

冬季

Vol.35 義無反顧號

Winter.2021

# 型農本色

Cover Story

## 農業小白奮鬥記

第二安打人生 揮棒出擊 藍少白  
學以致用 拓展體驗經濟 林奕辰  
自產自製全利用 迎永續 蕭金富

Factory

美濃區農會未來超市 永續家鄉味

Travel

觀音山下咬一口青果香 大社





## 農村是斜槓創業的沃土

**本**局推出的結合在地物產與產業實務的「創客學堂」課程，不僅是民眾體驗農業產業與農作樂趣的途徑之一，近日也邀請各行業的職人老師以異業結盟為主題，舉辦「農村與都市／在地業師交流會」，研討專業與農村社區結合的可行方案，型農大聯盟更是首度與hengstyle恆隆行百貨專櫃異業合作，辦理「料理分享會」，提升在地產業的創意與執行能力，為高雄農村發展尋找新方向。

農業挑戰嚴峻，移居或返鄉農村生活不易，但許多身懷「斜槓」技能青年農民的加入，讓傳統農村展現新價值、新生機。職棒選手藍少白承接祖田家業，也計畫串連部落返鄉青年復耕部落傳統作物，吸引球迷把追星的關注度移轉到部落文化。讀食品科學的林奕辰把提升農業的責任扛在肩上，讓自家農場變成第一線農業體驗營，吸引更多人關注飲食、農業、土地，擴大農業產業的熱度與豐富性。蕭金富運用自身食品加工的強項，將滿園萊姆全株應用，把蝶豆花、火龍果、紅心芭樂等通通變成剉冰配料，驚艷地方。

農產要地產地銷，人才要大材大用。一起努力，為農村帶來改變的力量！

張清華

### 目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story  
農業小白奮鬥記  
第二安打人生 揮棒出擊 藍少白  
學以致用 拓展體驗經濟 林奕辰  
自產自製全利用 迎永續 蕭金富
- 08** 【跨界推薦】People  
柚仔林合和學堂書店 邱適珩
- 10** 【好食料理】Yami Cook  
冬食，溫潤豐藏
- 14** 【農業上下游】Factory  
美濃區農會未來超市 永續家鄉味
- 16** 【農情交響曲】Symphony  
而今餐酒館 無菜單的旬味風土課  
一山沐 落腳城市的原民咖啡
- 20** 【新農閱事】Reading  
地方設計 萃取土地魅力，打造全新感動經濟！
- 22** 【農業風向球】Global Eye  
高島農園 用「心」創生離島農業
- 26** 【高雄小旅行】Travel  
觀音山下 咬一口青果香 大社

Empower  
Agriculture



型農 藍少白  
· 昂艾藍 · 農場 ·



型農 林奕辰  
· 又生農場 ·



型農 蕭金富  
· 好聚農園 ·

## 農業小白奮鬥記

微冷細雨中，從那瑪夏的昂艾藍 · 農場、飄著木瓜板條香的又生農場，到一人獨挑大樑的好聚農園，經歷的是一場汗淚交織的農業小白真實創業巡禮。

藍少白卸下球星光環，回山上復耕部落傳統作物，致力展現卡那卡那富族珍貴的在地文化價值。念食品科學的林奕辰透過網路發聲，讓自家農場除了產出作物，更成為有志農業者操作體驗的第一線場域。蕭金富從空間照明設計師轉職，轉型全自然農法，勇敢展開屬於自己的從農生涯。

不怕青春太疼痛，只怕青春經歷不夠。  
在土地上放膽試煉、勇敢體驗失敗，  
成功的那一天，終會雀躍到來！



適地適種  
部落重生



農業女力  
打造永續



捨棄慣行  
轉型自然





Cover story [封面故事]

# Act in the Spirit of Baseball Lives to Transform the Tribe's Agriculture

昂艾藍・農場 藍少白

第二安打人生，  
揮棒出擊！

Profile 型農 藍少白 /  
75年次 /  
台灣體育運動大學畢 /  
0927-086-737 /  
a0927086737@gmail.com /  
Facebook粉絲專頁：昂艾藍農場  
高雄市那瑪夏區卡努瓦里秀嶺巷94號

## 職棒選手轉型農業新鮮人

我國小三年級就寄宿在高雄市區的球員宿舍，為了打球，再想家都要忍。幾年前球隊退役後，北上嘉義到大學教球，不知不覺「漂」得愈來愈遠，而日日在山上農場操勞的祖母、父母正以比想像更快的速度在衰老。我是家裡唯一的男生，我不接手誰來接？一個強大的聲音不斷在耳邊響起：超過30歲了，再不改變就太晚了，別讓自己後悔莫及！

### 我

很早就獨立生活，雖然偶而回山上幫忙，但論起做農，三年前剛返鄉的我還是菜鳥。我同步補強理論基礎與實務經驗，除了上課，也跟家族長輩下田種植部落傳統作物，從四月到十月，依序是桑椹、青梅、水蜜桃、紅肉李、芒果、芋頭、南瓜，十甲面積的田區景觀就像彩色畫布般繽紛。作物原本整批賣給中盤，去年因為疫情，盤商、食品廠停止收購，我緊急找區公所合作，首度上網販售紅肉李，市場反應熱烈，我開始嘗試自己種自己賣，拿回通路自主權。

### 結合農產族群特色 展現文化核心價值

回部落務農的年輕人不少，多數都選擇生長期短、投資報酬快的短期作物蔬菜，但高山環境有其先天限制，種高冷蔬菜必須下重藥重肥，容易造成水源污染，對水土保持、生態環境也是致命傷害。我的祖輩是前三民鄉第一任鄉長，藍家是最大家族，我自覺對部落永續有責任，因此希望以自家農場示範，倡導「適地適種」的觀念：種植真正適合環境作物，就能減少農藥、人力、資源的浪費；用低成本換取高產值，還能維護山區環境，一舉多得。

以前打球享受球迷的歡呼和掌聲，現在我把山上

的樹當成觀眾，在它們的陪伴和注視下兢兢業業工作。其實，卸下職棒球星的形象重擔和「不能輸球」的壓力後，每天和家人一起工作、生活，是我至今最開心的時刻。透過多次出國參賽看看世界的機會，我深深了解，飲食是最能展現文化的面向。我們卡那卡那富族（Kanakanavu）為台灣原住民民族第十六族族群，那瑪夏區最先居住的族群，人數極少，還有另一個人數也很少的拉阿魯族，都是那瑪夏特色。未來我要更努力結合地方農特產、族群文化與景點，讓農產出得去、人潮進得來，讓部落成為展現原鄉文化價值的核心所在！

#### 👉 型農私房料理

水果大福、年糕：糯米打成漿，放入平盤蒸熟，放涼後切成適合大小，包入醃漬水蜜桃或紅肉李，就是獨特的「原鄉水果大福」。或將紅肉李削皮去核、打成果泥，和入糯米漿中，捏成喜歡的形狀蒸熟，即是色彩美麗的年糕。





Cover story [封面故事]

# Come and explore the wonderful Farm Experience.

又生農場 · 林奕辰

大膽嘗試，  
期待成功！

■ Profile 型農 林奕辰 /  
86年次 /  
東海大學食品科學系畢 /  
0972-058-417 /  
yichenlin0906@gmail.com  
Facebook粉絲專頁：又生農場  
高雄市美濃區美興街216號



## 家族責任 勇敢承擔

小時候很喜歡去田裡幫阿公阿嬤採木瓜，騎著三輪車在田間穿梭好似在玩大冒險。隨著年紀漸長，自知不能再玩鬧，覺得做農又熱又晒又有壓力，開始找各種理由推託不去。直到高中，看到父母二話不說接下祖傳農務，而家族其他長輩卻因為苦等不到兒女接班，只能選擇黯然休耕，我才明白：務農於我而言不只是一份工作而已，也是肩頭上不能卸下的家庭責任。

### 我

念食品科學，看到每逢盛產期就有很多作物因外觀欠佳而滯銷，總覺得可惜，決定學習食品加工，為這些「格外品」創造好賣相、好出路，擺脫只能一級生產的困境。系上教授曾提醒我：「做食品加工，要先了解食材特性。」我回田區工作，深入了解田間管理，看父母如何「因地施肥」、「對症下藥」，認真做好源頭管控，讓橙蜜香番茄、玉女番茄、木瓜、芭樂不只是甜、脆，還富含水果原始天然的果酸味與香氣，他們除了示範最好的身教，也成為農場發展二級、三級產業最有力的資源。

### 打造農場成為農業體驗場域

父母投入專業生產，我給自己的任務則是從網路著手，開發新通路。我推出「番茄小尖兵」，設計「小劇場」帶入番茄生產流程，開放親子認養樹苗，由農場幫忙灌溉施肥，透過群組定期追蹤回報，果熟期再請他們回來採收，大家都很有成就感。另外針對大學生設計一日農夫、與農場合作進行農業師傳職能培訓等，希望透過農場的場域，讓有志於農業的人都有親身操作體驗的據點。曾有參加的同學開心說終於學會如何判別好吃芭樂，有人讚嘆現做的木瓜板太美味，在別的

客家庄都沒看過，希望打包帶回家分享。這些活動固然無法直接帶來經濟收益，卻能吸引更多關注飲食、農業、土地，帶動農業產業的熱度、重要性與豐富性，更能提升農業價值，更具永續意義。回美濃近一年，挫折困難不是沒遇過，但我知道自己還年輕，與許多資深老農比起來，那些挫折不算什麼。對我來說，投農後的每件事都是新鮮事，沒試過怎麼知道成不成？我會在家鄉這片沃土上放膽試煉自己、勇敢經歷失敗，期待成功的那一天，雀躍到來！

#### 👉 型農私房料理

木瓜板：青木瓜切絲炒熟，加鹽、胡椒調味，混合中筋麵粉、玉米澱粉及適量的水，調和成濃稠麵糊，下油鍋雙面煎至金黃色，起鍋後淋上混合醬油、醋、蒜末的醬汁，表皮酥脆，口感厚實彈Q帶有淡淡果香，不甜不膩非常好吃。





Cover story [封面故事]

# A Sustainable Harvest from our farm to your table.

好聚農圃 蕭金富

作物的美好，  
是大自然的功勞！

Profile 型農 蕭金富

60年次

旗美商工綜合商業科畢

0932-738-584

yuyuanfo@livemail.tw

Facebook粉絲專頁：好聚農圃 無毒農作的菜。花。果

高雄市旗山區仁和街7號



## 捨棄慣行，轉型全自然

我是農家子弟，但完全不知自己對農藥過敏。直到北上工作，每次返鄉一踏進農園，全身就開始出現發癢紅腫、長疹子等過敏反應，才明白自己體質特殊。因此十多年前父親因病倒下、期盼我回家接手時，我唯一的「條件」就是轉型全自然農法。這不單是為了讓自己順利進入田區工作，也是讓土地恢復健康的必要手段，而農業產業也才談得上長遠永續的未來。

### 剛

回旗山時，我一邊承接管理父親的芭樂園，一邊試種樹玫瑰、火龍果和萊姆。所有作物採草生栽培，初期土壤體質正在調整，我的技術也不成熟，種出來的芭樂當然不好吃。後來在查閱作物特性時發現萊姆全株都是寶：花可以泡茶，葉子適合運用於檸檬魚等酸味濃郁的料理，枝條曬乾磨成粉加上芥末粉撒在鹽酥雞上超好吃，根頭可以當成中藥草熬湯，全株都能安心運用！當下決定要放棄農園中已經老化凋零的芭樂，改以全年都能生產的萊姆為新主力，展開屬於自己的從農生涯。

### 好的產品會自己找客人

阿嬤以前賣挫冰，母親在市場賣粉粿、菜燕，父親是農夫兼外燴廚師，也許是家學淵源，我當兵前從沒想過要務農，卻因為興趣，待過麵包工廠、冰淇淋加工廠、食品工廠，這些經歷都成為我創業的養分。例如，萊姆是檸檬和柑橙類的雜交種，一般只取皮屑做甜點或調酒，很可惜。我全顆切片，糖漬發酵再低溫乾燥烘焙成果乾，完整保留萊姆的清新風味，市場反應不錯。我加碼將萊姆產量全數投入製作果乾，很冒險，但就如那句話：「好產品會自己找客人」，回購率很高，

再搭配種植一季洛神花、一季皇帝豆，讓農園全年產出，讓這片苦心恢復地力的農園地盡其利。

兩、三年前開了冰店，除了一般冰料，我將自家種的萊姆、洛神做成酵素、果凍和飲料，蝶豆花、火龍果、紅心芭樂則榨汁加入糯米漿，製成糯米小丸子，和芋圓、地瓜圓組成五色湯圓，既漂亮又有在地感、話題性。未來不只販售自家農產品，我更希望結合志同道合的農友，

將旗尾山下的農場規劃成提供山村、生態、農場導覽的展售服務中心，為那瑪夏水蜜桃、甲仙黑米、桃源青梅等這些出色的高雄農產品建立更好的銷售管道，展現高雄小農的團結大力量！

### 👉 型農私房料理

洛神花佐麻醬、鮮食萊姆切片：鮮摘洛神花洗淨後拭乾，沾麻醬食用，堅果濃香襯托果肉更酸甜爽脆。新鮮萊姆洗淨切片勿立即食用，放置約一兩分鐘後再吃，果肉會逐漸釋出豐富果膠，別具驚喜口感。







People [跨界推薦]

COMING HOME

少小離家老大回

柚仔林合和學堂書店 邱適珩





# 回鄉偶書美濃詩篇

對故鄉的定義與情感也許因人而異，然而對成長土地的期待卻是不變的，那就是希望它更成長、更進步，美濃囡仔邱適珩便是如此。走遍異國千山萬水後回家，學會以另一種開闊視野重新審視家鄉的好。教書、開書店、經營線上廣播，期盼透過各種新媒體管道讓更多人認識美濃，為家鄉的未來凝聚更大的力量。

## 邱

適珩在香港、中國、日本等地工作十多年，三年前回到美濃卻找不到工作，坦言自己一度很失望、憤怒。

「可能離家太久，明明街道樓房依舊，卻感覺美濃好像哪裡變了，說不出所以然，只覺得格格不入。」她決定給自己一個重新認識家鄉的機會，毅然租下一間老房子，把原本「六十歲退休開書店」的計畫提前實現，展開「白天教英文、晚上開書店」的斜槓生活。

## 打造書店自媒體 連結在地住民情感

獨立書店的選書，幾乎就是店主個人風格、品味、喜好最直接的反射。柚仔林合和學堂書店書量不多，種類涵蓋文學、城市、歷史、電影等，每一本都出自邱適珩親自精選。「唯有自己真正喜歡、感興趣和所關心議題的書籍才會在這裡上架。」不只買書賣書，她也當起「講書人」，不定期在店內與顧客分享讀書心得，並用電子媒體 Podcast 開設節目「柚誌」，除了分享新書，也跨領域邀請來賓一起上節目聊書、聊生活、聊美濃。

在開店以及與客人的互動中，她終於慢慢發現，美濃早已不再是小時候那個「客家純度很高」的客家庄，已蛻變成一個族群大融爐，大量中國籍、越南、印尼、柬埔寨、泰國等新住民在這裡落地生根，截然不同於傳統客家的異國語言、文化風俗、飲食習慣甚至穿著打扮，都為美濃這處保守的山村帶來新衝擊、新氣象與多元文化。為了增進彼此了解，她在 Podcast 為新住民開了新節目「柚誌說去丫」，錄音間就設在書店一樓，每周邀請美濃或鄰近鄉鎮的

外籍配偶或第二代一起聊書、也聊聊新移民自己的心情感事，試著在彼此的異同之間，求取更美好的共存共識。

「不同的人、不同的背景與故事，讓美濃的生活感愈來愈美好豐富。」她笑說當年初回美濃那種不適應與憤世嫉俗的情緒早已消褪無蹤，取而代之的是一「想趕快做些什麼」的責任感。期待書店能成為美濃人放慢腳步學習、思考的處所，一個安心與自己對話、與人交流的所在，透過書籍與媒體的傳播，為家鄉

建立大步向前邁進的良性循環，建立一個更加宜人宜居的環境。「那就是我們這一代人的使命。」



由誌說，做也

### Profile 邱適珩 /

永沃麥田文化創意工作室負責人，同時身兼書店老闆、新媒體 podcast 「柚誌說去丫」、「柚誌」節目主持人。在日本、中國、香港工作十幾年，看到年輕一代常因對家鄉認知不足而疏離，期望透過書籍和媒體傳播的方式，鼓勵台灣人用新的觀點看待審視周遭的人事物，從中找到對家鄉與土地的爱與認同。



# Season Cuisine

## 冬食，溫潤豐藏

冬季，儲存能量的季節，飲食與日常起居講究「養」與「藏」，適度的和緩活動、溫性飲食，以及平靜、平和的心情，注重保暖之餘，食用溫熱、色彩亮眼的食物，補充營養也喚醒愉快的心情，暖口，暖胃，更暖心。



食譜示範與設計 | 江舟航  
攝影 | 樸真奕睿攝影工作室  
器材協力 | hengstyle 恆隆行  
文字整理 | Patina



hengstyle 恆隆行 百貨遊逛趣FB





好食料理-食譜

## 小芋頭臘味煲飯



**熱**騰騰的煲飯，在視覺、味覺及嗅覺上，都效果十足。結合當季盛產的小芋頭、蒜苗，加上清麻油拌炒出屬於冬季的滋味，臘肉及香腸更增添節慶味兒，帶來無比的溫暖滿足。

### 食譜

#### 材料：

廣東臘肉 50g  
古早味香腸 1根  
蒜苗 1根  
去皮小芋頭 60g  
清麻油 10g  
橄欖油 15g  
蒜末 3瓣  
洋蔥末 40g  
泰國香米 200g  
白胡椒粉 少許

#### 調味料：

味醂 15g  
醬油 20g  
水 210cc



Step.  
1

· 調味料混和，備用。



Step.  
2

· 臘肉、香腸切片、蒜苗切段、去皮小芋頭切小丁，備用。



Step.  
3

· 鍋中倒入麻油及橄欖油，以小火加熱後放入蒜末、洋蔥末、蒜白、芋頭丁炒出香味，加入一半的香腸、臘腸炒至變色。



Step.  
4

· 放入米拌炒，加入調味料，排上香腸與臘腸，蓋上鍋蓋按下「煮飯」，烹煮完成後開鍋拌入蒜綠，以白胡椒粉調味即完成。

料理小撇步：亦可使用一般白米烹煮，但香米口感更佳。  
醬油為添色增香用，可依口味斟酌用量。





好食料理-食譜

## 油漬橙蜜塔香烘蛋



**橙**蜜香番茄皮薄、甜度高，橘黃色的外表引人垂涎，不僅鮮食美味，也很適合入菜，烘乾橙蜜香番茄後以初榨橄欖油進行油漬，延長保鮮日之餘，更透過油漬，提升營養的吸收，直接食用、繽紛入菜兩相宜。

### 食譜

#### 材料：

大蒜 2瓣  
洋蔥 20g  
椰瓜 20g  
洋菇 30g  
蝦仁 20g  
雞蛋 4顆  
牛奶 20cc  
砂糖 10g  
九層塔 5g  
油漬橙蜜 30g

#### 油漬橙蜜：

橙蜜香番茄 200g  
鹽 3g  
橄欖油 30cc  
百里香葉 少許  
九層塔末 10g  
黑胡椒 少許  
蒜末 5瓣



Step.

1



· 製作油漬橙蜜，橙蜜香番茄逐顆對切，鹽巴搓揉後靜置10分鐘，瀝乾水分後加入蒜末、九層塔末、橄欖油、胡椒粒和百里香葉稍微抓揉。

Step.

2



· 以130°C烤90分鐘至水分烘乾，放涼後置入玻璃罐中，倒入初榨橄欖油淹沒橙蜜，常溫封存1日後即可食用。

Step.

3



· 將食材切成大小一致的丁狀，橄欖油倒入平底鍋中，放入蔬菜丁與鮮蝦拌炒至有香氣。

Step.

4



· 牛奶及砂糖加入打好的蛋液拌勻，加入步驟3再倒回鑄鐵平底鍋中，以中小火至底部凝固，鋪上九層塔、油漬橙蜜，蓋上鍋蓋以小火悶煮5-8分鐘即完成。

料理小撇步：可視情況以義式綜合香料取代百里香葉。



好食料理-食譜

# 懷舊風萊姆蛋糕



萊姆的維生素含量豐富，尤其富含維生素 C，具有抗氧化、抗菌消炎的作用，裹上白巧克力醬的懷舊風萊姆蛋糕，甜中帶酸，帶有淡淡的清香，完成後以堅果碎粒、果乾裝飾，更添風味層次。

## 食譜

### 材料：

全蛋 125g  
蛋黃 20g  
細砂糖 120g  
低筋麵粉 100g  
玉米粉 10g  
鹽巴 1g  
牛奶 55g  
沙拉油 40g  
萊姆汁 10g  
萊姆皮 2g

### 刷烤模：

奶油（室溫） 40g  
高筋麵粉 15g

### 裝飾：

白巧克力 350g



Step.  
1

· 將全蛋、蛋黃和細砂糖放進鋼盆稍微攪拌混合後，以電動打蛋器打至全發，打發過程約5至10分鐘。



Step.  
2

· 麵粉和玉米粉過篩與鹽混合，分次加入打發蛋液內。牛奶、沙拉油混和加熱至60度並擠入萊姆汁，加入麵糊內拌勻，再放入萊姆皮。



Step.  
3

· 刷烤模用奶油和高筋麵粉拌勻後，於烤模表面刷上薄薄一層，再倒入麵糊至九分滿；烤箱預熱170°C，烘烤12分鐘，將烤盤轉向再烤3分鐘，均勻受熱，出爐後立刻脫模。



Step.  
4

· 白巧克力稍微切碎後，以隔水加熱方式融化至液狀，沾附於蛋糕表面，待凝固後即完成。

料理小撇步：打發蛋液的容器要洗乾淨，確定無油。

打發全蛋時，可將蛋液隔水加熱至37-43°C左右，較易打發，要小心不要過熱，避免將蛋煮熟。





## 美濃區農會未來超市 地產地銷永續家鄉味

以 粿條、白玉蘿蔔、橙蜜香番茄著稱的美濃，今年再添新亮點！卅二年歷史的農會超市全面改裝，取日本道之驛的經營理念，以「未來超市」為全新定位，匯集當季農特產品、輕食下午茶及文創旅遊服務，為在地農產打造直接銷售管道，建立遊客體驗土地、食材的善意循環，為農民建立共好的連結。美濃產出的稻米、紅豆、敏豆、野蓮、蕃茄、蘿蔔、瓜果等作物產量大、品質優異，是全台唯一水果、蔬菜產量比相同的鄉鎮，但許多遊客常常吃了粿條、客家菜或是買幾斤蘿蔔便匆匆離開，至為可惜。

為讓遊客更了解美濃物產，未來超市除了販售在地蔬果鮮食、老蘿蔔乾、紅豆禮盒及姊妹農會的特產外，並開設未來廚房餐廳，邀請專業廚師製作以在地食材為基底的輕食點心和飲品，如紅龍果咖啡特調、敏豆南瓜三明治、野蓮三明治、黃瓜百香果冰茶等，搭配寬敞空間和溫暖氛圍的原木桌椅，吸引遊客除採買食材，還能品嚐特色下午茶，成功變身美食亮點，超酷！



● 美濃區農會「未來超市」，附設餐廳及休閒農業諮詢中心，帶動觀光旅遊與友善農耕農業蓬勃發展。



● 天花板用波浪狀木條以客家編織手法穿梭而成，像農人的斗笠，收成的果實，這是向農民致敬的特別設計。



● 展售架、桌椅等木料均採用國產柳杉，落實「在地應用」理念。



● 未來廚房餐廳邀請專業廚師製作以在地食材為基底的輕食點心和飲品。



● 入口處設攤展售陶瓷、藍染、稻稈等在地創作，宛如一處美麗小櫥窗。



● 改裝後的超市空間溫暖、時尚而雅緻，深受居民喜愛。



# 六級產業化流程 Six-grade Industry

## 1級/生產

輔導農民生產稻米、  
蔬果、雜糧



## 2級/加工

開發老蘿蔔乾、紅豆禮盒



## 3級/服務

農產運銷  
經營未來超市、未來餐廳、  
美濃專賣店電商平台



1級/生產 + 2級/加工 + 3級/服務 =  
1級/生產 × 2級/加工 × 3級/服務 =

6級/產業



美濃區農會  
鍾清輝總幹事

美濃區農會總幹事鍾清輝表示，友善耕作是美濃農業未來方向，超市兼具販售、教育、體驗功能，希望讓消費者品嚐當令產出的甜美果實，進而肯定、支持在地農民；未來也計畫舉辦農夫市集，讓美濃農民有更多元的通路增加收入，帶動本地農業持續成長，創造友善種植的最大可能。

■ 美濃區農會未來超市  
營業時間：每日8:00~21:00  
地址:高雄市美濃區雙峰街1-17號  
電話:(07)681-5001  
粉絲專頁：美濃區農會未來超市



## 而今餐酒館 無菜單的旬味風土

主廚蘇玉龍小時候因為看了日本綜藝節目「料理東西軍」，決定長大後要當廚師。選讀日文系、四處打工幫廚，為了拜師獨自前往日本，頂著低溫在法式餐廳前苦候主廚開門。為了實現夢想，他什麼都願意！



他經常造訪小農，「看看種出食材的田地、聽聽種植過程，很充實、很滿足。」餐酒館擺設一角小桌，展示當天使用的食材，吸引客人了解食材背後的故事。他說，開餐廳想分享的從來都不只是料理，還有一則則真實又感動的小農心路歷程，這才是這片土地最美的風景。

因此當他回高雄開設餐酒館，也決定不給自己設限。「料理特色就是『玩』！」為了配合友善種植但產量不穩定的小農，餐酒館採無菜單料理形式，沒有固定菜單、食材、料理手法，每季訂下主題，憑藉當旬能取得的食材，再以最適合的料理手法料理，「最大的好處是，客人每次吃到的菜色幾乎不會重複。」他笑著說。

「他細細咀嚼主廚教導的每一句話：「料理所說的『旬』指食材風味會因季節、土地、氣候而異，一個好的廚師，必須掌握各旬食材的滋味。」學藝兩年回台，在跨國料理餐廳擔任副主廚，與多國米其林客座主廚合作，將原本熟稔的法式料理與歐陸、東南亞等多國料理手法融會貫通，獲益匪淺。」

或許是皇天不負苦心人，或許是被他守候的心意感動，毫無廚藝基礎的他最後獲得日籍主廚首肯，留在餐廳學藝。學到的第一堂課是「何為旬？」「一句不只代表『十天』的意思。」



或被守候的心意感動，毫無廚藝基礎的他最後獲得日籍主廚首肯，留在餐廳學藝。學到的第一堂課是「何為旬？」



## 特色推薦

# Chef's Specialties

### 冬藏 (料理)

以烏松的有機稻米搭配香菇、薏仁、雞高湯燉煮，佐以蔬菜照燒醬和柴魚醃漬的櫻桃鴨腿，再配上醃製的美濃白玉蘿蔔、岡山青冬菜，用冬季醃製食材的智慧，為顧客貯藏過冬所需的能量。



## The Taste of Happiness

### 主廚的話 /

讓料理、食材自己說故事，展現在地風土的最佳滋味。



主廚 蘇玉龍

### 雪球 (甜點)

循著兒時的麵茶回憶，用苦茶油炒香高雄有機糙米麩，捏成雪球，用巧克力、南薑、威士忌混合搭成屋頂，最後再用地洛神花點綴成小屋外的火爐，營造專屬冬季佳節來臨的期待感。



### 月下千杯 (飲品)

選用無酒精飲品為基底，佐以旗山黃檸檬、屏東綠檸檬、鳳梨，鮮摘門前種植的月桂葉、綠紫蘇、茉莉亞和巧克力薄荷葉，調製成一杯特別適合冬令的獨特飲品。



■ 而今餐酒館

高雄市前金區自立二路53巷27號 / 07-350-6721 /  
營業時間：17:30~22:30(周三、周四店休)，完全預約制。  
FB粉絲專頁：而今餐酒館 /







## 一山沐 落腳城市的原民咖啡

為了讓自家種植、烘焙的優質咖啡豆走出深山、走進更多人的餐桌，茂林區魯凱族青年卓瑞賢和妹妹卓瑞琪下山落腳高雄左營，開起以「台灣咖啡」為號召的「一山沐」，濃郁芳醇，那正是產自台灣高山密林之下、渾厚幽遠的咖啡香。



與一般注重舒適環境的咖啡店不同，一山沐主打外帶，僅保留幾張桌椅及一張長長的開放式工作吧台，消費者坐在吧台前，豆子怎麼挑、咖啡如何沖泡，過程一目了然。「如此設計目的除了成本考量之外，也是希望用這種方式拉近與顧客的距離，好好地、仔細地介紹自家咖啡豆特色。」饒富味覺天賦、對咖啡懷抱感恩，這位國際冠軍要用一杯杯好咖啡，讓港都飄起山野咖啡香。

「我們原本是茂林觀光溫泉業者，八八風災後，溫泉沒了、路斷了、遊客也消失了。」卓瑞賢嘆道，在徬徨無助之際，咖啡成了救命稻草，父母到處上課從頭學習種植、烘焙咖啡，當時還是小學生的他也上山幫忙整理咖啡林，從此結下與咖啡的不解之緣。

馬告、小米酒、野生愛玉，很難想像這些原鄉食材會出現在咖啡店，卓瑞賢卻將它們與咖啡大膽結合，毫無違和感。卓瑞賢是二〇二〇年咖啡杯測國際冠軍，生產、烘焙、銷售咖啡豆已有十二年豐富經驗。他指出，台灣高山地區有獨特的地質氣候，非常適合咖啡種植，品質並不亞於國外，而且咖啡豆品種繁多、烘焙方式五花八門。



馬告、小米酒、野生愛玉，很難想像這些原鄉食材會出現在咖啡店，卓瑞賢卻將它們與咖啡大膽結合，毫無違和感。





## 特色推薦

### Chef's Specialties

#### 高山咖啡

品種多樣：鐵比卡、藝伎、黃波旁、帕卡瑪拉等，不同品種搭配不同的烘焙後製法，如水洗、蜜處理、日曬、厭氧等，充分滿足不同類型的咖啡愛好者。

#### 馬告咖啡

將檸檬香茅氣味濃烈的馬告搗碎，微量撒入義式咖啡中，讓馬告香氣襯托出高山咖啡的香醇，是一杯融合在地風土與文化、專屬台灣山林風味的特調飲品。

#### 招牌愛玉

選自茂林種植採收的新鮮愛玉子與洛神花，搭配自家熬煮的鳳梨醬，鮮紅的洛神花在黃澄澄的愛玉中綻放，酸中帶甜、帶有花香，非常迷人。



老闆的話／  
台灣高山咖啡風味出眾，  
歡迎來高雄親身體會！

店長 卓瑞賢

■ 一山沐咖啡  
高雄市左營區榮耀街15號  
電話：07-3508482  
營業時間：08:00~18:00  
(店休日於臉書公告)  
FB：一山沐咖啡高雄榮總店





## 地方設計

萃取土地魅力，打造全新感動經濟！

在這一波浪潮下，「地方設計」(Local Design/ロカールデザイン)遍地開花，成為日本當下最受注目的趨勢——以設計作為媒介，挖掘地方獨特個性，讓家鄉展現魅力，讓土地發光。日本地方、設計觀察者蔡奕屏長年進行地方設計觀察，以及地域活性化、地方關係人口等相關研究，將深入地方觀察、實務操作的經

**近**幾年，日本有越來越多從地方出發的精彩設計誕生。不管是呼應「地方創生」趨勢，推動地方特產品牌化、產地振興、高品質旅遊等計畫，設計都扮演了創造地方魅力、提升附加價值的核角色。



提供 | 果力文化出版社

驗匯聚成「地方設計」一書，書中明確指出：「地方設計」正是指引、加速、深化地方創生不可或缺的加速器，也是從事策展、品牌創新、空間活化不可或缺的能力。

**開創最美風景 振興地域經濟**

日本針對地方創生、振興地域經濟等相關議題深耕十多年，全國都有精彩非凡的案例。作者採訪十五個日本最具代表性的頂尖設計團隊，分享設計歷程、心法





與哲學，明星商品開發流程，設計櫥窗與代表作點評，創新營運模式解析等，看各團隊如何將模糊抽象的概念，轉換成可實現的感動經濟。精選案例包括：

◎梅原真 x 日本地方設計始祖級大師：以「一次產業 x 設計」風景」的設計主張，創造高知奇蹟。強調「讓人感到幸福的風景與回憶，就是設計的起點」，首度以「十個設計方程式」分享如何從土地中萃取設計。

◎長岡賢明 x D & Department：策劃多起以四十七都道府縣與設計相關的展覽，經營 d47 museum、選物店、食堂、發行刊物 d travel，成為現象級的地方設計成功案例。

◎服部滋樹 x 大阪設計公司 stat：在淡路島、小豆島、滋賀縣、鯖江、奈良縣天理市等推動許多「產地活化」「地域品牌化」的精彩案例，以具體案例手把手分享如何挖掘出地方強而有力的個性，並進行淬煉、表現與傳達。



■ 出版社：果力文化出版社  
 作者：蔡奕屏  
 定價：580元

◎新山直廣 x TSUGI：在福井縣推動傳統工藝產業的創新設計，自詡為「駐鎮設計師」，認為漁村、山村、寺廟都可以有設計師，積極推動台日二地設計師交換的居住計劃。

◎佐藤哲也 x Helvetica Design：三一一大地震之後返回福島，透過設計帶動街區營造，推出新的福島土產聯合品牌「福的小土產」成為全國暢銷商品。

這些設計最大的共通點就是：不求一夕爆紅，而是細水長流，讓地方經濟能永續經營，讓人以家鄉、地方為傲並能安居樂業。希望透過本書，成功卸下人們的「都會依存症」，主動創造宜居、有意義且可持續的生活和經濟。這些第一手的設計師採訪與案例解析，除了展現日本地方設計的活力，也為台灣設計工作者、地方創生推動者、城鄉規劃師、社區營造工作者、地方產業經營者、品牌設計、規劃、經營者，與有志投入家鄉再造、打造地方品牌的人們，帶來全新的啟發和想像。





たかしま農園  
TAKASHIMA FARM

# 高島農園 用「心」創生離島農業



農產品的同質性高，要在市場上脫穎而出並不容易，具有識別度的產品名稱，是極具價值的品牌資產。許多農產品會以創辦人的名字或產地直接命名，前者令人備感親切，後者則強調區域差異，產品命名時若能再營造些許情境，引用一般人容易感同身受的經驗，不僅可以引起共鳴，也能加深消費者的第一印象，創造話題，二〇一三年誕生的「高島農園」，就是一個最好的實例。







高島農園位於日本長崎縣的離島，高島，一座在日本近代產業史上具有重要意義的島嶼。長崎港開港後，作為蒸汽船燃料使用的煤炭需求量增加，當地開始開採煤礦，當時開發的北溪井坑為日本最早引進外資與外國技術的西洋式礦坑，當地的煤炭生產技術後來也流傳到其他礦坑，帶動日本礦坑開發的發展，北溪井坑礦坑遺址則在二〇一五年以「明治日本工業革命遺產」之名登錄世界文化遺產。

高島因為礦業發展歷經繁榮、沒落與人口外移，崎永海運公司為了活化在地產業成立新的事業部經營高島農園，期望讓農業成為島上新興產業。在番茄產季時辦理體驗活動，創造把人帶來島上

的機會，透過農產品的銷售，則讓更多人知道這座島嶼的故事。農園的「OGO」設計，正是各種在地元素的集合，位於中間的愛心圖像，不僅是代表主要作物，番茄的切面，更是象徵全體員工發展當地產業的熱誠與使命。

### 以糖度為標準 精準分類

海島缺乏農業灌溉用水，因地處偏遠相關資材也不易取得，故農園採用永田農法來耕作，對作物施以少量的水份及肥料，以類似斷食的方式激發作物本身的生命力，再透過疏果，確保產品品質，種植出來的番茄糖度高、風味佳。高島農園販售的番茄以糖度作為分類的標準，糖度在七度以上的統一稱為「高島水果番茄」，並且再依據糖度等級各自命名，糖度在七度以下的則稱為「海島番茄」。

### 包裝設計 瞄準送禮商機

用黑色、燙金禮盒盛裝，甜度最高、價格也最高的是「紅心皇后」，番茄的糖度在十度以上，果肉厚實有彈性，鮮味濃郁，一公斤裝定價為五千四百日圓，因產量有限，一定要在網站上預約才有機會品嚐；糖度在九度以上，產季在二月下旬到五月中旬的「熱情之心」，推薦給初次下單的人品嚐，香甜口感可以直接作為一道菜來食用，一公斤裝定價為二千九百日圓，是最具人氣的銷售品項。

相對於「熱情之心」的包裝設計採用視覺感強烈的紅色與綠色，「純情之心」的外盒則是以粉紅







ハートの女王  
糖度10度以上



情熱ハート  
糖度9度以上



純情ハート  
糖度7度以上



五月の初恋  
糖度9度以上

產品除了在官方網站銷售以外，也有供應到超市與百貨公司，農園也不時參加展售活動。供應超市販售的番茄有單顆以及兩顆的包裝形式，單顆的包裝設計像一個紀念品，正是因為每一顆產自高島農園的番茄，都是來自島嶼的伴手禮。農園的客群是以三十歲以上的女性為主，來自九州地區的客人約占三成，鄰近的關西和東海地區占三成，關東也占了三成的比例。

### 別出心裁的包裝 廣受市場肯定

「海鷗番茄」適合喜歡果肉柔軟、多汁的消費者，番茄的水份含量高可用於烹飪，也適合用來做果醬、果汁、果泥或是番茄醬，三公升裝為二千七百日圓。由於農園距離長崎市的港口約有四十分鐘船程，所以產品的包裝設計採用了海鷗運送番茄的意象，也有蘊含農園的母公司為崎永海運之意。

因為番茄的橫切面正是愛心的形狀，四大產品的命名以「心」來著眼非常簡單明瞭，「純情」、「熱情」到「紅心皇后」從字面上也能輕易分別糖度的高低程度，加上別出心裁的禮盒設計，產品一推出就讓人留下記憶點。

### 自家番茄 從裡到外都吸睛

色和黃綠色做搭配，糖度在七度以上，番茄以汁多為主要特色，因含有適度的水分，建議作為料理用的食材，是小孩也容易接受的口感，一公斤裝約為一千九百日圓；「五月的初戀」則是屬於產季末端的番茄，果實較小，糖度相當於「熱情之心」，六百克裝約為一千九百日圓。







### 讓番茄融入日本家常料理

規格外的番茄，農園拿來做加工產品，一瓶「滿滿的愛番茄汁」約使用六到七顆番茄製作而成，年產量約八百瓶；「大人系番茄咖哩」，則是農園為了讓消費者全年都能品嚐到高島水果番茄，花了兩年時間才開發出來的產品，將番茄去除花萼後冷凍保存，製作時以番茄、洋蔥跟香料為原料，調製出口感辛辣、加熱後即可食用的咖哩，產量為一萬兩千份。

### 開發週邊商品 蓄積品牌能量

因為番茄的產季一年只有四個月，高島農園的網站扮演了與粉絲交流的重要角色，不時會介紹農場的現況、預告展售活動、收成期間與訂購方案等。因為對自家的品牌形象很有自信，農園也設計開發了便條紙、手帕與紙膠帶等周邊產品在網站上銷售，企圖證明偏遠鄉鎮的農場，也有打造自有品牌的實力，更希望透過設計，吸引更多人來品嚐產品。

崎永海運為了保護及培育島內產業，全體員工一起投入新事業共同奮鬥，高島農園歷經了地理環境的限制、初期經營赤字、技術改良、業務開發、品牌塑造等一個又一個的關卡，有如在驚滔駭浪中依舊持續航行的大船，最終獲得了市場的肯定；未來也準備再種植不同的農產品，讓農業再展高島的魅力與風華。







蘇信誠提供/

大社境內有一座重工氣息逼人的大社工業區，距離最近的民宅僅僅百來公尺。然而在這片工業環境逼仄、其實不算山明水秀的「都內農地」，大社人卻種出了台灣第一顆珍珠芭樂、帝王芭樂，栽植面積全國第一的蜜棗、全高雄產量第一的牛乳，打造了「生華於枯木之中」的農業奇蹟。



大社

觀音山下咬一口青果





**Info**  
旅遊資訊

◎牛魔王蜜棗王(蘇信誠)/  
高雄市大社區嘉誠里蜈潭巷1號/  
07-356-0139(須先電聯)



## 秋

盡冬來，全台多數農園即將進入「冬藏」的農閒時光，大社的農忙高峰才要開始。十一月，大社區果樹產銷第五班班長、棗農蘇信誠已展開人工疏果作業，手下的棗樹每株約需淘汰掉三分之一果實，園子裡，顆顆青綠小棗颯颯撲撲落了滿地。

### 喝牛奶長大的蜜棗

看到眾人咋舌惋惜，蘇信誠解釋：「為了將果樹養分與成長空間留給較強健的果實，這是必要過程。」從阿公、阿爸手中接下棗園四十多年，獲獎無數，去年終奪得「全國蓬霧及棗優質管理果園評鑑」冠軍，榮膺「蜜棗王」，他在棗樹枝條管理上有別於一般單層整枝，採取立體式整枝法，讓每顆蜜棗有盡情伸展成長的空間，施作過程耗時費工，換取棗果質量俱佳。

台灣的棗子多為印度棗，日治時期引進，先在北部試種，但產出的果粒皮色青綠，一顆不到十公克，口感粗澀平淡，並不討喜，產地於是漸漸南移。大社栽種棗子由來已久，中華路七十三號巷口邊原有一株百年原生印度棗樹，自生自長、年年結果，陸續被分株到其他地區變種改良，其中以一九九四年燕巢選育成功的蜜棗甜度高、肉質細、著果性佳、採收期長且耐保存，成為國內種植最廣的棗子品種。

為了照料這株見證大社貴為台灣蜜棗發祥地的「活歷史」，公所特別套袋保護，一度有意仿照荔枝接枝改造，使其枝葉更茂，但鄉民擔心百年棗樹一旦變種，歷史也會跟著走樣。哪知爭議尚未定論，老棗樹卻遭逢災害意外被連根拔起，所幸它衍生的後代已隨著台灣農民優異的改良技術遍及各產區，品種、風味、種植技術都是世界第一。

### 寒冬甜蜜綠果實 助農民「棗」到財富

高雄是全台最大蜜棗產地，大社區一九八三年便成立全台第一個棗子產銷班，也是第一個大規模生產棗子的鄉鎮，每年在全國蜜棗比賽中常勝不敗。大社區農會推廣部主任黃仁海指出，大社蜜棗獨步全台有三大關鍵：土壤、牛奶、網室。大社位於觀音山下，土壤為石經長時間風化而形成的砂質岩土，富含礦物質，排水性好，符合棗子生長需求。其次，大社從日治時期就開始飼養乳牛，當地人稱為「牛奶牛」，主要提供給岡山機場的飛行員補充營養，乳牛數與產乳量皆為高雄市第一，戰後日人撤台，便轉型為國內乳品大廠的乳源產區。冬季牛奶常供過於求，九〇年代，農民將銷不完的牛奶加入糖、魚精、海藻精發酵做為棗樹液肥，喝牛奶長大的蜜棗圓潤瑩綠，體積碩大，果肉甜美幼細。網室栽培蜜棗也是台灣僅見，蘇信誠說：「網室栽植比套袋能接收到更充足的日照，有助於提升蜜棗甜度，口感就像水梨，清脆多汁。」他豎起大拇指：「切片搭配烏魚子吃，超速配。」







**Info**

旅遊資訊

- 永田農家(盧定楠)/高雄市大社區大社路102號/  
0937-222-224(須先電聯)
- 純真農場(楊捷勳)/高雄市大社區大社路631號/  
0910-620-818(須先電聯)

在珍珠芭樂硬脆口感為主流的市場，永田農家盧定楠是極少數生產軟心白土芭樂的農友。二〇一五年回到大社，守住尖山腳下、父親留下的老厝與兩分地，生產「自己敢直接從樹上摘下就吃、也能夠很放心交給消費者」的水果，種植台灣原生品系中的白拔、大蒂頭兩個更年種品種，不施灑農藥化肥，以非基改黃豆、優格澆灌果樹。鮮採的土芭樂還沒切開，完熟馥郁的果味已滿室飄香，果肉甜中帶著天然微酸、軟而不爛，除了鮮食，還用來製酒、做果乾、煮果醬，經典道地復古的正宗純台灣本土芭樂滋味，太教人懷念傾倒。

芭樂也是強項。台灣三百多年前便有野生芭樂，早期栽種以土芭樂為主，五、六〇年代，大社口感軟熟的「白芭樂」開始在市場嶄露頭角，建立芭樂原鄉的龍頭地位。七〇年代，每顆動輒一公斤以上的泰國芭樂引進台灣，掀起消費熱潮，但泰國芭樂體積碩大卻平淡無味，也激起國內一波品種革命，世紀芭樂、珍珠芭樂、水晶芭樂、台灣帝國芭樂相繼問世，其中市占率最高的珍珠芭樂及新品種台灣帝國芭樂，發源地都在大社。

**有機芭樂農作的兩款堅持**

主要種植品種包括十二月至二月盛產的高雄八號「珍寶」、高雄十二號「珍愛」，為年前送禮市場主力，年後則由晚熟品種高雄十一號「珍蜜」接棒撐場。大社蜜棗平均每顆重達百公克，送禮用的蜜棗甚至可達三百公克，大小就像青蘋果，曾在百貨公司創下一顆兩百元的紀錄，身價直逼進口水果；許多農民因為種植棗子致富蓋起「樓仔厝」，稱為「棗仔樓」，名副其實的「棗」到財富和幸福。



照片提供/純真農場



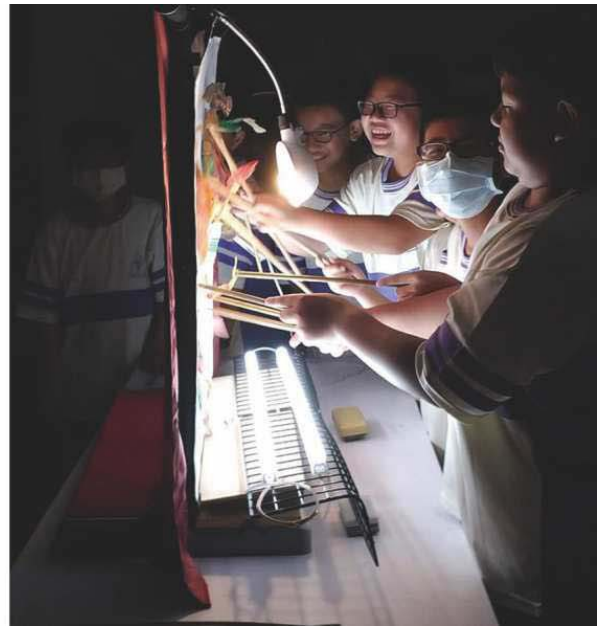


照片提供/東華皮影戲團

### Info

旅遊資訊

◎觀音山東華皮影劇團/  
高雄市大社區三民路376巷3號/  
0912-720-821



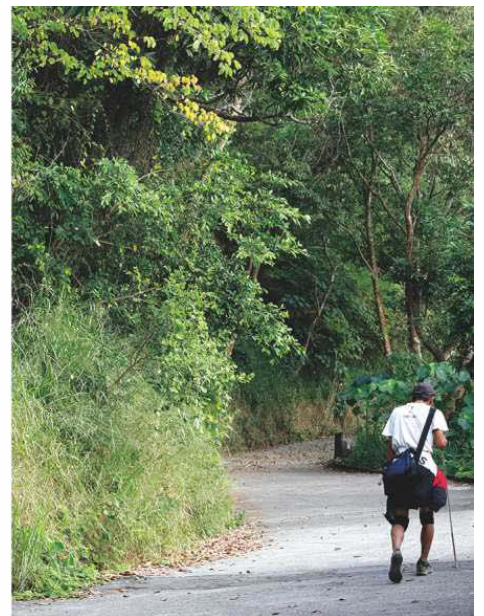
照片提供/東華皮影戲團

### 台灣創團最老的皮影戲團

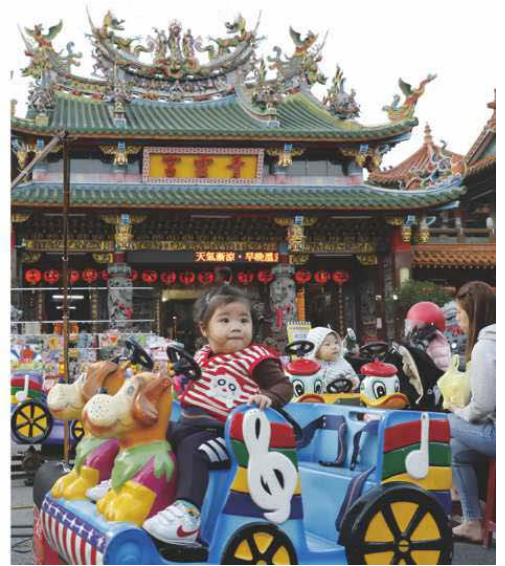
觀音山是大社人的後花園、遊客必訪之地，可從路徑最大、俗稱「高速口」的鹽埕巷起登，或循大覺寺天王殿附近的登山口，順路遊逛假日市集。話說「冬吃蘿蔔夏吃薑」，高雄不只白玉蘿蔔出色，盛產俗稱「杙仔」的永祥蘿蔔也很美味。菜農李佳萱說，永祥蘿蔔是主流品種，體型圓潤修長，甜嫩多汁，口感不生澀、不過軟，適合煮湯或搭配生魚片、烏魚子生吃，關東煮師傅尤其喜歡，因為「杙仔」體型修長，能切出較多的厚實蘿蔔片，久煮不易爛，細嫩的果肉纖維吸滿濃郁高湯，腴潤爽口。

進入市區，觀音山東華皮影劇團和幾處古厝值得造訪。三奶壇周邊是大社區早期最繁榮的文化交通商業中心「三角湧」，廟旁的「三奶壇市仔」更是高屏地區最早的黃昏市場，幾處名門古厝如巫厝、邱家大厝都座落在這個昔日「黃金商圈」周邊。觀音山東華皮影劇團是台灣創團歷史最悠久的皮影戲團，從清朝嘉慶年間傳承至今已七代。傳統

永田農家不遠的純真農場，楊捷勛、陳依婷夫婦倆也堅持有機農法，聽到盧定楠田裡有蜜蜂築巢、螃蟹橫行，笑說自家不遑多讓。「能觀察到啄木鳥、大冠鷲、澤蟹、斑龜、烏糞蜘蛛，連鼯鼠都來翻土。」兩人用四分地種芭樂、桑椹、芒果、曇花，收成量少，鮮果限量販售，多數製成芭樂乾，釀製桑椹汁、冰糖曇花飲等飲品，也用來做為農場生態觀察、植物染DIY、樹醫師等親子課程的教學食材。夏天帶著孩子們一起體驗高高樹上採芒果，觀察果實青澀時期的脆嫩果核，用青芒果做情人果冰，冬天就換成採芭樂，針對不同年齡層孩子們的需求，規劃生態導覽和手作活動。「英文嘛談通喔！」陳依婷笑著說：「一起觀察環境、手作、料理，向土地學習，是最棒的親子體驗！」







**Info**

旅遊資訊

- ◎大社夜市/高雄市大社區中華路與金龍路口(週三、週六 19:00-24:00)
- ◎巫厝/高雄市大社區民生路43巷2號
- ◎邱家古厝/高雄市大社區民生路109號

喜歡吃喝買玩，建議可選週三、六來大社，因為大社夜市這兩日才營業。夜市就像大人的晚餐加宵夜場，帶孩子去青雲宮前搭玩具小火車、玩球池，還有老牌遊戲釣金魚；路兩側從北部九份芋圓到北港廟口生炒鴨肉羹、屏東潮州肉圓應有盡有，已經很少見的狀元糕、做工費時的酥皮濃湯也驚喜現身。夜市自然不乏飲品店攤，特別的是，在芭樂盛產地高雄，各種芭樂不是配料而是主角，芭樂青茶、芭樂紅茶、芭樂柳橙綠、芭樂檸檬綠、芭樂甘蔗汁、芭樂多多、芭樂多酚；即使白天已經嚐過鮮切芭樂有多讚，晚上再來杯芭樂飲「勳搭啦」，好像也不違和呢！



皮影戲在歷代團主手中做出重大改變，包括將影窗寬度由四尺放大一倍，投影電燈從二盞改為四盞，由於觀眾眾多，將坐演改為站演，影偶由一尺放大為二尺，傳統及自編劇本高達三百齣，叫好叫座，五、六〇年代，是唯一走遍全台各戲院的皮影戲團，獲文化部認定為「高雄市無形文化資產保存團體」，是深獲中央與地方認可的「大社文化之光」。





冬季  
Vol.35 義無反顧號  
Winter.2021

# 型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》義無反顧號。只要填寫回函並於2022年2月28日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「型農大聯盟 - 雙層環保玻璃杯」，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






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2022年3月7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

好食料理的內容簡單明瞭讓平常很少做料理的我也能輕易上手。農業風向球的單元可以認識日本的農業發展現況，希望有機會也能吃到買到介紹的產品。

蘇俊安

## 讀者意見

真的很喜歡這本刊物，也感受到編輯的用心，讓我可以認識很多型農又農相關的事。

陶子云

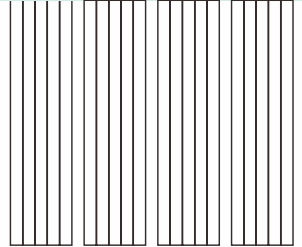
## 讀者意見

第一次看到這本刊物就愛上了！看完型農的故事，覺得農業很溫馨，因為一家人可以在一起工作，為了專業而努力，互相打氣是一件很幸福的事！

禮帆



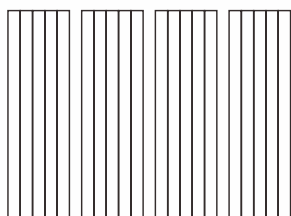
寄件人地址：    市/縣  鄉/鎮/市/區  
 路/街  段  巷  弄  號  樓



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.35 義無反顧號  
Winter, 2021

# 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：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、張筭、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：2021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》

《型農本色》免費索取，訂閱一年4期，郵資64元。請備妥索閱期數之郵票，註明索閱《型農本色》刊物及姓名、郵寄地址、連絡電話，寄到發行單位：「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」發行單位將從最新一期刊物開始寄送。

## Coming soon

型農本色 Vol.36 春  
預定2022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





# 農遊高雄

Kaohsiung Leisure Agriculture

## 加碼獎不完

終極加碼抽  
水果一年份  
GOGORO



活動期間

2021年10月25日至2022年4月30日

於高雄合作店家以農遊券支付滿 100 元即可獲得  
1 次抽獎機會, 200 元可獲得 2 次, 以此類推

消費當月未抽中, 可累積抽獎資格直到  
活動結束, 越早消費、中獎機會越大

更多活動詳情, 請上活動官網 [www.khagri888.tw](http://www.khagri888.tw) 查詢



農遊券消費免登錄



活動官網

 高雄市政府農業局