

冬季
vol. 19 型農躍進號
Winter. 2017

型農本色

Cover Story

小青春，大夢想！

用對方法開創綠竹筍神話・盧定楠

肩負種植安全作物的責任・劉佩怡

多方嘗試提升從農軟實力・陳德冠

Factory

高雄市田寮區農會

Travel

來彌陀，「虱」想起



發行人的話

務農者的日常

又到了年終歲末。傳統上，農村作息隨著四季更迭：「春耕，夏耘，秋收冬藏。」一年將盡，往往是農家歡喜收成、準備進入難得農閒的時節；但對於剛進入農業起跑線的型農們來說卻並非如此。因為入門不久，因此戰戰兢兢如履薄冰；為了證明夢想，因此比傳統農夫更加努力尋求方法突破瓶頸、開創新貌。

努力，是他們的生活日常。盧定楠勇於嘗試綠竹筍科學栽培法，種出能全年採收的鮮美綠竹筍，讓許多傳統筍農也驚歎；劉佩怡決心要走精緻農業，選用低毒性、並確實遵守安全用藥、安全採收原則，橙蜜香小番茄po網半小時就賣掉一千多斤；陳德冠經歷百香果的挫敗不氣餒，積極更新種苗預防病害，搭建網室防範果實蠅，希望來年果實長得更大更美。走在農業這條路上，他們「歡喜做，甘願受」。

青年創新創業風潮席捲全球，我們樂見、鼓勵，更全力支持型農們站上大時代和人生的轉捩點，勇敢夢想，放膽去闖！

蔡復進

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
小青春，大夢想
用對方法開創綠竹筍神話 永田農家 盧定楠
肩負種植安全作物的責任 澄澄果園 劉佩怡
多方嘗試提升從農軟實力 芯蕊果鋪 陳德冠
- 08** 【跨界推薦】People
尋找城市故事的人 文史紀錄者&策展人 陳坤毅
- 10** 【好食料理】Yami Cook
寒冬熱輕食 暖心又暖胃
- 14** 【農業上下游】Factory
高雄首選月之鄉鹹豬肉 高雄市田寮區農會
- 16** 【農情交響曲】Symphony
那些人、土地和好食材 Gien Jia挑食餐酒館
只賣天然味 薇庭烘培
- 20** 【高雄小旅行】Travel
來彌陀，「虱」想起
- 26** 【新農閱事】Reading
獻米給教宗的男人
- 28** 【農業風向球】Global Eye
物以類聚，成就六級產業大計

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 盧定楠
· 永田農家 ·



型農 劉佩怡
· 澄澄果園 ·



型農 陳德冠
· 芯蕊果鋪 ·

小青春，大夢想！

人生短短，你拿青春怎麼辦？

水產養殖背景的陳德冠改行種百香果，
種出自己未來的希望；
從都市嫁入農村的劉佩怡堅持安全種植，
8年晉身農界女超人；
盧定楠不怕和別人不一樣，
種出來的綠竹筍、土芭樂，樣樣都成了在地驕傲。

空談容易實作難，冒險容易吃苦難。
青春無畏，他們要為自己的人生夢想找答案！



全年供應
綠竹筍



安全保證
橙蜜番茄



創意鋪梗
百香果



Cover story [封面故事]

Bamboo Gardens of Yong Tian Farmhous

永田農家 盧定楠

科學技術
讓務農更有效率！

■ Profile 型農 盧定楠／
63年次／
台南藝術大學音像紀錄研究所畢業／
0929-532-222／
aven1205@gmail.com／
Facebook粉絲專頁：永田農家
高雄市大社區大社路102號

用對方法，綠竹筍全年採收不是神話！

三年多前父親還在世的時候，盧定楠過了好一陣子「半農半X」的生活。他在地方電視台當記者，有空就回家到農園幫老爸做些體力活，下田與其說是工作，倒更像是舒展筋骨、抒壓解悶的「休閒活動」，直到父親過世他正式接手農園，才感覺到：「專業農夫的壓力果然很不一樣。」

他

的竹園位在大尖山腳下，原始純樸，他努力回憶父親當年的種植方式，一邊思索有沒有更好的方法讓農地更有效率。他北上桃園農改場上課尋求解答，遇到人稱「綠竹筍之父」的資深竹農張盛玄，學到全新的綠竹筍科學栽培法。

「以前竹筍種在平地，新的方法則是堆起兩米高的土堆，把竹筍種在上面，這樣容易鬆土、有利排水。溫度過高或過低會導致竹筍生長遲緩，我引攝氏二十多度的山泉水灌溉，讓竹筍在舒適環境下長得頭好壯壯。」他力排眾議用新法種筍，媽媽卻覺得「好丟臉」而拒絕下田，他能理解老一輩在意鄰里眼光的心情，卻不願因此卻步。一年多以後，種出來的綠竹筍以農藥零檢出紀錄，風光通過產銷履歷驗證，筍形漂亮、甜度飽滿，口感水潤，而且幾乎全年可採收。這下不只讓所有嘲笑質疑的聲浪自動消音，更讓許多消費者驚歎：秋冬竟然還有這麼好的綠竹筍可吃，簡直是傳奇了。

果物也會自己找出路

筍農得比一般農夫更早睡早起，因為竹筍怕光，一見光就開始氧化、變黑、纖維變粗，因此得趁著夜色仍深的凌晨就趕到竹園採筍，採收下來還

得趕緊放進冰水，讓竹筍的「田間熱」趕快降下來，以維持最飽滿的脆甜度。「人家說顧筍子好像是在顧小孩，一點都沒錯！」

除了綠竹筍，土芭樂也讓他的農園一戰成名。「多數消費者偏愛脆脆的珍珠芭樂，土芭樂雖然香又甜，但口感太軟不受歡迎。」他原本打算「從善如流」砍掉四分地的土芭樂，改種珍珠芭樂，半路卻殺出「知音」來，有高雄知名餐廳指名要他的土芭樂，有多少買多少，隨他開價，原來餐廳主廚成功研發芭樂口味生乳捲，就是要甜甜香香軟軟的土芭樂才好。盧定楠忍不住笑了：「這叫做天無絕人之路，土芭樂也會自己找出路！」

型農私房料理

清蒸綠竹筍：盧定楠說，好的綠竹筍千萬不要水煮，會導致水分甜度流失，而要用蒸的，大火蒸4、50分鐘，放涼切塊即可，如果一個人吃，不切塊單支拿起來咬，保留完整纖維的口感更好。



Cover story [封面故事]

Meinong Farm & Orchard

澄澄果園 劉佩怡

收成是農民辛苦
最好的回饋！

■ Profile 型農 劉佩怡 /
73年次 /
永平工商資料處理科畢業 /
0929-532-222 /
s0929532222@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：
(澄澄果園)美濃橙蜜香小番茄
高雄市美濃區永安路99號

種出安全放心的作物，是最重的責任！

水果玉米採收季剛結束，劉佩怡幾乎是一刻不停歇的著手準備栽種小番茄，她說自己是典型的客家人性格：有地就要種，能做就不要停。別看她這麼快手快腳，還以為她在農家長大才對農務如此熟悉，其實不然。

劉

佩怡以前是每天坐辦公室吹冷氣上班的粉領族，婚後跟先生回婆家美濃，才摸索著展開務農人生。一開始種木瓜，成績不錯，哪知八八風災重創南台灣，他們的木瓜園也沒能倖免，一夕全毀。她苦笑：「你知道什麼叫做『歸零』嗎？就是什麼都沒有了，一切要從頭開始的意思。」

精通十八般武藝的農界女超人

從頭來過，決定改種女兒最愛的小番茄，她的想法很簡單：既然女兒喜歡，就要種出讓自己家人也能安心吃的小番茄！但這次不像種木瓜時那樣幸運，第一年遇到病害全軍覆沒。「公婆氣得叫我們回北部上班，但我們不想和孩子分開啊！」為了守住一家人，兩人決定再拚一次，去農改場上課學基礎理論，再加入產銷班，向在地青年農民學技術，大膽的把原本五分地擴充到八分地：「我們想說要拚，就一次拚起來。」還好這次收成質量俱佳，給了他們莫大的信心，就這樣從五分、八分、一甲二一路擴充到如今三甲半農地，除了小番茄，也種北海道水果玉米、稻米、白玉蘿蔔；她也從原本一個受不了南部毒辣陽光肆虐的嬌嬌女，變成精通十八般武藝的農界女超人。劉佩怡強調：「我從來不說自己種『有機水果』

，但我一定選用低毒性、確實遵守安全用藥、安全採收的原則。」女兒們常跑到果園邊採邊吃，她開玩笑：「如果用藥不當，沒毒到別人，先毒到自己小孩。」為了穩定客源，她開設粉絲團，不定期貼出農園動態及新品、試吃訊息，採收前一週先預售，曾經水果玉米上網三十分鐘賣掉一千多斤，小番茄八小時賣掉一萬斤，效果驚人。她決心要走精緻農業，今年蓋起第一間溫室，除了小番茄、水果玉米，還要嘗試哈密瓜、美濃瓜，讓宅配蔬果箱內容更多元。

外頭寒意逼人，劉佩怡在自家溫室忙進忙出，像小女孩擁有自己城堡般快樂又滿足。◎

👍 型農私房料理

水果玉米排骨湯：水果玉米生吃就很甜！用來煮排骨湯，起鍋前再加入切段的水果玉米即可，以免甜份流失。也可削下玉米粒做沙拉、炒飯、玉米濃湯，保證讓料理大加分。



Cover story [封面故事]

A Story Amazing Farmer

芯蕊果鋪 陳德冠

土地就是揮灑
創意的舞台！

■ Profile 型農 陳德冠 /
78年次 /
國立海洋科技大學水產養殖系畢業 /
0988-873-977 /
potter6866@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：芯蕊果鋪 /
高雄市旗山區延平一路304號

多方嘗試，培養豐富的從農實力。

陳德冠在自家農場粉絲頁用搞笑口氣寫下務農兩年來最大的挫折：「今年收成遠超乎想像的差，抱歉百香果沒把你們照顧好，咱們來年再相見，下次絕對把你們照顧的好好的！」

今

年六月百香果開花期卻遇上超強梅雨來襲，導致收成只剩五分之一，原本要起跑的宅配計畫只得喊卡。「真可惜，我都開始在粉絲頁鋪梗，請大家來買百香果了呢。」不過他不改樂觀，積極更新種苗預防病害，搭建網室防範果實蠅，希望來年果實長得更完美：「除了天氣無法控制之外，其他的我要盡其所能做好。」

陳德冠唸的是水產養殖，原在東沙島擔任珊瑚復育員，與海為伍。「看起來好像很逍遙，其實很想回家。」三年多前如願回到旗山，卻不知道要說什麼，直到去上了型農課程，發現務農不是他以為的那樣枯燥，也可以結合興趣，做自己想做的事，才開始協助家裡的農事。他坦言：「我想辦法很多，很難定在一個點上不動。」所幸現代農夫除了會種植還要懂行銷，給了他發揮空間，例如很夯的網路直播銷售產品。他找資料，看到西班牙人認為百香果花蕊形狀很像「耶穌釘十字架」的姿勢，因此稱呼百香果「受難果」，於是他把自己扮成耶穌叫賣百香果，當場笑翻一票人，達到「好笑、好記又好賣」的絕佳效果。

慫慫向前衝開啟新視窗

陳德冠說，與父母一起耕種，最大的障礙是觀念歧異，用藥問題常是導火線，他不懂，明明有成

分單純又省錢的安全用藥，為何要固守舊習慣。除了苦口婆心溝通觀念，也抓準老一輩「尊敬老師」的心理，有安全用藥相關課程，就拖著兩老一起去：「當爸媽發現老師教的跟我講的一樣，慢慢就願意相信我所言不假。」

旗美地區小番茄出名，大多是橙蜜香品種，他偏種較稀少的黃ハロ、錦珠品種，前者還取了諧音「賜伊樂」，讓人印象深刻，「橙蜜香肉多，賜伊樂汁多，各有特色。」。他說，土地就在那裡想種什麼就去做，「要趁現在有勇氣和『慫慫』多嘗試，等年紀再大一點，就可能什麼都不敢做了。」

👉 型農私房料理

百香果石花凍：將石花菜加適量清水，小火煮至濃稠，起鍋前加入去籽的百香果汁攪拌均勻，倒入容器中，冷卻後在上面加幾顆籽點綴，酸酸甜甜，好看又好吃！





找回心中的「地方感」

陳坤毅從小就喜歡騎著單車，在有山有海有巷弄有聚落的高雄四處探索。在大家都忙升學的高三，他卻忙著為面臨拆除危機的內惟李氏祖厝奔走。

搜

尋「陳坤毅」的標題關鍵字很多，包括「作者」、「最年輕策展人」、「高雄建築」、「老屋」、「文史記錄」、「上下游公民寫手」、「打狗文史再興會社」等。二十幾歲、剛從研究所畢業的大男孩，卻彷彿與高雄這個城市相處了數百年。他堅持在城市裡尋找、訴說、保護故事；透過出書、擔任文史保存團體的理事、專欄撰寫、講座、導覽、策展等方式，要為地方人找回心中的歸屬感與「地方感」。

從歷史尋找文化脈絡

升大學前的假期，他在哈瑪星藝廊工作，進行老屋文史調查，也舉辦街區導覽。為了讓更多人了解如何記錄城市，他開設城市在地書寫課程，舉辦講座。最近剛完成六龜高中講座，對學生說的是「找回自己的地方感」，從舊地名推敲前人文化脈絡，從老屋樣貌窺見族群生活習慣，尋找過去就是一種拼湊碎片的過程，對於邏輯、表達、溝通等能力都是很好的訓練，他認為，如果對自己生長的地方一無所知，侈談有能力去認識其他事物。

飲食裡的時光隧道

飲食是生活軌跡的呈現，他一向充滿好奇。例如高雄在日治時代有哪些料亭料理？老戲院前販售的「泡桃」（醃漬桃子）是什麼滋味？他在「一九三一

年高雄港勢展覽會」的老照片中，發現以前的內惟多埤塘，曾經盛產芋頭、菱角、落花生，芋頭的美味甚至有「欲吃內惟芋，不走內惟路」的俗諺（想吃內惟芋頭，但內惟的道路實在泥濘難行）。鼓山路當年因有台泥工廠與鐵工廠，工人常在炎熱氣候裡勞動，想喝止飢的豆漿又想喝消暑的紅茶，因此在地岩仔市場涼水攤就結合兩者，發明了豆漿紅茶。

「這塊土地從古至今，有那麼多不同文化的交會，飲食，就是一種判讀地方歷史的方式。」長時間沉浸於老建築殘跡、老照片、老報紙等事物，陳坤毅認為「對過去的憧憬，是促使現在進步的動力。」這位年輕的城市記錄人，還要一直挖掘並分享他所看見的城市故事。◎



■ Profile 陳坤毅，高雄內惟人／

為澎湖移民後代，國立成功大學都市計劃研究所碩士，現為打狗文史再興會社理事。從小就關注高雄的一景一物，持續努力記錄這塊土地上面臨消逝的記憶，並捍衛著在地的歷史文化。著有《建構繁榮城市的巧手－蕭佛助的建築物語》、《藝之鑿鑿－木雕國寶葉經義》等書，現為《薰風》季刊專欄作者。

哈瑪星
時空旅圖
Map of Hamasen
P.O. Box 61-004



Season Cuisine

寒冬熱輕食 暖心又暖胃

Yami Cook [好食料理 

綠竹筍、百香果與小番茄，都是營養豐富且產季限定的蔬果，結合綠竹筍與櫛瓜，搭配酸豆鮭魚醬，打造清爽又濃郁的滋味；小番茄與培根共煎，吃得到口感更吃得到營養；百香果汁與蛋、奶油細細融合，無須進烤箱，就能做出好吃又好看的甜點。簡單調理，不需要過度烹調與調味，就能吃到最動人的美味。

食譜示範與設計 | Eason
攝影 | 陳家偉
文字整理 | Patina





好食料理-食譜

鮮蝦綠竹筍佐酸豆鮪魚醬



綠 竹筍富含維生素、礦物質以及膳食纖維，屬於高纖低熱量的食物，非常適合做成沙拉享用。蝦子簡單汆燙過，搭配黃、綠櫛瓜與綠竹筍，再加上酸豆鮪魚醬，完成口味與口感兼備的輕食料理。

食譜

材料：

蝦仁 4隻
水 1000ml
鹽 1茶匙
白酒 1湯匙
綠竹筍 4片
黃櫛瓜 4片
綠櫛瓜 4片

酸豆鮪魚醬：

罐頭鮪魚 100g
美乃滋 60g
酸豆 10g
鰹魚 5g

Step.
1



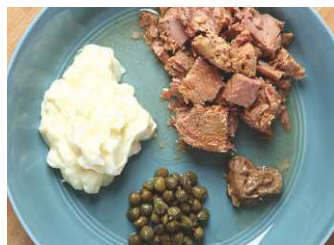
• 水中加入鹽、白酒煮沸，鮮蝦汆燙後過冰水備用。

Step.
2



• 綠竹筍煮熟後待涼切片，黃櫛瓜、綠櫛瓜切片備用。

Step.
3



• 酸豆鮪魚醬：將所有材料以攪拌棒攪拌均勻。

Step.
4



• 先在盤底倒入適量酸豆鮪魚醬，依序擺上綠竹筍切片、黃櫛瓜切片、綠櫛瓜切片、鮮蝦即完成。



好食料理·食譜

鼠尾草番茄培根捲沙拉



甜 蜜中帶點微酸的小番茄，擁有迷人的風味，以及豐富的營養，不論是當作水果鮮食、入沙拉生吃，或者入菜烹煮，都非常適合。結合小番茄、煎過的培根，搭配橄欖油及巴薩米克醋，這道沙拉不啻為視覺與味覺的饗宴。

食譜

材料：

培根 3條
小番茄 6顆
竹籤 6支
鼠尾草 6葉

沙拉：

綜合生菜 100g
小番茄切片 數顆

巴薩米克醋 適量
初榨橄欖油 適量
紅胡椒粒 適量



Step.
1



• 將培根切半，放上鼠尾草、小番茄捲起後以竹籤固定。

Step.
2



• 小火將培根煎熟後起鍋，將竹籤取出。

Step.
3



• 在盤中依序放入綜合生菜、小番茄切片、鼠尾草番茄培根捲。

Step.
4



• 淋上巴薩米克醋、初榨橄欖油，撒上紅胡椒粒即完成。

料理小撇步：1.生菜的水分要甩乾，才不會影響風味及口感。
2.綜合生菜的內容可依喜好做調整。



好食料理·食譜

免烤百香檸檬塔



百 香果營養價值相當高，不僅富含多種胺基酸與維生素，更含有鐵、鈣、磷、鉀等微量元素，可以打成百香果汁，濾籽之後更香甜美味。運用百香果汁與焦糖檸檬，搭配出多種層次的酸甜口感，在濃濃的香氣裡，吃得到清爽的口感。

食譜

底層：

蓮花脆餅 75g

無鹽奶油 25g

百香奶油餡：

百香果汁（濾籽）50g

雞蛋 1顆

白糖 20g

無鹽奶油 70g

裝飾：

檸檬切片 數片

白糖 適量



Step.

1



▪ 將蓮花脆餅放入攪拌機中打碎後倒入攪拌盆，加入無鹽奶油混和均勻。

Step.

2



▪ 將奶油餅干碎放入塔模中手捏成形，冷凍1小時備用。

Step.

3



▪ 百香果汁濾籽後，加入雞蛋、白糖混和均勻，隔水加熱持續攪拌至濃稠狀（約 80°C），離火降溫至 60°C，加入無鹽奶油混和均勻。

Step.

4



▪ 將百香奶油餡注入塔模，冷藏 3 小時後脫模。將檸檬切片撒上白糖炙燒至焦糖狀，待涼後放於百香塔上即完成。

料理小撇步：1.百香果打汁後，過濾時要使用網格較細的濾網，或者以棉布過濾，可減少殘渣，讓口感更滑順。
2.奶油一定要在室溫下擺放至軟方可使用。

月之鄉 鹹豬肉

Salt pork
安全肉品

高雄市田寮區農會 月之鄉鹹豬肉 正宗鹹香肥



說 到田寮，就想到惡地遍佈的月世界。景象荒漠、寸草不生的惡地形，農作物難以存活，田寮人卻能在艱困環境下淬煉出獨特的生存能力與經濟結構，其中尤以畜牧業最為發達，除了土雞料理廣為人知，田寮還有一項少為人知的隱形冠軍，那就是毛豬。

田寮區農會供銷部主任林金鴻指出，田寮土壤貧瘠、耕作不易，因此早在民國五〇年代，多數人家都會養豬貼補家用，畜養密度在全國名列前茅；雖然近年老一輩凋零、年輕人離鄉，加上環保因素和政府獎勵豬

農離農的措施下，養豬密度縮小，但留下來養豬戶畜養規模卻日漸擴增。目前全區約有三十多戶豬農，一年可產出三萬多頭毛豬，二〇一四至二〇一六年連續三年，田寮區毛豬共同運銷量都高居全台第一。二〇一三年，田寮區農會獲得健康豬肉標章補助，推出月之鄉鹹豬肉產品，希望讓消費者透過鹹豬肉，體驗到田寮土地的豐富滋味。農會嚴格篩選肥瘦三：七比例的五花肉，請新化畜產試驗所協助降低鹽分並加進黑胡椒獨門配方，讓生豬肉醃漬後保持多汁不油膩的口感，不需任何調味，只要加些蒜苗就能輕鬆炒出一盤香噴噴、讓人回味再三的誘人料理。



1. 精選在地生產、肥瘦適中的五花豬肉，切成肉條。



2. 加入黑胡椒、蒜蓉、鹽、糖、醋等調味料。



3. 置入醃漬桶內讓肉、料充分拌勻，靜置一夜入味。



4. 醃漬完成後，進行人工分切作業。



5. 進行秤重。每包肉條600公克。



6. 將鹹豬肉裝袋，進行真空包裝作業。



六級產業化流程

1級/生產

毛豬飼養



2級/加工

豬肉加工



3級/服務

農會宅配

指定通路門市



記憶傳承 美食商機

早期田寮人都會把生豬肉加鹽醃漬保存，逢年過節或招待貴客時才拿出來送禮或料理。在物資缺乏的年代，一塊鹹豬肉就可以配一大碗白飯，是田寮人共同的美好記憶。

月之鄉鹹豬肉目前僅有黑胡椒一種口味，通路也僅有農會宅配、蓮池潭物產館、台中物產館、郵局指定門市等，但每年銷量依然高達數千公斤。在供銷穩定的基礎下，農會已著手開發新口味鹹豬肉，如香草、蒜頭等，並與食品業者嘗試結合醃製和煙燻兩種處理模式，讓鹹豬肉風味再上層樓。

■ 月之鄉鹹豬肉禮盒 高雄市田寮區農會
電話：07-6361501轉03推廣股或供銷部
地址：高雄市田寮區南安里安南路82號

GIEN JIA 挑食餐酒館 那些人、土地和好食材

可以這麼說：「挑食」開店可不是趕時髦、炒短線的，主廚兼經營者蔡易達一開始就將飲食目標設得長遠：採用在地生產、自然農法種植的蔬果，讓供貨穩定安全，佐以歐陸烹調手法，讓在地食材翻轉出全新風貌。他笑說終極目標是：把高雄賣掉。



來自屏東潮州的蔡易達自小在閩南、客家、原住民聚居的環境中長大，就業後又在亞都麗緻飯店養成完整西餐背景，料理跨領域、跨文化，對他來說是再熟悉自然不過的事。打開菜單，經典西班牙料理少不了海鮮、香腸、柑橘，蔡易達以鹽焗萬有全香腸搭配

碳烤干貝柑橘沙拉；岡山的龍眼木用來冷燻鮭魚墨西哥捲餅；雞肉用發酵後的梅爾檸檬醃過，與傳統酸高麗菜及香料一起烤出開胃的半雞。他忘不了小時候家家戶戶院子都有的土芭樂樹，跑遍全台尋找，終於在高雄大社找到還有農民傻傻種著土芭樂樹，二話不說全部買下，製成柔軟綿密、風味濃烈的生乳捲，讓日本米其林一星主廚一吃大為驚豔。

野蓮採收的美景也令他印象深刻，便把風景收入菜色，打粉風乾後的黑橄欖代表泥土，用青蔥油呈現池中翠綠倒影，小黃瓜花取代池塘邊的小黃花，福壽螺的卵則用鮭魚卵比擬，作菜彷彿作畫，飲食中有歷史，入口的滋味，也更有靈魂。

對廚師而言，要做的事不只烹調，而是從土地到心靈全方位去感受。所以蔡易達堅持廚師要學養菌、養土，每週要輪流種田，要上山看食材；要跟漁夫上船穿越風浪去捕魚。「這樣下廚的時候會很有感覺，做出最有風味的料理。」

特色推薦

Gien Jia's Special

美濃破布子野蓮奶油焗大武山蝸牛

參觀野蓮採收後所創作的菜色，用黑橄欖、青蔥油、鮭魚卵、起司、小黃瓜花，繪出了一幅美濃野蓮田邊有花有蛙的生態美景，兼具風味與滋味。



■ Gien Jia挑食餐酒館

07-222-1121／

高雄市新興區金門街107-1號／

營業時間：午餐 11:30-14:30／

晚餐 17:30-21:30／

night bar 17:30-01:00／週一公休



主廚兼經營者 蔡易達

The Taste of Happiness

作菜如作畫~
從飲食品味歷史

店長的話／

食材有靈魂，
依靠種植的人，
飲食有靈魂，
仰賴料理的人。

把鳳梨苦瓜雞用烤的

以往總煮成熟湯的鳳梨苦瓜雞，這次用烤的。把湯的元素濃縮起來醃漬雞肉，搭配大樹鳳梨，甘甜清爽，菜名令人會心。

8樂

為了研發有高雄特色的芭樂料理，蔡易達千辛萬苦找到風味濃烈的正宗高雄土芭樂，攪碎加入奶油、麵粉，製成芭樂香濃郁的蛋糕捲，是一捲難求的明星伴手禮。





薇庭烘焙 只賣天然味

「我最喜歡用台灣的水果和根莖類蔬菜做蛋糕、麵包。」明年即將參加盧森堡烘焙比賽的「薇庭」老闆娘陳怡君對台灣農產品充滿自信與驕傲。她從學生時代就開始參加各類西式烘焙比賽並獲獎無數，與同為烘焙師傅的另一半劉奕昌在鳳山開店，雖然規模不大，夫妻倆對於蛋糕與麵包的要求，卻有著世界冠軍般的堅持。



教育客人認識食材原味是開店以來最大的成就，當客人漸漸開始接受無油無糖的食材原味就會讓陳怡君覺得堅持終於得到回饋。而對於未來，陳怡君則希望明年能讓全世界驚豔台灣的水果、台灣的食材以及烘焙手藝。

在創意不斷的堆疊下，小小的門市卻有玲瓏滿目各式各樣的品項，而且幾乎都是季節限定。陳怡君表示，賣自己想吃的，客人也得到食材原味是創業理念，因此店內的食材一定都是用當季素材為讓客人感受食材原味，所有餡料都是現作，連草莓吐司也都是直接用草莓原汁製成。

「誰說抹茶一定得配紅豆，結合柑橘、檸檬說不定也會有意想不到好滋味」陳怡君打趣說道。鹹豬肉、苦瓜這些難以和麵包蛋糕聯想的食材都成為她們的素材。夫妻兩人常常一有靈感就嘗試創新口味，剝皮辣椒、原住民香料、鹹豬肉、苦瓜這些難以和麵包蛋糕聯想的食材都成為她們的素材。



薇庭烘焙位於大東文化藝術中心旁的巷子內，不起

眼的店面很容易就讓人扼腕錯過，不過一但走進店內很快就能發現它的獨特與令人驚豔的風采。為了能夠盡情揮灑創意，陳怡君與劉奕昌兩年多前辭去飯店工作，全心投入喜愛的烘焙創作，夫妻兩人常常一有靈感就嘗試創新口味，剝皮辣椒、原住民香料、鹹豬肉、苦瓜這些難以和麵包蛋糕聯想的食材都成為她們的素材。



特色推薦

Our Special

紫心

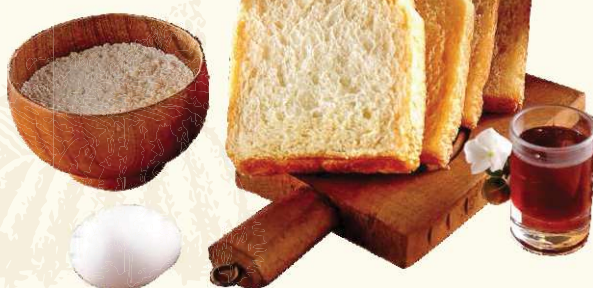
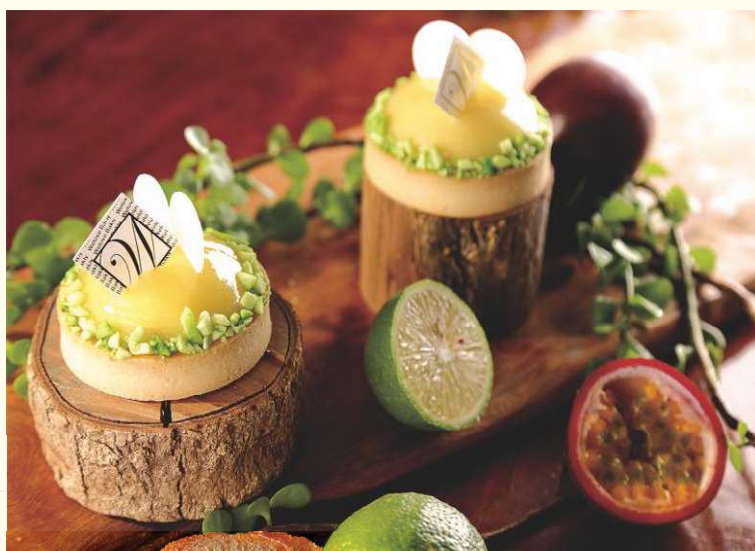
選用高雄的紫心地瓜餡，加上黑糖杏仁餡、薑汁布蕾以及法式香緋，杏仁粉塔皮打皮，地瓜的甜軟口感與淡淡的薑香氣味，意外的協調完美。

晴天

以檸檬為基底，搭配高雄芒果與百香果泥調味，放進由雞蛋、發酵奶油、麵粉、白巧克力、抹茶粉調配而成的圓型爽口塔皮，層層的酸甜口感衝擊味蕾，是下午茶絕佳的佐味甜點。

蜂蜜吐司

以大崗山純正的蜂蜜和日本麵粉相互融合製作，不添加任何改良劑，保存期限非常短暫，當天無法吃完就必須進冰箱冷凍，間單乾脆的可口蜂蜜與淡淡吐司香氣，是品嚐食材原味的最佳首選。



店長的話／

做自己想要的心就會比較自由

老闆 劉奕昌

■ 薇庭烘焙
07-740-7960
高雄市鳳山區黃埔路70號
營業時間：13:00~20:00（週一公休）





天時福養殖場/高志宏攝

來
彌
陀
，
虱
想
起

冬天來了，海鮮肥了。台十七線的茄萣、永安、彌陀、梓官等沿海漁鄉，每年一到年尾，都會以地方特色食材為主題舉辦美食慶典，蔚為盛事。



天時福養殖場/高志宏攝

Info

旅遊資訊

◎彌陀漁港

高雄市彌陀區漁港一路62號

對本地漁家來說，虱目魚既是日常料理，也是款待貴客的主菜。早年都是一整尾直接吃，顯得大器，魚肚邊肉質最嫩但細刺極多，一不小心便容易「



天時福養殖場/高志宏攝

人傾倒。新鮮毫無腥味，怎麼吃，都叫人傾倒。食蔬啖果，當令最好，來到漁鄉之一的彌陀，別忘了嚐嚐虱目魚，彌陀是高雄虱目魚主要產地，當地居民將海邊窪地進水處築堤挖掘成魚塭，以深堵式鹹水技術養殖魚蝦，總養殖面積近六百公頃，虱目魚佔了一半以上。晚夏到冬季是虱目魚主要收成季節，天氣愈冷，油脂愈豐美，等著大啖新鮮的各路饕客早已磨刀霍霍，調煮好的虱目魚肉細緻腴嫩，魚皮彈牙爽Q，湯頭

一魚多吃攏好味

辦的一大主因。彌陀彌羅港文史協會創會理事長張哲男表示，魚塭的宗教信仰主要是拜地基主，即地主公，除了每月農曆十六固定祭拜之外，年終的作牙拜拜尤其重要，在傳統習俗上，魚塭業者會在冬天「關擋門」之際，宴請雇工和鄰居，有敦親睦鄰的意義，這也是各漁鄉慶典活動都選在冬天舉辦的一大主因。



如鯁在喉」，因此愛吃它的人並不多。還好後來有巧手師傅想出一「無刺虱目魚」吃法，先將魚刺剔除，再依照部位分別料理，果然大受歡迎。虱目魚吃法多多，除了鱗片、魚鰓、鰾之外，從頭到尾都能吃，魚頭可紅燒，魚腸油煎，魚皮煮湯，魚肉打漿製成魚丸、黑輪，連魚骨也能拿來熬高湯，吃時可搭配滷白菜、滷筍絲、滷苦瓜等台味小菜，讓人忍不住想一尾接一尾，體驗「簡單最美」的南台灣美食滋味。



Info
旅遊資訊

◎彌陀彌羅港文史協會
高雄市彌陀鄉忠孝路80號



靠海最近的惡地

高雄惡地形全台知名，彌陀漯底山是其中。唯一濱海的惡地，漯底山海拔僅五十三公尺，卻是彌陀最高點，民國九十五年前為軍事禁區，早期對於彌陀人與周邊的岡山、阿蓮人而言，漯底山就像是一座不起眼卻神秘的小山丘，直到山下發現南部最後一層史前文化——蔦松文化層遺址，緊接著軍方撤哨，真實面貌才終於曝光。

漯底山的惡地由泥火山噴冒出的泥漿所堆積形成，裸露的泥質岩層被雨水沖蝕，造成山坡陡峻、表層土壤乾裂鬆動，高雄乾雨季明顯，使得侵蝕地形更明顯，猶如一座座尖銳的小山，惡地含水性極差，植物不易著生，只有瓊麻及外來種的銀合歡適應良好。此地與田寮、阿蓮、燕巢最大的不同在於，木棧道處就蜿蜒在大小泥岩山群間，能近距離欣賞荒蕪蒼涼、線條嶄嶄的惡地之美，那種「月世界就在你身邊」的貼身真實感非常明確，如果不是山下就是熱鬧的彌陀街景，還真讓人有身在月球的異時空之感。

共看歸帆的漁鄉幸福

除了虱目魚，彌陀還以三大傳統產業著稱：皮影戲、斗笠、草蓆。皮影戲名列台灣三大偶戲之一，在早期農業社會有其休閒價值與社教功能，集中於南部地區，如今全高雄僅彌陀復興閣、東華兩團維持正常運作。早年盛行於廟口、戲院的皮影戲，如今只在本地各類慶典活動才有機會演出，是一窺這百年歷史古老藝術堂奧的絕佳機會。

彌陀一百多年前便開始了斗笠編製產業，除了高雄本地，台中、台南、屏東等地也有極大的銷售量，當年成功





Info

旅遊資訊

◎漂底山自然公園
高雄市彌陀區漂底里山頂路

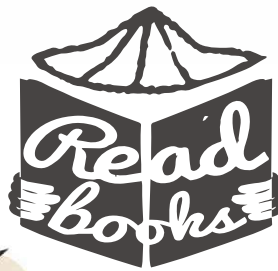


來漁港想親近大海，除了搭船暢遊藍色公路，海岸光廊是更親民的去處，設有船型觀景台、親水河道、涼亭、沙坑嬉戲區，黃昏是一天中最熱鬧的時刻，陽光退位，星月登場，居民三三兩兩或散步、釣魚，或等待夕陽、共看歸帆，是一種漁鄉才有的幸福渴望。

領每年六十萬斗笠都是彌陀供應的，盛極一時，近年卻受到農業衰退及中國製斗笠低價進逼的影響，生產量銳減；草蓆也面臨同樣危機，整個彌陀僅剩一家仍在營業。還好教育界接手，讓在地國中小學生進入社區、學習斗笠編製；草蓆則另闢觀光工廠，透過DIY輕鬆玩樂形式吸引年輕一輩，讓瀕絕地方產業得以代代傳承。



獻米給教宗的男人



提供 | 常常生活文創



無論在哪个國家，公務員常被冠以保守、進步緩慢的印象，然而日本一名低階公務員身處於一個即將被時代淘汰的村落，卻大膽出招，透過各種創新策略與行動，扭轉了弱勢偏鄉的命運。他的心路歷程與方法，足以成為各國促進農村發展、改變城鄉差距的教戰守則。

進擊的公務員

本書作者高野誠鮮是日本羽咋市市公所農林水產課的職員，書中介紹的神子原地區，是個冬季豪雪與充滿陡峭農地的環境，過去人口曾超過一千人，如今減少了一半，成了六十五歲以上的人口超過半數的「極限

村落」（譯註：指人口外流造成村落空洞化、邊緣化及高齡化。）羽咋市市長指派高野誠鮮針對神子原地區執行行銷計畫，高野用一年僅六十萬日圓的預算，展開一連串改造計畫。

高野絞盡腦汁擬定讓村落重生的方案，一開始無法獲得村民認同，還引來質疑聲浪：「失敗了怎麼辦？」、「沒做過的事情怎麼可能成功？」他挖掘地方特色，將現有資源加以包裝，化為吸引人的新亮點。例如





■ 出版者：時報出版
作者：高野誠鮮
定價：320元



他想找有影響力的人來吃神子原米，找日本天皇被婉拒，他腦筋竟然動到遠在梵蒂岡的教宗，因為「神子原」翻譯成英文，就變成「耶穌居住的高原」。他寫信給教宗，原本不抱希望，沒想到教宗竟透過大使回覆：「就讓我們來當小村落通往小國家的橋樑吧。」又邀請曾為愛馬仕設計的書法家親自揮毫，在米袋上題字，讓純樸的米也能充滿時尚潮味。

招攬年輕人來鄉間居住體驗，曾被同屬公部門的同僚指責違反《旅館業法》與《食品衛生法》，但高野想到日本古代有個「烏帽子親」的成年禮制度，特定人物為年輕男子戴上烏帽子、互相敬酒，彼此便成為乾爹與乾兒子，高野就讓接待農家跟入住學生彼此敬酒，結成親戚關係的方式，通過法令門檻，成功推動計畫。

他開設農家直營的「神子之鄉」提高農家收入；將妙成寺的閒置空間改造成日本第一座「寺廟驛站」，販賣在地自然栽培的農產品，大受好評。用「外圍包抄計畫」，對美聯社、法新社等國際媒體發動「信海戰術」，持續散播「羽咋將以幽浮為主題振興地方」的訊息，引起矚目。窮盡洪荒之力，創造各種話題，透過外國人的口碑效應，反過來讓日本人產生認同。四年後，神子原成功脫離「極限村落」，成為日本最成功的農村再生典範。

你想成為什麼樣的工作者？高野誠鮮用自己的故事告訴你：行動的侏儒會被淘汰，唯有進擊的巨人，才能為自己和環境帶來改變，成為有故事的人。◎



日本在二〇〇九年農地法修正以後，放寬民間企業投資農業開發，有不少企業開始從事農業生產或是主導推動六級產業的發展，截至二〇一六年底，已有 2,676 家企業投入農業發展，政府單位則於二〇一四年起，每年在各地舉辦農業投資博覽會，推廣企業成功案例，並協助媒合有意願投資農業的企業以及希望招商的區域。然而，早在風氣之先，就有關心在地產業發展的企業投入農業大計。

物以類聚 成就六級產業大計

進行直接銷售。二〇一四年在大阪地區正式成立兩間直賣店，一方面提供消費者當季、當地的農漁產品，一方面則擴大在地 100 位生產者的銷售管道，使其獲得合理的利潤。

有鑑於日本農家高齡化，面臨後繼無人的危機，以及看到許多年輕人不願意投入農業的現象，類農園蓋了一棟研修中心與宿舍，並提供足以支付當地生活費的薪資，讓有志從事農業的人可以安穩學習農業技術、知識並獲得與在地農民交流的機會，研修者須實地參與類農園自身的農務工作

位於日本三重縣的類農園，隸屬於一九七二年創立的類集團，以「自己的生活場域要由自己創造」為理念，從事建築設計、不動產業務及教育事業。有感於現代人與大自然的日益疏離，一九九九年，在奈良、三重兩地成立農場，前者面積為 1.5 公頃，種植有機蔬菜，後者面積為 2.5 公頃，以無毒方式栽種茶與米，並從事栽培指導、代耕等工作。

為了將「自然」提供到餐桌，二〇一二年展開移動販賣，以貨車將蔬菜從產地運送到大阪街區，

或到鄰近農家研習不同作物的耕種技術，二十年來已有 200 位研修者在此結業，不少人在研修一年後成功創業。類農園進一步腳印從生產、銷售到近來以直賣店為據點展開加工事業，具體實踐六級產業，成為生產者與消費者的推手，更不忘類集團自身的經營理念，從教育的角度促使農業再生，成功扮演農業與跨產業的橋樑。◎



冬季
vol. 19 型農躍進號
Winter 2017

型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》型農躍進號。只要完整填寫以下回函，並於2018年2月10日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「型農大聯盟多功能潮流背包」一個，限量5名，敬請把握機會。



單元

非常喜歡

喜歡

普通

不喜歡

很不喜歡

封面故事 Cover story

☐
☐
☐
☐
☐

好食料理 Yami Cook

☐
☐
☐
☐
☐

跨界推薦 People

☐
☐
☐
☐
☐

農業上下游 Factory

☐
☐
☐
☐
☐

農情交響曲 Symphony

☐
☐
☐
☐
☐

高雄小旅行 Travel

☐
☐
☐
☐
☐

新農閱事 Reading

☐
☐
☐
☐
☐

農業風向球 Global Eye

☐
☐
☐
☐
☐

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。
本活僅限台澎金
馬地區讀者參與。

※得獎名單將於
2018年2月
15日公布
於「南方
農業論壇」
臉書粉絲團。



讀者迴響

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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。



讀者意見

每一單元的圖片很美麗
字體尚好，排版良好
讓人悅目欣賞。
尤其是好食料理
我最喜歡綠色星星麵包
和蕃茄花椰菜麵包，
以及岡山羊肉麵包。
以上是特色的推薦(惹)
陳建龍

讀者意見

很喜歡看「型農本色」的故事，
每一段故事都是一個艱難
決定的成果。
另外，「高雄小旅行」的單
元真的很棒，可以讓我
對高雄有更深入的認識。
茵茹

讀者意見

謝之型農本色的工作團隊!!
讓我們可以閱讀這很有質感的
農作刊物，真得把這些
農夫打造成「型農」，而且
所報導出來的店家，真得
都很有質感，沒有灌水!!
鄭志云



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 收
『型農本色』編輯部

對折裝訂處



請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！

冬季
vol. 19 型農躍進號
Winter 2017

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：<http://agri.kcg.gov.tw>
電話：07-799-5678

編輯委員：陳秀芬、陳欣愉、葉坤松
企劃製作：財團法人中衛發展中心
企劃編輯：詹惠婷、黃瑋如
藝術總監：許志誠
執行編輯：鍾文萍 文字：鍾文萍、李昀諭、廖順福、彤彤魚
攝影：田明威、楊智仁
美術設計：亞諾媒體廣告
出版日期：2017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.20 春
預定2018年 3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

型農大聯盟
【春節送禮推薦】
來自高雄的滋味，
崇尚本土的精神，
傳遞祝賀的心意



《私房下午茶》禮盒

許帛霖 | 儒香咖啡 | 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 (370g)
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 (100g)



《手作輕料理》禮盒

陳湘怡 | 湘湘農坊 | 薑黃粉 1入 (70g)
陳柏璋 | 陳稼莊果園 | 桑葉麵 1入 (300g)
陳毅鴻 | 日品有機米 | 四色米 1入 (400g)



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

