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

編輯的話

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。

目錄

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 Kao Dah 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

Kao Dah 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「在欉紅」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。

01

Kao Dah 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，Kao Dah 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。

在高雄晨光與午後的日常裡，深耕在地超過八十年的「Kao Dah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Kao Dah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物樂趣的生活日常。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。首款推出的鮮奶優格堅持無糖、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（Monde Selection）金獎；二〇二六年更以牧質調鮮乳摘下該大賞「特金獎」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

1Kao Dah 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。



2Kao Dah 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

Kao Dah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Kao Dah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Kao Dah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。

02

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。

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，她逐步將傳統水果截切產業推向企業供應鏈，重新定義農產加工產業的價值。



2 每盒截切水果的背後都有嚴格的溫控與食安層層把關。

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，也理解水果截切並不只是「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截切本身，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截切水果驗證、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。截切後產生的果皮，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，讓截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「在欉紅」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「在欉紅」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。

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。

從除草到套袋親力親為

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。

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，豐盛了每一張追求旬味的餐桌。

PLUS

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。





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。

Kao Dah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。

Kao Dah 鮮乳

地址／高雄市三民區
建國二路 230 號
電話／07-236-2620

官網

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　溯源農糧產品 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。

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）嶄露頭角，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、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」，如蔥薑清蒸午仔魚、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。


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。

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

與大自然同步的食土不二美味

主廚 翁淳俞

「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」。

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：『咦？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「梅乾菜羅馬樹櫃義大利麵」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。

食不二於二〇二一五年榮獲《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

註　芭樂籽需以果汁機均勻攪打口感較佳。

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。





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。









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

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。



焦糖牛奶麻糬

利用高雄在地的 Kao Dah 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 表面均勻撒上一些二砂糖，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

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」。

6級
產業化思考

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，每年三、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ISO22000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，農會理事長周宥凱指出，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

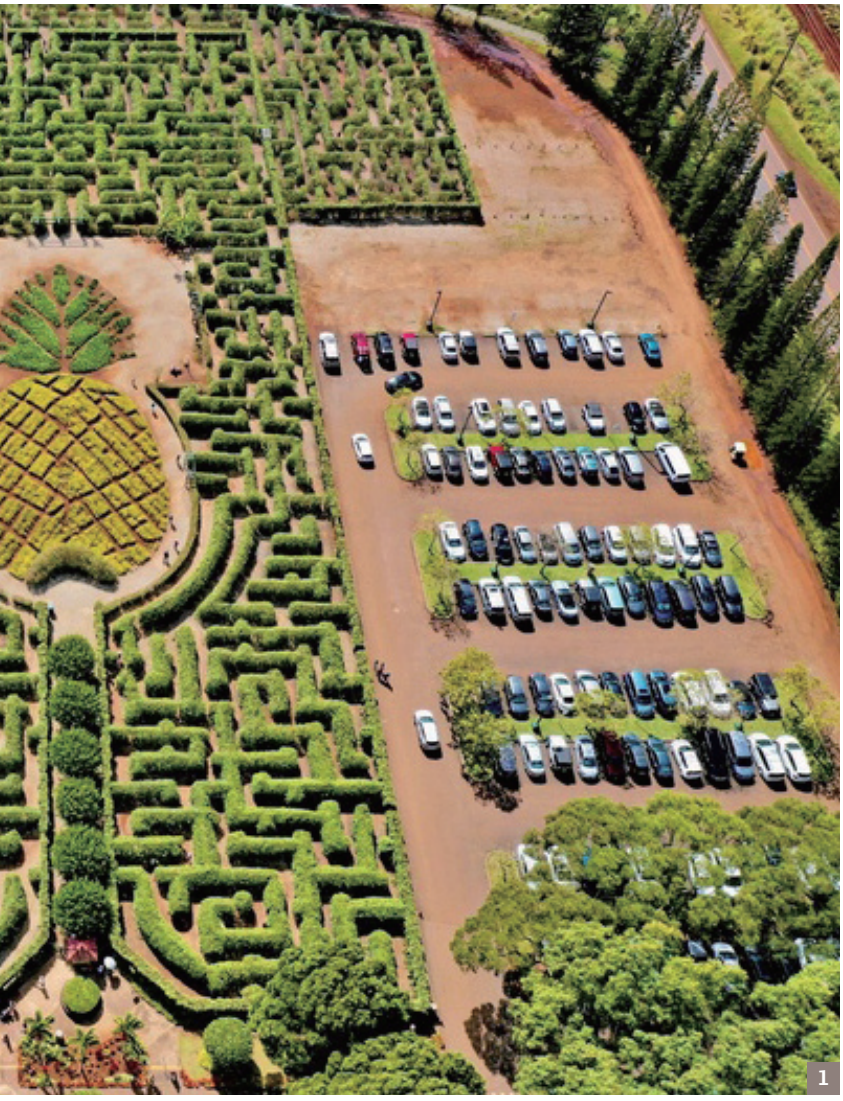
甲仙地區農會於每年青梅產季期間，推出醃梅DIY體驗、食農教育課程、產地導覽活動等，發展觀光與教育的複合型經濟。

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

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、Recyplast.com



1



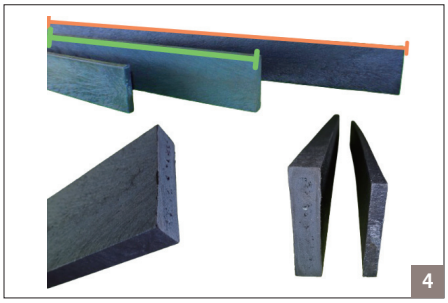
國際蔬果大廠都樂（Dole）位於美國夏威夷歐胡島瓦希阿瓦（Wahiawa）的杜爾鳳梨園（Dole Plantation），是由一萬四千株夏威夷植物建造成的巨大鳳梨迷宮，為當地的人氣觀光景點。

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，回收農業塑料製作成再生資源。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。

因過度熟成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，品嘗四季滋味。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，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。





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

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。





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。



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，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。



9

9「貓巷」長約 100 公尺，由數百支彩色陽傘構成繽紛天空。

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！



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！

黃麗娟

型農本色

SUMMER 2026｜夏季號

FB 型農大聯盟

型農大聯盟

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。

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
The Best of Kaohsiung

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