

春季

Vol.32 價值創新號

Spring.2021

型農本色

Cover Story

農田裡的創業家

我做農，我驕傲 陳柏志

逆境求續命 老師變農夫 陳麗卿

創新改革 我的使命 李孟璵

Travel

來內門 呷辦桌 飲咖啡

Factory

陳稼莊果園 小農思維大躍進



農業創新軟實力

運用科技發展創新農業，已是全球發展趨勢。高雄市政府農業局一〇六年起即透過開發科技工具應用，推動網路平台一站式服務「高雄市農務即時人力需求媒合平台推廣計畫」，建置「好農無限+」平台官方網站及Line官方帳號推播服務，以智慧化管理模式，提供農友臨時勞動力媒合服務，期望在種苗、蔬果、搶收等農忙期即時解決缺工問題、增進農民整體收益，促進兼具效率、效能、安全的農業產業目標。

農業經營創新在科技、更在思維。陳柏志有廣達七甲地的玉米田，卻大膽捨棄批發行口做法，改找市場小販和地方婆婆媽媽當搭檔，發揮滴水穿石的力量，創下銷售長紅。陳麗卿從數學老師改行，以理科人的邏輯思考特性，做出質優味美的水果酵素和果乾，讓自己的生命、事業一起反敗為勝。李孟聰回家接班，建立標準作業程序，導入ISO22000制度，為老企業注入強本革新的強心劑。

成功沒有捷徑。強化軟實力，才是硬道理。

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
農田裡的創業家
我做農，我驕傲！ 陳柏志
逆境求續命 老師變農夫 陳麗卿
創新改革 我的使命！ 李孟聰
- 08** 【跨界推薦】People
帶筆從農 為農發聲 記者作家 李慧宜
- 10** 【好食料理】Yami Cook
百味似錦春之膳
- 14** 【農業上下游】Factory
陳稼莊果園 小農思維大躍進 美式賣場出頭天
- 16** 【農情交響曲】Symphony
沐 創作 季節料理 就是要挑「食」
替人著想小餐館 小港。回味
- 20** 【新農閱事】Reading
水良伯的老農哲學 聽見植物的聲音
- 22** 【農業風向球】Global Eye
mizuiro 從廢棄物找商機 玩出農業好設計
- 26** 【高雄小旅行】Travel
來內門 呷辦桌 飲咖啡

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 陳柏志
· 西裝玉米 ·



型農 陳麗卿
· Dora天然果舖 ·



型農 李孟聰
· 上豐蛋品 ·

農田裡的創業家

農業是最古老的產業，
隨著環境變遷及科技文明日新月異，
不但不能變老，更要時時創新。

陳柏志初入農業，一年間賠光積蓄，
立刻調整產期，同步開發銷售出口、農產加工，
聯手小地攤，玩出大事業。

陳麗卿歷經生命低潮轉投入農，手製水果酵素和果乾，
努力為家鄉解決農產過剩的問題，
為自己生命開啟另一扇窗。

「蛋二代」李孟聰遇上接班者最頭痛的舊制問題，
毅然導入ISO22000制度並開發電商平台，
在老企業的「既定規則」下力拚轉型。
創業如戰場，能進絕不退，轉念之間，出手完勝！



地攤經濟
發光發熱



教師轉行
逆轉人生



二代接班
創新改革



Cover story [封面故事]

A maize bumper harvest is upon us - Let's Prepare!

西裝玉米 陳柏志

我做農，
我驕傲！

■ Profile 型農 陳柏志 /
82年次 /
中山高級工商畢業 /
0983-632-192 /
okm589@yahoo.com.tw /
Facebook粉絲專頁：無
高雄市大寮區大寮里保生街69巷20號

愛自由？來務農吧！

我是在玉米田長大的小孩，爸爸種玉米，媽媽賣玉米，小學老師有一次問有誰家在種田，全班只有我舉手，感覺超丟臉，國中再遇到同樣問題，我乾脆說家裡開小吃部。畢業後報考志願役，看到教官發號施令兇巴巴的樣子，當場涼了半截，雖然我想有穩定收入，但是個性衝動又不愛被管，軍旅生活哪裡適合我，嚇得當場落跑，直接回家對老爸說：「我想種田。」

不

知是不是老天的考驗，回家第一天就遇到颱風，足足下了一個多禮拜大雨，農田泥濘無法耕作，閒不住的我跑去工地打工，好不容易等到放晴，一下田搞得又髒又累，老爸給的薪水只有工地一半，開始動搖，沒想到幾個月後看到玉米長大好可愛，前所未有的成就感直線上衝。我想，工作除了賺錢，這才是更大的樂趣和動力。

婆媽經濟、地攤經濟拼出頭

剛開始一心求表現，也不管賣不賣得掉，一口氣把農地從兩甲擴充到七甲，第一次收成運氣不錯，一分地賣了三萬，信心破表，接下來卻連續遇到崩盤，一分地變三千，一袋廿二公斤玉米只剩二十元，一年就賠光積蓄。這才發現原來七到九月是休耕期，必須隨市場需求調整產期，逐漸把全年生產改為一年三收。慘賠的教訓也讓我警覺到不能再仰賴行口收購，得另闢銷路。我鎖定菜市场、黃昏市場、夜市賣烤玉米、水煮玉米以及水煮花生、菱角的攤販，一家一家拜訪，教他們如何煮玉米、如何用「加五元送一根玉米」的方法讓生意變更好。鄉下地方有很多婆婆媽媽每天在家門口、廟口群聚閒聊，我說服她們一邊聊天順便賣玉米，很多人都很高興有機會打工賺錢。

可別小看地攤經濟的力量，現在我的玉米銷路穩定，還常接到新客戶要求下單呢！

我請無人機噴藥，省下五分之四時間用來跑市集、開發新客戶，效益更好。以前把被蟲咬的玉米賣給飼料廠，現在拿來研發玉米麵條，申請SGS驗證，準備為拓展加工市場再衝一波。我把玉米、土地當成客戶盡心服務，所以偶而會穿西裝下田，品牌「西裝玉米」

因此而來。在台灣，說到台積電就想起張忠謀，說鴻海就想到郭台銘，我也希望未來別人提起西裝玉米就想到我。

以前覺得做農沒出息，現在在大家多年努力下，已是人見人羨的行業，做為全台灣農業大軍的一員，我光榮又驕傲！

👉 型農私房料理

玉米高湯：玉米吃完不要丟！俗稱「玉米骨」的玉米穗軸清洗後，放入冷水熬約半小時，可以熬出風味恬淡的玉米高湯。如果牙口夠強壯，還可以整根當成甘蔗拿來啃，連軸帶肉都能吃，膳食纖維豐富。



Cover story [封面故事]

From Academia teacher Turns Successful Farmer

Dora天然果舖 陳麗卿

從農讓我大口呼吸，
煥然重生！

Profile 型農 陳麗卿 /
68年次 /
國立屏東師範學院數理教育系畢業 /
0952-331-003 /
kiss37.chen@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：Dora天然果舖
高雄市燕巢區安招里安正路56號

逆境求續命 老師變農夫

我原是數學、理化代理老師，每年參加合格教師甄試，最高紀錄一年考了十多次，卻是年年名落孫山，當表現與自我期許、他人評價不符的時候，長期的壓力、焦慮慢慢累積成巨大的憂鬱情緒，徹底壓垮了我。在生命陷入低谷時，好友提出一個我從沒想過的建議：「你們家種的水果健康又美味，要不試試拿來做酵素？反正是自家的東西，做失敗也沒有關係！」

面

對被憂鬱纏身的我，先生也試著鼓勵引導：「就算要繼續考試，一邊做芭樂加工也不錯啊！」我像是快溺死的人抓到浮木，開始埋頭研究酵素製作。數理的背景，讓我對產品品質、檢驗數據格外重視，我挑選鳳梨、蜜棗、梅子、檸檬、芭樂等多種本地水果，以陶甕餾養原菌釀造五四〇天，再窖藏熟成一年，最後共產出五種天然酵素，每款產品逐一送驗，做到無農藥檢出才上市，從製作到完成需要將近三年時間，雖然費力耗時，卻是滴滴健康無毒、營養珍貴。

從農產加工到食農教育

成功做出水果酵素，我的生命像是打開另一扇窗，看見不一樣的風景，有了更值得追尋的人生目標，我想盡自己微薄的力量，為家鄉農業做出貢獻。為了幫忙解決生產過剩的問題，投入芭樂芯葉茶與果乾的製作。我就地取材，選用自家草生栽培的土芭樂，摘取一心二葉以臭氣水充分洗淨，拜託六龜的專業製茶廠以輕發酵法，焙製成芭樂芯葉茶，茶色清澈，茶味甘香濃郁。果乾則挑選較成熟、高甜度、高香氣的水果，例如芒果、鳳梨等，不添加任何調味，以攝氏四十度、四十八小時低溫烘乾，保留水果本身的香氣與營養素

素，口感也更軟Q濕潤。

這幾年我開始下田耕作，常背著二十公斤重的葵無露水，幫芭樂樹洗澡防蟲害，親友建議不如買電動泵浦，拉管線噴比較快，但我覺得，就是要這樣親自背著慢慢灌溉才踏實快樂。我開放農場讓大專生來觀摩實習，希望讓這些小孩子了解

農業現況與食農教育，面對學生，能感覺到曾經被考試折磨耗盡的教學熱情又回來了。

也許「老師變農夫」

的故事很傳奇，以致至今還是經常有人問我，當農夫比當老師好嗎？

我總是回答：我不知道哪個比較好，但我現在才能體會大口呼吸的感覺！☺

👉 型農私房料理

蜜棗酵素蛋：雞蛋冷水下鍋慢火煮熟，撈出輕敲裂，加入蜜棗酵素與滷包煮二十分鐘，加入少許醬油、鹽調味，小火煮三十分鐘熄火，蓋上鍋蓋浸泡冷卻，重複加熱，「三滷三泡」後即可起鍋。



Cover story [封面故事]

100% liquid egg whites.

Available as classic or free run.

上豐蛋品 李孟璵

創新改革
就是我的使命！

■ Profile 型農 李孟璵 /
76年次 /
國立成功大學EMBA /
0975-736-708 /
globalfarm2018@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：上豐蛋品
高雄市燕巢區安林三街53號

新願景、新平台、新成長！

上豐蛋品是父親白手起家的企業，父母工作繁忙，我很早就習慣當幫手，小時候的志願就是「把家裡的事業發揚光大」。高中選念商業經營科，大學讀企業管理，畢業後又進修 EMBA，補強企業管理經驗。我很幸運，很早就確定自己的職涯方向，但也因為是二代接班，更沒有懈怠的理由，必須比別人更衝更拚，用新願景、新平台，為企業帶來新的成長機會！

為

了擴充語言能力並為日後進軍外銷市場打基礎，我大學畢業就出國進修日語，兩年後回到公司從物流部學起，跟著司機跑線送貨，看起來是每日業務例行公事，但其實這是深入銷售現場、近距離了解客戶習性的好機會。例如「液蛋」要放在哪個冷藏庫？當日進的雞蛋要放在哪個位置？貨物要給誰確認簽收等等，我每天回家將所聞所見的細節做成筆記建檔，建立標準作業程序，讓每位司機、業務員無論年資多寡，只要跟著步驟照做，就能避免疏忽與失誤。

推動創新 健全組織體質

常有人認為回家接班比自己創業輕鬆，其實各有各的辛苦與壓力。家族企業通常有「親情包袱」、「歷史包袱」，與父母長輩共事，常常得在他們訂下的「既定規則」與自己「轉型創新」的想法之間努力求平衡；而企業內部的老臣通常能影響公司的營運方式，甚至分派分系，造成人事紛爭不斷，例如基層人員接到產品客訴，理應要立刻轉給主管處理，但可能因為「派系」不同而被刻意壓下，小則引起客戶不滿，大則影響商譽。我的想法是，用制度解決小問題，就不會惡化成

大問題。後來我導入 ISO22000 制度，強制所有問題都要寫報表、開會討論、達成共識才結案，用制度來規範人性、建立企業倫理，沒有例外，終於讓所有人都願意遵守公司的紀律。

蛋是營養豐富的平民補品、家庭的常備食材，近年掀起烘焙熱潮，讓液態蛋充滿商機。我將產品在各大電商平台上架，用最少資金爭取最大曝光，哪怕目前只有少量消費者上線購買，但

對我來說已是莫大的肯定。站在新舊世代的交接點上，我會在產品及行銷面持續追求改革創新，為老字號創造新契機！

👉 型農私房料理

培根蛋白捲：將新鮮蛋白液倒入長方形容器內，放入電鍋蒸約十分鐘，取出蒸好的蛋白塊切成長條狀，以培根將蛋白長條捲起，培根接口處朝下以小火油煎或放入烤箱烤至培根熟透即可，肉香蛋Q，爽口美味。

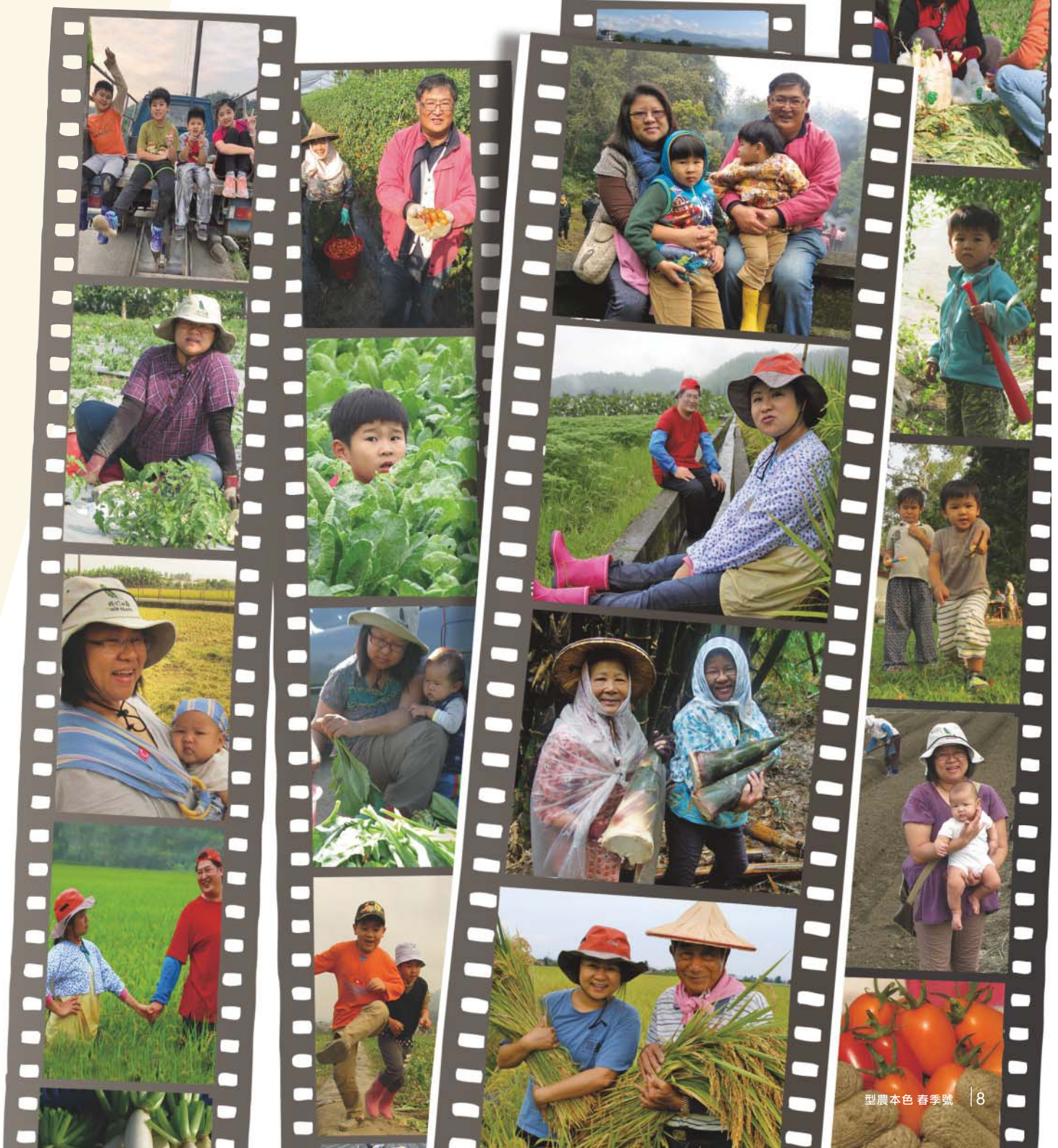




People [跨界推薦]

Half-Farmer and Half-X 帶筆從農 為農發聲

記者作家 李慧宜



半農半X的幸福之路

李慧宜在新竹農村長大，在城市求學、工作，為拍攝紀錄片蹲點美濃，結識農會的農事指導員，進而相戀、結婚，2009年從台北移居美濃，身兼母親、記者、作家與農民，學種田、記錄農村生活，於她而言，半農半X的小日子，如此溫暖幸福。

四十歲前，李慧宜的生命重心在北部，四十歲後在高雄，「來了南部我才發現，原來台灣這麼豐富！」她曾從台北坐五小時的車到美濃採訪，由北往南，發現沿途景觀一路在變化。例如五、六月時，北部稻田是青綠色，稻子還沒開花，整株直挺挺，車子開到台中，稻田已經開花了，來到美濃，竟然已經在割稻！「台灣雖然很小，但一天內就能看到作物不同的生長階段和風貌，非常有趣！如果一輩子都只在北部生活，會錯過許多好風景。」

矢志成為城鄉溝通的橋樑

高雄農村總給她欣欣向榮的感覺，生命力非常旺盛。「因為高雄的作物永遠比北部早成熟、早死亡，也早進入下一個迴輪。」而農村的人情味，更是讓她選擇留在農村的重要原因：「在農村很多事無法用金錢量化，像是鄰居們常互送自己種的菜，農家距離很遠，但人與人之間的距離卻很近，但都市則是剛好相反。」

曾是媒體人的她常用不同角度看待農村，鞭策自己為城鄉搭起溝通的橋樑，更希望農民不要妄自菲薄，看重自己的能力與價值。她以美濃為例，二十世紀初，日本人在美濃建立發電廠、水圳，美濃稻米供應高雄港、高雄市區的發展，也供應日本軍隊的需求，成為南台灣重要的平原穀倉。而荖農溪、高屏溪在美濃發電後，電力輸送到高雄、屏東、台南，帶動南部地區都市的發展。她驕傲地說：「農村的水不僅帶動城市發展，水發完電流到水圳裡，變成灌溉的水源，我們種的稻米，是港市發展的糧食資源。」

熱愛農村的她至今仍常以農村為題，不定期撰寫專題報導，如今住在農村，真實地生活在新聞現場裡，既是農夫，也是新聞從業人員，隨時隨地可以將生活感受回饋到新聞中，「實在太幸福了！」移居農村超過十年，她從沒想過離開：「我們無法選擇出生背景，但可以選擇自己要住在哪裡，過喜歡的生活。」

「我是很幸運的人，我會很高興，讓這份幸運一直延續下去！」



Profile 李慧宜／

新竹竹東人，曾任公共電視記者、國會助理、人權工作者，近十年報導主題以農村發展與生態環境議題為主，曾以〈農村的生存遊戲〉獲曾虛白先生公共服務報導獎、〈北農休市風暴系列報導〉獲卓越新聞獎，著有《農村，你好嗎？》、《美濃，正當時》等書。

Season Cuisine

百味似錦春之膳

告別寒冬，終於來到萬物勃發、百花盛開的春天。只是春寒料峭冷暖交替，人的身體也得跟著調整、重新適應，更需注意細心養護。讓我們善用蜂蜜檸檬酵素、新鮮玉米及蛋液，完成色香味俱全的料理與甜點，為春日餐桌增添繽紛美味與滿滿元氣。



食譜示範與設計 | 王安琪
攝影 | 璞真奕畫影像工作室
文字整理 | Patina



好食料理-食譜

奶油玉米蟹肉炊飯



果實飽滿、吃起來香甜可口的玉米，富含維生素 A、C、E及葉黃素、玉米黃素與胡蘿蔔素，益於眼睛健康；米飯中添加玉米，增加膳食纖維更增添營養素，搭配蟹腿肉，滿口香鹹好味。

食譜

材料：

玉米粒 100公克
蟹腿肉 100公克
蔥 適量
白米 2杯
鹽 適量
水 2杯
奶油 15公克



Step.
1



· 剝下玉米粒，洗淨瀝乾。

Step.
2



· 蟹腿肉切小塊，蔥洗淨切末。

Step.
3



· 土鍋中放入水、白米、玉米粒、蟹肉及鹽。蓋鍋蓋微火慢煮10分鐘，轉最弱火2分鐘後關火續悶3分鐘。

Step.
4



· 打開鍋蓋趁熱放入奶油，與材料混合攪拌均勻，撒上蔥末即完成。

料理小撇步：調味的鹽及奶油可視情況及喜好增減。



好食料理-食譜

秋葵與白花椰佐果醋芥末醬



酵素可幫助消化，檸檬則富含檸檬酸與維生素，養顏美容更有益健康。融合第戎芥末籽醬、美乃滋、海鹽、蜂蜜檸檬酵素、蜂蜜而成果醋醬，調和多元酸甜層次，美味與健康兼備。

食譜

材料：

秋葵 10~12支
白花椰菜 1/2顆

果醋醬：

第戎芥末籽醬 1大匙
美乃滋 2大匙
海鹽 少許
蜂蜜檸檬酵素 1大匙
蜂蜜 1小匙



Step.
1



· 果醋醬所有材料放入調理盆攪拌混合備用。

Step.
2



· 花椰菜切小朵，秋葵斜切。

Step.
3



· 將白花椰、秋葵放入加了鹽的滾水中汆燙。

Step.
4



· 撈起後以冰水浸泡降溫，瀝乾後放入盤中，均勻淋上果醋醬即完成。

料理小撇步：也可依喜好及產季調整蔬菜種類。



好食料理-食譜

巧克力戚風蛋糕



純粹的蛋黃液與蛋白液，為烘焙者省去繁瑣的分蛋過程與耗損，可直接度量、攪拌、打發，衛生安全、測量精準，更降低失敗率，烘焙新手也能成功做出蓬鬆如雲的戚風蛋糕。

食譜

材料A：

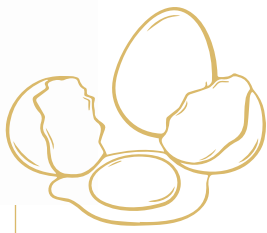
可可粉 21公克
熱水 85公克

材料B：

沙拉油 45公克
奶水 30公克
細糖 60公克
蛋黃液 55公克
低筋麵粉 105公克
泡打粉 1/4小匙

材料C：

蛋白液 135~140公克
細糖 75公克
鹽 1/4小匙



Step.

1



· 材料 A 混合攪拌融化後，隔水加熱；加入材料 B 的油、奶水攪拌；加入細糖攪拌，融化後關火，後加入蛋黃攪拌，保持微溫狀態。最後篩入低筋麵粉，快速攪拌成巧克力蛋黃麵糊。

Step.

2



· 乾淨攪拌盆放入材料 C 的蛋白和鹽，高速打至粗粒泡沫狀後，分次加入細糖，轉中速打至乾性發泡。

Step.

3



· 取少許打發蛋白加入巧克力蛋黃麵糊中拌勻後，後將巧克力麵糊倒入蛋白盆內，取橡皮刮刀將兩種材料拌勻後，倒入準備好的模型中整平表面。

Step.

4



· 在桌上輕敲兩下震出麵糊內氣泡。入爐烤15分鐘後，上下各降10度，續烤10分鐘，以竹籤測試，不沾黏再取出倒扣放置網架降溫，約5分鐘後戴上棉布手套，脫模。

料理小撇步：需先預熱烤箱，上火160度、下火150度。

步驟4以竹籤插入蛋糕中央若有沾黏表示未熟，需續烤至熟。

陳稼莊果園

小農思維大躍進 美式賣場出頭天

強強合作 迸發加工產業新火花

二〇一八年，陳稼莊優異的產品及口碑吸引知名美式大賣場邀請進駐，然而賣

十多年前自然農法概念還在萌芽階段，陳稼莊果園創辦人陳坤生便力行「不灑農藥、化學肥料、除草劑」的無毒農業，也把「不含防腐劑、人工香料、色素等化學添加物」奉為製作加工食品的基本守則，旗下產品包括桑椹、百香果的原汁、果醋與果醬等，在各大有機通路長年熱銷並成功外銷至新加坡、香港、美國、澳洲等國家地區，堪稱台灣有機農產加工產業的先驅。

場龐大的上架數量和退換貨制度卻在陳家內部引發諸多疑慮，第二代陳柏璋深覺這是提升品牌形象的絕佳機會，獨排眾議決定加入。為了符合大賣場的檢驗要求，不惜向銀行借貸、讓工廠停工五個月重建高標準的加工廠房，同時考量出貨量無法負荷、特別向賣場爭取以「台灣水果特展」方式銷售。

上架不久，市場的回饋讓全家人原本忐忑不安的心情頓時飛上了天！消費者對陳稼莊濃純香的果醬、果醋產品迴響熱烈，低溫乾燥的芒果乾、鳳梨乾更展現出「消費量化」的驚人效益：一個檔期就用掉十一噸芒果；有機草莓、百香果也在二十天內用光全年的鮮果量。



1. 選用符合質量標準水果，進行清洗。



2. 用機器將果肉攪拌打碎。



3. 混合玉荷包、桑椹與檸檬。



4. 加熱熬煮，讓水分蒸發，最後加入玫瑰花水。



5. 熱填充果醬並進行封蓋。



6. 貼上標籤，包裝出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

桑椹、玉荷包荔枝、檸檬



2級/加工

果汁、果醋、果醬



3級/服務

自家門市、有機食品店、
美式大賣場、電商平台



1級/生產 + 2級/加工 + 3級/服務 = 6級/產業
1級/生產 × 2級/加工 × 3級/服務 = 6級/產業



「經過這次洗禮，我認為小農必須放掉獨善其身的思維，我們則可以分享通路經驗。」二〇一九年起，陳稼莊陸續與其他小農開發果醬、果乾、果凍多樣產品，其中又以與大樹區農民合作開發的玉荷包桑椹玫瑰果醬最受矚目，目前已著手計畫開發二〇二一年新口味的水果千層派與各色糕點。

陳柏璋表示，很多小農必須肩負農田管理、開發產品、設計包裝、擺攤銷售、找尋通路等多職，辛苦吃力，「雖然美式大賣場主打物美價廉，看似與小農調性不搭，但其實只要大家各司所長，將產品量產化，攜手向前衝，一定有機會！」

■ 陳稼莊果園
地址：高雄市苓雅區正順街22號1樓（展售處）
電話：07-710-5865
網址：<http://chenfarm.com.tw/>
營業時間：週一～週五 AM 09:00 ~ PM 06:00

沐 創作 季節料理 就是要挑「食」

隱身在市區巷道內的沐創作料理，是高雄第一家無菜單料理餐廳，主廚楊彥希不願拘泥於固定菜單，而是奔走台灣各地，挖掘、挑選出食材各種可能性，透過精湛廚藝，用料理展現季節感，以及料理人最可貴的自由創作精神。

MU
Seasonal
Cuisine



餐廳門面低調無華，用餐必須先預約，套餐有十餘道菜色，除了主菜可選外，其他都由主廚楊彥希自由創作，就算客人想指定曾品嚐過的菜色，楊彥希也會客氣回絕。「上次來可能是秋天，現在都進入春天了，同一種食材的質地和口感也會不一樣。因此食材與烹調方式必須因季節而異，才能展現最好的滋味，給客人難忘的用餐記憶。」

從平地到高山，台灣孕育許多隱藏版的好食材，為了找出最當令且富特殊風味的食材，楊彥希每逢店休就四處奔走，到六龜找芒果、到寶來找咖啡，從部落到海濱，都有他尋覓食材、拜訪生產者的足跡，他相信只有和各地小農面對面溝通交流，才能了解食材的來龍去脈，談出食材各種豐富的面向，這也正是他創作料理最重要的靈感來源。

例如從那瑪夏帶回原住民用來煮排骨湯的木鱉果，經過巧思研發，變化出果凍和醬汁；永安盛產的石斑魚變成鮮甜十足、口感綿密的「石斑魚醬」；就連小吃攤「黑白切」常用的豬臉頰肉，他拿來搭配當令的竹筍，也組合出前所未有的驚喜滋味。「透過對食材的充分認識，可以讓食材呈現出更有價值的風貌，從產地到餐桌，把食育的觀念融入美食饗宴之中，就是善的循環；每日三餐不會是例行公式，而是一次又一次充滿探索樂趣的味蕾體驗。」

特色推薦

Chef's Specialties

美濃木瓜

跳脫一般人對木瓜只能做餐後水果或打成木瓜牛奶的印象，以美濃木瓜為主角和蝦子的鮮甜結合，加上魚露、蔗糖、檸檬汁、檸檬皮醃漬日本牡丹蝦，加上蝦油、蝦粉，風味獨特。



■ 沐創作季節料理

高雄市新興區復橫一路128號 / 07-225-0525 /
營業時間：週三~週日18:00-21:00 (須預約)
FB粉絲專頁: 沐創作季節料理 MU Seasonal Cuisine /

The Taste of Happiness

主廚的話 /

生活中充滿好食材，任你隨性創作、盡情發揮！



主廚 楊彥希

燉煮豬臉頰肉

採用高雄仁允牧場出品的豬臉頰肉，加上烏殼筍燉煮，搭配黑醋汁、蝦夷蔥、酢漿草調味，堆疊出層次豐富的口感。

梅子醬雞肉串燒

採用高雄元榆牧場的黑羽雞腿肉，切塊串成肉串，刷上13種材料製成的辛香料醬汁，先煎再烤，肉質鮮嫩香噴，叫人回味再三。





替人著想小餐館 小港。回味

替人著想？這麼直白可愛的店名，源於小港區有許多從異鄉來高雄工作或唸書的「南漂族」，讓老闆大飛想起以前在外地唸書時常受到當地店家的照顧，因而命名。主打外帶、外送餐盒，菜單每週更新，用在地食材與融合台、西、日式手法的家常料理，溫暖撫慰每一顆遊子心。



時間接近中午，店門前來採買便當的人、車開始群聚，從廚房飄出的飯菜香愈是熾烈。這裡曾經是一家主打義式料理的西式餐館，因應小港區上班族與學生族群眾多的市場型態，逐漸轉型為供應精緻餐盒，「這才終於慢慢走向正確的發展，穩定下來。」老闆大飛說。

小餐館沒有制式菜單，每日採買最「得時」的食材，讓菜色變化更彈性靈活。大飛認為，料理的語言因人而異。「以我母親來說，魚料理種類這麼多，但她心心念念的還是老家的吳郭魚，簡單煎到酥香，對她而言，就是天下第一美味。」他偏愛在鳳凰果菜市場尋寶，或是到林園區的養殖場找好貨，老家種植的紫米也是主食來源之一，將紫米穀物煮熟搭配漁港採買的新鮮青花魚，現點現做，鮮度一流。有時也會發揮創意做起復刻古早味的「蒸烤醬瓜肉派」，吃的是記憶的味道、媽媽的味道。

「食物傳達的不只是美味，還有人與人之間的溫度。」家鄉的土地總是為他帶來滿滿溫暖的力量，他也要將這股力量透過食物，為人們刻畫出屬於這個城市最迷人的飲食之味。



特色推薦

Chef's Specialties

乾煎挪威紅魚佐鳳梨莎莎 (搭配健康穀物飯)

採用產自高雄大樹區的鳳梨，香氣濃郁、酸度恰如其分，製作成莎莎醬，色澤迷人、香濃卻不搶味，為各類海鮮百搭醬汁，佐以乾煎挪威紅魚，開胃爽口。

芋泥鴨胸披薩

採用甲仙檳榔心芋，芋頭本身鬆軟、香氣濃郁，用來製作芋泥鴨胸披薩的底醬，搭配肉質Q彈的鴨胸肉，風味幫襯。

法式可麗露

選用高雄阿蓮石安牧場的雞蛋，融入可麗露麵糊增添風味。可麗露的迷人之處在於焦糖化的外殼，一口咬下酥脆的香氣及口感，兼具成熟大人的苦甜滋味。



負責人兼主廚 郭柏邑 (大飛)

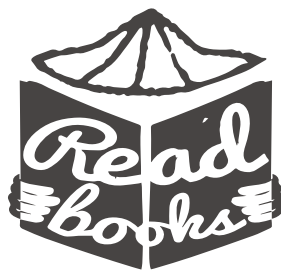


負責人的話／
食物，是媒介。是我傳遞
感情的一種方式。

■ 替人著想小餐館 TI REN
高雄市小港區鳳福路33號
電話：07-8011521
營業時間：11:00~14:00
17:00~20:00 (週日公休)
FB：替人著想小餐館 TI REN



自力勤學 永不放棄 自然淬鍊的農業專家



提供 | 天下文化

水良伯的 老農哲學

聽見植物的聲音

農業一向被認為是「看天吃飯」的行業。天候寒暑不對時、雨水太少或太多，導致作物收成差，農民認了；好不容易天時地利大豐收，結果生產過剩價格差，農民也認了；市場行情正好，收成前夕作物卻集體遭到蟲蝕染病，農民也只能認了。但有一位傳奇老農卻不肯乖乖認命，他就是人稱「水良伯」、台中新社「黃河果園」的老農陳水良。

本書是一個新社瓜農對抗宿命、想從泥土中活出一片天的故事。透過老農一生和農作物相互滋養的故事，看到二戰後一個來自台灣新社的小農如何自我學習，開闢一畝小果園的事蹟。水良伯多年前接受電視台

採訪時，就倡言農業可以成為利多行業；小學都沒念畢業的他為了進修，自掏腰包聽遍全台灣五百場演講，到後來甚至能跟企業領袖同席侃侃而談；耗時七年自行摸索，種出當時台灣還很少人種得成的「日本網紋洋香瓜」，並以千元高價賣出。種種特立獨行的做法和成績，讓他獲得中華民國農學團體的「優秀農業基層人員獎」、農委會



的「卓越培育獎」、「農村領航獎」、台中市「農業楷模」等獎項，並於二〇一九年參加角逐台灣十大農業專家，較之許多博士級專家，毫不遜色。

忘卻歲月，與植物相依

一出生就在田埂邊滾爬，從邊玩邊學到被提名農業專家，他的字典裡沒有「認命」兩個字。他敢於下重本投資溫室，就是要克服天候的無常；勤學博聞，力求掌握市場的脈動；對植物洞悉入微，為的是對病蟲害防範於未然。他常常說，農業應該是利多行業，應該讓農民成為「好野人」（台語，「有錢人」），只有樂農的社會，才能夠守得住農村。

為了貼身採訪，作者跟著水良伯作息：每天早上醒來，第一件事就是到果園菜圃，巡看作物今天「說」了什麼話。一般人覺得「植物無語」，但在水良伯眼中，植物特別誠實，溫度對不對、濕度足不足、土壤肥不肥，都可以從植物身上得到訊號，只怕農夫有看沒有懂。接著除草捕蟲、修枝引蔓，近午食飯歇息，等豔陽退炙。午後繼續牽藤引蔓，在黃昏前整理完畢，賦歸返家。全程光著腳丫，踩著泥巴，彷彿土肥土濕都可以透過腳底板直接讀取似的。人聆聽著植物，植物聆聽土地，土地聽



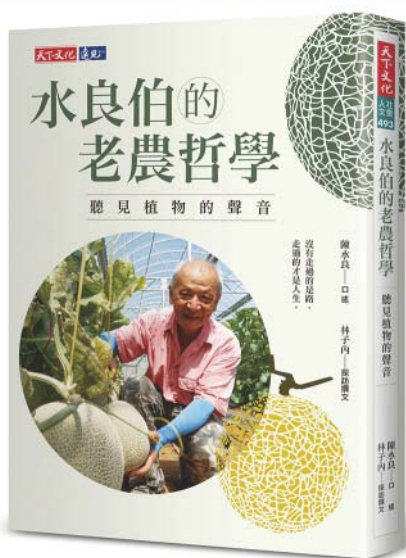
著天，層層相倚，互相依存，然後植物長成，變成人的食物。在農村裡，時間是一種生命循環，而非敲鐘打卡的人造工事。

沒有走過的，是路，走過的，才是人生。

人生七十正開始的水良伯，

請你看見土地養出的勇氣、自然淬鍊出的謙卑。

在氣候劇烈變化的今天，全世界的農業都將面臨巨大的危機和挑戰，到底在當今社會中，農業還有沒有前途？在日新月異的高科技環繞下，小農經濟該何去何從？透過水良伯的心路歷程，實際進入一個老農的世界，了解農夫和植物共處的辛勞與歡欣，進而了解台灣這塊土地，一起關心台灣的農業發展和未來。◎



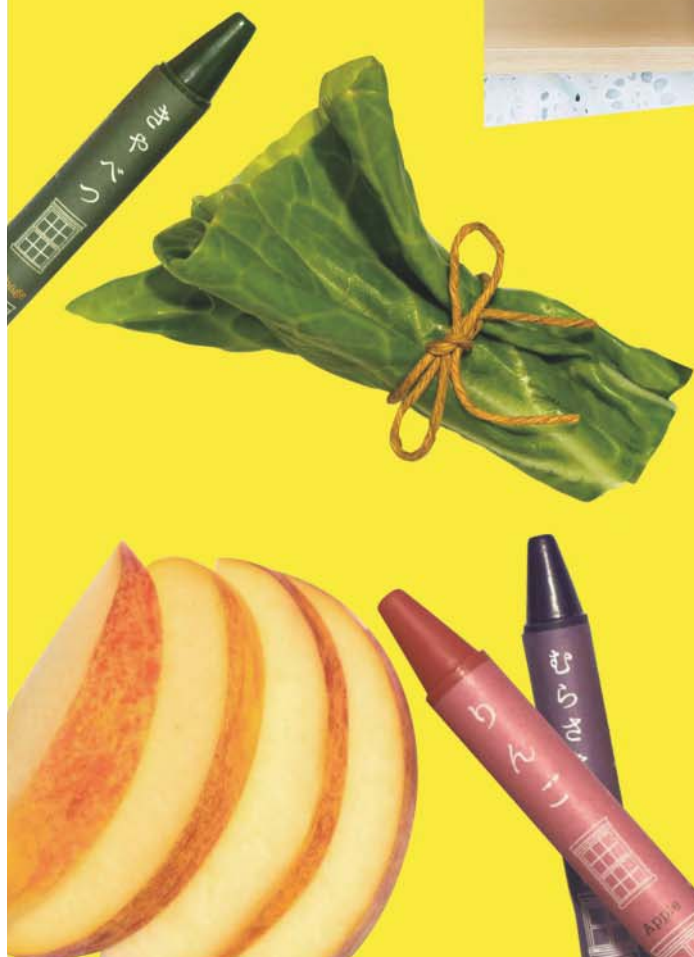
■ 口述：陳水良
採訪撰文：林子內
定價：400元


mizuiro
「親子」の時間をデザインしたい

從廢棄物找商機 玩出農業好設計



在二〇一二年秋天，木村尚子為了保有工作時間與照顧家庭的彈性，離開原本的公司成為接案設計師，在與孩子的日常生活裡，開始想要開發能與孩子一起使用的文具。二〇一四年推出「蔬菜蠟筆」，同年成立 mizuiro 公司，為女性打造出兼顧育兒與夢想的工作環境，也為改善食物浪費的議題建立出一套商業模式，為環境永續貢獻一己之力。



一般的蠟筆是把蠟類原料溶化後，加入油脂、顏料調製而成，Mizuno 這家公司則是用蔬菜和米製作蠟筆。農作物在採收或加工的階段，常常會產生許多耗損，例如賣相不佳的醜蔬果、被留在田裡當堆肥的高麗菜葉、為做果乾或醃漬品而削掉的蔬果外皮、在加工時被切掉的蔥頭：等，木村尚子為這些「廢棄品」找到再利用的機會。

她將蔬菜切碎、放進平板鍋油炸，乾燥後再用碗壓碎成蔬菜粉末，加上碾米時產生的米油、米蠟使其硬化，做出蔬菜蠟筆的原型，帶有天然的蔬果味，沒有市售化學蠟筆的特殊氣味。由於原料取自於蔬果，蔬果的顏色決定了蠟筆的顏色，若需要補色則會加入符合食品添加物標準的色素，所以幼兒若是不慎誤食也安心無虞。



技術合作 從創意到商品化

Mizuno 位在日本蘋果產量第一高的青森縣，為了能量產蔬菜蠟筆，木村尚子透過當地的農會介紹陸續找到合作農家、食品工廠提供廢棄蔬果，目前前有成八成的蔬果原料都來自於青森縣。

在製作方面，木村尚子找到專精在生產幼兒蠟筆、擁有六十七年歷史的東一文具共同合作。蠟筆工廠位於愛知縣名古屋，職人經過多次試驗找出液態米油與固態米蠟的完美比例，將蔬果粉末、米油、米蠟放入蒸汽加熱的鍋爐中融化，再將混合後的液體蠟筆倒入手動成型機後，等待冷卻、硬化，製作好的蠟筆再運到 Mizuno，由公司聘請的二度就業婦女們包裝、出貨。

以蔬果為名 連結美育與食育

蠟筆的外盒為書本造型，由於蠟筆的顏色取決於蔬果色澤，所以每支蠟筆都直接以蔬果命名，如胡蘿蔔、蘋果、紫芋、高麗菜、青蔥、黑醋栗、牛蒡、玉米：等。一盒蠟筆有十種顏色，因此親子在互動的過程中，不僅可以教小朋友認識顏色，也可以分享跟蔬果有關的小故事。

蔬菜蠟筆在二〇一四年二月的東京禮品展首度亮相，首批兩千盒在兩周內都找到了買家；國產蔬果再利用的創意也獲得不少媒體報導。Mizuno 在接下來的季節裡，依照蔬果產季推出不同顏色的蠟筆組合。





二〇一七年起，Mizuro開始與不同品牌合作，推出多款聯名蠟筆。截至二〇一九年為止，蔬菜蠟筆銷售超過十二萬盒，現在不僅在日本的大型文具店都買得到，也成功外銷到中國、韓國、新加坡與台灣。

姊妹產品陸續上市

蔬菜蠟筆的成功讓木村尚子有了持續研發新產品的動力。「米蠟筆」共有十六種顏色，同樣以米蠟和米油為原料，改用無機顏料及有機顏料來著色，因此可以製作出蔬菜蠟筆所沒有的藍色、紅色等鮮豔而豐富的色彩；「花卉蠟筆」則用可食用或有機驗證的花卉粉末與蜂蠟混合製成，共有五種顏色。

「蔬果著色本」則是以蠟筆用到的蔬果為主題，設計圖案讓小朋友著色，還會有不同的動物藏在裡面，滿足孩子彩繪及找動物的樂趣；「彩繪色紙」同樣具有蔬果及隱藏版動物圖案，著色後則可以進一步發揮創意，拿來摺紙、剪紙或當成包裝紙來使用。

以親子共享為初衷開發的產品，也做成套裝組合來推廣。一款為紙製手提箱，內容物包含三大人氣產品蔬菜蠟筆、著色本與色紙，另一款則是裝有蠟筆及著色本的木製手提箱，外箱以青森縣產的杉木、由木工職人手工打造、未用釘子、一體





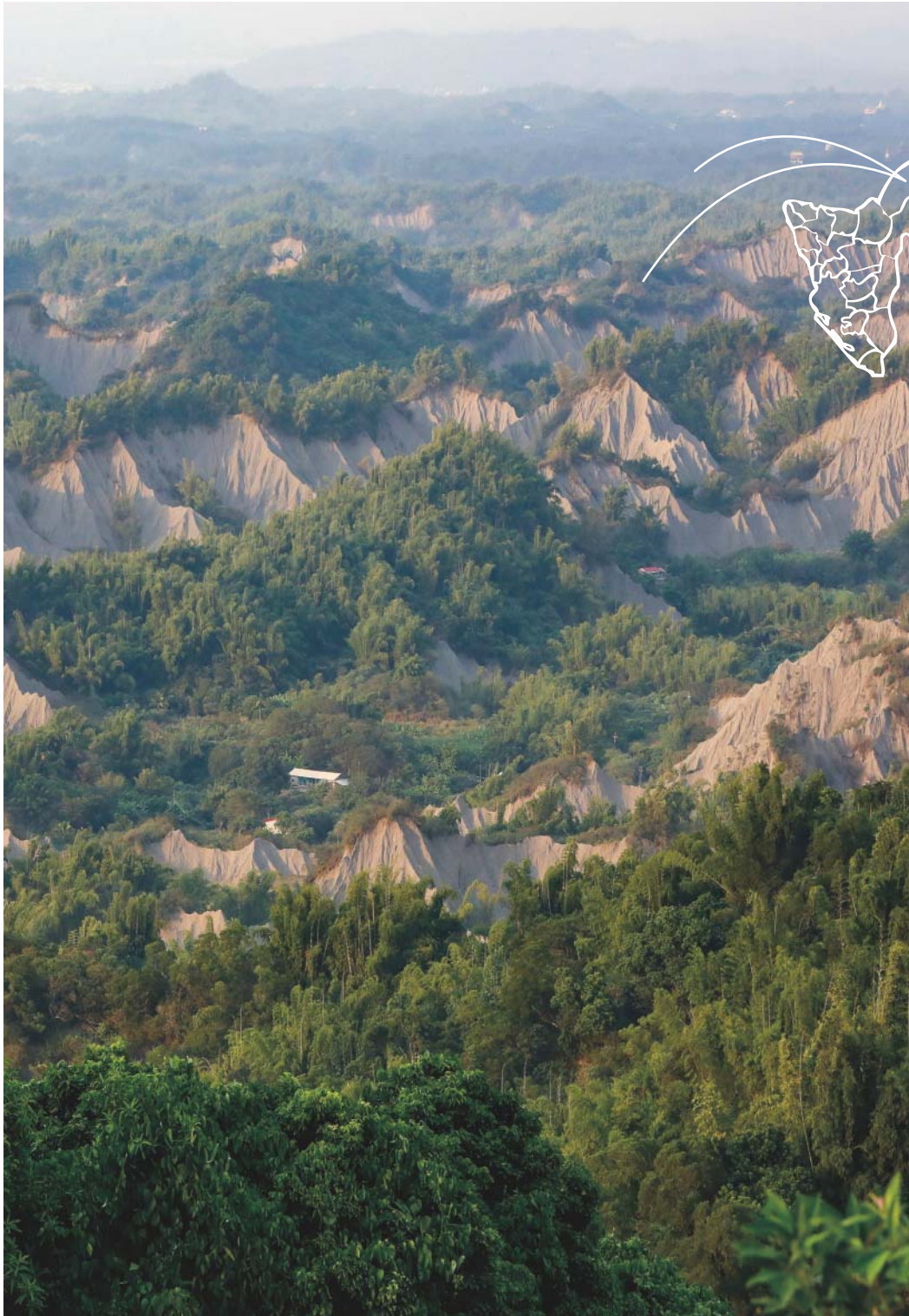
成型，大人使用也能展現自己的品味與風格。

推廣美術教育 不遺餘力

為了讓大人、小孩都能享受使用蔬菜蠟筆的樂趣，二〇一六年起啟動「一百人蔬菜蠟筆專案」，每次邀請一百位日本國內外的創作者用蔬菜蠟筆作畫，並將作品公開展示並進行義賣，兩年內在青森縣立美術館、新加坡共舉辦三次活動。為了讓藝術紮根，二〇一七年捐贈蔬菜蠟筆給青森縣內全數的幼稚園使用，二〇一九年則舉辦著色比賽，公開表揚及展示得獎作品。

蔬菜蠟筆讓廢棄蔬果得以再利用，不僅減少食物的浪費，也可以透過親子時間拓展孩子眼中的世界，幾年下來在日本獲得了商業設計、農業環境永續獎等各項榮譽，產品叫好也叫座。木村尚子繼續朝夢想前進，也帶領更多女性一起為孩子創造更美好的環境與未來。





來內門

呷辦桌、飲咖啡

常有人打趣：「內門？那有沒有外門？」其實，還真的有。三百多年前漢人移墾台灣，大多聚居台灣府城（今台南），城外就是化外荒夷之境。其中平埔族口中的「RO HAN」山勢高聳險峻，就像一尊羅漢矗立在府城南端門外守護，因此以發音近似的漢語稱為羅漢內門，再過去一點的旗山，就叫做羅漢外門。



照片提供/林俊任

Info

旅遊資訊

- 萬能薯大王/高雄市內門區內豐里內埔55號/
0911-737458 (需預約)
- 真美火鶴花園/高雄市內門區內豐里大份田17號/
0936-918190 (需預約)

惡地裡的綠金奇蹟

內門以烏山山脈與臺南市左鎮、龍崎、南化交界，區內土地以泥岩（青灰岩）為主要構成。這種地質粉粒多、顆粒間結構疏鬆、鹽分高、透水性不佳，一般地質遇到下雨會吸收雨水滲進地底成為地下水，泥岩只能讓雨水順坡溢流，久旱不雨時卻又乾硬龜裂，除了刺竹、銀合歡、五節芒能適應外，草木難生。內門人發揮惡地求生的本事，最早發現野生於山坡樹林下或路旁、多年生蔓性草本植物的萬能薯具有保健功效，並發展出獨步全台的萬能薯農產加工品；全區更曾有將近三分之一人口從事養豬業，躍居養豬重鎮，後來爆發口蹄疫，重創豬肉產業，農夫們毅然改種火鶴花，一步步走出內門新生之路。

萬能薯別名飛來鶴、萬年薯、奶漿藤、白首烏等，原為野生，據羅漢門文史尋根研究室調查，早期農業社會，家家戶戶會在門前庭院、路邊少量種植，以便萬一被毒蛇咬傷時就地取材、即時解毒。後來發現農地在長年種植之下，容易缺乏特定營養元素，土壤貧瘠、酸化，導致產量減少，必須種植另一種作物來恢復地力，稱為「養地」，一般選擇田菁或玉米等綠肥或雜糧作物，而外表長得像蕃薯又像人參的萬能薯好耕作、適應力強，不僅能恢復土壤肥沃，而且整株包括根、莖、葉都可食用，用來製酒或燉煮熬湯飲用，有益養生保健，因而大量種植。具有數十年種植經驗的農民林明政進一步改良種出有機萬能薯，並發展出許多特產伴手禮，如萬能薯醋、萬能薯藥酒、萬能薯粉、藥膏等，每每在國內幾次流行病的大發生時期，成為「一薯」難求的熱門搶手貨。

屬於低產量農業區的內門還締造了另一個「高雄第一」、「台灣第一」，那就是火鶴花。許多內門人都忘不了那一天：一九九七年三月二十日口蹄疫疫情爆發，養豬產業跟著一夕間從巔峰摔進谷底，包括內門；那一年許多人擦乾眼淚，決定離牧轉農。內門農民發現火鶴花是少數能適應內門地質的高經濟作物，沿山地帶日夜溫差劇烈的氣候型態，造就火鶴葉面獨特的光亮蠟面質感與色彩鮮麗亮澤，同年便投入栽種，歷經多次摸索挫敗，讓內門成為高雄最大火鶴花出口地，出口以日本居多，還有澳門、香港、新加坡、美國等地，創下年均一億兩千多萬元的驚人產值。內門有全台第一個將火鶴花推進歐盟的火鶴花產銷班，外銷出口的包裝箱印製「高雄·內門」的品牌字樣，有內門人滿滿的心血與驕傲。





Info
旅遊資訊

●卡爾波農莊/高雄市內門區內興里土庫38號/
0921-591815 (無開放參觀)

內門盛產龍眼，但常因盛產導致價格崩跌，為提振農民生計，當地信仰中心之一的木柵教會十年前開始推廣咖啡種植，回家接手父親農園的力慧雯和家裡開養蜂場的月勝吉率先響應。力慧雯從少女時期就懷抱咖啡夢想，採取對土地友善永續生態的自然農法，適地發展林下經濟，以維護既有林木為前提，在水蜜桃、大白桃、柳丁樹下種咖啡，展開兼顧保育與經濟的混農林經營，咖啡園裡隨處可見攀木蜥蜴、锹形蟲等爬蟲類，連樹蛙都出現了，可見生態健康豐富。「先顧好果樹，才能顧好咖啡，從讓作物們混植

土生土長 天生天養

如何讓重山濯濯的惡地開出花來？內門農民的方法是：迎合火鶴喜歡保濕、透氣、氣根能呼吸的特性，將花種植在椰子殼和花生殼上，加入木屑、蛭石等介質提升排水性，並移進網室，確保無論天晴雨澇，一整年都能開花。培育品種包括金龍、黑后、黃瑪莉、安娜、丘比特、日出、卡利斯多、夢幻、幸福旋律、紅寶石等，外型如鶴立，紅、黃、粉紅、綠等花色，繽紛多樣，大型花寬幅可達二十幾公分，小型花也有一個巴掌大，花開之時，花苞從綠葉中抽出，昂首挺立、貴氣非凡。

火鶴花瓶插期長，盆花也可耐久兩個多月，外型亮麗搶眼，在花藝界被視為高檔的「網紅」、「網美」花材。日本消費者偏好白色與綠精靈的淡雅氣質，台灣偏愛喜氣洋洋的大紅火鶴，內門當地幾座大型知名宮廟如紫竹寺、南海紫竹寺、順賢宮等「內舉不避親」，在聖誕酬神、歲時慶典及日常敬拜神祇活動時，鼓勵信眾「以花代香」，一枝火鶴代表清香，七彩火鶴供奉神佛，不僅饒富內門風情，火鶴花更具有吸收室內中甲醛等揮發氣體、淨化空氣之效，堪稱是最具本地特色、環保又獨特的宮廟風景。

一「枝」獨秀火鶴花





Info
旅遊資訊

◎滿築蜂蜜咖啡屋/高雄市內門區木柵里木柵40-1號/
0929-001-582/ (需預約)



混作、相伴相長，土裡的營養素、微生物豐富，作物就會頭好壯壯，不易生病。」

月勝吉的農園除了蜂場、咖啡，還有佔地一甲多的龍眼樹。他表示，山裡龍眼都是土生土長，幾乎不需施肥用藥，蜜蜂以園區花蜜為主食，釀製的蜂蜜同樣自然無毒。為了給蜂群最好的生長環境，他會視各地花開情形，「孟母三遷」般的遷移蜂箱，有時相思樹，有時荔枝樹，那瑪夏的茶花、李花開了就搬上山，山下油菜花開時又遷下來。養蜂場的次級蜂蜜就用來做咖啡樹液態肥，日曬發酵的「蜜咖啡豆」，甜度與回甘風味都大幅提升。他還種植無毒草莓，年產僅四、五百顆供老顧客採購，一斤天價八百元，年年完售。「養蜂是主業，咖啡、草莓是興趣。」他笑：「喜歡什麼就種什麼，這就是農民的霸氣！」

內門武功、辦桌蓋全台

內門雖與美濃、旗山等並列為大旗美地區，但比起豐水沃土的美濃和香蕉外銷強強滾的旗山，台語諺語這樣說：「內門的土黏，內門的錢鹹，內門的人勤又儉。」道盡內門因土地貧瘠、謀生不易，人人都得練就一身耐操耐勞功夫的人文特性。

清朝時期，內門為台灣府治東界邊關，設有總兵駐守，然而山高路遠，時有盜匪出沒打家劫舍，為了保衛家園，鄉里居民以《水滸傳》中的梁山泊好漢的俠義精神為號召，組團習武練兵，稱為「宋江陣」。如今不再有民防需求，宋江陣轉為神佛駕前的表演武術藝陣，也帶動其他藝陣的興盛，龍陣、跳鼓陣、牛犁陣、南管陣、宋江獅陣、大鼓陣……名副其實的「輸人不輸陣」。陣頭所持得兵器，大多是農業社會常用器具或防禦武器，如雙斧、齊眉棍、月牙鏢、關刀等，左右揮舞、開山闢地氣勢撼天，在鼓、





Info
旅遊資訊

◎仁翔專業外燴/高雄市內門區石坑里隘寮40號/
0935-488168/ (11:00~下午賣完為止)

隨著飯店餐廳宴席興起，加上日趨嚴格的道路、公共空間管制，辦桌文化欲振乏力，新冠肺炎疫情更讓外燴訂單一口氣少了九成。內門總舖師直接在省道邊開伙，賣起「手路菜」，雞仔豬肚鱉、八寶丸、佛跳牆、香菇油飯、干貝四寶肚、香酥大鴨……香傳千里。想嚐噹電影「總舖師」的經典菜色？重溫早期農村圍聚共食的溫暖？走過路過，千萬不要錯過，走進「門」來，體驗一回「鼎灶路邊擺，酒席沿街設」的絕妙台灣味吧！◎

「棚棚相連到天邊」的場景並不誇張。徒弟準備，主家負責搭棚、張羅鍋碗瓢盆，後來漸漸演變成總舖師軟硬體一手包辦，主家只要人到「出一張嘴」，蔚為主流。當年只要是農民曆見紅的好日子，廟口、路邊、民宅三合院隨處可見辦桌場，「棚棚相連到天邊」的場景並不誇張。

現經濟起飛，宴客需求變多，紛紛拿起銅鑊學做煮食。早期總舖師只需負責攜帶刀具及佐料，食材、坑爐由徒弟準備，主家負責搭棚、張羅鍋碗瓢盆，後來漸漸演變成總舖師軟硬體一手包辦，主家只要人到「出一張嘴」，蔚為主流。當年只要是農民曆見紅的好日子，廟口、路邊、民宅三合院隨處可見辦桌場，「棚棚相連到天邊」的場景並不誇張。

食神之鄉呷通海

鑼、鉞聲聲助陣下，鼓動全場熱血奔騰。



春季
Vol.29 價值創新號
Spring.2021

型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》價值創新號。只要完整填寫以下回函，並於於2021年4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「環保餐具組」一組，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4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

看著高雄在地小農以新思維
 賦於舊有產業新生命，每個
 過程都令人動容，期待能在
 接下來的各期刊物體驗
 新知，有機會也想嚐遍刊
 物所示之新式料理!!

瓊沁心



讀者意見

包含了吃喝玩樂
 的一本非常多元的
 雜誌，感謝團隊的
 用心，給讀者如此
 精美的刊物！期待
 每本雜誌的出刊！

張群

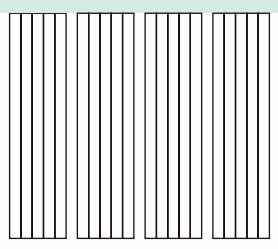


讀者意見

藉由各單元的故事
 分享，並不單是文字
 敘述，能從中得到
 許多感動，在各自
 擅長的領域發光，
 內容豐富，能吸引
 讀者閱讀 Jingyi.



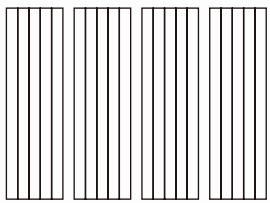
寄件人
 地址： _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區
 _____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓



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!

春季
Vol.29 價值創新號
Spring, 2021

型農本色

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、黃小莫、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3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.33 夏
預定2021年 6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





<https://www.kaofarmers.com.tw>



好農無限+



— 輕鬆找到農務人力 即時瀏覽最新工作 —

1 徵工

2 代耕業者資訊

3 產銷資訊



馬上掃描加入官方帳號 

更多資訊請加入
LINE 官方帳號

*Happy in
Work and Life!*



高雄市政府農業局 廣告