

型農本色

Vol.53

SUMMER 2026
夏季號

女農當家 改寫未來



跨界推薦

瓷藝 × 食藝美學之旅

農創上下游

從一顆青梅，走出農業轉型與創新

食路小旅行

彩繪神明與女神將翎

創新求變，從田間走向市場的新農路

盛夏，陽光炙熱、果實飽滿，作物在風土之間積蓄能量，農業，也在一代代人的投入中，長出新的樣貌。

本期《型農本色》呼應 2026 聯合國「國際女農民年」倡議，以「女農當家」為主題，將目光聚焦在高雄在地一群堅毅而閃耀的女性型農，從串聯畜牧場的安心品牌、水果截切產業升級，到守護土地的果香傳奇，她們以細膩管理與創新思維，為農業注入更多可能，也展現女性在農業經營上的專業與韌性。

本期內容也延伸至跨域創新實踐，包括結合農產與瓷藝美學的藝術空間、推廣低碳蔬食的綠色餐廳，以及農業剩餘資材再利用、農會產品開發與農村體驗等案例，呈現農業從生產、加工到生活體驗的多元價值。

面對市場快速變化，農業不再只是傳統生產，更需要品牌、創意與永續思維。透過本期報導，我們看見許多型農與地方團隊以實際行動推動農業升級，也讓土地產生更多新的可能。

01

封面故事——Cover Story

女農當家 改寫未來

02 從牧場到餐桌的守護者 高大鮮乳—牧質調／陳怡琇 × 楊淳羽

04 水果截切產業升級路 生和青果運銷合作社／張乃文

06 孫家芒果園的果香傳奇 孫家芒果園／孫藝鳳

10

跨界推薦——Feature

1300 藝術中心／
瓷藝 X 食藝美學之旅

12

綠餐新食力——Yami Cook

與大自然同步的食土不二美味／
食不二蔬食
大廚教你吃當季：夏日果饌

18

農創上下游——Factory

甲仙地區農會／
從一顆青梅，走出農業轉型與創新

20

農業風向球——Global Eye

廢棄香蕉袋到微瑕水果／
都樂 (Dole) 變廢為寶 掀起農業剩餘資材的綠色革命

23

新農閱事——Reading

一日慢旅 台灣旅行學／
山海之境 & 歷史韻味 一日一地慢旅感受台灣

24

食路小旅行——Travel

甲仙山城神遊趣／
彩繪神明與女神將翎



女農當家 改寫未來

響應 2026「國際女農民年」，高雄女農展現剛柔並濟的轉型活力。陳怡琇、楊淳羽以設計翻轉乳製品形象，打造純淨乳品；張乃文以音樂人的專注，將截切水果盒送上科技大廠餐桌；孫藝鳳堅持職人誠信，傳遞燕巢鮮果旬味。她們勇於跨域創新，重塑農業價值，化為永續經營的關鍵力量。

文／陳雅莉 攝影／大飛 封面美術／許志誠



01

陳怡琇 × 楊淳羽 高大鮮乳—牧質調

陳怡琇創立「牧質調」，攜手楊淳羽以細膩風格翻轉乳製品形象，嚴選在地單一乳源，讓純淨乳品成為餐桌日常。



02

張乃文 生和青果運銷合作社

音樂碩士張乃文將冷鏈管理、食品安全、溯源系統導入水果截切產業，積極推動客製化即食水果餐盒，成功進軍科技大廠。



03

孫藝鳳 孫家芒果園

孫藝鳳堅持「在樸紅」的職人誠信，悉心呵護水蜜桃芒果與帝王芭樂，將山間純粹鮮甜，溫柔送上追求旬味的餐桌。

高大鮮乳—牧質調 陳怡琇 × 楊淳羽

從牧場到餐桌的守護者

承襲「自己不敢喝的，絕不給別人喝」之初衷，高大鮮乳第四代接班人陳怡琇與夥伴楊淳羽，創立「牧質調」，發揮設計專業，以女性細膩視角溫柔翻轉乳製品形象，賦予老字號新生命力。

在高雄晨光與午後의 日常裡，深耕在地超過八十年的「高大鮮乳」始終如家人般相伴。二〇二四年，這份深情由第四代陳怡琇與夥伴楊淳羽接棒，她們帶著設計的專業回到家鄉，創立了子品牌「牧質調」。

有別於高大鮮乳的濃郁醇厚，陳怡琇特別選用清爽甘甜的乳源，將品牌理念延伸至牧場裡的生命。她攜手通過動物福利與產銷履歷雙驗證的久益牧場，從改善牛隻生活環境做起，讓每一滴鮮乳都蘊含著對動物與土地的尊重。在簡約優雅的包裝下，是對單一乳源的堅持，更是對土地永續的承諾。這份新靈魂，以最輕柔的姿態，守護著這片土地最純淨的初衷。

設計美學賦予老字號新靈魂

陳怡琇憑藉設計專業與對質感的追求，為牧質調注入清新美學，將乳製品轉化為充滿選擇樂趣的生活日常。品牌跳脫傳統穩重形象，以綠色草地與小牛呈現文青風格，觸動了追求生活質感的靈魂。

然而，牧質調吸引人的除了包裝，還有品質。「在高雄市政府農業局輔導與媒合下，我們選用高雄在地A級乳源」陳怡琇說。首款推出的鮮奶價格堅持無糖、使用100%生乳發酵製作，純淨品質榮獲二〇二五年比利時世界品質評鑑大賞（Monte Selection）金獎；二〇二六年更以牧質調鮮乳摘下該大賞「特金奖」殊榮，在氣味、口感及尾韻皆獲高度肯定。從視覺美感、動物福利到國際獎項，陳怡琇成功以高品質產品，在國際舞台綻放光芒，與消費者共創友善且純淨的質感生活。



1 高大鮮乳子品牌「牧質調」推出後，在市場上大受歡迎。

Profile

陳怡琇、楊淳羽

2024年創立牧質調後，兩位女性型農聯手品牌行銷與設計，以專業精緻的形象與清新設計，向大眾傳遞乳製品的純淨初衷與職人用心。



2 高大鮮乳第四代接班人陳怡琇(右)與夥伴楊淳羽,發揮設計專業,翻轉傳統乳製品形象。

一杯鮮奶見證跨世代傳承

高大鮮乳從一九七〇年設廠以來，始終守護「自己不敢喝的，絕不給別人喝」的初心。身為第四代接班人，陳怡琇透過設計與品牌改造，將高大鮮乳的理念落實到產品與品牌經營。從乳源把關、產品開發到包裝設計，她一步步讓消費者看見，高品質不只是口號，更是跨世代的健康承諾。

加入「高雄型農」後，陳怡琇在傳承經典中力求創新，透過子品牌「牧質調」展現在地優勢與國際品質。她將帶著這份堅毅與溫柔，帶領高大鮮乳邁向百年，讓這份堅持成為餐桌上最真實、動人的風景。

我的感動心法

牧質調鮮乳精選高雄久益牧場單一乳源。透過推廣在地優質水質與動福環境，賦予鮮乳及優格清甜乳香，讓高雄優質乳品成為餐桌上的純淨日常。

生和青果運銷合作社 張乃文

水果截切產業升級路

音樂碩士出身的張乃文，也是影視廣告演員，四年前返鄉接手水果截切家業。她將藝術訓練中的細膩與市場敏銳度，帶進傳統水果截切產業，從冷鏈升級、食品安全、雲端資訊化管理到品牌轉型，逐步打造現代化供應系統，也讓台灣水果從校園午餐走進科技企業的日常餐桌。



1 音樂碩士張乃文將傳統水果截切產業推向科技業供應鏈，重新定義農產加工產業的價值。



2 每盒載切水果的背後都有嚴格的溫控與食安層層把關。

出身旗山水果家庭的音樂碩士張乃文，曾是舞台上的指揮與影視廣告演員，返鄉接手經營二十六年的家業「生和青果運銷合作社」。在供應一百七十所學校、超過十萬多餐的校園午餐水果的穩固基礎上，她逐步將傳統水果載切產業推向企業供應鏈，重新定義農產加工產業的價值。

將傳統水果工廠 導入資訊化管理

從設備改裝、冷鏈管理到流程優化，張乃文幾乎親自參與每個環節，也理解水果載切並不只是「切水果」，而是一套講求

效率、溫控與食品安全的系統工程。她坦言，真正走進工廠後才發現，水果加工最困難的並不是載切本身，而是在大量供應下，依然維持穩定品質、效率與食品安全。

然而，面對少子化與市場轉變，張乃文開始思考，傳統農產加工產業能否有不同的可能。她逐步導入自動化設備、冷鏈技術與雲端資訊化管理，將過去繁瑣的紙本流程數位化，從原料進貨、製程管理到配送紀錄，都能即時追蹤與管理。

在食品安全方面，公司所有水果皆建立可溯源系統，每批原料皆須經過檢驗，並取得CAS載切水果驗證、ISO22000、HACCP及產銷履歷等多項驗證。對她而言，食安不只是標準，而是企業最基本的責任。

從校園午餐走進 企業餐桌

除了校園市場外，張乃文觀察到現代人生活忙碌，即使知道水果重要，卻經常因處理麻煩而降低攝取意願。因此，她開始推動即食的客製化水果餐盒，希望

讓水果成為更容易實踐的健康習慣。

為了突破寒暑假期間的市場淡季，她帶領團隊積極開拓企業市場。從簡報提案、產品測試到反覆溝通，逐步打開科技企業供應鏈，拓展至台積電、日月光、昇恆昌及臺灣鐵路公司等大型企業與通路體系。

讓水果加工走向永續循環

張乃文也將永續理念逐步導入工廠營運。載切後產生的果皮，轉化為堆肥，重新回到土地循環；行政流程也朝無紙化方向調整，減少不必要的耗材浪費。她相信，透過這些改變，不只降低廢棄物，也能慢慢帶動工作夥伴養成珍惜資源、減少浪費的習慣。

我的感動心法

鎖定即食與健康飲食的市場需求，以新鮮、衛生與食品安全為核心，開發客製化水果餐盒，成功通過大型企業嚴格的食安與供應標準，逐步拓展至科技大廠市場，讓載切水果更自然地走入日常生活。

Profile

張乃文

帶領深耕校園市場的傳統合作社推動冷鏈升級、食品安全管理與資訊化轉型，並以高品質即食水果餐盒成功拓展科技企業供應鏈。

孫家芒果園 孫藝鳳

孫家芒果園的果香傳奇

孫藝鳳傳承父志，在泥火山沃土上堅持友善耕作。十九年來，父女悉心呵護嬌貴的水蜜桃芒果與帝王芭樂，以親力親為的職人精神，將這份「在櫟紅」的純粹與誠信，鮮甜直送到饕客手中。



1 水蜜桃芒果果香清雅，皮質細緻，是芒果界的紅寶石。

坐落於高雄燕巢山間的「孫家芒果園」，在泥火山地質與純淨水源的滋養下，將大地精華化作一顆顆飽滿果實。孫藝鳳（阿鑾）視果樹如家人，明星商品「水蜜桃芒果」因果皮帶粉、肉質細緻多汁而得名，那份清雅果香更在二〇二四年外銷到紐西蘭，把臺灣水果的鮮甜滋味推向海外市場。

除了夏日的紅艷，園內全年守護著芭樂界的王者「帝王芭樂」，不僅籽少肉脆且厚實，酸甜比例更是恰到好處。燕巢的山巒環抱，為果物遮擋了風雨，也

穩定了品質。孫家芒果園以真摯的職人心，將這份來自土地的餽贈，溫柔地送到每一張引頸期盼的餐桌上，續寫著燕巢果香的動人篇章。

除了優質農產，孫藝鳳也創立「鑾鑫水產」，推廣以高雄永安在地優質鑽石水養殖的龍膽石斑及龍虎斑，強調友善養殖、新鮮度與高品質，積極走向農漁整合行銷。

燕巢果香傳承孫家初心

十九年前，孫藝鳳的父親毅然結束高爾夫球工廠事業，將全家人對芒果的喜愛化作兩甲地的汗水。曾面臨果實豐收卻無處可銷的困境，靠著口碑相傳，如今每年上千箱的訂單，是消費者對這份「在櫟紅」誠信的肯定。

果園裡主要種植水蜜桃芒果、金煌芒果及芭樂。其中，水蜜桃芒果是孫爸對紅龍芒果的愛稱，喻其如水蜜桃般嬌貴細嫩、需悉心呵護；碩大豐滿、肉質細緻的金煌芒果有芒果之王的美名；以及肉多籽少、清脆又清甜

Profile

孫藝鳳

2016年返鄉接手家業後，跟隨父親投入果樹管理，堅持友善栽培與品質把關，讓孫家芒果園的水果兼具安心與健康；同時延伸農漁整合經營，成立「鑾鑫水產」，拓展地方農產價值。



2 水蜜桃芒果從種植、採收到運送，每一步都需悉心照料，被型農孫藝鳳視如珍寶。

我的感動心法



從水蜜桃芒果、金煌芒果到帝王芭樂，孫家芒果園將對家人的愛，化作對土地的長久守護，更將這份來自燕巢山間的純粹鮮甜，豐盛了每一張追求句味的餐桌。

邁入第十九年，孫家持續克服自然挑戰，堅持親力親為、人工除草，以不施農藥的永續精神守護果園。「為呵護嬌貴的水蜜桃芒果，我們研發特殊套袋方式，避免落果撞傷，父親更是逐一手工嚴選，」孫藝鳳說。從包裝優化到穩定品質，這份對細節的偏執，建立了深厚的顧客信任，讓燕巢的珍果美味得以完美傳遞。

從除草到套袋親力親為

的帝王芭樂。為了不浪費大地的饋贈，孫家更將果實化作純粹無添加的芭樂汁與果乾。每一口滋味，都承載著孫家從零開始的堅持，將這份「自己喜愛更要分享」的初心，新鮮直送到消費者的手中。

鮮與甜交織的天然旬味

歡迎來到純淨鮮活的美味盛宴！我們嚴選榮獲國際大賞的牧質調鮮乳、鮮奶優格，乳香濃郁滑順；更有產地直送的珍稀水蜜桃芒果、帝王芭樂及嚴格把關的截切水果盒。用當季天然的純粹美味，把健康變成最輕鬆優雅的日常享受。

牧質調鮮乳

嚴選高雄「久益牧場」單一乳源，榮獲動物福利驗證。堅持脂肪無調整、無添加的A級生乳，口感細膩清甜與迷人尾韻，更勇奪二〇二六年世界品質評鑑大賞特金獎，是餐桌上最優質的牧質調鮮乳。



高大鮮乳

地址／高雄市三民區
建國二路 230 號
電話／07-236-2620



官網



牧質調鮮奶優格

選用高雄A級乳源，堅持100%生乳發酵、無添加糖與香料及膠類，榮獲二〇二五年世界品質評鑑大賞金獎。口感綿密滑順、微酸中綻放濃郁乳香，更富含四大益生菌，單吃清爽無負擔，佐以水果或蜂蜜更添層次風味。

高大鮮乳

嚴選高屏地區A級生乳每日直送，以無可取代的濃郁醇厚聞名，更是高雄人心中傳承數載的經典美味。單飲香濃可口；搭配紅茶、咖啡更能突顯卓越風味，完美融合出令人魂牽夢縈的飽滿乳香與深刻記憶。

即食客製化水果餐盒

以嚴格的溫控與食安把關，將截切水果升級為生活美學。嚴選當季爽脆帝王芭樂、濃郁滑嫩木瓜與爆汁聖女小番茄，把最對時的鮮甜原封不動送上桌，讓你免動刀就能大口吃進滿滿維他命，享受最省心優雅的質感健康生活。



截切水果餐盒

每盒現切水果背後，都有嚴格的溫控與食安層層把關。嚴選酸甜奇異果、美妍火龍果、盛夏鳳梨與清脆紅心芭樂，完美鎖住現切的鮮甜旬味。免去繁瑣，大口吃進多汁美味與滿滿營養，原來健康可以這麼優雅簡單。

生和青果運銷合作社

地址／高雄市旗山區東平里
樹人路 43 之 9 號
電話／07-662-8216



FB

孫家芒果園

地址／高雄市彌陀區樂安路
82 號
電話／0968-819-236



官網



FB

溯源農產產品



0601006186

水蜜桃芒果

初夏限定！珍稀的水蜜桃芒果，皮薄肉多、Q彈細緻無纖維。熟成時果皮如胭脂般粉嫩，蒂頭更散發淡淡水蜜桃清香。入口多汁、滋味清爽柔和，每年五到七月盛產季，絕不能錯過這份一吃難忘的細緻清甜！



帝王芭樂

碩大圓潤的帝王芭樂，果肉厚實、籽少，口感比珍珠芭樂更為爽脆多汁。完美融合土芭樂的獨特香氣，在細緻果酸與高甜度間達到絕妙平衡，每一口都是愈嚼愈香、清甜回甘的頂級饗宴。



1300 藝術中心

瓷藝 X 食藝美學之旅

位於高雄大樹區的 1300 藝術中心，瓷器作品多次在法國巴黎 Maison & Objet 等國際頂尖設計展展出，並被選為國家級贈禮，場域中提供六感饗宴，料理融入大樹當地的龍眼與鳳梨食材，將「藝術設計」與「在地農作」跨界結合。

文／陳雅莉 攝影／林偉強 照片提供／1300 藝術中心



1300 打造複合式藝術殿堂，將當代藝術、生活物件與餐飲跨界結合。

Feature — 跨界推薦

1300 藝術中心創始人沈亨榮自美返臺後，選在家鄉高雄旗津深耕陶藝，並創立「旗津窯」。二〇一〇年七月，他將創作基地遷往大樹區，成立瓷器品牌「1300 Only Porcelain」，進軍世界頂級瓷器市場。

同年九月，品牌首度於法國巴黎時尚家居設計展（Maison & Objet Paris 2010）斬露頭角，其精湛工藝驚艷國際收藏家與買家，順利拿下海外訂單。海外評論家更將 1300 與德國麥森（Meissen）瓷器並列，公認為同屬最高水準的頂級瓷藝品牌。

透散白瓷溫潤明亮色澤

有別於一般瓷器的窯燒溫度，沈亨榮堅持將白瓷燒至 1300°C。總經理李秋慈指出，唯有歷經此高溫淬鍊，白瓷才能在光影折射下，透出溫潤明亮的色澤。品牌「1300」之名由此而生，它不僅是技術指標，更代表著以溫度與時間的極限、成就極致瓷藝的不妥協精神。

在沈亨榮帶領下，1300 藝術中心獨創出傲視業界的「720 度立體圓雕技法」，挑戰力學極限實現「一體成形」。作品以純白瓷為基底並點綴 22K 金，由工藝師純手工融合浮雕、陰陽刻打造。為成就無瑕質地，每件作品均須歷經七至十次、甚至高達三十次以上的反覆入窯，才能達到無氣孔且質地輕盈的境界。

創作過程中，1300 處處融入對臺灣土地的深厚情感，如象徵本土生命力的「春曉」、「祥天勇犬」與 2021 大型牛雕。許多巨作亦備受國際青睞，如挑戰二十二隻豬隻騰空堆疊的「諸家興旺」獲紐約美術館典藏；「綠洲之花」餐瓷與鎮店之寶「齊天大聖」更分別獲得杜拜王室與汶萊公主指定收藏。

瓷藝與食藝的六感饗宴

1300 亦創新推出融合「瓷藝」與「食藝」的六感饗宴。以頂級餐瓷為器，搭配時令新鮮食材，讓賓客在藝文氛圍中邊賞玩白瓷邊用餐，開創「眼、耳、



1



2



3



4

1 歷經高溫淬鍊，白瓷在光影折射下，透出溫潤明亮的色澤。2 奢華的定制餐具「綠洲之花」深受杜拜王室喜愛。3 主廚團隊以頂級餐瓷結合在地新鮮食材，用心料理出好味道。4 以細膩工藝展現「齊天大聖」的威武與靈動氣勢。

鼻、舌、身、意」的全方位感官體驗。

餐具碰撞的韻律則轉化為聽覺饗宴。總經理李秋慈指出，因全店採用頂級白瓷，器皿輕觸便會激盪出如風鈴般清脆悠長的共鳴。設計師巧妙利用此特性，從餐具厚薄到席間擺放皆精心設計，讓瓷音和諧融入用餐體驗，吸引賓客忍不住溫柔輕敲，聆聽療癒的白瓷之聲。

無菜單創意料理落實「從產地到餐桌」理念。主廚團隊推崇「返璞歸真」，如蔥薑清蒸牛仔魚、輕燙白灼蝦，皆以極簡手法保留食材的鮮甜與 Q 彈。每道佳餚在頂級白瓷器皿與精湛廚藝相輔相成下，為賓客編織出愜意難忘的餐桌時光。

1300 藝術中心

地址／高雄市大樹區竹寮里竹寮路
195 號
電話／07-651-5688



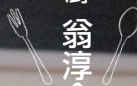
官網

食不二蔬食

與大自然同步的食土不二美味

「食不二」蔬食餐廳，以「身土不二」哲學為核心，主廚翁淳俞選用台灣在地食材並結合西式烹調手法，呈現蔬食的豐富層次，讓消費者感受到吃蔬食也是種「食尚」。

主廚 翁淳俞



Yami Cook — 綠餐新食力

文／李弘薇 攝影／林偉強



走進高雄左營的左創生活園區（前身為海光俱樂部），往昔這裡曾是夜夜笙歌、杯觥交錯的美軍駐紮基地。時光荏苒，現已成為的「食不二」蔬食餐廳。

拾級而下，高聳且綠蔭扶疏的「光籽樹」坐落其中，四周則由大片的落地窗，陽光從樹梢漏下呈現點點金光。不到中午時分，已高朋滿座，等不及體驗主廚翁淳俞的「著時」（台語當季之意）料理的舌尖感動。

身土不二 從泥土到嘴巴的飲食哲學

翁淳俞指出，「食不二」蔬食餐廳的命名靈感來自佛教「身土不二」哲學，強調人體與自然環境密不可分。基於此理念，創辦人因看重左營地區的文化意涵，選擇於此落腳，展現對土地的重視。

對於這項哲學，他說：「這無關信仰，本質上就是從『泥巴到嘴巴』的過程。」翁淳俞認為，維持土地純淨方能培育出健

康的作物，而蔬食最能展現土地特質。其實店名還有個有趣的「食不餓」之諧音梗。「我希望提供每位來用餐的客人都有飽足感。」

就是好吃 在地食材碰撞出「鮮味」火花

蔬食給人刻板印象是清淡、無味又無趣，但西餐出身的翁淳俞，堅持「低油鹽、無人工添加、兼具層次感」的蔬食料理，「我想推廣的是『無痛吃素』，讓吃葷的客人吃完才發現：『噢？原來沒有肉，也能吃得這麼飽、這麼好吃？』」對翁淳俞而言，這才是蔬食料理真正的突破。

翁淳俞解釋，「除了追求在地化，更是為了尋找蔬食中的「鮮味」，例如，在製作「梅子冷麵」時，特別選用高雄「大樹麻油行」遵循柴燒古法、加入水洗芝麻程序製成的麻油提香；又如「梅乾菜羅馬櫛櫃義大利麵」將梅乾菜以低溫慢炒，能激發出



1 位於左營海光俱樂部的食不二蔬食餐廳，曾是美軍基地，不僅具有歷史文化意義，充滿綠意的環境是隱藏版城市小秘境。

如同肉類般的厚實鹹香，「那是一種時間與太陽的味道」翁淳俞說道。

此外，食不二也引進「未來肉（植物肉）」，以純粹的豌豆蛋白萃取，並利用甜菜根模擬血水感，口感非常接近真實肉類，「許多葷食者對於吃素有『被虧待』或『吃不飽』的既定印象，未來肉能滿足吃肉的口感，讓陪同素食者用餐的葷食朋友能夠『無痛吃菜』」翁淳俞認為未來肉是嘗試蔬食的敲門磚。

從廚房延伸到田野的食農教育

翁淳俞除了擔任餐廳主廚，同時也在大學廚藝系任教。他觀察到都市學生對食材產地較為陌生，因此將課程帶入農地，安排學生實際參與除草與包裝芭樂等農務。

食不二於二〇二五年榮獲《綠·蔬食評鑑指南》二星肯定。翁淳俞說：「我們並非強調蔬食有多特別，而是希望讓大眾發現，蔬食料理也能展現豐富的風味與現代感。」

身土不二的舌尖感動

以旬時蔬材尋找鮮味，結合細緻烹飪技法，標榜低油鹽、無人工添加、兼具層次感的蔬食料理體驗，吃蔬食也是一種「食」尚。

剝皮辣椒奶油義大利麵

剝皮辣椒與鮮奶、起司結合後，產生極佳的濃郁感與風味層次。



梅乾菜羅馬櫥櫃義大利麵

以台式經典梅乾菜慢火拌炒鹹香回甘，將菇類的厚實口感與香氣完整封存，手工香菇鑲肉結合義大利麵的簡單純粹，讓熟悉的鹹香發酵氣息在義式料理中展現新的層次。



野蔬松露雜菇奶油燉飯

經典奶油燉飯融合松露與多種菇類香氣，搭配季節野蔬平衡整體風味，濃郁中帶清新，更添飽足與香氣。

食不二蔬食

地址／高雄市左營區
南大路4號
電話／07-588-7366



FB



大廚教你吃當季 夏日果饌

高雄出品的避暑佳品：芭樂、紫蘇梅以及濃純香的鮮奶，將會激盪出什麼樣的好滋味？翁淳俞主廚設計果香 X 奶香的開胃食譜，簡單步驟立即上手，清涼一夏。

食譜創意／食不二蔬食
整理／李弘薇 攝影／林偉強

炭香芭樂炸春捲

燕巢芭樂熟了，高雄的夏天到了！直火炭烤＋高溫酥炸！先烤出芭樂清甜香氣，再搭芒果青與酥脆的春捲皮，外酥內甜的清爽口感，最後淋上酸辣的醬汁，開胃又飽足雙享受。



食材【1人份】

春捲皮	2片
燕巢芭樂(切3公分片)	40公克
芒果青	20片
芒果芭樂辣醬	10公克
薄荷	1公克
海鹽	1公克

鳳梨芭樂辣醬食材

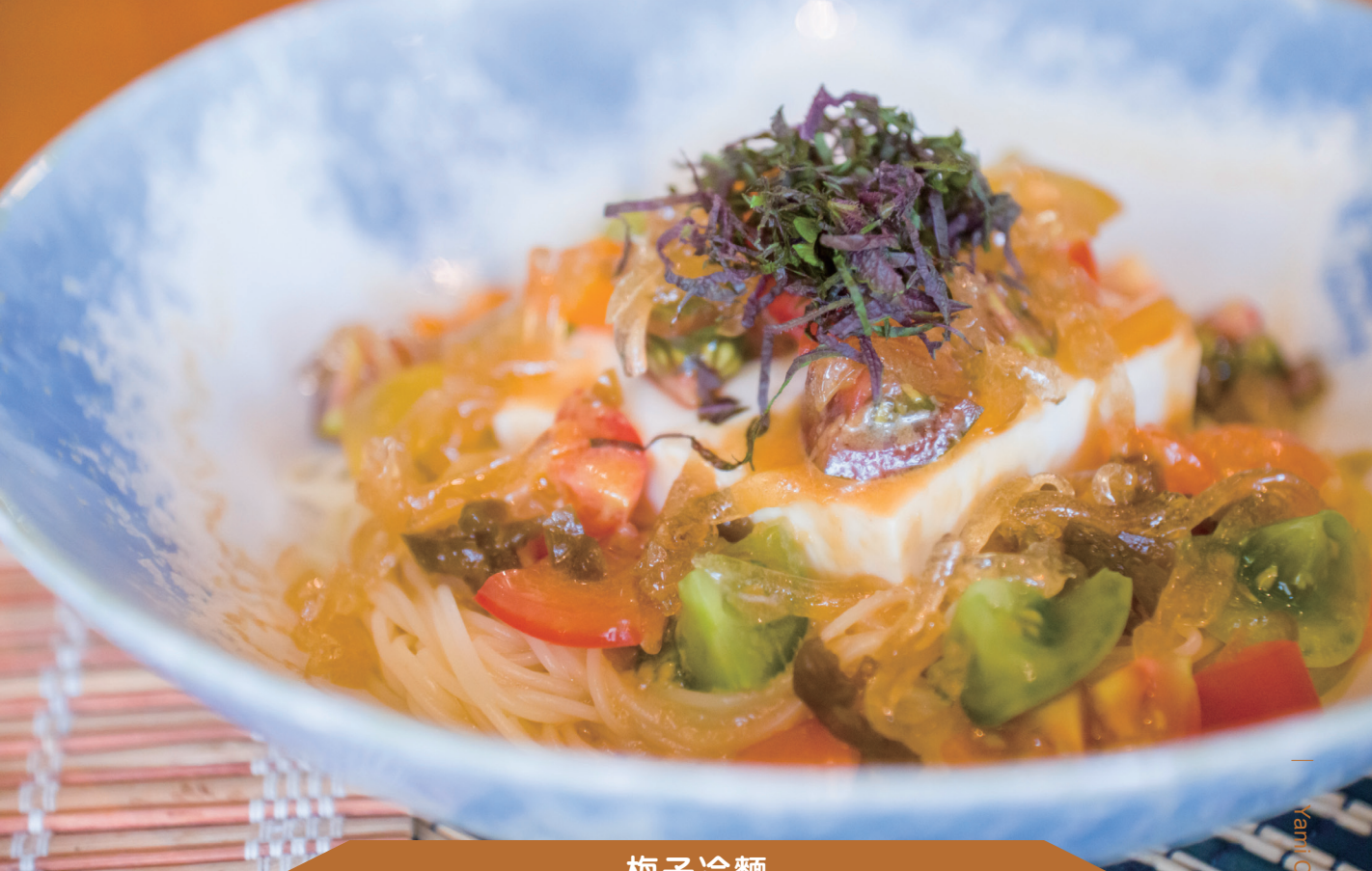
鳳梨果醬	30公克
芭樂籽	40公克
tabasco	2公克

作法 Step by Step

- 1 燕巢芭樂切成約3公分厚度挖籽，置於烤網上炙烤至表面微焦。
- 2 將芭樂籽、玉米粉混合 tabasco、鳳梨果醬，果汁機攪拌成黃色的芭樂辣醬。
- 3 油鍋熱油，下春捲皮油炸至膨脹，將單一外殼敲碎。
- 4 芒果青切絲、炭烤芭樂、羽衣甘藍擺盤，淋上芭樂辣醬，蓋上春捲皮即可享用。

註 芭樂籽需以果汁機均勻攪打口感較佳。





梅子冷麵

甲仙青梅加上新鮮蔬果，搭配冰鎮過的天使細麵，細細品嚐，酸甜滋味剛剛好，產地最新鮮的味道端上桌。



作法 Step by Step

- 1 將蘋果、鳳梨、有機梅醬、薄鹽醬油與橄欖油放入果汁機中均勻攪打。
- 2 洋菜粉與昆布高湯加熱煮沸，倒入模具冷卻成透明的「梅醋凍」。
- 3 天使細麵下鍋煮熟，撈起後迅速放入冰水中冰鎮。
- 4 盤中依序放上細麵、彩色番茄、嫩豆腐，鋪上梅醋凍，最後淋上青梅和風醬並以紫蘇葉點綴。

食材【1人份】

天使細麵	50 公克
梅子醋凍	30 公克
彩色番茄	80 公克
嫩豆腐	半塊
紫蘇葉	1 公克
大樹麻油	3 公克
青梅和風醬	40 公克

青梅和風醬汁食材

龜甲萬薄鹽醬油	300 公克
昆布高湯	300 公克
味霖	200 公克
二砂糖	50 公克
有機話梅醬	80 公克
紫蘇梅	2 粒
檸檬汁	25 公克
橄欖油	200 公克
蘋果	60 公克
鳳梨	60 公克

梅醋凍食材

梅醋	100 公克
水	80 公克
洋菜粉	8 公克



焦糖牛奶麻糬

- 利用高雄在地的高大鮮乳，挑戰百分之百無水配方！只用鮮乳搭配木薯粉慢火熬出牽絲口感，裝模略放涼後，在表面撒上一層二砂糖，再用噴火槍將砂糖烤焦，再撒上古早味麵茶，就是濃純香！



食材【1 人份】

木薯粉	63 公克
二砂糖	37 公克
高大鮮奶	500 公克
麵茶粉	一湯匙



作法 Step by Step

- 1 在不鏽鋼鍋中倒入牛奶、木薯粉與二砂糖攪拌混合成液體狀。
- 2 持木匙在爐火上持續畫圈攪拌，液體由水狀逐漸轉為濃稠成團。
- 3 檢視鮮奶與木薯粉結合後牽絲與黏糯狀態，並裝入模具待冷卻。
- 4 表面均勻撒上一層二砂糖，用噴槍進行焦糖化處理。



甲仙地區農會

從一顆青梅，走出農業轉型與創新

Factory — 農創上下游

甲仙地區農會開發多元農產加工品，也從包裝設計與品牌形象著手，以貼近現代消費需求。



服務區域涵蓋甲仙、那瑪夏、桃源等青梅產地的甲仙地區農會，以青梅為核心，從保價收購、有機轉型，到觀光工廠與食農體驗，逐步走出一條結合農業、加工與觀光的「六級產業」發展之路。

文／郭燕鳳 攝影／李碩
照片提供／甲仙地區農會

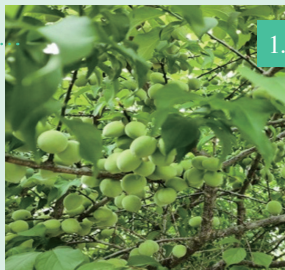
2. 產品多元創新

發展出精細的產品分流機制，進行產品創新，研發適合不同消費族群的梅子加工食品。



1. 產業翻轉升級

農會透過技術輔導與保價收購機制，並導入產銷履歷制度，讓青梅從「量產農作」轉向「品質農產」。



位於高雄東北角的甲仙，是全臺最大的青梅產區，種植面積約二千公頃，每年二、四月，山頭掛滿翠綠梅果，年產量高達一萬公噸。過去，青梅大多銷往各地蜜餞工廠，但因市場價格波動劇烈，梅農收入始終不穩定。

從有機轉型，打造永續梅鄉

農會的輔導與推動，成為地方產業的重要轉折。甲仙地區農會推動「保價收購」制度，以高於市場行情向農民收購青梅，不僅穩定農民收益，也逐步建立新的產銷秩序。同時，農會積極輔導成立產銷班，導入產銷履歷制度，並推動有機農業，讓青梅從過去追求產量，逐漸走向品質與品牌兼具的特色農產。

農會總幹事曾海星表示，早期推動有機栽種並不容易，由於有機梅果外觀較小、加工難度較高，農民參與意願低。但農會並未因此放棄，而是透過屏科大教授技術輔導、有機肥料補助及穩定收購等方式，逐步建立農民信心。

二〇〇八年成立青梅食品

工廠，是甲仙地區農會邁向產業升級的重要里程碑。工廠陸續取得ISO2000與HACCP國際驗證，並導入有機加工驗證，讓產品從產地到製程全面升級。

結合觀光體驗，經營紫色山城品牌

走進工廠，陶甕中的梅汁持續以人工攪拌熬煮，空氣瀰漫酸甜梅香。廠長廖佳慧表示，我們依據梅子成熟度發展出不同的產品：五至六分熟製作高濃度梅精；七至九分熟加工成紫蘇梅、Q梅與話梅；全熟黃梅則釀成梅醋與梅酒；小果與碎果則研磨為梅粉。

其中，「梅精」更被視為農會近年最具代表性的「黑金產品」。農會總幹事曾海星表示，梅精需經七十二小時慢火熬煮，一公斤青梅僅能濃縮約二十五公克，因此具有高經濟價值。近年來，農會也持續開發梅精糖、梅精軟糖、牛軋糖及芋頭炊飯等創新產品，吸引年輕族群與伴手禮市場。

八八風災後，甲仙觀光人潮

大幅減少，農會理事長周有凱指出，農會因此積極「走出去」行銷地方品牌，並結合體驗經濟重新吸引遊客回流。近年來，農會推出醃梅DIY、梅酒DIY、食農教育課程與產地導覽等活動，讓民眾從參與中認識甲仙農業文化，也帶動地方觀光與消費。

目前，甲仙地區農會產品除了進入全省農會門市、主婦聯盟、家樂福等實體通路，也拓展至飯店餐飲合作；數位通路則包括農會官網、蝦皮、高雄首選與直播易利購等電商平台，提供線上下單、就近取貨的便利服務。

從青梅到芋頭、竹筍，甲仙地區農會持續深化農產加工與品牌價值，並結合貓巷、觀光工廠與食農體驗，逐步打造屬於甲仙的「紫色山城」新形象。

甲仙地區農會

地址／高雄市甲仙區
中正路 26 號
電話／07-675-1001



官網

甲仙地區農會 青梅食品工廠

地址／高雄市甲仙區
新興路 9 號
電話／07-675-4123

4. 積極向外行銷



農會理事長帶領下積極拓展全省農會門市、主婦聯盟實，以及蝦皮、高雄首選、直播易利購等虛實通路，提升甲仙農產品知名度。

3. 經營體驗經濟



甲仙地區農會於每年青梅產季期間，推出醃梅DIY體驗、食農教育課程、產地導覽活動等，發展觀光與教育的複合型經濟。

都樂 (Dole) 變廢為寶 掀起農業剩餘資材的綠色革命 廢棄香蕉袋 到微瑕水果

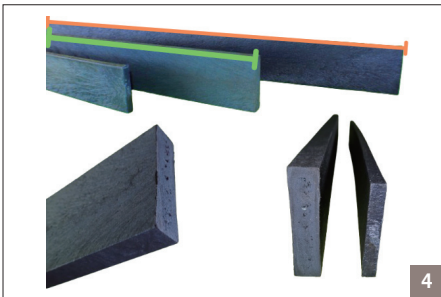
貨架上的蔬果反映出土地、農人與環境的共生關係。國際蔬果大廠都樂 (Dole) 近年積極將環境永續轉化為具體行動，回收農場內的廢棄塑料與外觀瑕疵的香蕉轉化為高價值再生資源，為全球農業的循環經濟樹立新典範。

文／黃麗秋 照片提供／達志影像、Getty、Reeplast.com



國際蔬果大廠都樂 (Dole) 位於美國夏威夷歐胡島瓦希阿瓦 (Wahiawa) 的杜爾鳳梨園 (Dole Plantation)，是由一萬四千株夏威夷植物建造成的巨大鳳梨迷宮，為當地的人氣觀光景點。

自一九〇〇年代初期發展至今，不僅是休閒農業的經典案例，更展現了都樂與土地共生的經營理念。這份管理思維如今已從觀光園區延伸至全球產地，成為企業永續策略。



1 都樂杜爾鳳梨園最醒目的標誌便是由超過 14,000 株夏威夷植物築成的巨大鳳梨迷宮。2 杜爾鳳梨園推動在地農業共生理念，是休閒農業的經典案例。3 農場內香蕉的防護塑料若沒有回收，會造成生態環境的負擔。4 都樂回收農業塑料，循環利用製成水果運輸托盤使用的護角材料。



農業塑料的再循環

來到都樂位於拉丁美洲的香蕉產區，為防止病蟲害並保護果實，生產過程中需大量使用藍色防護塑膠袋與綁帶。當香蕉採收完成後，大批的資材若直接拋棄，便會成為生態環境的負擔。

為解決這個問題，都樂在哥斯大黎加發起「Recyplast」專案，回收農業塑料製成再生資源。都樂將回收農場內的藍色塑膠袋與繩索，經清洗、分類後，透過再生塑膠粒製程，重新製成塑膠護角（Corner boards）。這些再生護角隨後被送回物流體系，用於固定外銷蔬果的運輸托盤，避免運輸過程中的碰撞。這場「源於農場、回歸物流」的循環，讓數千噸塑料重新成為重要防護資材。

格外品變身黑科技香蕉炭

除了推動資材回收，都樂也將永續理念延伸至零售端，妥善管理瑕疵果，減少食材浪費。在

講求規格的通路市場中，許多僅因表皮瑕疵或規格不符的香蕉，經常在產地分裝時即遭淘汰。為減少浪費，都樂於二〇二一年在日本市場正式啟動「惜物香蕉」(Mottainai Banana)計畫。

因過度成熟或完全無法食用的廢棄香蕉，都樂運用專利碳化技術製成環保「香蕉炭(バナナ炭)」。這項創新產品具備快速點火、低煙以及除臭等特性，除用於休閒燒烤，也開始應用於冰箱脫臭劑產品中，創造剩餘資材的經濟附加價值。

從哥斯大黎加的塑料回收，到日本市場的惜物香蕉品牌化與香蕉炭科技，都樂以行動證明，農業剩餘資材利用技術可降低環境風險。這股綠色風向球正告訴全球農業經營者：只要多一點創意與供應鏈整合，永續環保也能變成最迷人的綠色商機。



5

5 都樂透過專利技術，研發出黑科技香蕉炭。

都樂 Recyplast 計畫

<https://www.recyplast.cr/?lang=en>



官網

都樂香蕉炭計畫

<https://www.dole.co.jp/lp/jp/bananasumi/>



官網



山海之境&歷史韻味 一日一地慢旅感受台灣

一日慢旅 台灣旅行學

對台灣人旅遊時喜歡追求高CP值經常發出「國旅好貴又不好玩」的抱怨，果真如此嗎？旅行深度玩家馬繼康，將18年在社區大學的課程精華，淬鍊成「台灣旅行學」。在《一日慢旅 台灣旅行學》一書中，他以「一日一地」的緩慢節奏，傳遞給讀者旅行新態度，找回對家鄉的感動。

文／李弘薇 圖片提供／時報文化

台灣旅行學講師馬繼康十八年來在台灣趴趴走，以獨到的視角，帶領讀者放慢腳步，細細品味山海之境的自然美景；漫步古蹟老街，感受歷史韻味。更帶著讀者走進產地現場，品嚐四季滋味。例如，炎炎夏日，宜蘭壯圍哈密瓜正豐收，他寫下感人的內容：「如梨般的脆口感，顛覆我們對哈密瓜香軟口感的刻板印象，壯圍的哈密瓜清甜不膩，下肚後只有一個爽字可以形容。這些瓜在台北買不到，因為在產地就能銷售一空……」



不用跟人家拚價格，拚的是自己的價值。」馬濟康指出，從小到大家都有環遊世界的夢想，但都只是停留在夢想，等退休，等存夠錢，等如何怎樣就可以去環遊世界。殊不知旅行也要培養出習慣，所以「旅」是旅遊的夢想，要倚靠「行」去實踐，而「學」是旅行中的學習。因此，他設計了一日一地二十七條路線的慢旅，將台灣旅遊劃分為「風土食光」、「生態踏青」與「藉古鑑今」三大主題。所謂「一方水土養一方人」，食材與土地的連結背後藏著許多職人的故事，也是歲月打磨下的美味記憶。旅行可以很簡單，只要讀者有一天的空閒，抱持對生活的好奇心，透過一日的走讀，重新學習當個食客與旅人，充實自己、感受台灣魅力。

《一日慢旅 台灣旅行學》

作者／馬繼康
出版社／時報文化出版企業股份有限公司
讀者服務專線／0800-231-705



購書網站



甲仙山城神遊趣 彩繪神明與女神將翎

位於高雄山城甲仙的大田社區，靜靜坐落於南橫公路沿線，是一處融合自然生態、農產風土與廟宇文化的生活聚落。若說甲仙給人的第一印象，是香甜可口的梅子與老街上的芋冰，那麼走進大田社區，就像是翻開一頁屬於山城的生活故事書。

文／郭燕鳳 圖片提供／大田社區發展協會 攝影／李碩



1 社區整合長輩的經驗與年輕人的創意，成立「甜農直販所」。2 罐頭包裝和綁線都是社區長者親手製作。

甜農直販所，串聯小農與長照服務

在通往南橫公路的入口處，藏著一個充滿驚喜的彩色秘境，以神明為主題的「頂崁Q版神明彩繪村」，將媽祖、關公、土地公、三太子等神祇化身為可愛角色，融入手機、機車等現代元素，形成充滿趣味的風景，沿著山城小路漫遊，每一處轉角都能遇見驚喜。

順著公路往甲仙大橋方向前進，不遠處就是近年來透過農村再生與青銀共創，從地方農產出發，結合長者照顧、青年返鄉與文化創意，發展出「甜農直販所」、「半杯咖啡」、「女神將翎」等地方品牌而聲名大噪的大田社區。

走入社區活動中心便是由居民共同經營的「甜農直販所」。甲仙大田里里長張琪表示，這裡不只是販售農產品的小店，更像是一處凝聚地方情感的生活據點。架

上陳列著以芋頭、火龍果、薑黃、龍鬚菜、竹炭粉製作而成的純天然追日五味麵，以及名字充滿巧思、成功打入超商通路的「梅芋竹（沒鬱卒）禮盒」。這些產品背後，不只是農產加工的創意，更承載著社區照顧長者的初心。販售所得，多數回饋於獨居長者與社區據點的餐食服務，讓地方產業與社會照顧形成善的循環。



3 從平面彩繪到立體Q版設計，讓神明們「躍出」牆面，栩栩如生。



5



4

4 甲仙大田社區推出爺奶級「半杯咖啡」，為長輩創造新的生命故事。 5 長者熟練地煮出一壺香醇的咖啡。

半杯咖啡，盛裝的是陪伴與溫柔



6



7

6 青年經營竹蔬溪，打造不彎腰菜園，供長輩栽種愛心蔬菜。 7 竹蔬溪青創館販售冬日火鍋，讓社區營造呈現多種面貌。

大田社區最令人難忘的故事之一，莫過於「半杯咖啡」。

白天的社區活動中心，是長者關懷據點，平均年齡從七十歲到九十多歲；午後則搖身一變，成為充滿暖意的小小咖啡館。由於部分長輩患有帕金森氏症，端咖啡成了訓練手部肌力與平衡感的方式，但擔心咖啡盛太滿容易灑出，因此改以「半杯」方式提供。沒想到，這

份體貼與溫柔，竟成了社區最動人的品牌。旅人坐在山城午後的陽光裡，接過長輩遞上的半杯咖啡，喝下的不只是咖啡香，更是一種陪伴與感動。

而社區近年也推動「不彎腰菜園」，利用高架設計，讓長輩不用蹲低便能種植蔬菜。甚至進一步推出「竹蔬溪火鍋」，從菜園到餐桌不到二十公尺，新鮮現採的蔬菜與山城食材，讓旅人能直接感受土地最純粹的滋味。



8

8「將翎」成為地方特色品牌，帶動鄰近社區觀光人次及經濟效益。

女神將翎，用陣頭文化翻轉山城印象

若說農產與美食，是大田社區的生活底蘊，那麼「女神將翎」則讓這座山城展現出令人驚艷的文化能量。

由返鄉青年創立的「將翎」，是南部少見全女性組成的官將首團體。團長慈慈從小學舞，返鄉後協助母親張琪投入社區工作，看見地方擁有深厚的百年文化底蘊，便開始思考如何讓更多年輕人重新認識傳統陣頭文化。於是，「女神將翎」誕生了。

畫上神將臉譜的女孩們，踏著沉穩步伐，在鼓聲與鑼鈸聲中展現氣勢。她們不只參與廟會，



9

9「貓巷」長約 100 公尺，由數百支彩色陽傘構成繽紛天空。

也受邀至各地文化活動演出，成為大田社區最鮮明的文化名片。

越過甲仙大橋進入市區，甲仙郵局旁的「貓巷」，由數百支彩色陽傘構成繽紛天空。巷弄裡的貓咪彩繪，融入採芋、考古與山城生活等元素，充滿童趣與創意，也是旅人最喜歡的拍照景點之一。

旅程尾聲，回到甲仙老街，總少不了來一碗經典芋仔冰。綿密細緻的口感，帶著自然芋香，是許多人對甲仙最深刻的記憶。而芋泥餅、芋粿、酸筍、脆筍與各式梅子加工品，也都是值得帶回家的伴手禮。

INFO

高雄市甲仙區大田社區發展協會

地址／高雄市甲仙區大田里新興路 49 之 1 號
電話／0921-233279



FB

頂崁Q版神明彩繪村(大田Q版神明庄)

地址／高雄市甲仙區大田里新榮巷 4 號

貓巷

地址／高雄市甲仙區林森路 44 號



填問卷抽好禮！

型農本色 線上問卷抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》，
歡迎與我們分享喜歡的單元和讀後感想。
請於2026年7月30日前回覆，
就有機會獲得「好農無限+零錢包」1個，共20名。



Reader's Voice 讀者心聲

交流園地

歡迎各方英雄好漢提出建議，期望與您一同前進。

因緣際會之下看到型農本色刊物，讓我看見農業轉型當中的歷新與創意，在迎接 AI 新時代的農業，不斷提升農業的品質，讓農業更以不同面貌呈現在消費者眼中，其中提到里山經營概念，對土地的友善，更是根本的基礎。



黃美嫻



吳佩璇

這期介紹了返鄉小農，不乏高材生回家向長輩學習，父母也開明的支持孩子；介紹的食譜中最喜歡小番茄蟹肉莎莎，很意外的食材組合；最後的小旅行走進高雄在地文化，讓我認識到高雄的養鴨產業，社區再造的彩繪房生機勃勃。很喜歡這一期！



黃麗娟

因為蝦魚分享知道這本刊物，很用心的內容，覺得青農返鄉一起打拚的故事令人感動，從產地到餐桌，大廚創作料理融合世界各地的底蘊，充滿新意，尤其是蓮霧鑲肉佐雞白湯，超乎想像，希望有機會也可以吃到這道屬於高雄的料理！

型農本色

SUMMER 2026 | 夏季號

發行人：姚志旺
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：林家全、賴青宜、王國津
企劃製作：財團法人中國生產力中心
企劃編輯：黃麗秋、郭燕鳳
採訪編輯：李弘薇、陳雅莉
美術編輯：劉翰誠
封面美術：許志誠
攝影：大飛、李碩、林偉強
出版日期：2026年6月
版權所有，非經同意，不得做任何形式之轉載或複製。



FB 型農大聯盟



型農大聯盟

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）×製造業（二級產業）×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「803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」





高雄首選電商平台

新鮮嚴選送到家

助小農

平台商品來自高雄各地的農友和農會
作為小農友善網產推廣平台

做公益

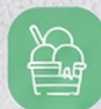
網站每季結算利潤30%做為公益基金
協助更多弱勢團體與組織

安心食

集結在地眾多優良農產，品質有保障
產地新鮮直送，不出門也能安心嚐鮮



蔬菜水果



冷凍冰品



五穀雜糧



果乾製品



梅子製品



生鮮漁產



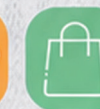
畜牧產品



點心飲品



天然蜂蜜



其他產品



高雄市政府農業局



高雄市農會



高雄農業開發股份有限公司

客服專線：0965-739-698 官網：<https://www.khagri.org.tw/>



高雄首選電商平台

廣告