柴。



好食料理·食譜

梅子味噌烤秋葵



秋 葵又名羊角豆、黃蜀葵，因盛產於秋季而得名，嫩果可做蔬菜食用，內部滑滑的黏液對胃具保護作用。除了常見的汆燙做法，烤秋葵搭上鹹甜的梅子味噌醬味道好令人驚艷！

食譜

材料：

橙蜜香番茄 10-12顆
秋葵 300公克
梅子醋 100cc
白味噌 140公克
醬油 50cc
白芝麻 少許



Step.
1



· 取一個塑膠袋，加2大匙食鹽後放入秋葵在袋中搓揉，藉摩擦除去秋葵表面的絨毛。

Step.
2



· 把處理好的秋葵對半剖開備用。

Step.
3



· 將白味噌140公克拌入50cc醬油與100cc梅子醋，混合均勻。

Step.
4



· 將秋葵平鋪於烤盤或烤皿均勻刷上梅子味噌醬。

Step.
5



· 烤箱預熱後以上下火180~200℃烘烤約5分鐘。

Step.
6



· 在秋葵上撒少許芝麻點綴增香即可。

料理小撇步：1.秋葵依不同品種、大小，外表可能帶有些許細毛，此時可用鹽摩擦或牙刷輕刷，若蒂頭的皮比較粗硬，亦可用削皮刀削去表皮。
2.梅子味噌醬是簡單又美味的萬用醬，不光可以搭配烤秋葵、圓茄，在涮豬肉片淋上一點，鹹鹹甜甜的很爽口開胃。



潤惠有機教育農場 七甲地開始的友善力量

「希望美濃的土地不要再受農藥汙染。」
這是潤惠有機教育農場萌芽的起點。

小鎮上的一位老先生，因為不忍看到故鄉土地一次次背負著農藥的傷害，決定提供土地與資金，讓一些與自然友善種植相關的人事，在這塊土地相遇。土地有七甲分租給數位農友，以友善無毒的耕作方式，種植了黃豆、黑豆、稻米等；買來機具，包裝稻米等穀物，做二級加工；種著種著，農友開始和幼稚園合作，每週讓小朋友來照顧農作，也可進行採果、農事體驗DIY；兩年前更開起餐廳，直接用種植的作物入菜，如果顧客吃到喜愛的蔬食，可以到旁邊的菜園現採現秤重，直接買回家；也有小包裝白米、糙米禮盒，禮盒上

印著在地畫家曾文忠無償授權的油畫，美濃在地意象濃厚，是相當受歡迎的伴手禮。不只明星是需要舞台，堅持有機理想的小農們，同樣需要被看見的舞台。潤惠有機教育農場就是這樣一個地方。可種植、可購物、可體驗、可觀光，讓生產者與消費者都在這七甲地感受友善力量與多元希望，而好的念頭與好的人群，投入能量，種出希望。



1. 到田間現拔蘿蔔。



2. 將蘿蔔清洗乾淨。



3. 將蘿蔔切小塊。



4. 加入鹽，放置數天至蘿蔔出水，把水倒掉，再加入醋跟辣椒等調味料。



5. 將醃漬好的蘿蔔密封裝罐。



6. 成品。



六級產業化流程

1級/生產



黑豆
黃豆
有機穀物
有機蔬菜

2級/加工

有機白玉蘿蔔乾
小農單品米
黑豆粉
黃豆粉
糙米麴



3級/服務

官網宅配
餐廳
小農有機農園
教育農場



■ 潤惠有機教育農場
07-6812604 /
info@rhorganics.com/
高雄市美濃區福美路320號／

做小農的後盾
例如「瀾濃有塊田」兩位經營者分別來自彰化與桃園，特地來到美濃承租土地，從事有機稻米種植，收成後，從包裝稻米的機器設備、倉儲空間、米糧寄賣、購米取貨等，也都透過潤惠來完成。這是潤惠成立極為重要目的之一：協助小農獨立將自己種的作物轉化成商品，透過市集直接販售到消費者手上，賺取合理的利潤，以謀求更長遠的有機農作之路。

透過共享概念，潤惠成為生產者與消費者之間最直接的連結，也為小農開啟新的宣傳方式，例如與野上野下合作，推出「美濃四小農」小包米組合，也吸引五星級酒店主廚來到潤惠尋覓有機食材。



潤惠有機教育農場 鍾昆宏副執行長



Rabbit
Brunch

瑞 彼 特

瑞彼特早午餐 以食材分享理念和愛

車水馬龍的高雄市區，一幢宛若英國鄉村小屋的建築靜立路旁，滿室佈置著兔子雕塑、布偶、童書的裝飾，帶來濃濃童話風。



四年前，店長林語晞與先生盧建光原只是為打造舒適用餐空間而開設了瑞彼特早午餐，直至近年食安問題頻起，促使她開始尋訪小農、找好食材，也慢慢摸索出餐廳的經營精神：「我想用好食材認同土地，也讓客人吃得安心。」

她堅持每道菜色至少使用一種在地食材，全店八成以上的料理都遵循這樣的原則。為了尋覓食材，她深入鄉間走訪，並固定翻看《型農本色》尋找線索，例如文誠蜂蜜、麗園牧場雞蛋就是她閱讀雜誌後找到的優質食材。林語晞說：「小農對於種植、養殖的認真與堅持，讓人很感動。」當小農走進餐廳，看到自己種的作物變成料理，言談間流露出那份「這是我種的！」的驕傲自信，讓她更堅定了以餐廳為平台、讓消費者了解台灣農特產美好的理念。

童話風裝潢吸引不少親子客群，因此料理烹調沒有太多調味，要讓小顧客們從小感受自然單純的原味。林語晞親自經營粉絲專頁，詳細介紹每樣餐點的原料與來源，店內也販售小農蔬果，就像城市裡的鄉村小店，吸引許多顧客專程來購買。林語晞要在這裡實現夢想，也與小農、顧客一起透過友善食材，汲取大地自然健康的力量。



特色推薦

Blithe's Special

板燻鮭魚佐鳳梨莎莎

大樹區的有機春發鳳梨是餐廳固定角色，會依照季節換上不同新裝登場。四到六月盛產時，直接烘烤，大塊上桌，搭配燻烤鮭魚，風味超搭。冬季便做成莎莎醬，甜酸口感調和，再以地瓜泥配色，廣受客人喜愛。



The Taste of Happiness

呈現小農的堅持與榮耀
帶領消費者尋找食材源頭

店長的話／

希望用台灣食材回饋台灣，讓客人吃得安心，也讓客人因為接觸到餐盤上的好食材，去尋找源頭購買。

店長 林語晞



蘇格蘭炸彈

為了呈現麗園牧場的濃香雞蛋黃，以不含瘦肉精的大麥豬後腿絞肉包裹雞蛋，炸至外表酥脆、蛋白柔嫩、蛋黃仍為半生熟的狀態，一口咬下，僅以香料調味的豬肉自然鮮美，蛋香滿溢唇齒，再搭配芥末籽醬，完美融合。

法式吐司

吐司浸泡香醇蛋液，用奶油香煎後再烘烤，最後放上新鮮當季水果，再搭配自製優格跟香氣十足的文誠蜂蜜，蛋香融合蜜香，口感層次豐富。



■ 瑞彼特早午餐
07-3389700/
高雄市苓雅區民權一路43號
營業時間：09:00~17:00



NOOICE

loft restaurant and bar

Nooice 餐酒館

跨領域主廚的簡單哲學

Symphony [農情交響曲] 

攤開Nooice餐酒館老闆兼主廚余明俊的經歷，泰半與飲食相關。待過知名的台式、日本料理餐廳與飯店，烘焙、調酒也下了不少工夫鑽研，對他影響最深的，卻是小時候吃到的古早味飲食。



「童年吃的料理做法簡單，那就是最好的滋味。」余明俊堅持Nooice的料理走古早風，不多調味，以手製取代速成品。在這處工業風餐酒館裡，余明俊要透過好食材、好人情，為城市人帶來味覺上的耳目一新。

蔬果供貨充足的鳳凰市場是他的挖寶地。對食材把關嚴格的他十分重視「著時」，也因為重視新鮮度。熟識小農種植的蔬果尤其讓他安心，而長年不抽菸、不吃味素的飲食習慣，讓他培養出敏銳的味覺與嗅覺，一嚐便知好壞。為了追求天然調味，甚至在餐廳門口種了香料植物，調酒、入菜、醃漬肉類、製作醬料需要時能現採現用，鮮度百分百。

原本主攻台菜的他，在大火快攻的廚房裡嚐遍重口味，後來轉戰日本料理，重新學習簡單調味，最後結合兩者開設了Nooice餐酒館，在繁華的都市夜晚，用簡單食材與濃郁人情，讓忙碌的現代人抒壓也舒心。雖是餐酒館但禁菸，沒有駐唱，沒有酒類推銷，適合讓三五好友盡興談天，也適合獨自來此靜聽音樂，沉澱身心。



原本主攻台菜的他，在大火快攻的廚房裡嚐遍重口味，後來轉戰日本料理，重新學習簡單調味，最後結合兩者開設了Nooice餐酒館，在繁華的都市夜晚，用簡單食材與濃郁人情，讓忙碌的現代人抒壓也舒心。雖是餐酒館但禁菸，沒有駐唱，沒有酒類推銷，適合讓三五好友盡興談天，也適合獨自來此靜聽音樂，沉澱身心。



特色推薦

Nooice Special

黃金起司金莎培根飯

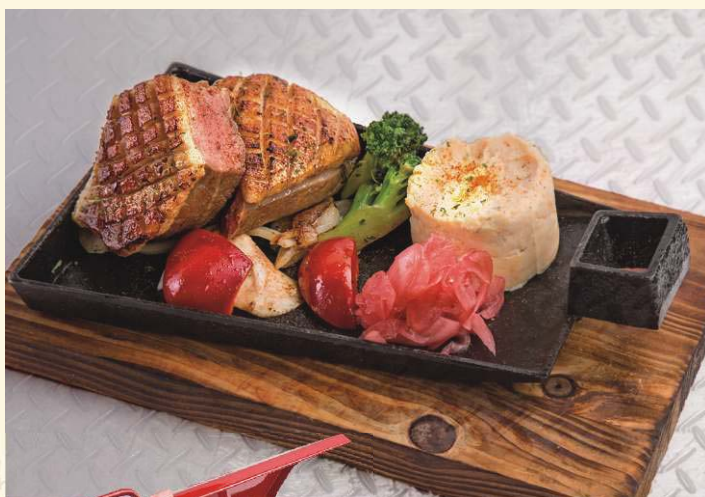
用帕瑪森起司和台灣在地牧場的鮮奶調和成起司醬，搭配來自路竹的兩種鹹蛋做成燉飯，吃起來香醇爽口，層次分明。

炙烤油封鴨

來自高雄的櫻桃鴨胸，用威士忌或白蘭地及海鹽醃漬一天，再用攝氏七十度低溫的鴨油封兩小時，鎖住精華也保持肉質柔嫩。由於十分耗時，限量供應，需先行預約。

Nooice 工具組

醬料中的羅勒、迷迭香、百里香、黃金奧勒岡等香料都是自己栽種的。夏季用高雄芒果做芒果芥末醬，冬季則用火龍果製醬，讓薯條、雞塊等炸物吃起來更為清爽開胃。



主廚的話／
食材是簡單天然的，
空間是單純樸實的，
人情是真實溫暖的。
希望來到這間餐酒館
的人，都可以盡情放
鬆、自在開心。

主廚 余明俊

■ Nooice 餐酒館／
07-3388388／
Facebook粉絲專頁：Nooice 餐酒館／
高雄市前鎮區桂林街132號／
營業時間：18:00～01:00



青山茶業 CHING-SHAN

Good Design

青山茶業 CHING-SHAN TEA 暖暖冬茶 揉出療癒回甘

青山茶業是那瑪夏青山社區最早的茶廠，傳承了三十年的金萱茶樹，在詹宗翰手上揉出新意。有別於一般條索狀茶葉，他以團揉方式製紅茶，茶葉顆顆蜷曲成團，沖泡時，在熱燙茶湯中，茶葉會從一團團舒放成一葉葉自然坦開的美麗形狀，入口後更是清香暖甜、尾韻回甘。

青山茶業目前銷售的茶葉有熟香金萱、烏龍春、冬茶、小種金萱紅茶以及花上八小時團揉的八功夫紅茶四種。其中熟香金萱與八功夫紅茶的茶罐色彩為粉藍色與粉紅色，色彩柔和療癒，參展時往往最先贏得消費者矚目，吸睛度極佳。詹宗翰觀察，受到包裝吸引的消費者特別願意試飲，進而發現「原來海拔不高的那瑪夏也能種出好茶！」詹宗翰認為，這就是好包裝、好設計的魅力所在：「有好產品，也要有符合產品品質與市場品味的包裝，兩者效果加乘，就是最出色的行銷。」

品牌：青山茶業
生產者：詹宗翰
產地：高雄市那瑪夏區
電話：0932-981-546

f 青山茶業 | Q





Good
Design

水流莊牧場國產羊肉爐 GOAT MILK 藍天綠地的自然清新

一到秋冬，楊政勳就要架起大鍋，燒煮饗客們年年引頸期盼的國產羊肉爐。國產羊肉當天現宰現煮，吃起來不腥不燥，肉塊肥瘦均勻；以老薑、甘蔗、與十種中藥熬煮四小時的湯頭，是媽媽傳授配方，再加入味甘性溫的黃耆，滋潤清甜，若與蔬菜、豆腐、冬粉等一同燉煮，更是風味倍增。

提供宅配到府的國產羊肉爐外包裝袋以湖水藍和純白為主色系，象徵牧場環境藍天綠地的自然清新，水滴狀羊乳中，標註著牧場舊地名「水流莊」柱仔腳厝圖樣則是橋頭以前常見的建築形式，整體風格頗見思古幽情。包裝上拿著水桶牧羊的人物，是楊政勳對父母辛勤工作的童年印象與樸實的農作生活。另一面以「牧場未來」為意象，滿滿的羊奶瓶，牧人拿著草餵羊，好一副愜意牧場休閒風光！這是邁向觀光休閒的願景，美好的未來盡在圖中。

品牌：水流莊牧場
生產者：楊政勳
產地：高雄市橋頭區
電話：07-6121574
f 水流莊牧場 | Q





路竹區公所提供/

番茄、雞蛋、花椰菜與虱目魚

來去路竹住一晚

路竹在清朝時期舊名半路竹，為什麼是「半」？有一說是竹林面積廣大、生長茂密，使得行旅路上充滿阻礙牽「絆」；另一種較為可信的說法是，從前此地竹林茂盛，又位於鳳山前往台南安平的一「半」路上，是許多商旅行人半路歇息納涼的重要休息站，久而久之習稱而來，當時的路竹街與安平鎮街（今日鳳山一帶）、興隆街（今左營一帶）並列鳳山縣治下的「三大街」，繁榮盛況可以想見。

無論哪一說，到了民國九年，這個帶著特殊時空意涵卻略嫌拗口的「半」字終於刪去，路竹正式定名；而當年大部分僅能種些蕃薯之類旱作的看天田，也隨著灣裡圳、阿公店水庫等水利設施的興建而成為良田沃土，所產的番茄、花椰菜、雞蛋與虱目魚質量均佳，並稱「路竹四寶」，打下北高雄農漁業命脈扎實的基礎。

歡迎光臨！番茄的故鄉

路竹番茄種植面積達兩百六十多公頃，是嘉南平原以南最重要的番茄產地，品種高達數十幾種，品質尤其出眾，從外觀的色澤、果形到果



Info 旅遊資訊

路竹蔬菜生產合作社／高雄市路竹區甲北村環球路201號
禾旺精緻蔬果農園／高雄市路竹區復興路367巷400號對面



禾旺精緻蔬果農園經營者陳勁良原本是台塑六輕的自動倉儲包商，八年前為了多陪伴年邁的父母回到路竹務農。「當時對農事真是一竅不通，只能四處上課來彌補不足。」三年前租下兩分地並選擇玉女蕃茄為主力品種。他喜歡研究肥料，用微生物、魚粉、海草精等發酵成有機的液肥，用來澆灌玉女蕃茄，天然又環保。他堅信只要做好植物健康管理，讓作物具耐逆性、耐候性，不須用藥也能讓作物長得頭好壯壯。果然，今年剛入冬時寒雨不絕、陽光終日不探頭，但園子裡的玉女蕃茄果型依舊色澤鮮艷、身形挺拔、甜度與水分充足，賣相討喜。

肉甜度、風味、口感，都是全台數一數二。尤其小果蕃茄果肉細緻，每年十二月到翌年四月氣候冷涼、日夜溫差大，糖分累積多，是品嚐路竹蕃茄甜美滋味的最佳時節。

Info
路竹之最

- 養殖生蛋雞面積佔國內生產比率單一地區最大。
- 路竹虱目魚碩大肥美，堪稱路竹最強水產美食。
- 花椰菜每日供貨量將近一百公噸，居高雄市之冠。



路竹區公所提供/

最大宗農產品 vs. 最強水產美食

路竹養雞業興盛，以養殖生蛋雞面積最廣，佔國內生產比率單一地區最大，五〇年代全國蛋價甚至以路竹蛋價為參考，路竹蛋價一波動，全國都跟著震盪，可見當時路竹蛋雞產業影響力之大。三甲牧場第二代經營者阿德表示，路竹雞蛋除了傳統白殼蛋，有色蛋如烏骨雞的綠殼蛋、土雞的粉紅殼蛋等，近幾年也相當受到市場歡迎。為了強化路竹雞蛋競爭力，牧場運用路竹當地盛產蚵剩下的蚵殼磨成粉末，加上酵素、酵母菌、植物油等調和飼料，生產的雞蛋外型結實飽滿，蛋白蛋黃濃郁堅挺，用來料理，蛋香自然濃郁，是主廚們眼中的食材上品。

往海岸方向走，景觀越見開闊。清代臺灣有三大內海（或稱潟湖）與漁業中心，自北而南分別為倒風內海、台江內海、堯港內海，其中堯港內海東岸就位於路竹頂寮、中寮、三塊寮、下寮所連成的海線聚落，合稱「海墘寮」。百年前，這裡的居民便利用堯港內海從事捕撈、曬鹽及淺海牡蠣、魚塢養殖，盛產的虱目魚堪稱路竹最強水產美食。歐朝義自父執輩手中接下魚塢，做了大半輩子的養魚人，嘆說今年受到颱風影響，虱目魚流失嚴重，只能從頭養起；原該是盛產大出的冬季，如今只能等待明年魚兒快快長肥，度個好年冬。

花椰菜為路竹最大宗農產品





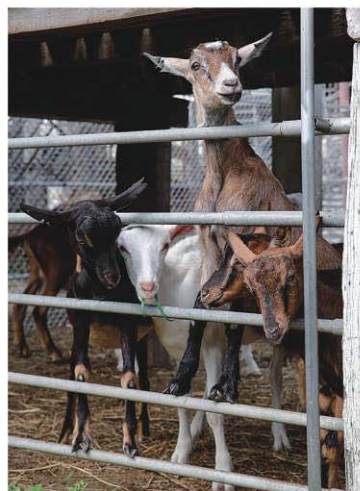
Info 旅遊資訊

禾光牧場／高雄市路竹區永華路302之96號
黑糖家觀光工廠／高雄市路竹區中山路128號
双生土魷魚羹／高雄市路竹區民強街1-3號

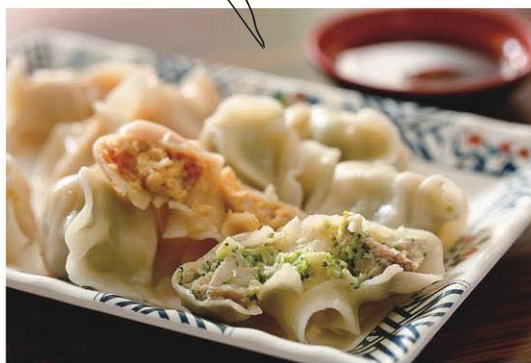
喜歡品嚐在地風味，也別錯過黑糖家觀光工廠以及市郊的禾光牧場，分別以黑糖風味美食與羊乳美食著稱。路竹不大，一兩日的旅行短小卻豐富。在這山海交界之處，有山村曠野的寧靜與內海漁村的遼遠，慢慢走、細細玩，旅行的悠緩情調與探險趣味，盡在其中。◎

雖然虱目魚歉收，還好主打在地農產料理的「双生土魷魚羹」的番茄虱目魚水餃、花椰土魷魚水餃仍如常供應。老闆將小果番茄加入虱目魚漿，把花椰菜加入土魷魚漿，做成了水餃內餡，前者微酸富嚼勁，後者清爽甘甜，各有特色；還有以小果番茄特製的茄紅蛋寶飯，豐潤香甜，非常值得一試。

山村的寧靜 vs. 漁村的遼遠



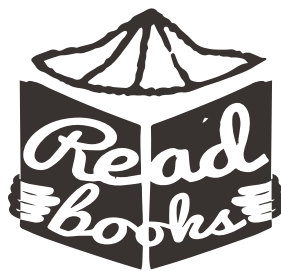
一次吃到兩種在地食材！



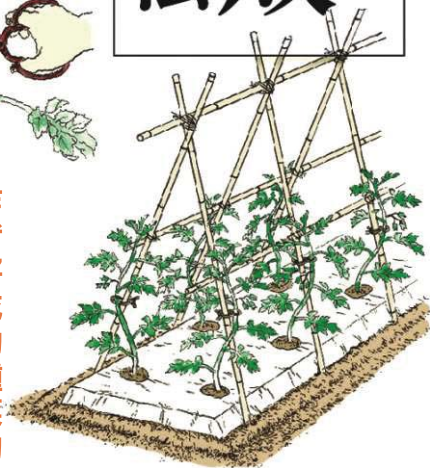
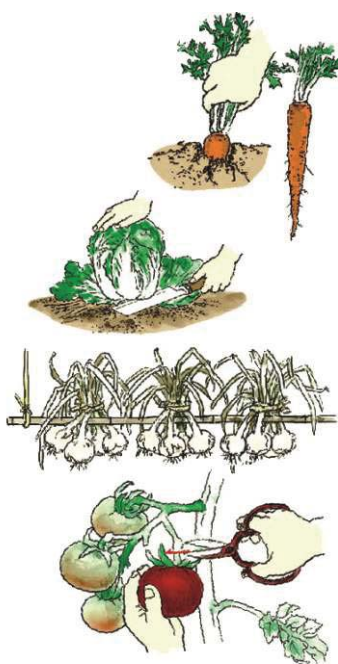
超圖解零失敗的種菜農法

54種人氣蔬菜+2種水果的種植祕訣

提供 | 晨星出版



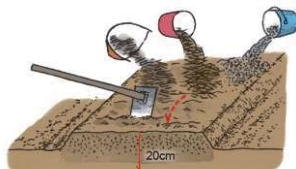
【超圖解】 零失敗 的種菜農法



作者將成功種菜的秘訣歸納出
七大重點，包括：

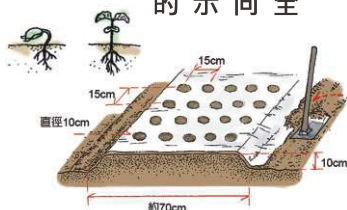
1 與土壤溝通

土壤是種菜成功與否的關鍵之一。首先必須檢驗酸鹼度（pH值），確認田地裡的土壤是否適合蔬菜生長，教導如何中和土壤酸度，製造出蓬鬆、通風良好的優質土壤來種菜。



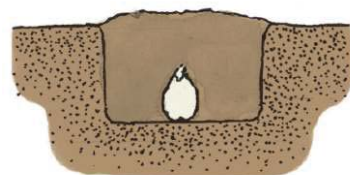
2 選擇優質品種

找尋種子或幼苗時，挑選品種豐富齊全、商品汰換速度快的種苗店；可嘗試向農夫購買。市售的種子外包裝上會標示品種特徵、播種與管理方法等有助益的資訊。別把外袋丟棄，可貼在「務農日誌」上當作參考。



3 選擇適合的時期播種

收成之蔬菜的好壞，有七到八成取決於播種階段，這表示播種階段的重要性。最清楚這類農事曆的就是農夫們，或是農會等農政單位。因此住家附近有農家或農會的話，請積極前往請教並收集資料吧。



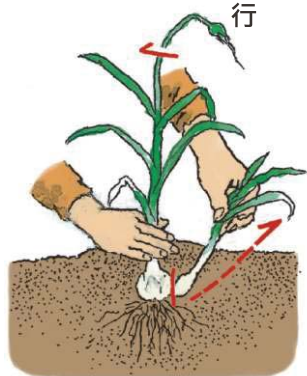
4 均衡施肥很重要

肥料大致上分成兩類，一是以動植物為原料的有機肥料，適合當作一開始整土時的基肥使用。另一種是以礦物等為原料、經過化學處理的化學肥料，適合當作基肥或培植過程中給予的追肥。兩種肥料各有優缺點，均衡使用很重要。



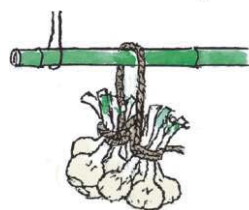
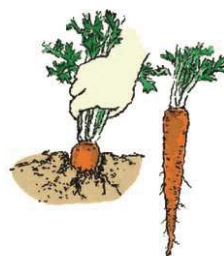
5 自製天然農藥預防病蟲害

許多人種菜時都不希望使用農藥，作者累積多年經驗自行研發了天然農藥「元氣丸」，不具備殺死害蟲的能力，但是能夠預防病蟲害發生，本書將有詳細作法與使用說明。



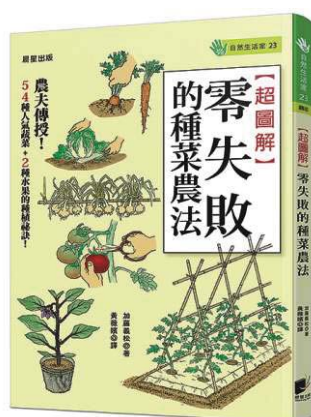
6 利用輪作克服連作帶來的問題

大多數蔬菜在同一場所持續種植的話，就會漸漸長不好。連作問題可利用輪作，也就是交錯種植不同種類的蔬菜，不種植同科蔬菜避免。只要規劃有效率的輪作方式就沒問題了。



7 寫「務農日誌」

為了避免同樣失敗再度發生，務必寫「務農日誌」。播種、植苗的日期、品種名稱、田地的規劃圖、採收之前的情況等都要寫在筆記本裡。內容愈仔細愈有幫助。作者強調，他雖然已是農業專家，但至今仍持續記錄務農日誌，而且受益良多。



■ 出版者：晨星出版社
作者：加藤義松
譯者：黃薇嬪
定價：350元

讀者心聲

Reader's Voice

交流園地 愛我們請舉手

歡迎各方英雄好漢提出建議，我們願與您一同前進。



編輯團隊真用心，
加油！

林先生（高雄/學生）



大樹冰棒，將平凡轉變成傳奇，
將好物昇華成時尚，值得讚賞
與鼓勵！

莊先生（台南/製造業）



健康美食及購買型農產品的參考

黃小姐（高雄/公務員）



跟著食譜自己動手做，
吃得健康也認識高雄的
農業，真好。

李小姐（台中/服務業）



好多高雄可玩可用餐
的農園資訊，讓我每
期都想保留

黃先生（高雄/自由業）



每個型農口中都很有料，
一看又想再看。

陳先生（高雄/農業）



看完本期的《型農本色》
多方面的吸收讓我對農
業有更深一層的了解！

倪小姐（高雄/學生）



一看再看都不會膩
的刊物。

陳先生（高雄/農業）



喜歡刊物裡
介紹的大自然。

向先生（高雄/家管）



排版清新，看起來很舒服

李小姐（高雄/農業）



線上問卷

謝謝您閱讀本期《型農本色》。

歡迎填寫線上問卷參加抽獎活動，請於 2017 年 2 月 10 日前掃描 QR Code 至活動網址填寫線上問卷並送出，就有機會獲得「南方農業論壇經典筆記本與紀念筆」一組，限量 10 名敬請把握機會。

※ 問卷資料請詳實填寫，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 2017 年 2 月 25 日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



冬季
vol.15 創業開步號
Winter, 2016

型農本色

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

編輯委員：陳秀芬、陳欣愉、梁銘憲
企劃製作：財團法人中衛發展中心
企劃編輯：詹惠婷、黃璋如
藝術總監：許志誠
執行編輯：鍾文萍 文字：鍾文萍、李昀諭
攝影：田明威、楊智仁
美術設計：亞諾媒體廣告 插畫：楊惠婷
出版日期：2016年12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~

Coming soon

型農本色 Vol.16 春
預定2017年 4月發行



用行動支持

f 南方農業論壇 | Q



用真心感受

型農大聯盟 | Q



型農大聯盟

KAOSHIUNG FARMERS LEAGUE

【春節送禮推薦】 型農大聯盟

來自高雄的滋味，
崇尚本土的精神，
傳遞祝賀的心意。



型農大聯盟

《果物嘉年華》禮盒

蕭旦倫 | 一鳴生技農園 |
鳳梨果乾、芒果果乾各 1 入 (15g)
許倫肇 | 芳境農場 | 芙洛拉果醬 1 入 (170g)
陳柏璋 | 陳稼莊果園 | 桑椹醋 1 入 (300ml)
陳政誠 | 文誠蜂蜜 | 貴妃花蜜 1 入 (150g)



《私房下午茶》禮盒

許帛霖 | 僑香咖啡 | 濾滴式咖啡包 3 入
蔡文英 | 一粒種子的飛翔 | 春風香茅茶包 3 入
吳宜珍 | 蜂巢式 | 龍眼蜂蜜 1 入 (350g)
陳柏璋 | 陳稼莊果園 | 桑椹汁 1 入 (300ml)
劉秀芳 | 御品屋 | 嚴選蜜餞 1 入 (200g)



品味高雄 好農食光

Best Gifts From Farmers

每組禮盒均附精緻提袋、禮盒尺寸27cm×28cm×7.5cm
即日起開放預購，詳情請上「型農大聯盟」網站查詢

高雄市政府農業局
<http://agri.kcg.gov.tw>