

夏季
v05.突破號
Summer.2014

型農本色

Cover Story

創新DNA 農夫小革命

陽光鑽進美麗的水鳳梨 · 鄭蕙玲

來自那瑪夏的精品咖啡 · 許帛霖

珍珠芭樂展現浪漫原味 · 鄭宗林

People

出版新秀季子弘 我愛高雄是也

Recommend

旗山香蕉 黃金傳奇之旅

Symphony

益智發 玉荷包啤酒，醉心高雄味



改變，是追求進步的動力

夏天是充滿生命力的季節！在熱情的島國風情的背後，你會發現，人才是最美麗的風景之一，特別是這一群擁有理想、勇氣與毅力的型農，為了追求進步，不斷地尋求改變的機會！

近幾年，由於環境意識的抬頭，以及對鄉土故里的珍惜，許多型農們開始改變耕作方式，施行有機與無毒栽種，善待這片孕育豐盛物產的土地。另外，為了推廣自家產品，型農們除了專精本業技術，也積極學習設計、包裝與行銷經營策略，努力跨出舒適圈，主動擁抱多元可能性，期望迎來消費者的肯定認同。

面對這些良性的改變，相信嗎？您的消費習慣將改變這世界，多多購買在地優質農產表示支持。這不僅是台灣農業再升級的契機，當型農們接收到了大眾的熱情回饋，他們的臉上黝黑到發亮的神情，勢必能跟太陽一樣滿溢著正能量，照料出越加新鮮豐美的農作。

蔡復進

目錄 CONTENTS

01 當季農情 Season

02 【封面故事】Cover Story

- 陽光鑽進美麗的水鳳梨 陽光果子 鄭蕙玲
來白那瑪夏的精品咖啡 僑香咖啡 許帛霖
珍珠芭樂展現浪漫原味 芳林芭樂果園 鄭宗林

08 【跨界推薦】People

出版新秀季子弘 我愛高雄是也

10 【農業上下游】Factory

益智發 玉荷包啤酒，醉心的高雄味

12 【好食料理】Yami Cook

令人吮指的美味料理

16 【農情交響曲】Symphony

迪立印度健康蔬食坊 重視食材本質，崇尚自然原味
The F 勇氣廚房 廚藝與食材的完美結合

20 【高雄小旅行】Travel

旗山香蕉 黃金傳奇之旅

25 【高通通新鮮事】Information

遇見夏日微醺x農業精靈高通通

Empower
Agriculture

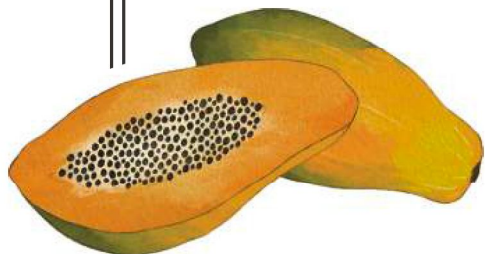


Best Choice

木瓜

木瓜營養豐富，是水果又可入菜，一直是台灣重要的經濟作物，主要栽種品種有台農二號、台農五號、台農六號與紅妃，產區則多沿著高屏河流域遍布。在各地農會用心經營下，木瓜配合網室耕種可全年供果，並推出自有品牌，像旗山的「紅晶果」、杉林的「紅孩兒」、美濃的「月光山」等，以建立消費者認同感。

2005年，為了提升木瓜產量與品質，高雄區農業改良場花費七年時間研發，擷取台農二號的果肉鮮紅、厚實等優點，育成出中型果「高雄九號」，稱為「日光」，每顆約六百至七百五十公克，更符合現代小家庭的食用習慣。

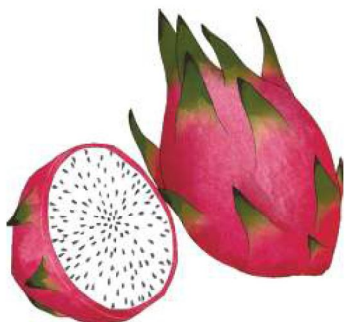


Best Choice

火龍果

火龍果屬於仙人掌科，帶刺的綠色三角莖會沿著棚架攀爬，結出碩大呈桃紅色果實。因為果肉富含纖維及B1、B2、B6、B12、C、鈣等營養元素，深受現代人喜愛，尤其水溶性膳食纖維可預防便秘，花青素具有抗氧化、抗自由基與抗衰老作用，更被視為健康聖品。

目前高雄的產地多位在內門區和旗山區一帶，每年六至十一月間可不間斷出產。其中，位於旗山區的火龍果園主人許仁德，自行培育出新品種「昕運1號蜜寶」，肉質細緻飽滿又多汁，成功銷售海外市場，是高雄不折不扣的「火紅」熱賣品。



Best Choice

龍眼

能夠直接食用，也可以製成果乾的龍眼，俗稱桂圓，是台灣夏季代表水果之一。因為鮮食果肉，具有補脾功效，還可以補充鐵、鈣、磷、鉀、B1、B2、C、胡蘿蔔素和菸鹼酸等營養元素，常被當成養生食材，廣泛運用在甜點、茶飲或餐點中。

由於龍眼是在清朝時期，閩粵移民所引進，所以同屬熱帶型氣候的高雄地區，自然形成龍眼飄洋過海後的最佳落腳處。尤其山丘坡地集中、土質呈青灰岩的阿蓮區大崗山、內門、田寮或旗山地區都很適合生長，孕育出的果實不僅甜度高，果皮薄又平，輕捏果肉富有彈性，享負盛名。



Cover story [封面故事]

Summer Sunshine Fruit

陽光果子 鄭蕙玲

鳳梨都是整欖黃採收，
酸甜交織
又香氣十足！

■ Profile 型農 鄭蕙玲 /
民國62年出生 (1973年) /
東方設計學院美術工藝科 /
陽光果子經營者 /
caling999@yahoo.com.tw /
Facebook粉絲專頁：陽光果子 /
0936-811-862 /
高雄市大樹區龍目路91-6號

陽光鑽進美麗的水鳳梨

兩年前，鄭蕙玲辭掉設計工作，在老公的故鄉大樹，協助公婆耕作一·五甲鳳梨田，並規劃包裝、行銷與通路策略，希望提昇農業產值。又積極參與龍目井社區營造，開辦栽種鳳梨、製作鳳梨醬以及使用鳳梨纖維製紙等 DIY 活動，成功結合地方農業與觀光產業，讓更多人親身體驗大樹之美，也品嚐到大樹道地好滋味。

商

業設計系畢業後，鄭蕙玲從事設計工作長達十七年，之所以兩年前毅然投身農業，其實跟自身的喜好與專長有關。高中時期便加入童子軍的她，熱愛戶外活動，在工作期間，也累積許多策劃活動的豐富經驗。因此，回到純樸的農村後，天天與自然為伍，又能夠應用所學，一手創立品牌並規劃包裝、行銷與通路策略。即使比起以往工作量更大、行程更加忙碌，但如同臉上不時泛開的笑容，她相當享受這份如魚得水的自在與快樂。

發揮專長開創品牌與行銷通路

從小到大，鄭蕙玲多在高雄市區生活與工作，關於栽種的知識，目前仍處在學習階段，但為了推廣自家出品的無毒鳳梨，她發揮所長並導入新觀念，做了許多努力與嘗試，一步步創立品牌、設計包裝與拓展行銷通路，要從二級加工與三級服務環節切入，擴展市場的能見度以及提昇整體產值。像以「陽光果子」為品牌名稱，搭配「鑽到美麗的水鳳梨」的行銷標語，希望每一顆經歷辛苦栽培十八個月金鑽鳳梨，送到消費者手中的同時，也傳遞了大樹龍目井的晴朗天氣、乾淨好水

與清新空氣意象，在品嚐果肉酸甜適中的美妙滋味時，感受如陽光一樣澄黃熱情的正向能量。

結合觀光體驗，多方面提昇鳳梨產值

為了提昇鳳梨的附加價值，鄭蕙玲想起大樹區尋常民家，都有自行醃製鳳梨豆醬的習慣，於是婆婆製成的鳳梨豆醬為口味範本，使用切成丁塊的鳳梨果肉，摻入黃豆，經由冰糖、鹽等調味手工醃製而成。由於口味香醇獨特，相當適合入菜烹飪燉湯、炒菜以及當作沾醬。傳統醬罐加上精美的設計包裝，也被列為大樹區的伴手禮選項之一，跟鳳梨、玉荷包荔枝、龍眼蜜齊名。

創立「陽光果子」後，鄭蕙玲也積極佈局網購宅配。還積極規劃各種農夫體驗活動，像六月份與高雄「倉庫自行車學校」合作，邀請大眾來到大樹區鳳梨田間踩踏追風，感受純樸自然農家樂，參與種植、採收鳳梨的過程，製作新鮮鳳梨醬，使用鳳梨皮葉纖維手工製紙等，期望透過設計更多有趣的 DIY 活動拉近農業與消費者的距離。



Cover story [封面故事]

Qiaoxiang Coffee

僑香咖啡 許帛霖

每顆香醇
咖啡豆，都經過
手工精挑篩選喔！



■ Profile 型農 許帛霖 /
民國77年出生 (1988年) /
稻江科技暨管理學院餐飲管理系 /
僑香咖啡經營者 /
ieop83@yahoo.com.tw /
Facebook粉絲專頁：僑香咖啡
0921-287-501 /
高雄市那瑪夏區達卡努瓦里青山巷30號

來自那瑪夏的精品咖啡

二十六歲的許帛霖，退伍後便選擇返鄉與父母親一同照料自家咖啡園，並且學習烘焙技術、整合行銷通路以及推出「僑香咖啡」品牌，希望那瑪夏出產的香醇回甘咖啡飄散遠播，打響台灣也能有好咖啡的名聲。三年來，他專注投入咖啡的栽種與烘焙技術，家庭事業兼顧，今夏更是喜獲麟兒，成為名不虛傳的新手爸爸！

八年前，許帛霖的父親跟大伯除了在玉打山經營茶園，偶然間發現幾株生長了六十年的阿拉比卡咖啡樹，因此決定嘗試擴大栽種。恰巧那瑪夏區達卡弩瓦里一帶位在北緯二十三度，不僅跟國外知名咖啡產區的經緯度（二十五度）接近，海拔八百至一千二百公尺的高山環境，也因為濕度與溫度適中，加上山坡斜度不易積水，成為怕水又怕晒傷的咖啡樹絕佳的種植環境。

慢工出細活是為了品質保證

自家咖啡園坐擁先天栽種條件，許帛霖二〇一一年回家幫忙時，便延續父親跟大伯所奠定的基礎，堅持有機施肥，以更天然的方式栽種咖啡，採收與挑選的流程也嚴格把關，就算慢工出細活，品質永遠是第一考量。

同樣地，為了孕育獨特且迷人的咖啡風味，許帛霖還下了番苦功，精進製作過程，確認每一項環節。像每次採收生豆後，都經過手工篩選淘汰瑕疵豆，只留下最完整漂亮的咖啡豆，泡水泡上一整天，進行「脫皮取仁」，這一階段完全無法僥倖偷懶，更見所付出的辛勞。接著，咖啡仁放入桶子浸水聚堆發酵約莫一天，等待外層果膠脫落，再仔細清洗豆仁一次，開始約七天的日曬階段，進行脫殼與銀皮脫除。最後也是最重要的烘焙階段，他則特地打造

一間獨立烘焙室，自行控制咖啡豆烘焙製程，期待喚醒出別具一格的「許式」咖啡風味。

嚴守手工採收、製作與烘焙流程

源於對產地條件以及技術純熟的自信，許帛霖跟家人一致決定自創品牌，特地取父母親名字中各一個字，組合成「僑香咖啡」，產品線包括原豆、原豆二合一與三合一即溶咖啡。而為了吸引各地愛好咖啡的朋友，他也積極注入年輕一代的經營概念，陸續開設臉書粉絲專頁與官方網頁，用來推廣品牌知名度以及匯集人氣，並且當成因應現代消費者習慣的網路宅配通路。

此外，任何建立口碑的機會，許帛霖也不願放過，他拿著僑香出品的咖啡豆參加比賽，陸續獲得「臺灣精品咖啡優選豆」等獎項，印證一路來的辛苦沒有白費。如果你想品嚐到最好的僑香咖啡，許帛霖建議採用手沖濾泡式，便可喝到咖啡醇厚原味，不酸

微苦、且回甘帶有堅果香氣，也不枉從栽種、採收到烘焙一路走來嚴守手工的堅持！☉



Cover story [封面故事]

Guavas Are Good For You

芳林芭樂果園 鄭宗林

我的**芭樂**自然熟成，
八、九分熟最好吃！

■ Profile 型農 鄭宗林 /
民國68年出生 (1979年) /
國立高雄應用科技大學機械工程系 /
芳林芭樂果園負責人 /
kenny335a@yahoo.com.tw /
部落格: blog.xuite.net/kenny335a/twblog/ /
Facebook粉絲專頁: 芳林芭樂果園
0910-326-822 /
高雄市岡山區嘉峰里嘉峰路600巷 (高鐵橋下)

珍珠芭樂展現浪漫原味

轉行務農、種起芭樂才四年多的鄭宗林，頭兩年因為批發價格較差，不符成本虧損連連，有著極深的無力感。但他並未就此氣餒，堅持不懈地精進學習栽植管理技術，並投入時間與心力經營品牌銷售。如今，辛勤付出等候到甜美果實，芳林果園出品的芭樂品質與口碑雙獲消費者肯定，讓鄭宗林感受到當上班族所無法體驗的成就與快樂。

喜

歡接觸大自然，登過不少座百岳，也愛在家裡栽種有機蔬菜的鄭宗林，經常思忖如何能在工作與興趣間取得平衡。畢業後在煉鋼廠工作的鄭宗林，因為過著需要輪班又作息不定的日子，無法安心照料生病中的阿公，二〇〇九年決心去職，返鄉務農，希望能夠彈性安排時間的農作生活，讓他兼顧生計並能善盡孝道。

新手農民也能種出一片天

對鄭宗林來說，作為一名新手果農，這一路以來是不斷從挫折中學習。像一開始選擇種植玉荷包，然而荔枝產收期較短，需要大量人力，是經驗不足且人單力薄的他無法負荷，經過重新評估以及專家的建議，改為種植一年多產又可以自行調整產期的芭樂。

一個人可以種出芭樂，但品質要讓市場能夠接受，需要投注更多時間與功夫。鄭宗林積極學習參加農民學院的熱帶果樹班，研習相關農業知識與技術，二〇一〇年跟同期幾位同學分租兩公頃土地，開始種植珍珠芭樂。

返鄉四年以來，做中學、學中做，除了持續參加專業課程，精進土壤合理化施肥、田間用藥管理等知識外，也積極參與農業局舉辦的農產品行銷、包裝設計等相關課程。除了取得產銷履歷及吉園圃驗證

更拓展品牌逐漸打開知名度與銷售管道，證明只要願意努力，新手也可以闖出一片天。

八、九分的熟成果香滋味

芳林果園的芭樂，隨著技術的投入與提昇，品質一直很穩定，甜度至少都有十三、十四度，有別於一般果農為了因應通路供貨需求於六、七分熟時便進行採收，鄭宗林摸索出最佳的品嘗時機，他會推薦八、九分熟時採收的芭樂給消費者，好讓芭樂一入口，果香、甜度與口感都能恰到好處，也提供消費者選擇黃熟度或不同脆度需求的客製化訂單，貼心服務也提高客群回流。

芳林果園的好品質芭樂，除了市場拍賣價高，更有通路商直接找上門談合作，只要外箱打上芳林果園的名稱就能熱銷，可見品牌、口碑已然建立。而除了進入拍賣市場銷售，目前產量的三至四成，由鄭宗林自行負責營銷，他會不厭其煩地確認訂購者想收到芭樂的時間，再以此為依據採收不同成熟度與脆度的芭樂，希望用心種植的芭樂被懂得人所欣賞，並確保顧客品嘗到最具風味的芭樂。



出版新秀—季子弘的告白

「我根本是用相機在畫一張高雄市地圖嘛！」一個人回到理論上曾是故鄉，實質上卻是異鄉的高雄生活，心情其實不覺得孤單，反而是回歸到最純淨的狀態。過去對於這座城市或許曾有一些不滿意，現在又重啟在紙上蓋了一個個名為「對高雄有好感」小印章。每蓋一個章，就越喜歡高雄一分，越蓋越多，終於從習以為常的無感累積成著迷熱愛。

當

別人問起自己是哪裡人的時候，我都回答：高雄人。我在高雄出生，不過考上大學後就搬去台北生活。從那之後的十幾年，每次回高雄大多為了參加婚喪喜慶或公務出差，每次都用最快的速度和故鄉說再見。

對故鄉高雄的冷漠態度，直到二〇一二年七月後才有了轉變，當時是自由接案的文字工作者，接了高雄市觀光局委託採訪縣市合併後三十八區的觀光旅遊，需要短居高雄兩個月。我在捷運美麗島站附近租間套房，過著每早出門採訪拍照，每晚到夜市覓食及窩在咖啡店寫稿的生活。專案執行範圍涵蓋大高雄，從最北端的桃源區到最南端的林園區，我用搭客運、租機車、借單車和徒步走路四種方式，扎實地將高雄走了一遍。

返鄉短居，讓我重新愛上高雄

開始很習慣每天在臉書上分享在高雄拍的照片，長期在北部工作的國中同學有次在我版上留言：「每次看到你拍的這些照片，都想著總有一天會帶老婆小孩搬回高雄！」這句話，讓我更確定要寫一本關於高雄的書。希望那些還在外地的高雄人，或對高雄有好感的外地人，能因這本書而動了「搬到高雄生活也不錯吧！」的念頭。從自己住的地方為圓心向外出發，每天挖掘一個她的新優點，持續蒐集關於故鄉高雄的好感印章。於是，去年七月我出版了《我愛高雄是也。兼愛小食、散步、磨時光》，在書中，我想像高雄是京都：愛河是鴨川，中正橋是三條大橋，一心路

到十全路是一條通到十條通；西子灣夕陽是金閣寺，三鳳中街是錦市場，對角線越過中央公園的小徑是哲學之道。海產粥是湯豆腐，白糖糕是京菓子，內惟市場裡面賣的是高雄在地食材「雄野菜」。每天把自己當成旅程還未結束的遊客，懷抱似假似真的想像，已經上癮地，在高雄散步。

不一樣的菜市場，去高雄物產館買菜

當時租屋處附近的高雄郵局旁有一間「高雄物產館」，乍看是給觀光客購買高雄農特產的地方，走進才發現裡頭別有洞天！店裡搜集來自高雄幾個農業區域的特產：燕巢芭樂、杉林有機蔬菜、阿蓮大崗山龍眼蜜、美濃米、旗山香蕉等。對於觀光客來說，那些盒裝的乾貨很適合當伴手禮來送，而另一區用木盒盛裝的蔬菜水果，是臨近居民可以隨時採購的新鮮食材。這裡是一個很傳統但卻十分有趣的「市場」，蔬果魚肉什麼都有，讓我充分感受到「有你真好」的貼心溫暖。

我愛高雄，語氣堅定且發自內心。嘗一口城市裡的小食，和心愛的人牽手散步；吹著棉花糖般的微微風，很讓人羨慕地研磨時光。◎



■ Profile 季子弘 飛鳥季社負責人／

高雄左營人 1977年生 天蠍座／

曾在宜蘭和金山石經營布克旅人民宿，也寫過十餘本旅遊書，繞了台灣好幾圈。

喜歡京都，更愛高雄。成立出版社後，寫自己滿意的書，希望出版生活風格的書籍，如旅遊、文創故事、人文藝術等，同時找尋風格溫暖的作者，未來會跟高醫安寧病房合作出安寧照護的故事書。

著有：《我愛高雄是也。兼愛小食、散步、磨時光》等書。





益智發生物科技 玉荷包啤酒，醉心的高雄味

從釀製米酒和葡萄酒開始，益智發便廣獲市場肯定。二〇一二年起，更專注在與在地產業合作，挑選大樹玉荷包、大崗山蜂蜜及甲仙有機梅等農產，釀製成各式酒品，其中混合大崗山龍眼蜜及玉荷包蜜的蜂蜜酒，獲得二〇一三年國際酒類博覽會銀獎，今年更創新推出代表高雄好滋味的玉荷包啤酒。



老 閩巫永龍記得在小時候，母親都是自己釀製米酒用來烹飪，後來長大經營薑母鴨餐廳時，因為經常遇到米酒缺貨的情況，讓他也興起自行釀製米酒的念頭，恰好適逢酒廠開放民營，在母親與親戚的經驗傳承下，很快對製酒做出了心得興趣，並在二〇一三年成立「益智發生物科技股份有限公司」，正式量產製酒。

最能代表高雄的純釀美酒
益智發最初開始經營時期，除了釀製米酒，還生產白酒和紅酒，因為廣受市場喜愛，通常一推出便銷售一空。基於對顧客的保證以及自我要求，十多年來，巫永龍不斷精進設備技術，除獲得財政部優質酒類認證及HACCP國際認證，也研發多元化酒款，積極擴展市場版圖。



1. 德國進口的麥子摻水濕潤進行碾碎。



2. 將大樹區新鮮玉荷包果肉打碎成汁。



3. 水煮沸至72°C後加入碾碎麥芽攪拌，控制在68°C進行糖化約50分鐘。



4. 導入煮沸鍋煮至100°C，放入啤酒花及玉荷包原汁，50分鐘後濾掉蛋白與雜質，經由冷熱交換器導入發酵罐。



5. 加入上層酵母，透過夾套冷卻水降溫至12°C，進行發酵約七天，第二次加入玉荷包原汁。



6. 澄清過濾之後，便可以罐裝裝瓶。



六級產業化流程

1級/生產

大樹玉荷包荔枝

大崗山蜂蜜

甲仙有機梅

甲仙芋頭



2級/加工

荔枝酒

玉荷包荔枝啤酒

蜂蜜酒

梅酒

芋頭酒



3級/服務

2014高雄玉荷包啤酒節

國軍福利處

美食家食材通路



■ 益智發生物科技股份有限公司
07-616-7721/
高雄市燕巢區安招里安林二街61號/



從釀製米酒和葡萄酒開始，益智發便廣獲市場肯定。二〇一二年起，更專注在與在地產業合作，挑選大樹玉荷包、大崗山蜂蜜及甲仙有機梅等農產，釀製成各式酒品，其中混合大崗山龍眼蜜及玉荷包蜜的蜂蜜酒，獲得二〇一三年國際酒類博覽會銀獎，今年更創新推出代表高雄好滋味的玉荷包啤酒。

為繼續拓展高雄在地水果純釀好酒的可能性，巫永龍努力不懈地研發，並與大樹區的青年農民合作，在今年夏天推出的瓶裝玉荷包啤酒，五度C冰涼飲用，苦中回甘，新鮮玉荷包果香餘韻四溢，消暑暢飲一喝就對味，成功延續玉荷包的美好風味，也讓更多的人能夠品嚐高雄微釀好滋味。

益智發經營者 巫永龍

喝酒不開車 安全有保障

Seasonal Recipes 令人吮指的美味料理

炎炎夏日，懶得出門，就自行下廚吧！本期特別選用封面故事人物所生產的高雄當令食材，鳳梨、咖啡、芭樂，設計出令人吮指的美味料理，第一道是炙烤鳳梨牛肉卷，很適合當成開胃菜或下酒菜，第二道是香燻咖啡雞有著濃郁香料味的鄉村創意料理，第三道芭樂搖滾則是夏日消暑的最佳飲品。





好食料理·食譜 

炙烤鳳梨牛肉卷



鳳梨是眾多水果中，可以生吃當水果，也可以入菜增加料理風味，其富含維他命B1，可消除疲勞增進食慾，還有鳳梨酵素可以幫助消化。大樹所產金鑽鳳梨，酸甜適中，肉質鮮嫩多汁，夏季品嚐正對時，這次所示範的炙烤鳳梨牛肉卷利用煎過的鳳梨香氣更濃郁，且鳳梨的甜度還可以引出牛肉的甜味（不敢吃牛肉的朋友建議可用松阪豬代替），很適合當成朋友來訪的一口小食，或外出烤肉時的另一種選擇，不僅可以吃到肉類的香氣，也可同時補足水果的營養。

食譜

材料：

鳳梨半顆
牛肉片 7-8片
香菜適量
鹽巴適量



Step. 1



· 首先將鳳梨去頭尾，削皮、去心，切成條狀。

Step. 2



· 在波浪鍋刷一層油，先將鍋燒熱，把鳳梨擺在鍋上，大火煎約30秒後翻面，再煎30秒，直到兩面上色。

Step. 3




· 將牛肉片入鍋，煎至變色成熟。

Step. 4



· 在牛肉片裡放上煎好鳳梨、香菜，撒點鹽巴後捲起即可。



好食料理-食譜 

香燻咖啡雞



那瑪夏咖啡品種是阿拉比卡，種植於海拔八、九百公尺，當地的咖啡都是經過手選及獨家專業的烘焙技術，保留了咖啡原味的香、甘、甜。這次把咖啡當作香料示範一道香燻咖啡雞，可利用濾過的咖啡渣來當醃雞肉的材料，或者除了將咖啡粉二次利用外，講究一點的，也可以用新鮮的咖啡豆沖泡成咖啡後再和雞肉一起醃，口味就會像我們在外面常看到的香料烤雞、普羅旺斯烤雞般，把咖啡當香料，善用咖啡本身的香氣，讓咖啡香融入雞肉內。

食譜

材料：
去骨雞腿2隻

醃料：
鹽巴1/2小匙
米酒2湯匙
黑糖1湯匙
咖啡粉1小匙
或咖啡45 cc



Step. 1

· 將醃料攪拌均勻，鋪在去骨雞腿排沒有皮那面，置入冰箱冷藏一晚。



Step. 2

· 用水將醃料洗淨，洗淨後以餐巾紙將兩面擦乾。



Step. 3

· 將雞皮那面放在鍋子上，以中火煎，煎至兩面呈金黃色。




Step. 4

· 放入預熱好的180度烤箱，烤8-10分鐘後，切塊即可。

TIPS. 作法2沖洗醃料時，切記要把咖啡粉沖洗乾淨後再下去煎，避免雞肉焦化變苦。如果不想以咖啡粉做醃料，也可泡成咖啡後，直接以咖啡和其他醃料一起醃，即可避免焦化問題。



好食料理-食譜 

芭樂搖滾



芭樂的營養成分高，富含維他命C，是夏天美容養顏最佳水果之一，高雄阿蓮區盛產珍珠芭樂與水晶芭樂，品質好、口感好，脆得像梨子一樣，頗受消費者的好評。這次示範「芭樂搖滾」有別於一般將芭樂切片當水果吃的作法，簡單加幾個步驟，就可以同時吃到芭樂的水果味，以及夏天的清涼感。新鮮的薄荷葉是夏天的點睛品，很適合和水果一起搭配，增加味覺的層次，這款「芭樂+薄荷+汽水」的組合，喝來清甜爽口，清涼破表喔！

食譜

材料：

芭樂 90g (約半顆)
白開水 30cc
蜂蜜或果糖 1湯匙
薄荷4-5片
汽水100cc



Step.

1



· 將1/4的芭樂切丁。

Step.

2



· 剩餘的芭樂，加入白開水與蜂蜜打成汁，將芭樂汁放入玻璃杯中。

Step.

3



· 薄荷葉，以手指扭一下，扭出部分汁液後放入杯內。以筷子或搗棒將薄荷葉搗碎，讓薄荷的味道釋放。

Step.

4



· 將芭樂丁與冰塊放入杯中，最後倒入汽水即可。



迪立印度健康蔬食坊

重視食材本質，崇尚自然原味

來台近十年的迪立，去年八月開設迪立印度健康蔬食坊。即以印度家常素食與香料作為賣點，一改大眾對印度菜的刻板印象，也堅持使用在地新鮮有機食材烹煮，要讓顧客品嚐到簡單而美味的感動。



在印度擔任過五星級飯店廚師的迪立，對餐飲一直保有熱忱，所以到台灣佛光山叢林佛學院就讀以及擔任志工共六年之後，二〇〇九年他決定報考餐飲大學管理研究所繼續進修。二〇一一年畢業後，被聘請擔任老師傳授廚藝的他，因為做的菜好吃又重視食材本質，於是在學生的鼓勵下，決定自行開店，推廣健康飲食。

家族都是佛教徒且四代茹素的迪立，吃的、喝的無不崇尚自然原味，如同店內空間樸素溫馨，販售的餐點也訴求單純新鮮。店內的蔬菜食材皆選自高雄微風市集的有機農作；番茄湯麵或番茄火鍋的湯底，都由整顆新鮮番茄熬煮，絕對不使用罐頭；多達五十六種口味的咖哩佐醬，則使用印度進口天然香料，再加上堅果作為基底調製，沒有添加味精、勾芡或色素；就連乾酪也是迪立親自到橋頭牧場購買新鮮牛乳製作。每一項堅持，無非是希望每道菜端到顧客面前時，品嚐得出食材本身的真實原味。

對迪立來說，開店是為重新找回舊時代那種簡單但講究的滋味，不希望為了求快、求利而失去對食物的堅持。有機會來到迪立印度健康蔬食坊，也試著改變一下對於飲食的看法，會發現健康與美味並不衝突，關鍵在於有沒有心而已。

特色推薦

Dileep Special 番茄鍋

堅持使用新鮮有機番茄熬煮製成湯底，絕對沒有添加人工食材與調味料，因此每一口，盡是濃郁又天然的番茄香氣和蔬菜甜度，難怪廣受顧客喜歡。



微風市集的有機番茄



主廚 迪立

Dileep's Healthy Veg House

印度健康蔬食坊
體內做環保
有機素食好對胃

主廚的話 /

基於對食物以及顧客的尊重，從開店第一天起到現在，迪立親自挑選新鮮食材與進口香料調配醬汁和咖哩，每天忙到半夜一兩點才睡覺，早上六點半又要起床準備當天需用的新鮮食材。對他來說，吃進美味的同時也應該注重健康，所以開設這樣一家樸實無華的印度素食餐廳，是希望更多人了解到訴求簡單、天然的烹飪方式，才是真正的飲食精華。

健康生菜沙拉

新鮮蔬菜讓這道生菜沙拉保有甘甜與脆度，淋醬則是迪立用百香果調製成的原味果醬，既健康又清爽，符合現代人追求無負擔飲食的生活趨勢。



綜合蔬菜咖哩

挑選五至六樣當季蔬菜，例如甜菜根、紅皮馬鈴薯、圓茄、毛豆、紅蘿蔔等，匯集不同食材甜度與香氣。再搭配量身訂做的清淡咖哩作為佐醬，彼此提味相輔相成，讓味蕾充滿驚喜。



■ 迪立印度健康蔬食坊

07-550-7870 /

新址：左營區自由三路168號（即將於10月開幕）

舊址：左營區明誠二路261巷28號（營業至8月24日止）

Facebook：迪立印度健康蔬食坊 /


營業時間：11:30~14:30、17:30~20:30



**The F
勇氣廚房**
Courage Kitchen
廚藝與食材的完美結合

是傻勁也是勇氣！畢業於高雄餐飲大學的李建達跟吳德俊，寧願辭掉收入穩定的工作，也要合夥開設The F勇氣廚房。因為他們有著堅定的信念，希望結合專業廚藝與在地有機農產，料理出一道道價格親民的健康美味。



 如同「勇氣廚房」命名，二十九歲的李建達跟吳德俊在親友反對之下，為實踐理想與抱負，仍鼓足勇氣創業開店。因為高雄餐飲大學畢業的兩人，明白唯有跨出這一步，打造一間結合廚藝技術與有機農作的特色餐廳，才可以提供更多顧客品嚐到高雄在地蔬果料理出的美味，所以店內特地採取開放式廚房，便是希望大家都看到自己的餐點如何被料理，進而尊重廚師與善待食材。

基於對顧客與食材的同理心，身為主廚的李建達總是親力親為，堅持到微風市集採購當季新鮮有機食材，料理出絕佳風味，各式菜色所使用的湯底與醬汁也都採自行調製，單純擷取食材本身甘甜鮮美，絕不使用味精、雞粉等人工添加物，希望站在「Farm to Friend」的立場，提供令人放心的健康美味，杜絕人工食品傷害。

擅長中餐的李建達，自行研發的勇氣廚房餐點，除了每半年更換一次菜單，更發揮巧思運用中餐食材烹調出義式料理，展現了游刃有餘的精湛廚藝。讓顧客只需花費中價位就能品嚐到有趣、新鮮且好吃的創意料理，性價比相當划算。



特色推薦 Courage Kitchen Special

紙包小農季節時蔬

在微風市集購買美濃區小農生產的絲瓜，放到烘焙紙中蒸或烤，保留食材的原汁原味，每一口都是甘甜又營養的天然好滋味。

烏魚子太陽蛋燉飯

燉飯採用台梗九號米、吸水性高，入口可以感受到高湯燉煮的鮮甘滋味，再搭配太陽荷包蛋及興達港採購的烏魚子，更增添視覺驚喜。

紅心地瓜芙蕾

採用大寮區種植的台農66號紅心地瓜，甜度、水分充足、口感鬆軟綿密，風味獨樹一格，製成甜點相當清爽且具飽足感。



紅心地瓜芙蕾

主廚 李建達

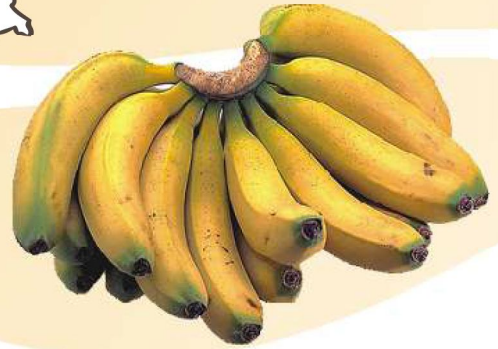
主廚的話／
餐飲科班出身，也曾在高雄餐飲大學擔任導師的李建達，非常清楚餐飲教育的重要性，成立了勇氣廚房，便可以提供學弟妹一處學習成長的地方。同樣地，堅持有機栽種的小農們也需要被鼓勵，所以他們跨出第一步之後，未來希望朝向差異化發展，以中低高價位區隔市場，開創更多餐飲品牌，除了提供培訓實習平台，也讓消費者吃到高雄在地有機食材烹煮出的不同美味。



■ The F 勇氣廚房／
07-556-9426／
jim750808@gmail.com／
網址：thefkitchen.weebly.com／
高雄市左營區立信路88號／
營業時間：11:30~14:30、17:30~21:30

旗山香蕉 黃金傳奇

香蕉達人張宏士原本只是傻傻種香蕉，沒想到日本人很愛看，還付錢請他割香蕉給他們看，收入甚至比賣香蕉還要好。帶著成功拚到外交還賺到錢的笑容，其實他更歡迎台灣人來體驗香蕉行程，畢竟香蕉曾是台灣最輝煌的產業之一，希望大家能更加認識它。



張宏士創造了旗山香蕉傳奇，而這場傳奇還在進行中，不同的是，它不像以前是用產量跟外銷數量取勝，而是化身為深度體驗的觀光資源，持續散發魅力吸引遊客到訪。

旗山的香蕉傳奇得從日據時代說起。日據時代，日本政府在台灣各地進行各種熱帶作物實驗，旗山與香蕉一拍即合，就此開啟旗山香蕉種植史。全盛時期是光復之後一九六〇到一九七〇年間，當時日本政府開放台灣香蕉進口，需求甚眾，旗山農民也紛紛投入香蕉種植。當時一位基層公務員每月收入約為台幣五百元，而一位蕉農一年收入至少二十萬元，那個年代，蕉農走路都會颯颯風。

那時日本超過八成香蕉都由台灣供應，其中旗山佔了四成，蕉農的錢把銀行塞得滿滿，一九六四年間旗山農會的信用部是全國農會存款第一名。老街上的新房子也一棟比一棟蓋得豪華，旗山通往高雄碼頭的產業道路也成為全台最繁忙的道路之一。

然而，十多年後旗山香蕉就因病蟲害與品質等問題開始面臨困境，最後又因菲律賓香蕉低價搶市而風光不在。儘管如此，許多老一代的日本人還是對台灣香蕉情有獨鍾，特別是台灣傳統的北蕉，有菲律賓香蕉難以取代的香氣，也就是那股香氣，讓台灣香蕉儘管在日本仍價值高昂並保有高知名度。

體驗旗山香蕉之旅

想體驗旗山香蕉魅力，或認識香蕉生產過程，最佳方式是親自到旗山果園裡看香蕉、採香蕉，目前旗山當地果樹產銷班第三十六班班長張宏士除了可帶領遊客體驗DIY，更對香蕉品種與產業歷史熟悉，是認識旗山黃金傳奇的入門首選。

香蕉體驗行程其實是無心插柳，張宏士說：「七年前有群在南科工作的日本企業主管，抱怨假日不知去哪玩，結果有旅遊業者把他們帶到我的香蕉園，我帶著他們看幼苗、割香蕉、請他們吃八種不同品種香蕉，最後還送他們每人一串香蕉，



完全不收費只是想做國民外交，結果這群日本人感動到嘴巴開開，直誇台灣香蕉好吃，還一直說要幫我宣傳。「他心想，免費的香蕉當然好吃，也沒放在心上。沒想到日本人有信用，隔年就真有這群日本人的朋友專程來旗山看香蕉，再隔年日本媒體就來了，接著張宏士就有接不完的日本旅遊團，許多日本人指定來台旅遊一定要看香蕉園，還說不能免費，主動硬塞錢給他。

結果從七年前的每年兩三團，逐漸逐漸增加到十幾團，去年更來了將近兩百團。張宏士說：「一公頃土地可種兩千株香蕉，每株香蕉種一

年後可收成一串，收成後就砍掉重種；一串香蕉有七把，每把約十六到二十二根，亦即每株香蕉樹約可長出一百到一百五十根香蕉，每斤成本大約十三元，盛產時一斤賠本賣十元還被嫌貴，但若一切正常，平均每公頃一年可淨賺二十二萬到三十萬。去年來了將近兩百團日本客，每團兩千我賺了四十萬，比賣香蕉還好賺。」走過產業繁華，沒想到靠著知識、解說、體驗與產銷履歷，以及日本人的捧場，旗山香蕉又逐漸創造傳奇。張宏士所屬

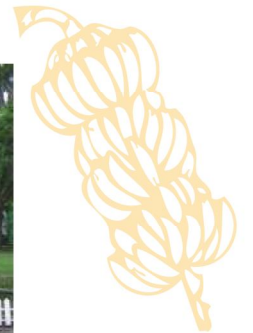
的產銷班固定於每週一、四採收香蕉，數量最多的是傳統北蕉、南華蕉與玫瑰蕉，另有少量的芭蕉、寶島蕉、呂宋蕉、粉蕉、紅皮蕉，還有罕見的佛手蕉及觀賞用的迷你香蕉等多樣品種。參觀體驗需預約，另香蕉亦可現採宅配，秤重計價。香蕉一年四季都有，但旗山地區以四到九月最壯觀，幸運時可一次吃到十多種香蕉。

↑一邊熟練處理香蕉，
一邊如數家珍談著香蕉，
聽張宏士聊香蕉充滿趣味。





←旗山火車站建築典雅，現已改為藝文展示空間與旅遊服務中心。
↓旗山生活文化園區。

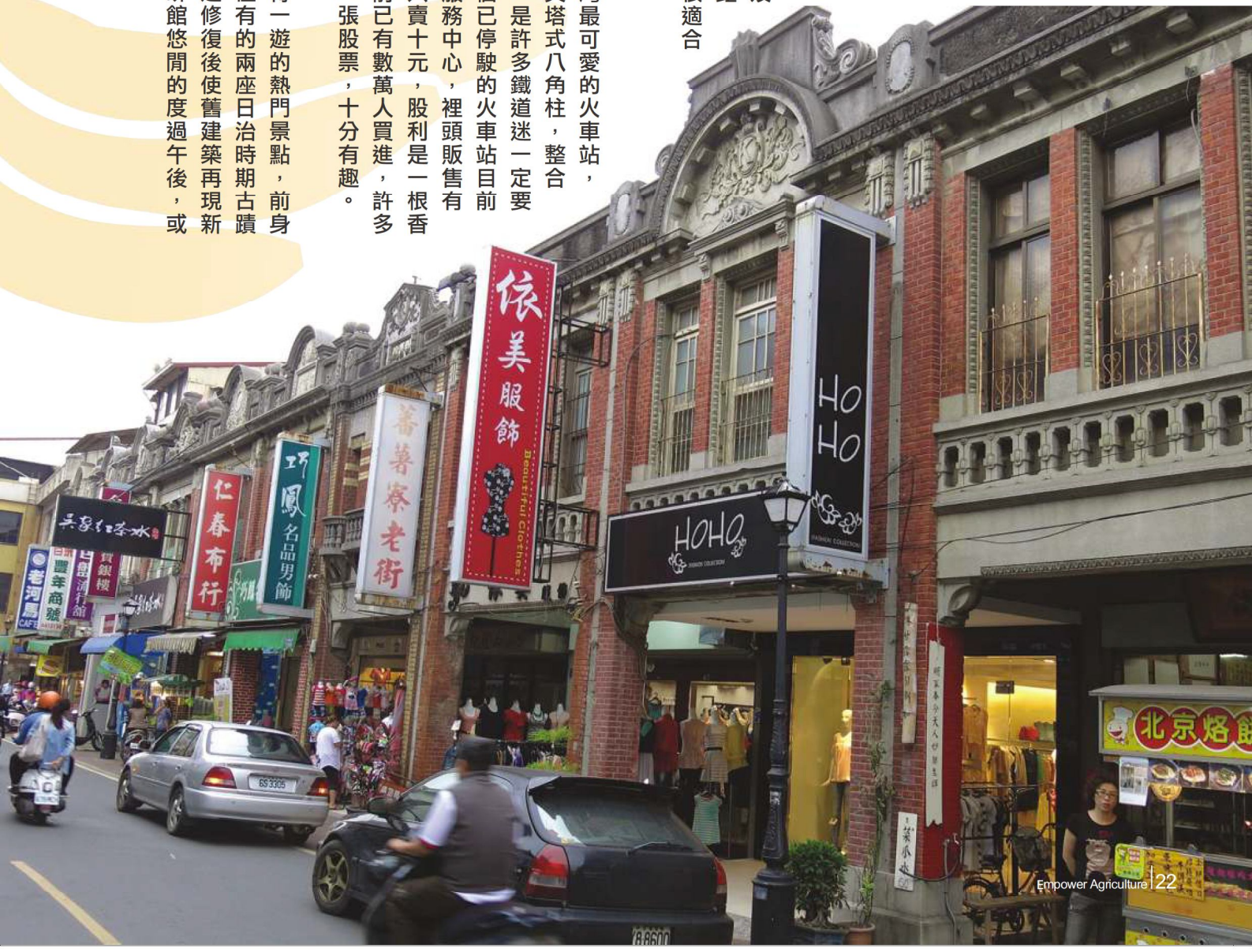


散步旗山老街

當年香蕉產業最盛時期，蕉農賺錢後捐錢蓋廟，或重修氣派的兩層樓房屋，當時被戲稱為「香蕉廟」或「香蕉樓」。走在旗山老街，保留了許多日治時代建築與仿巴洛克街屋的香蕉樓，另有校園環境優美的旗山國小、由鼓山國小改建的旗山生活文化園區、武德殿、石拱迴廊以及旗山火車站等，各景點相距都在步行十分鐘範圍內，很適合散步旅行。

其中，旗山火車站號稱台灣最可愛的火車站，日式木造結構卻有著歐式尖塔式八角柱，整合了日式美學與巴洛克裝飾，是許多鐵道迷一定要造訪的夢幻火車站。而這個已停駛的火車站目前改成藝文展示空間與旅遊服務中心，裡頭販售有「香蕉股票」，兩張股票只賣十元，股利是一根香蕉。從三年前推出後，目前已有數萬人買進，許多小學生也在此買下人生第一張股票，十分有趣。

旗山生活文化園區也是值得一遊的熱門景點，前身為旗山鼓山國小，是高雄僅有的兩座日治時期古蹟校舍之一，典雅的校舍經過修復後使舊建築再現新生命，遊客可以在園區咖啡館悠閒的度過午後，或是參觀藝文活動。





↑許家豆花湯圓是旗山人特愛的夏日消暑甜品之一。

→旗山吉美麵包店的香蕉蛋糕初入口時有點乾，但不甜不膩且帶天然香氣，很讓人回味。



不可不嘗的旗山美食

走訪旗山老街更不能錯過香蕉美食。已有三十五年歷史的吉美麵包店約從八年前開發香蕉蛋糕，以真材實料的新鮮熟成香蕉當基底，加入低甜度的海藻糖，嘗起來不甜不膩，是老街上極受歡迎的甜點伴手禮。

枝仔冰城從一九二六年由鄭城先生創辦，至今已傳承八十多年的老店家，由於味美質佳，風味獨具，除了老滋味的芋頭、紅豆、桂圓糯米等傳統枝仔冰外，其他如香蕉雪糕、香蕉清冰、香蕉蜂蜜蛋糕、香蕉乳酪派與香蕉船等禮盒與冰品也一應俱全。

還有十分受當地人歡迎的「許家豆花湯圓」，在炎夏午後品嚐一口冰涼的豆花，更是消暑。本身就是旗山土生土長的許老闆，十多年前放棄高薪回到故鄉開設此店，將豆花表現得淋漓盡致，只要遇到週末假日簡單的露天座位就座無虛席，這是來旗山必嘗的好滋味之一！

老街上也隨處可見各品種的新鮮香蕉，以及香蕉紅茶冰、香蕉大餅、香蕉乾等各種商品，此外，街上的常美冰店、火車頭當歸鴨、吳記肉丸、益銘號蕎麥麵也都是人氣美食。歡迎大家有空來到旗山，體驗一段黃金傳奇。🍌



←旗山枝仔冰城歷史將近80年，有各式香蕉相關冰品與伴手禮，夏日吃冰可稍解南台灣的酷熱。

大家好，我是高通通，要跟大家分享的是今年暑假在大樹舊鐵橋公園舉辦的「夏日·微醺 - 2014高雄玉荷包啤酒節」精采活動，同時也要向大家推薦令人驚豔的高雄農業文創力！現在就來和我一起體驗「千人乾杯」的沁涼好滋味，一同走訪「饗遊樂」帶來的 農創大驚喜吧！

好康
滿店呷！

遇見夏日微醺

免費入場

高雄玉荷包啤酒節

Beer

Specialty

喝酒不開車 安全有保障

夏日微醺開創新勢力

你 曾在夏日草地上和朋友們舉杯暢飲嗎？七月在高雄

大樹舊鐵橋下的濕地公園，花媽陳菊市長和鄉親朋友們一起「千人乾杯」，暢飲玉荷包啤酒，慶祝舊鐵橋通車一百週年紀念，邀請大家一起見證高雄農產品的甜美滋味與農創產品的豐碩成果。

高雄農業的垂直整合及農創力發展蓬勃，今年高雄型農與在地酒廠合作開發出「玉荷包啤酒」，以百分之九以上的玉荷包原汁量產口感香甜的「打狗釀」。由於玉荷包的香氣、甜味和一般的荔枝不同，因此玉荷包啤酒喝起來特別清甜，苦味回甘，天然的玉荷包芳香撲鼻，香氣輕靈，令人愉悅！在夏日午後來一杯玉荷包啤酒，真的是沁涼透心脾啦！高通通也特地來到現場，逛逛小農市集。在這裡，可以買到無毒栽培的新鮮水果、小農精心製作的天然果乾，還能品嚐到玉荷包冰淇淋、金鑽鳳梨剉冰等夏日水果冰品喔！



莊家農園 天然好口味

莊家農園出品的冰淇淋，甜度是以純天然的蜂蜜下去調味，吃了不會口渴，還會口頰留香。莊家農園的鳳梨代言人「旺來寶」和玉荷包包的代言人「乃姬」，都是王麗柔親自設計的行銷小幫手，模樣跟高通一樣可愛！除了玉荷包冰淇淋之外，天然的水果酵素、水果醋，及美味的黑糖蜜棗與番茄果乾，都是莊家農園超人氣商品呢！

樂活箱 傳遞好稼種

希望樂活木瓜的樂活爸臧柏年，主要種植木瓜與白玉蘿蔔。樂活爸告訴高通，「樂活箱」是把他對土地、對人生的希望，透過產地直送的方式傳遞給客戶和朋友，所以「樂活箱」中有樂活爸為客人精選的好食材或好花材，如紅心地瓜、白玉蘿蔔、無籽檸檬、火龍果、火鶴花或放山雞等，讓更多農友可以一起把自家栽種的好東西與大家分享。

熊鶴花園真正「鶴」

熊鶴花園以生產切花為主，為了推廣室內開花盆栽，邱明耀開始種植觀賞用的盆栽火鶴花。火鶴的花語是「新婚、祝福、幸福、



快樂」，葉片鮮麗光亮、葉型美觀，看準了火鶴花花期長且容易照顧的優點，邱明耀與王子晏選擇以玻璃瓶當花器，並用水晶泥取代厚重的泥土，設計出「火鶴花水晶盆栽」，已成為炙手可熱的療癒系商品喔！

享家蔬果園 有口皆碑

享家蔬果園的水果，主要是張家芸以「無毒農法」生產，因此受到很多客戶的喜愛與信任。高通現場試吃了一條不經催黃自然成熟的綠色香蕉，實在是非常好吃，既有芭蕉的Q，也有香蕉的酸甜甜滋味。希望大家都能與高通一樣，持續支持、欣賞並品嚐高雄小農們用心栽種、精進研發的高品質農產品唷！

桔田屋 外銷天然果醬

高通還要為大家推薦桔田屋的鳳梨酵素糖、鳳梨果乾、火龍果果乾和香蕉果醬唷！劉錦倫選擇用無毒栽培的水果來製造優質果乾，並以天然製作方式保存水果原貌，不添加任何化學添加物就能做出不反黑的香蕉果醬。除了自己栽種外，也購買農友的優質作物製作加工食品，提高農產品經濟價值，將台灣水果美味傳遞給客戶。





農業精靈高通通400萌軍團 直擊大樹舊鐵橋



一般產品或活動都會找知名藝人來宣傳，但充滿創意的高雄可不一樣！人稱農業精靈，本名為高通通的我，是由高雄市政府農業局一手打造，要向大眾傳達農業的活力。身懷十八般武藝的我，有「農夫」、「旅遊」、「廚師」、「型農」與「迎賓」等五種造型，要傳達「農民收穫的喜悦」、「農村遊客體驗的喜悦」、「農業生產安全的喜悦」、「農村青年返鄉的喜悦」與「嚮往大自然的喜悦」，想當初第一次在中央公園登場，面對咖擦咖擦拍個不停的相機時，我真的是好緊張又開心啊！

推廣高雄農特產品的代言工作，讓我的行程總是滿滿！自從在中央公園正式亮相以及在鳳山行政中心的大草坪演出螢光秀後，由我領軍的「高通通400萌軍團」緊接著偷襲了今年玉荷包啤酒節的活動現場，在舊鐵橋夕陽餘暉中的草地上，萌軍團和大家一起欣賞地方樂團的表演，絢麗調酒秀及勁歌熱舞，共度了夏日的微醺時刻！

接下來，我還會不定期出沒在各個地點，與你來段命中注定的相遇！看到我的時候，大家可千萬不要害羞，歡迎與我一起留下可愛又美麗的畫面喔！



型農本色

突破號回函抽獎活動



謝謝您閱讀《型農本色》突破號。只要完整填寫以下回函，並於2014年9月30日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「玉荷包啤酒禮盒」一組，限量10名，敬請把握機會。

單元	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	很不喜歡
當季農情 Season	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
封面故事 Cover story	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
跨界推薦 People	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
農業上下游 Factory	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
好食料理 Yami Cook	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
農情交響曲 Symphony	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高雄小旅行 Travel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高通通新鮮事 Information	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.請問你從何處取得本期刊物？

高雄物產館 旅遊服務中心 藝文空間 餐飲場所 誠品書店 其它_____

2.想要索取本期刊物的原因（可複選）？

封面設計具吸引力 有想要瞭解的主題 從事農業相關工作 對農業議題有興趣 免費

3.你最喜歡本期雜誌的部分（可複選）？

封面設計 圖片攝影 文字內容 版面編排 其它_____

4.你是否有想要推薦的高雄在地人、事、物？_____

5.你對本雜誌的其它建議或本期閱讀感想_____

基本資料

姓名：_____ 性別：男 女

聯絡電話：_____ 電子信箱：_____

年齡：25歲以下 26-35歲 36-45歲 46-55歲 56歲以上

學歷：高中職（含）以下 大學／專科 碩士 博士

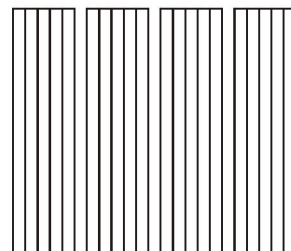
職業別：農業 製造業 服務業 設計 餐飲 休閒 軍公教
其它_____

職務別：負責人 上班族 公務員 家庭主婦 教師 學生
其它_____

※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2014年10月15日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團

對折裝訂處

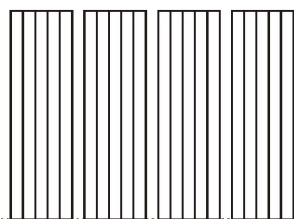


寄件人
地址：□□□ _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區
_____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓

請貼
5元
郵票

100 台北市中正區杭州南路一段15-1號3樓
財團法人中衛發展中心
『型農本色』編輯部

收



夏季
VO5.突破號
Summer.2014

型農本色

請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！



夏季
VO5.突破號
Summer.2014

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：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
藝術總監：許志誠
執行編輯：洪雅雯 採訪記者：陳志東、廖詩文、Yves
攝影：阿巨(X2攝影工作室)、高竹逸、陳志東
美術設計：亞諾媒體廣告 插畫：Kaya
出版日期：2014年7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「型農新勢力」網站下載電子版本，或查詢免費索取地點。

索閱一年4期40元（以印刷品寄出），請自備信封放入郵票，並註明姓名、
郵寄地址、聯絡電話及希望訂閱的起訖期數，寄至「100 台北市中正區杭
州南路一段15-1號3樓 財團法人中衛發展中心《型農本色》編輯部」收。

Coming soon

型農本色Vol.6 秋
預定2014年10月發行



用行動支持

南方農業論壇



用真心感受

型農新勢力





第2⁰¹⁴屆南方農業論壇

SOUTHERN FORUM ON AGRICULTURAL

六產升級 微型農企當先鋒

1 級產業(農業) × 2 級產業(製造業) × 3 級產業(服務業) = 6 級產業

2014年8月
29_五 - 30_六

高雄市立社會教育館 演藝廳

當今最受矚目的 農業新力量
你必須知道的 產業生存之道

大會主題 Section

- 專題一 關鍵密碼 微型農企的整合之道
- 專題二 青春無敵 零距離散發從農魅力
- 專題三 火力全開 用文化創意加值農村
- 專題四 型農崛起 踏出微型農企第一步



SOUTHERN FORUM ON AGRICULTURAL

f 南方農業論壇 | Q

詳細資訊及活動報名請掃描QR code或上粉絲專頁查詢

活動洽詢專線：
(02) 2391 - 1368 分機 6289 徐先生
<http://2014agriforum.com>