

冬季

Vol.31 洞見趨勢號

Winter.2020

型農本色

Cover Story

型農的遠見

產業復興，農業先行 陳冠綸

由愛而生，為愛強大 陳靜雯

眾人之智，眾人之事 陳永順

Travel

我在美濃 以客為家

Factory

太平洋食品 時間醞釀的美味



韌性農業新文明

十二月，暖陽依舊，國內正面臨水情吃緊，全球氣候變遷，農民首當其衝。高雄市政府農業局首開地方政府之先，邀集產官學三方公私協力，共組高雄智慧農業服務平台，提供作物防災曆及五十四種作物防災告警條件、可能影響、防範建議及復耕復建資訊參考，期盼輔導農民加速智慧農業落地，降低各種災害所帶來的危機與衝擊。

自助而人助，人助而天助。務農者都明白，老天爺沒得商量，業精於勤而荒於嬉，自助才是王道。在六龜種植火龍果的陳冠綸用豆渣加砂糖發酵，再加上魚粉、牛奶自製有機肥料，持續澆灌半年多才開始種植，要用一己之力，把良田種回來。陳靜雯說動阿公減少施肥用藥並進行疏果，每顆蜜棗清脆多汁，甜度有如蜂蜜清甜，用客人的鼓勵和穩定的回購率，續航拚搏的勇氣。陳永順堅持使用低毒性並恪守安全用藥原則，寧可防治效果差一點，也要保證水果安全無虞，還預先蓋好蓄水池，可以視土壤濕度隨時灌溉，缺水？他沒在怕。

面對「任性」氣候，就打造「韌性」農業新文明來迎戰。就像那首歌：「有路，咱沿路唱歌；無路，咱蹠溪過嶺！」

王正一

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
型農的遠見
帶動地方產業復興，農業先行！ 陳冠綸
因為愛，所以我要飛更快！ 陳靜雯
集眾人之智 成眾人之事！ 陳永順
- 08 【跨界推薦】People
漁旗圖案設計師 張淑雯
- 10 【好食料理】Yami Cook
果物甘美 冬之元氣
- 14 【農業上下游】Factory
太平洋食品 時間醞釀的美味
- 16 【農情交響曲】Symphony
李氏商行 四季鮮食 澎湃上桌
諾曼底咖啡泰式創意料理 簡單就是好味
- 20 【新農閱事】Reading
農村廚房尋味之旅 看見台灣超IN農家軟實力
- 22 【農業風向球】Global Eye
北坂養雞場 施展產品魅力 創造產業格局
- 26 【高雄小旅行】Travel
我在美濃 以客為家

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 陳冠綸
· 加賀有機農場 ·



型農 陳靜雯
· 覓棗農 ·



型農 陳永順
· 全農產銷合作社 ·

型農的遠見

溫煦冬日，農忙如常。
國際知名導演劉嵩曾以「農村的遠見」為題，
激起台灣社會對農村的想像。
做為農業界初生之犢、生力軍的型農們，
對於腳下這片土地的未來，也有他們的願景與盼想。

陳冠綸用有機耕作恢復土地生機，
也經營露營、採果等休閒活動，
讓農業發揮帶動文化、旅遊產業的驚奇讚嘆。
陳靜雯用疏果、減少用藥犧牲小部分產量，
換得土地、環境與農民的健康。
陳永順成立合作社，集結社員共同的資源與力量，
為自己和社員爭取更大的利潤空間和市場。
他們要用揮汗的身影，傳唱台灣農業未來的希望。



有機耕作
友善未來



社群行銷
逆轉宿命



有願有力
共同打拚



Cover story [封面故事]

Dragon fruit farming kindles hope in hills

加賀有機農場 陳冠綸

帶動地方產業復興
農業先行！

■ Profile 型農 陳冠綸 /
80年次 /
屏東科技大學農業企業管理研究所 /
0936-388-549 /
ck298dZX@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：加賀有機農場
高雄市六龜區新發里和平路151-16號

實踐安居家鄉的創生夢

我唸的是化學，但二十六歲退伍那年，卻毫無懸念地投入農業經營，因為我一直以來都相信，台灣以農立國，農業是所有產業的先驅，尤其有機農業，更是符合綠能、環保的全球趨勢。我在六龜山區種植紅龍果，把 1.7 甲的土地當成天然有機實驗場，盡情施展友善耕作、無毒栽培的計畫與理想，實踐安居家鄉的創業夢，我樂在其中！

許

多傳統農夫常說有機種植是「癡人說夢」、「空思夢想」，但我樂觀認為，夢想就是用來實現的，做農是良心事業，我不想用化學肥料硬催出水果不自然的甜味來吸引消費者。初到六龜時，為了改善前任地主使用慣行農法的土壤體質，我用豆渣加砂糖發酵，再加上魚粉、牛奶自製有機肥料，持續澆灌半年多才開始種植；傳統火龍果總是一株挨著一株，種得太密影響生長，我拉大植株間距，給果樹足夠的自由伸展空間，萬一有病蟲害，也能降低相互感染的風險。如此種植出來的火龍果有天然的酸香甘甜，果肉QQ的口感吃起來就像果凍，是我最自豪的天然安心美味。

用有機耕作 把良田種回來

一般農民最頭痛的問題：「會種不會賣」，同樣讓我傷透腦筋。除了勤跑市集、市場之外，少部分嘗試網路宅配行銷推廣，剛開始得靠著親朋好友幫忙捧場，到今年已經可以達到百分百自產自銷。我認為「一人有機不如環境有機」，希望用自身經歷影響更多人投入有機行列，最先被說服的正是我的父母，在大寮種植稻米、紅豆的他們已經準備逐步改為友善耕作，這絕對是一件比獲

利還要更令我振奮的好消息！

八八風災過去十多年了，六龜對外的交通建設早已經完全恢復，但「災區」形象在多數人心中卻難以抹滅，遊客量依然遠不如前。我認為農業的未來不是只有鮮果銷售、加工，也能扮演地方

創生領頭羊的角色，發揮帶動在地

文化、環境教育、食農教育、

觀光旅遊甚至更多產業的

力量與價值。我從自己的

農場做起，除了落實有機

耕作，也經營露營、採果、

無菜單料理等山野活動，

期盼社區有愈來愈多農民

一起來響應，一起開創

六龜新農業的美好未來！

👉 型農私房料理

火龍果鬆餅：吃火龍果其實是有撒步的，果實中心最甜，頭尾兩端最淡，從兩頭往內吃，能體會到「倒吃火龍果」漸入佳境的行家滋味。將火龍果打成果泥，和入蛋黃麵糊中拌勻，或煎或烤成鬆餅，淋上蜂蜜或楓糖漿，酸甜風味也是一絕。



Cover story [封面故事]

A Indian jujube Story

Grandpa, you are my good example!

覓棗農 陳靜雯

因為愛，
所以我要飛更快！

■ Profile 型農 陳靜雯 /
83年次 /
樹人醫專物理治療科畢業 /
0983-183-814 /
zaufanieunp@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：覓棗農 柴燒蜜棗糖
高雄市阿蓮區復安里復安14-3號

脫離舒適圈 勇敢「轉大人」

我愛美又怕晒，從小看阿公務農辛苦，很怕跟「農」沾上邊，一畢業就「逃」到醫院上班。直到兩年前阿公送貨和人發生擦撞，家人放心不下，開始輪流陪他上工。有一次我坐在小貨車副座，看著阿公滿佈皺紋疲倦的側臉，覺得好愧疚，自己怎能老想著「吹冷氣、穿水水」、讓阿公這麼奔波。我對自己說，該是走出舒適圈迎接挑戰、勇敢「轉大人」的時候了！

以

前我不愛去田裡，因此對農務一竅不通，兩年前決定回家幫忙的時候，就先去產銷班旁聽，從最基本的翻土、施肥、用藥、授粉學起，了解作物如何生長、會遇到哪些問題及如何應對等，建立對於農業的全新認識，學著學著覺得疑惑：務農一定要這麼累、這麼忙嗎？現代科技發達，難道沒有更具智慧、效率的創新方法可以改善嗎？

顧客的回饋就是最好的激勵

每年冬季蜜棗採收季是阿公最忙碌的時候：清晨去田裡採收，中午回家包裝，下午載去行口和市場販售，我認為「收現金」的感覺雖然很好，但在農業缺工的情況下，傳統銷售模式如果不改變，就無法逆轉作田人辛苦勞累的宿命。傳統農夫總說「會種就好」，但我認為行銷和種植一樣重要，我喜歡在社群上分享生活，去年便在臉書建立粉絲專頁，分享當季收成的蜜棗、柴燒蜜棗糖風味與田間生活點滴，吸引網友按讚分享、網路下單，希望慢慢將銷售通路從行口、傳統市場往電商移動。

另一方面，我向阿公灌輸蔬果、友善種植的觀念：用更好的果實品質來提升產品形象，即使需要

犧牲小部分產量，但可以換得土地、環境與農民細水長流的健康，我覺得非常值得。這樣的觀念剛開始一直被嫌棄，我鍥而不捨，用溫情攻勢終於說動阿公願意減少施肥用藥並進行疏果，產期縮短了、產量變少了，但每顆蜜棗清脆多汁，甜度有如蜂蜜清甜，去年二月下午三點鐘開賣，短短十七分鐘內全數賣完，

還有客人說，我們家的棗子漂亮又好吃，送禮很有面子。客人的鼓勵和日漸穩定的回購率，讓我更有繼續拚搏的勇氣。現在所學所做的一切，都是將來重要的基礎，我很想對阿公拍胸脯掛保證：請放心，田裡的一切，就讓我來吧！

👉 型農私房料理

蜜棗沙拉：新鮮蜜棗切薄片，蜜棗糖去核切丁，加入小番茄、高麗菜絲、洋蔥絲、玉米粒等任何喜歡的蔬果，淋上優格或塔塔醬，就是清爽無負擔的美味沙拉。



Cover story [封面故事]

Youth in Agriculture

A New Generation Leverages Technology

全農產銷合作社 陳永順

集眾人之智
成眾人之事！

■ Profile 型農 陳永順 /
78年次 /
高苑科技大學電子工程系肄業 /
0956-955-177 /
visvim420@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：全農產銷合作社
高雄市阿蓮區石安里民生路1426號

因地制宜 靈活應變

我退伍後就投入了農業領域，我認為「民以食為天」，各行各業中，做吃的最穩定。殊不知務農從施肥到用藥都有「眉角」，下豪雨有下豪雨的應用對策，乾旱時期有「保濕」的避險策略，處處都是學問！管理田間就像管理企業一樣，必須透過團體互助的力量，因時因地制宜、隨時靈活應變，才能全面提升生產技術與品牌價值，突破農夫單打獨鬥的辛苦現況。

父

親從事育苗業，家裡的孩子是現成的「小農工」——用小手抓起小小的種子進行人工育苗，因此務農對我來說，一點都不陌生。我們租用台糖從前種植甘蔗的土地為農地，土壤本身雖富含七、八十種自然元素，但經過長年使用已經愈來愈疲乏，我認為應該改變傳統使用化肥的方法，改採有機肥、微生物培養菌、營養劑等，來改善土壤活性、培養地力、增強植物抗病力，不用說，這與上一代的耕作習慣極為牴觸。因此曾有一段時間，我和父親用不同的耕作方法「一人種一邊」，收成時，我的果實無論甜度、風味、植株健康度都更勝一籌，成功爭取到父親放心放手，給我更大的發展空間。

成立合作社 群策群力拚天下

我以種植小玉西瓜、美濃香瓜、哈密瓜為主，作物最怕病蟲害，我恪守安全用藥原則，寧可效果差一點，也要保證水果安全無虞。今年年初連續出現好幾天豪雨，為了避免根系泡爛，得趕緊注入營養劑，提高養分的供應及有效性，接著卻是持續數月的乾旱，還好我已預先蓋好蓄水池，可以視土壤濕度隨時灌溉。

務農是一件很有成就感的事，卻也常面臨挑戰，土地就像接納所有心情的溫柔懷抱，我常一個人走進

田裡散步，天大煩惱沮喪也消了大半。我認為作田人看天吃飯，但不能一味指望老天賞飯吃，必須自己找出一條路。

為了突破農產銷售瓶頸，我成立合作社，採大面積機械化管理，期盼集結社員共同的資源與力量，發揮加乘作用，提升生產觀念

技術與農業競爭力。

等這波新冠肺炎疫情過去，我計畫前往新加坡、香港、加拿大等國家地區尋找外銷通路，希望不必透過貿易商，為社員爭取更大的市場與利潤空間。雖然起步艱困，但我相信有願就有力，集合眾人之力，就有無限的力量與希望！

👉 型農私房料理

哈密瓜啤酒：將哈密瓜洗淨切片，放入啤酒浸泡幾分鐘，果肉的香甜有助於消除啤酒的苦澀味，喝起來更順口，而浸泡過後的哈密瓜則帶有淡淡麥香，也別有一種風味。



為高雄漁港留歷史

台灣漁港多達200多處，少數還保留著深受日本文化影響、從四十年代沿襲至今的「大漁旗」漁業文化。山津塢團隊漁旗圖案設計師張淑雯說，時代巨輪持續向前，有多少行業在時移世易的過程中沒落甚至消失，有機會加入振興高雄漁旗文化的團隊，為留下高雄漁港珍貴的歷史、人物、記憶與技藝盡心力，於她而言意義非凡。

踏進位於棧貳庫的山津塢，空間不大，滿室飄飛的彩色大小漁旗更顯絢麗吸睛。張淑雯表示，漁旗傳統源於日本，日本稱「大漁旗」、韓國稱「船旗」、台灣人則稱「滿儀旗」，船家為新漁船舉辦下水典禮時，會掛上旗幟繞行港區或近海一週，祝賀新船出航平安、豐收滿載；通訊不發達的年代，漁船回航時也會掛上大漁旗，好讓岸上守候的家人遠遠就能感受平安歸來的喜悅。中山大學社會系團隊長期研究高雄在地文化發展，團隊成員李怡志有次在旗津田野調查中，發現了「大漁旗」這項特殊的漁業文化，沒多久，竟聽到手繪漁旗老師傅柯炳煌過世的消息。張淑雯嘆道：「我們當下有非常強烈的迫切感和使命感，大漁旗技藝文化保存的腳步必須加快，和老天搶時間。」

團隊分工合作，李怡志負責田野訪談、文史調查，張淑雯負責研究漁旗製作、圖騰設計。曾到宜蘭南方澳漁港參訪，回到五甲又找到高雄印染行長期為漁船寫畫船名、漁旗的吳明昌師傅授手寫字體知識與技巧。接著啟動「萬人畫漁旗」計劃，學習漁旗網版印刷推廣，以及漁旗主要色染料——米糊防染的實驗開發等，很多本地老師傅原認為漁旗製作者是一介「做粗工的」，看到有年輕人視為文化瑰寶而努力學習，「血都熱起來了！」更願意傾囊相授。

「更感動的，其實是受教的我們。」張淑雯說，以前高雄常被戲稱是「文化沙漠」，其實這塊土地隱藏著許多連高雄人自己也不知道的珍貴文化，漁旗就是其中之一。曾是「北漂族」的她坦言，比起她十年前離家時，高雄變得更好了：「廣闊、多元、包容，是個適合創業、生活、實踐夢想的活力大城市。」

剛拿下「小名浜國際大漁旗藝術比賽」最優秀賞的她，矢言要為漁旗爭取文化資產保存，結合民間與官方的力量，讓古老的漁旗文化在這座遍佈漁港的現代城市，恆久流傳。



Profile 張淑雯／

70年次，台北醫學大學護理系畢，畢業後在北部擔任研究案、協助建置國家型生物資料庫等工作，10年前回高雄，於中山大學社會實踐與發展研究中心社會系助理，負責執行教育部「USR-C 城市是一座共事館」計畫，加入山津塢團隊後，擔任漁旗圖案設計師，深入投入社區發展與社會實踐。2020年榮獲日本福島縣「小名浜國際大漁旗藝術比賽」最優秀賞。

Season Cuisine 果物甘美 冬之元氣

台灣無愧「水果王國」之名，即便進入冬季，水果盛產的腳步依然不停歇。香甜爽脆的蜜棗、Q軟多汁的紅龍果、肉厚味甜的哈密瓜，都是吸納寶島秋冬大地元氣的人氣果物。鮮食固然脆甜甘美，用以入菜則可為佳餚增色，整體料理風味也愈發清香甘甜。



食譜示範與設計 | ALLEN-薛書綸
攝影 | 天立攝影
文字整理 | Patina、鍾文萍



好食料理·食譜

法式香料白酒燉蜜棗



蜜 棗富含維生素 C，還含有豐富的鉀、鎂、鈣、磷等營養素，美味又營養；冬季是蜜棗的盛產期，除了直接食用，也可試試將蜜棗與蜂蜜、肉桂及白酒一起燉煮，讓香料、美酒、蜜棗融合出更豐富的食味。

食譜

材料：

蜜棗 8顆
丁香 4支
糖 80克
蜂蜜 30克
肉桂條 1支
白酒 400cc



Step.
1

· 蜜棗去皮去籽。



Step.
2

· 取丁香插於蜜棗上。



Step.
3

· 鍋中放入糖、蜂蜜、肉桂棒，倒入白酒，煮沸至酒精揮發。



Step.
4

· 加入作法2蜜棗小火燉煮20分鐘，待涼放入冰箱中冰鎮一天入味即完成。

料理小撇步：蜜棗去皮後建議切半，方便去籽。丁香數量也可依喜好增減插上。

好食料理-食譜

高纖紅龍果優格飲



四 季生產的火龍果熱量低、纖維高，更富含許多維生素、礦物質與營養素，連籽一起吃下去，還能吃到維生素E，是養生與減脂的好幫手。紅龍果加入優格打勻成優格飲，色澤迷人、營養好喝。

食譜

材料：

紅龍果（紅肉） 300克
檸檬 半顆
蜂蜜 1大匙
冰塊 2塊
原味優格 100cc
糖 1大匙

裝飾：

紅龍果 1/4顆
白肉紅龍果 1/4顆
優格 100cc
薄荷 1支
堅果脆片 適量



Step.
1



· 將裝飾用紅白色火龍果挖球狀各3顆，再取白色火龍果切0.2cm薄片後，貼在杯子內側，備用。

Step.
2



· 將材料加入果汁機，打均勻備用，慢慢倒入杯內。

Step.
3



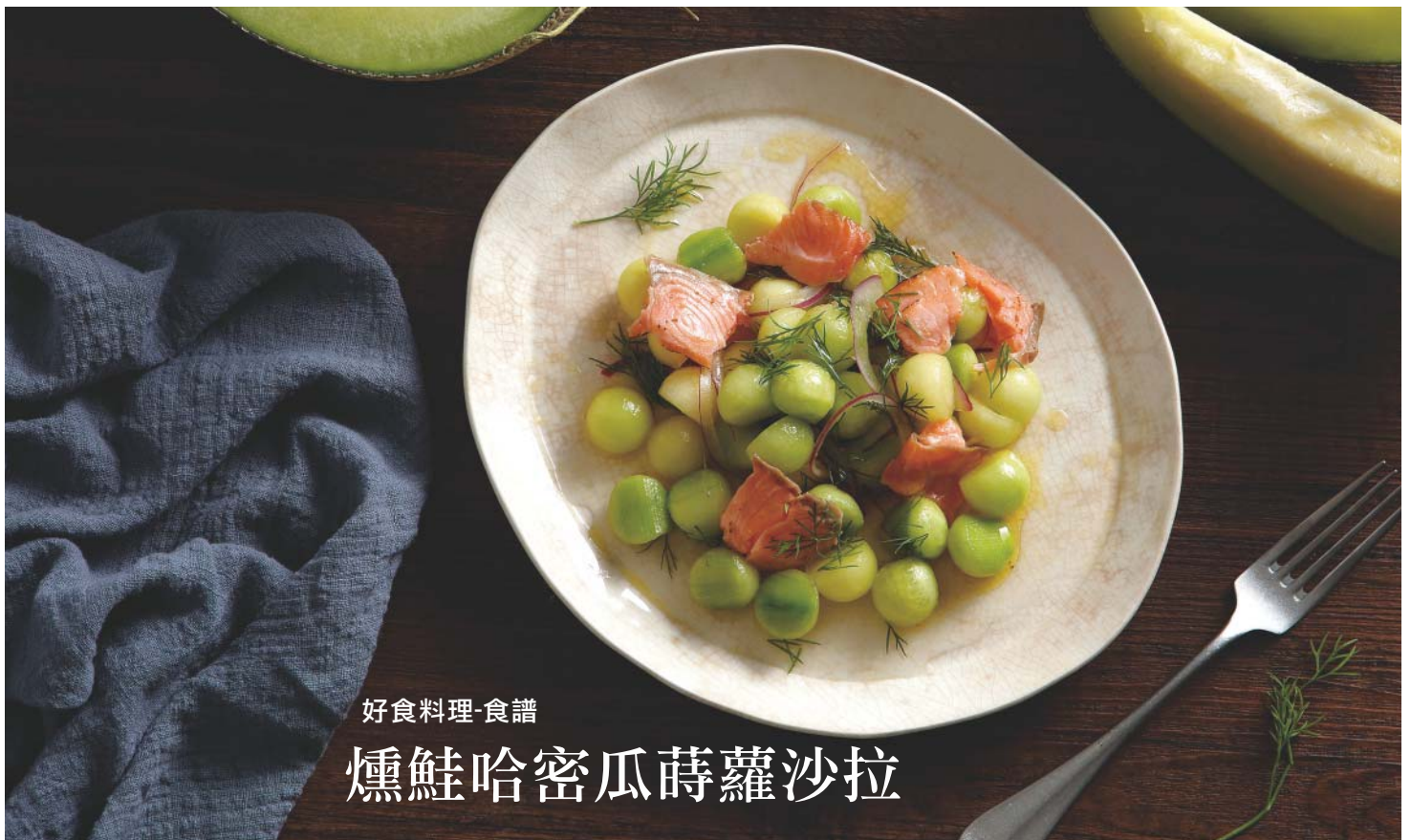
· 將原味優格輕輕倒在作法2上面。

Step.
4



· 將火龍果球輕輕擺在優格上，撒上脆片，放上薄荷裝飾。

料理小撇步：作法3倒入原味優格時動作需輕、慢，避免混合，才能做出漂亮的層次。若無挖球工具，裝飾用火龍果也可切丁或切片裝飾。



好食料理-食譜

燻鮭哈密瓜蒔蘿沙拉



秋冬日夜溫差大，哈密瓜生長速度減緩，糖分累積充分，是最美味的季節。將熟度恰到好處的哈密瓜搭配清脆爽口的小黃瓜、洋蔥絲以及燻香肥美的燻鮭魚，淋上酸鹹醬汁，交織出多重口感與滋味，口口都令人驚艷。

食譜

材料：

燻鮭魚片 150克
小黃瓜 1條
哈密瓜 1/4片
蒔蘿 適量
紅洋蔥 適量

沙拉醬汁：

白酒醋 1/2大匙
檸檬 半顆
初榨橄欖油 2大匙
海鹽 適量
白胡椒 適量



Step.
1

· 紅洋蔥切細絲，泡冰水去辛辣味、沙拉醬汁材料混和備用。



Step.
2

· 哈密瓜去籽、小黃瓜去皮，挖成球狀備用。



Step.
3

· 燻鮭魚撒上海鹽、胡椒、淋上橄欖油備用。



Step.
4

· 將所有材料放入盆中，淋上醬汁材料即完成。

料理小撇步：哈密瓜與小黃瓜也可以不挖球狀，切成1cm左右丁狀。

黑蘿蔔

Black Radish



太平洋食品

時間醞釀的美味

太平洋食品一九六八年由創辦人詹崑山創立於鳳山，多年來結合老眷村的手工釀造概念與微生物發酵技術，先後成功研發出豆腐乳、豆瓣醬、XO醬、黑蒜頭等主力產品，每年出口總銷量更遠遠超出國內市場，以醇厚香氣與綿密口感風靡東南亞各國、港澳、日本、歐洲等地區的華人市場。

微生物發酵技術立大功

台灣人對醃漬菜並不陌生，但嚐過窖藏四十年珍奇老菜脯滋味的，恐怕寥寥無幾。高雄鳳山的老字號太平洋食品以優異的微生物發酵技術，為老菜脯帶來了新商機。



第二代經營者張鈞澧出身食品科系，各種加工食品的成功經驗，讓他看到台灣農產品更多加工的可能性與高經濟價值，尤其是高雄盛產、品質獨步全台的白玉蘿蔔。二〇一九年，他把以高雄米為培養基底的豆腐乳微生物發酵概念用於白玉蘿蔔，不添加任何食品添加物、化學物質與色素，三個月製程下產出的菜脯竟擁有四十年窖藏老菜脯的天然陳香甘醇風味，命名為黑金蘿蔔（純發酵老菜脯）。



1. 採收白玉蘿蔔，進行清洗。



2. 挑選肥瘦、大小尺寸適合的優質蘿蔔。



3. 進行微生物醱漬發酵。



4. 烘乾之後進行冷卻。



5. 裝甕灑鹽，進行靜藏。



6. 包裝出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

白玉蘿蔔、米



2級/加工

黑金老菜脯、豆腐乳



3級/服務

- 國內：電話購物，未來增設DIY體驗
- 國外：美國沃爾瑪、德國Metro通路



$$1\text{級/生產} + 2\text{級/加工} + 3\text{級/服務} = 6\text{級/產業}$$

$$1\text{級/生產} \times 2\text{級/加工} \times 3\text{級/服務} = 6\text{級/產業}$$



經營者張鈞濃夫婦

為了檢驗品質，他特地買來四十年老菜脯讓廚師親自料理再進行比對，「結果不論外觀、口感，都難分軒輊。」招牌的豆腐乳系列在國內各大量販店、傳統市場均有販售，但白玉蘿蔔屬冬季限定作物，以致黑金蘿蔔產量有限，雖已在海外華人圈引起廣大迴響，國內僅接受電話預購。明年打算在公司設置可供民眾DIY與品嚐的體驗區。他笑說：「吃一嚐為快！」

■ 太平洋食品廠
地址：高雄市鳳山區中山東路290巷17弄12號
電話：07-7014262
網址：<https://www.tpyff.com.tw/>
營業時間：週一至週五 09:00 ~ 17:00

&
Lee
daughters

Nourish Your Body Inside and Out

Symphony [農情交響曲]

李氏商行 四季鮮食 澎湃上桌

李家姐妹在籌備搭配酒品小點心的過程中，意外踏進餐飲領域，更在高雄帶動早午餐旋風。熟客都知道，李氏商行對食材來源和時令鮮蔬無比講究，即使是同一道餐點，也值得在不同季節前來，品嚐不同配菜與口味帶來的驚喜食感。

WEDNESDAY

拉日

Warm Salad Day



打開菜單，每道菜名都詳註醬料、主菜和配菜的食材出處。「食材以當令為上，有金棗用金棗，有柳丁用柳丁，確保客人吃到都是最新鮮『對時』的。」料理手法隨季節變化，例如洋蔥，冬天用油炸逼出香氣，帶來溫暖感覺，夏天則做成清爽沙拉。佔極重比例的蔬菜，除了進口食蔬、穀物外，本土食材的應用也十分廣泛，週六到鳳山微風市集找尋在地小農食材，是李珮瑜每週的行程重點。林園的洋蔥、龍虎斑，橋頭永傳農場的櫛瓜、牛蕃茄，美濃的小蕃茄、水果玉米等，都在常態購買之列；她也採用台灣冬季才生產的蘿蔓和雲林的萵苣。「台灣蘿蔓帶有淡淡的苦甘味，但那就是最珍貴、最獨特的在地滋味呀！」

二〇〇九年，李珮瑜與散居英國、日本的三位姐妹集思廣益，以「Lee & daughters李氏商行」為名，創立了紅酒進口公司。為了滿足客人試飲與配酒餐點的需求，推出單杯紅酒搭配小點心的服務，由於廣受歡迎，決定進一步經營早午餐餐館。李珮瑜笑說：「那時倫敦開始流行起早午餐，所以台灣也是早午餐潮流的先驅之一呢！」後來早午餐熱潮星火燎原般在全台各地蔓延，李氏商行依然一秉初衷，以自製手作麵包和每季更換的當令食材與菜色，緊緊攬住主顧客的心。無論什麼時候來吃，都有新鮮感！



特色推薦

Chef's Specialties

鹽麴醃漬豬五花

採用自製的鹽麴醃漬豬五花達到軟化肉質的效果，肉質鮮嫩，香氣濃郁襲人。



The Taste of Happiness

老闆的話 /

做餐飲除了好吃，還要善用食材特色和烹調方式，做出平衡身心健康的好料理。



負責人 李珮瑜

奶油蛋紅酒梅花豬

香滑的奶油起司搭配自家醃漬的紅酒梅花豬肉、高雄在地生產的櫛瓜、炸洋葱絲及自製手工麵包及綠葉沙拉，口感層次豐富。



蘿勒蕃茄雞腿

以義式傳統，僅用蕃茄當作湯汁，加入新鮮的馬札瑞拉搭配高雄在地生產的雞腿肉燉煮，佐季節日式綠沙拉，賣相澎湃。



■ Lee & daughters李氏商行
高雄市前鎮區二聖二路133號 / (07) 07-3333836 /
營業時間：9:00~15:00 (不受理預約，週三、四公休)
FB粉絲專頁：Lee & daughters 李氏商行 /

NORMANDY
NORMANDY ishing and coffee
諾曼底咖啡泰式創意料理

簡單就是好味

泰式料理素以兼具酸、辣、鹹、甜、苦等豐富味覺著稱，諾曼底咖啡泰式創意料理店長謝志偉堅守調味底線，善用天然香料加上在地取得「對的食材」，以簡單的烹調手法，展現健康、美味、無負擔的料理新風貌。



賣創意泰式料理、也賣自焙咖啡，三年前開始外賣食材，希望讓客人體驗在地食材的精純鮮美。志偉笑說，辛辛苦苦找到那麼多好東西，就是要和更多人分享才有意義！

他堅持用「溯源」概念挑選食材，例如永安、林園的龍虎斑、龍膽石斑，美濃陳家的冠軍米、無籽檸檬，大寮的紅豆等，對於每個品項的來歷、加工過程和風味特色，瞭若指掌。

他每年前往緬甸學菜，也四處找尋「對的食材」，對他而言，開店是「永遠的進行式」，需要持續不斷的學習、嘗試、探索新的食材，從中體現做料理的靈魂和態度。「泰式料理嚐起來味道豐富，但其實是一種簡單又天然的料理。」食材是最大關鍵，再運用好的發酵技術與創新料理方式，就成功了大半。

職業釣手謝志偉結婚前，沒洗過碗也沒想過開餐廳，幾年前一趟滇緬公路上的迎親之旅，異域料理特有的香噴惹味卻讓他驚艷又感動，為重現記憶中的美好滋味，毅然決定開店。





特色推薦

Chef's Specialties

乾煎一夜干

選購永安漁民的新鮮午仔魚，以日本傳統鹽漬作法，低溫熟成再風乾，脫水後以真空包裝冷凍保存，魚肉帶著海味鹹香與肥嫩鮮美的口感，是必點佳餚。

龍虎斑鮮魚湯

來自林園、永安的龍虎斑肉質細緻Q彈，油脂豐富，因為新鮮，烹調過程只有蔥、薑、鹽三種調味，連酒都不加，湯頭格外鮮甜。

涼拌皮蛋

牛蕃茄鋪底，搭配冰鎮過的洋蔥、辣椒碎、香菜，加上美濃無籽檸檬調製的醬汁，成了這道菜的靈魂。現點現做，雖然要等半小時，但非常值得！



老闆的話／
台灣有非常好的食材，用簡單的料理方式，就是好的料理。



負責人 謝志偉

■ 諾曼底咖啡泰式創意料理
高雄市鳳山區青年路二段376號
電話：(07)785-1133
營業時間：11:00~15:00，17:00~21:00
週一公休
FB：諾曼底咖啡泰式創意料理
Normandy Coffee



農村廚房尋味之旅 看見台灣超IN農家軟實力



提供 | 蘋果屋



你嚮往走遍千山萬水、環遊世界，但你聽過「從產地到餐桌」、「稻田裡的餐桌」、「騎海牛烤鮮蚵」……這些讓人眼睛一亮的「島內餐桌旅行」嗎？

很多人崇尚頂級名廚品味、追逐米其林星級餐廳，卻不知道自己的家鄉就有不少農場出產吸引無數饕客的「台灣好味」。這些年來，在食安、環保、綠能等多重議題影響帶動之下，講究食材來源、產銷履歷的「產地學」，不僅晉身飲食消費顯學，也帶動了「食遊」的新興人文旅行風潮。本書集結兩位旅遊報導與休閒農業工作者多年現場踏查經驗，從觀光休閒的旅人角度出發，從「食當地、吃當季」的觀點切入全台十

五處特色農場，在「一邊玩、一邊吃、一邊學料理」的過程中，深刻感受台灣最迷人的農產美食與農村生活的真實況味。



旅遊 X 生活 X 飲食 X 料理

全台農林漁牧休閒場域數以千計，要篩選出具備「農村廚房」創新主題遊程的優質農場，需要沙裡淘金的功力。本書作者再三訪查，從策劃到實地採訪，歷經兩年才精選並完成書中十五家既富口碑又具創新特質的農場深度報導——從「原味」切入農場新貌，從「人情味」側寫主人故事，從「鮮味」介紹特色食材，從「美味」展現農村料理，並從「在地味」分享伴手特產，即時又精確的文字，勝過網路上千百條支離破碎的訊息，領讀者不僅能找到台灣最棒的農場，更能從深刻又生動的字裡行間，真切認識台灣農家的獨特與美好，從此不再走馬看花；不需出國、不必跳島，只要走進農場，就能跟電視中的世界名廚一樣，一邊悠閒享受大自然的景致，一邊認識採集最鮮甜的食材，享受、品嚐、或親自動手做出一道道最具有在地滋味的風土料理。

作者之一陳志東指出，「農村廚房」要傳達的不只是烹調技術，更是農家、漁家在生產與養殖生產過程中的點點滴滴，也唯有透過這些點點滴滴，你才能真正看見農家的日常、食材的價值，並因此理解食材的好壞如何區分，以及造成這好壞的差異點在哪裡。在這些農場中，可以



親手摸摸小鱈龍魚，泡在水中抱抱大鱈龍魚，動手採摘食用花卉並學習如何運用它裝飾餐盤，去看老土窯如何柴焙龍眼、茶葉如何揉捻、愛玉的前世今生、烏魚子的差異、客家福菜製作流程無論是一個人出走，一家人渡假，抑或是三五好友旅行、老伴攜手出遊，本書都足以做為走讀良伴。

另一位作者許瓊文則認為，「愈在地，愈國際」，以農立國的台灣，有很多值得驕傲的事，而結合「生態、生產、生活、生命」的休閒農場，是當中最容易讓人留下深刻印象的一環。走進農村廚房，可以感受農家生活的型態、聆聽在地故事、理解產業甘苦，甚至透過捲袖採菜、動手料理的經驗，成就一場「有菜、有酒、有故事、有風景」的完美旅行。「期望這本書能扮演領頭羊、帶路雞的角色，聯合部落廚房、客家廚房、生態廚房，組成『台灣味國家隊』打世界盃。」用四季好食材，為世界上菜，分享道地的幸福台灣味。◎



■ 出版社：蘋果屋
作者：陳志東、許瓊文、游文宏
定價：399元



北坂養鷄場

施展產品魅力
創造產業格局



北坂養雞場在人口僅有十三萬人的淡路島，飼育十五萬隻日本國產雞，穩定供應國產雞蛋至百貨超市、高級飯店；自行加工製造的雞蛋布丁，則是當地人氣伴手禮，就連雞糞也商品化成為有機肥料，為島內的產業循環盡一份心力。負責人北坂勝承襲上一代對產業的堅持，並且找到自己的使命、樂在其中，期望讓更多人認識國產雞蛋的價值與意義。

たまごごと
たまごごと
プリン



北坂養雞場成立於一九四〇年，北坂勝身為家裡的長男，對於繼承家業是從小既定的認知，從學校畢業後就回到養雞場工作，當時對於工作並沒有太多想法，甚至對於每天要處理雞糞等日常工作感到厭倦。二〇〇六年父親過世，剛接班的北坂勝馬上就面臨好幾間大型超市客戶倒閉的課題，一方面要思索如何開拓新的通路，一方面也必須重新思考養雞場未來的營運方向。

當時一位從事設計工作的朋友兒子問他：「你為什麼要經營養雞場？」、「做哪些事情會讓你成就感？」對於扛下家族事業，腦海裡只有絕不能讓事業倒下念頭的北坂勝而言，根本沒有想過要如何在工作中找到成就感。被這個問題點醒的他，開始試圖為自己找到答案。



回到原點 找出獨特賣點

日本每人每年平均的雞蛋消費量位居世界第二，但在日本只有百分之六的雞蛋是「純國產雞蛋」。北坂養雞場飼育日本國產品種「紅葉雞」、「櫻花雞」。秉持著身心健康之母雞才能生產出好雞蛋的信念，雞場採用開放式雙層雞舍，確保雞舍通風、清潔，並提供雞隻非基因改造的玉米、米糠及當地醬油廠的殘渣發酵而成的飼料，以及因海島環境而富含礦物質的地下水。

北坂勝認為，養雞場最引以為傲的就是「純國產雞蛋」，所以自己的任務不應只是要把雞養好、把雞蛋賣出去，而是要讓吃雞蛋、用雞蛋的人，認識雞蛋怎麼來，進而了解這顆雞蛋的價值。

從產品加工到直接銷售

起初曾想過用雞蛋開發年輪蛋糕，但發現即使自己的雞蛋品質再好，做出來的甜點一定比不過具有專業知識與技術的甜點師傅，在幾經思考何謂獨特的產品後，研發出不破壞蛋殼、以低溫加熱而成外觀是雞蛋，裡面是濃郁布丁的甜點。北坂勝更創立了北坂雞蛋公司，確立日後要以加工、直接銷售的模式，將雞蛋的魅力傳遞出去。

產品要能吸引人，包裝設計是很重要的元素，北坂勝與當初點醒他的設計師合作，以雞的羽毛為元素，發展出品牌形象識別，陸續應用在名片、蛋盒包裝、宣傳摺頁與官方網站。





用「五感」體驗「美味」

隨著雞蛋布丁的聲名遠播，越來越多人想要來養雞場一探究竟。養雞場推出撿雞蛋、養雞場及布丁工廠導覽等行程讓一般民眾或機關團體預約參觀。民眾親眼看到雞舍、親手拾起雞蛋後，總會不自覺地說出：「看起來很好吃耶！」，加上北坂勝仔細說明飼養環境及飼料配方，民眾因為理解而感到安心、美味的理由就更加具體，這也正是北坂勝一直想要營造的一種「儀式」，所謂的「美味」、「好吃」不應只是味覺的感受，而是帶着自己眼見為憑、耳聞為真的經歷，才能讓消費者感受到農產品真正的價值。

直販所 有雞出沒

北坂養雞場從五年前開始經營直販所，兩年前則把原本在場內的直販所搬到現在入口的位置，直賣所可以買到養雞場所有的產品，旁邊還特別作了一間飼養十隻雞的迷你雞舍，可以近距離欣賞雞隻們悠閒生活的姿態。

北坂養雞場在自家場域、淡路島的超市、農會、運動中心、郵局、燒肉店等地共設有七座雞蛋自動販賣機，販售二十顆入的盒裝雞蛋，每天由員工配送二次，總是天天完售。這樣的銷售方式讓民眾自由購買新鮮雞蛋，販賣機也成為在人流集散處宣傳品牌的最佳利器。

自媒體時代 行銷自己來

為了拓展產品銷售通路，北坂勝曾自行印製、發送五萬五千份夾報，介紹使用自家雞蛋的餐廳資





訊及養雞場活動訊息。今年起則每月發行一次社內報《雞報》，由員工手寫養雞場上個月的重要事項及當月的活動訊息。北坂勝希望不只是要讓客人了解養雞場的魅力，也要讓員工感受到產業的價值與工作的樂趣。

島之士 將雞糞商品化

一隻雞一天要吃一百二十公克的飼料，吃下去的飼料一半會變成雞糞，換句話說，養雞場其實也是雞糞製造場，北坂勝把雞糞經過兩年以上的發酵做成有機肥料「島之士」販售，客戶買肥料去灌溉淡路島的土地，讓當地的蔬菜、果樹、米可以生長，農作物又可以做為飼料的原料，北坂勝期望這樣的循環在淡路島上持續發生，讓島內的產業生生不息。

北坂養雞場的雞蛋布丁，現在不僅是百貨通路的人氣產品，更成為到淡路島必買的伴手禮。北坂勝透過雞蛋布丁，讓越來越多人願意來了解養雞的故事，透過有機肥料的生產與銷售，對淡路島的未來有所貢獻。從生產、加工到銷售，六級產業化是一份連結人與人的工作，只要能保持開放與願意嘗試的心，人生與產業的格局都會更加寬廣。





我在美濃

以客為家

「美濃最美者，一、山如屏風，永在眼簾，不遠不近；二、田如平鏡，永在腳邊，綠蔥蔥的、水汪汪的，一大片佈撒開來。遠山與平田，是美濃最完美的組合；山不甚高，亦不甚矮，如此一座座遠遠近近的山，甚是親切依人，卻又不那麼即不那麼離，尺寸最稱完美。」～舒國治



美 濃地下伏流水豐富，原名「瀾濃」，水勢豐沛之意，日治時期，日本政府依其本國地名改成發音近似的「美濃」。月光山、雙峰山、靈山環伺，地勢

上看起來就像一隻蹲坐在大地上的蛙，發源於玉山山麓的荖濃溪在這裡與旗山溪匯流，形成中央地帶豐饒肥沃的平原壤土。一九一一年，日治政府為解決供水與供電問題，興建南台灣第一座發電廠——竹子門發電廠及獅子頭水圳，美濃平原農地從此灌溉無虞，受益面積超過四千公頃。

務農條件良好穩定，一九三七年，美濃設立全台灣最大菸葉產區，實施「菸稻輪作」，在二期稻作收割後、一期稻作插秧前的縫隙空檔種植菸葉，客語稱為「作小冬」（冬季裡作）。菸葉是香菸的原料，是全世界栽培面積最廣的非糧食作物之一，在台灣與咖啡、甘蔗、瓊麻、山葵均屬集約種植、需特殊技巧栽培的特定作物，經濟價值極高，因此也被視為「貴族植物」、「現金作物」，由政府管制專賣，巔峰時期，全台灣將近一萬兩千公頃的菸田有如「綠色黃金」，為國家經濟發展立下汗馬功勞。

當年美濃三步一菸樓，冬季採收的時節，一千多座菸樓不分晝夜薰出全台四分之一的菸葉產量，肥碩翠綠的菸田、燻烤黃褐菸葉的菸樓，以及傳統夥房合院，共構成美濃客庄獨樹一幟的空間地景；「二期稻、一期作」一年三穫，也為美濃農民帶來超過一甲子優渥穩定的收入。八〇年代，貿易全球化浪潮來襲，直接衝擊國產菸市場，接著連續受到開放菸酒進口、菸害防制法、加入世界貿易組織（WTO）等多重因素影響，菸田逐年廢耕，二〇一七年，政府實施離菸政策，與菸農終止契約；也就在那一年，美濃農民採收完最後一批菸葉後，宣告台灣百年菸葉產業走入歷史。

農地配角變明星 秋冬裡作夯經濟

對農民來說，寸土即寸金，有做才有得，無論時代怎麼走、政策怎麼改，人和田都是不能閒置的。面臨釋放出來的兩千多公頃田地，美濃農民、農會全體動員苦思替代作物，曾在美濃出現過的短期作物都拿來種：木瓜、南瓜、檸檬、橙蜜香番茄、白玉蘿蔔、雜糧的「黃、黑、紅」豆系列，還有敏豆、長豇豆、胡瓜、花胡瓜、辣椒、茄子……漸將於田轉變成秋冬裡作的超級舞台，冬季美濃甚至比春耕時期更加忙碌。





照片提供/
美濃區農會

Info

旅遊資訊

◎美濃區農會綠色農業資材中心/
高雄市美濃區清水里中正路三段100號/
07-683-0905 (週一~週五7:30~15:30,
週六7:30~11:30, 週日公休)

其中細緻脆嫩、清甜多汁的小蘿蔔是美濃人共同的餐桌記憶，早期大多種在田邊畸零地或水圳邊，除了秋冬當令鮮食之外，各家媽媽也會加工日曬或醃漬成各種鹹香酸甜的蘿蔔漬物當做配飯菜，美味、營養又經濟。二〇〇六年，美濃農會看中小蘿蔔生長期短、加工簡單、價格好的特性，取伯公廟對聯「土中生白玉、地內出黃金」之意，命名「白玉蘿蔔」做為取代菸葉的首選明星作物。只是白玉蘿蔔皮薄如紙，離土兩日便不耐水分蒸發而變軟，影響賣相，很難運到外地販售。所謂「山不轉路轉」，既然白玉蘿蔔無法離家太遠，那就改成「在宅銷售」模式，請消費者每年秋天到美濃來現採吧！這個因地制宜的決定為美濃帶來每年一度的「拔蘿蔔」熱潮，由於反應熱烈超出預期，二〇一一年，美濃農會加碼推出全台灣第一個「白玉蘿蔔股東會」，以預先認股方式開放遊客下田採蘿蔔，只要成為股東，就能預訂採收日期與數量，再也不用擔心「採不到」，每年吸引十萬以上人潮搶著認股，如今除了拔蘿蔔，還因應市場需求增加採毛豆、拔地瓜的新選項。可見古人說的「黃金屋」不只在書中，更在田裡！美濃農民憑藉知識力與技術力種出多樣化作物，同步提升國家糧食安全與自己的經濟收入，不靠統一收購，照樣揚眉吐氣，寫下台灣農業發展史上令人振奮的新頁。

資材高級雜貨店 老街文創新玩法

著眼於綠能環保，友善耕作必將成為全球未來趨勢，美濃農會二〇一六年引進植物醫生輔導制度和耕作行事曆，以「一分地減一瓶藥」概念，輔導美濃農民改變長期依賴的慣行農法，三年後進一步將四十年的肥料老舊倉庫改設「綠色農業資材中心」，為有心「減藥」、「減肥」的農民蒐羅上百種有機質肥料、微生物肥料、微生物製劑、植物





Info
旅遊資訊

◎果然紅農藝生活/高雄市美濃區永安路201號/
0982-249-197/13:00~18:00 (不定時公休)



永安老街人氣百年不褪，從前因為宗族聚居，近年則是拜文創商店進駐之賜。「果然紅農藝生活」由型農蔡佳蓉、羅元鴻夫妻創立，兩人主業是種白玉蘿蔔，幾年前到日本越後妻有參加大地藝術季之後深受啟發，二〇一七年起在美濃籌辦小地藝術日、小孩趣市集，今年再接再厲在永安老街開起實體店，推出庄頭文化導覽、生態導覽、料理生

吃小吃 嘗美食 體驗客庄風格魅力

性及礦物性油類製劑、天敵、誘引劑等友善資材，便於選購。另外也建置慣行農法專區，從照顧農民的健康出發，提供友善耕作的相關替代資材與防護設備，讓美濃農民在朝向有機及友善轉型的過程中，隨時獲得協助。兩百多坪空間動線規劃寬敞流暢，各區以原木手作搭建區隔，有冷氣可吹、有農業專業書刊可看、還有專業植物醫生坐鎮可隨時討教，此地不只是美濃農民「最高級的資材雜貨店」，也是外地遊客一窺美濃物產風貌的極佳觀景窗。

客家子弟勤奮出了名，天才剛亮，幾家板條店已經開張，濃烈油蔥香四處流竄，喚醒人們早起猶困的味覺；郊野間的平房飄出炊煙，景致如繪，美濃一天的開始，是如此令人心曠神怡。早年客家移民多以宗族為單位，渡海來台墾殖，為聯合族人之力開疆闢地、抵擋外侮，同一宗族常建屋合住，稱為夥房，開庄永安老街保存相對完整，先民在此建造了多達廿四座夥房，格局近似閩南合院，正廳供奉祖先牌位，左右護龍為各房所居，大戶人家院外必有石獅矗立守護，威嚴氣派不言而喻。老街範圍從西側瀾濃庄敬字亭開始直至東門樓，短短二公里座落著德勝公壇、伯公祠、宋屋學堂、客家藍衫店、美濃舊橋及水圳，已有二百年歷史，是美濃開發最早、最繁華的街道，非常適合安步當車慢慢走，細品現代都市已不多見、古典有序的街坊氛圍。

及礦物性油類製劑、天敵、誘引劑等友善資材，便於選購。另外也建置慣行農法專區，從照顧農民的健康出發，提供友善耕作的相關替代資材與防護設備，讓美濃農民在朝向有機及友善轉型的過程中，隨時獲得協助。兩百多坪空間動線規劃寬敞流暢，各區以原木手作搭建區隔，有冷氣可吹、有農業專業書刊可看、還有專業植物醫生坐鎮可隨時討教，此地不只是美濃農民「最高級的資材雜貨店」，也是外地遊客一窺美濃物產風貌的極佳觀景窗。

客家子弟勤奮出了名，天才剛亮，幾家板條店已經開張，濃烈油蔥香四處流竄，喚醒人們早起猶困的味覺；郊野間的平房飄出炊煙，景致如繪，美濃一天的開始，是如此令人心曠神怡。早年客家移民多以宗族為單位，渡海來台墾殖，為聯合族人之力開疆闢地、抵擋外侮，同一宗族常建屋合住，稱為夥房，開庄永安老街保存相對完整，先民在此建造了多達廿四座夥房，格局近似閩南合院，正廳供奉祖先牌位，左右護龍為各房所居，大戶人家院外必有石獅矗立守護，威嚴氣派不言而喻。老街範圍從西側瀾濃庄敬字亭開始直至東門樓，短短二公里座落著德勝公壇、伯公祠、宋屋學堂、客家藍衫店、美濃舊橋及水圳，已有二百年歷史，是美濃開發最早、最繁華的街道，非常適合安步當車慢慢走，細品現代都市已不多見、古典有序的街坊氛圍。





Info
旅遊資訊

- 濃夫生活/高雄市美濃區永安路195號/
0920-141-720/11:00~18:00 (不定時公休)
- 啖糕堂/ 高雄市美濃區永安路197號/
07-681-9764/ 10:00-18:00(周一公休)
- 美濃山下香蕉與黑膠三合院/高雄市美濃區興隆一街112巷34號/
0912-823-556/需預約

活文化課程、農事體驗與農產活動及創意生活美學DIY教學課程，調侃自己「不務正業」的蔡佳蓉忙得全年無休，依然甘之如飴。「濃夫生活」創辦人陳振銘、溫靜怡是種植無毒檸檬的小農，開店主打無毒檸檬手作，檸檬愛玉、檸檬咖啡、檸檬香腸刷新你對檸檬的新想像。「啖糕堂」的李英傑、蔡妙青一次到美濃旅行立馬愛上，幾年後決定買下八十年診所保壽堂老屋改為烘焙坊，研發出多款令人驚艷的「美濃新土產」。包括以高雄147號米為基底的米吐司、九層塔起司米麵包、米鹽可頌，咬感軟綿、米香細緻；用野蓮切碎取代蔥花，塗上手工味噌製成野蓮麵包，口感鹹香軟Q。隨著節氣作物變化，還有橙蜜香番茄吐司、南瓜起司吐司、芋頭乳酪吐司、非基改黃豆吐司等，展現「身土不二」的飲食珍味。充滿客庄風格魅力的小吃美食，還有軒味屋的彩色板條、常美冰店豐盈滿載的香蕉船和洛神花冰淇淋，以及街頭巷尾客家媽媽的手工油蔥酥，吸引你一站一停歇，捨不得入寶山空腹而回。如能多留一晚，不妨到美濃山下香蕉與黑膠三合院體驗美濃道地的古民宅風情，透早起床到美濃湖畔走走，日出時霞光滿天、燦麗絕倫，傍晚群巒倒映湖面，有時是細緻的工筆，大風一吹就成了潑墨畫，無論何時前來，美濃美景絕不辜負。◎



冬季
Vol.31 洞見趨勢號
Winter.2020

型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》洞見趨勢號。只要完整填寫以下回函，並於於 2021年 1 月 20 日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟隨身碟一支，限量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

高雄小旅行 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。
本活僅限台澎金馬地區讀者參與。

※得獎名單將於
2021年1月21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

喜歡訂閱故事單元，分享型農投入農業的心路歷程與創新願景，讓農業不僅是產出農產品，更是分享正向的人生智慧。

另外喜歡本期的農業上下游，完整的玉荷包香腸大級農業發展，將產期非常短的玉荷包荔枝、開發成可全年品嚐的香腸產品，同時創造農民多元的收入來源，更看重的是職人的精神。

素女

讀者意見

偶然在誠品外發現「型農本色」，對於這本刊刊物有種「相見恨晚」之感，喜歡平實而溫暖的敘述，謝謝編者的用心！（P.S. 高雄小旅行，超喜歡！）

幸君

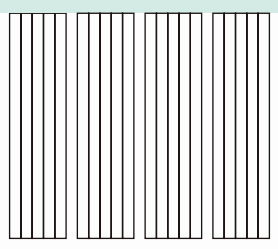
讀者意見

本期三十而立號特別企劃了許多型農的奮鬥故事，讓我對這群年輕型農大開眼界，原來高雄人才濟濟，好想一嚐每一種農作物的健康與美味！

素女



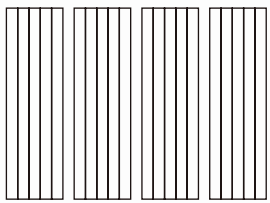
寄件人地址： _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區 _____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓



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.31 洞見趨勢號
Winter, 2020

型農本色

發行人：王正一
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：楊雅喬、陳秀芬、黃群中
企劃製作：安秭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、廖順福、張寬、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：2020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「型農大聯盟」臉書粉絲團及「型農大聯盟」Line@好友，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.32 春
預定2021年 3月發行



用行動支持

f 型農大聯盟 | Q



用真心感受

型農大聯盟 | Q



用文字互動

LINE@ 型農大聯盟



福

Table to Farm
食品禮盒 人氣不敗



年節必備伴手禮

YEAR OF
2021

Farmer

盡在型農大聯盟



春

Farm to Table
生鮮禮盒 搶鮮直送

品味高雄 好農食光
Best Gifts From Farmers

食品禮盒均附精緻提袋、禮盒尺寸 27cmx28cmx7.5cm
生鮮禮盒即日起開放預訂，詳情請上網站查詢



型農禮盒



客製禮盒