

秋季

vol.14無限勇氣號

Autumn.2016

型農本色

Cover Story

愛·農業！

Factory

野上 野下

Travel

晴天之國·岡山

十年深耕終不悔·張厚深·青隆合作社

家人同心便能成圓·胡惠玲·同心園有機農場

用愛讓作物健康長大·邱政鴻·阿香野蓮



感動人心的農業新魅力

過了「處暑」，時序慢慢由盛夏來到涼爽宜人的初秋，豐美的農產漸漸成熟，正是拜訪高雄的好時節。但是農人們仍舊一刻也不得閒，美濃的政鴻與惠玲，除了用愛灌溉出品質傲人的野蓮與紅龍果外，更重視友善環境的農法，充分展現對作物的愛與對土地的重視。還記得今年5月在國宴中出盡鋒頭的芭樂，就是來自燕巢，型農厚深的青隆合作社，年紀輕輕，就懂得共好，說服當地中高齡芭樂農加入產銷履歷，一起提升農產品質，十年耕耘，終在市場闖出一片天！

本期精采可期，很適合配著月餅與文旦細細品味。同時也要誠摯邀請大家參加第三屆「南方農業論壇」，今年，我們以「六產新貌 魅力翻轉競爭力」為核心價值，揭開「能力建構基礎，魅力提升境界」的產業真諦，看我們年輕人的新農業如何透過六級產業化，創造出令台灣驕傲的競爭優勢。歡迎光臨高雄，歡迎光臨第三屆「南方農業論壇」，你將會發現農業生產新魅力、感動人心的產品與服務，就在你身邊！

蔡復進

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
愛·農業
十年深耕終不悔·張厚深·青隆合作社
人生有限，土地無涯·胡惠玲·同心園有機農場
愛作物，它才會健康長大·邱政鴻·阿香野蓮
- 08 【跨界推薦】People
插畫家許殷豪：環境藝術的實踐者
- 10 【好食料理】Yami Cook
舌尖上的初秋風物詩
- 14 【農業上下游】Factory
野上野下
- 16 【農情交響曲】Symphony
大地林檎契作小農廚房
原園日式涮涮鍋
- 20 【地方好設計】Good Design
FLORA芙洛拉果醬·TAKAU桑啤酒
辰農有機農場
- 22 【高雄小旅行】Travel
晴天之國·岡山
- 26 【新農閱事】Reading
與顧客直接接觸的最強農業經營法

Empower Agriculture

封面故事 *Cover Story*



型農 張厚深
· 青隆合作社 ·



型農 胡惠玲
· 同心園有機農場 ·



型農 邱政鴻
· 阿香野蓮 ·

愛 · 農業

對胡惠玲、張厚深、邱政鴻來說，
農業是
對孩子與土地的愛、對父母的承諾與責任、
也是與農友夥伴並肩拚天下的熱血。
白日放歌，青春作伴，還鄉青年們胸懷夢想大志勇往前行。
青春之上，無所畏懼。



讓好作物
有好價格



種出內外
好的作物



感受野蓮
好滋味



Cover story [封面故事]

Super Guava

青隆合作社 張厚深

讓好作物有好價格，
就是成就感！

■ Profile 型農 張厚深 /
76年次 /
東方技術學院(肄業) /
cake8977@hotmail.com /
0998-398570 /
高雄市燕巢區中民路393巷56號

十年深耕終不悔

張厚深將運銷合而為一，成功轉換成「一條龍」產銷模式，讓農民種出來的好品質芭樂，在市場闖出一片天！

燕巢是芭樂生產重鎮，盛產時期，傾「巢」而出，銷往台北的芭樂，每天就可達百噸。今年的總統就職國宴上，燕巢芭樂為高雄人大大爭光了，種植的八位農民也跟著走路有風，但很多人不知道，說服這八位中高齡芭樂果農投入產銷履歷的幕後推手是個七年級生，張厚深。

蛻變十年，為了父母而堅強

年方三十的張厚深是現任燕巢青隆運銷合作社理事主席，很多人以為他少年得志，其實他已經拚搏十年之久。十九歲時父親驟逝，他放下學業，回家接手父親的貨運事業，二十三歲時母親生病，再接下母親經營的合作社，順勢將運、銷合而為一，將果農運到合作社的芭樂，再透過貨運團隊運送出去，成功轉換為「一條龍」模式。於他而言，每天最重要的事，卻是要確保芭樂貨源充足、價格穩定，讓果農收入無虞，也讓貨運可以按時出貨，維持信用，十年如一日。以毛頭小子的年紀要與百來個年齡是他好幾倍的農民打交道，並不容易。為了讓芭樂貨源穩定，他親自種了六甲地的芭樂；為了與農民交心，他上課吸收農業知識，再將學來的知識一一傳授給農民，就這樣一步步得到了這些父執輩、爺爺輩果農的信任。

農夫要團結，團結力量大

目前合作社與八十位芭樂果農合作，總種植面積達八十公頃，張厚深嚴格控管用藥，確保品質，採共計共選方式，將芭樂按照等級分級再計價，也多元開發合作對象，除了果菜市場，也在家樂福等大賣場販售，確保銷售管道暢通無礙。

深知產銷履歷已是趨勢，三年前他挑選出理念相近的八位果農，展開產銷履歷的推動，親自為不擅長文書處理的老農們紀錄用藥，辛苦付出終於換來甜美果實，除了國宴芭樂闖出名號，願意加入以產銷履歷制度生產的農民，更大幅增加至二十幾位。張厚深說，讓好品質作物得到應有的價格，是他的責任與成就感。「這就是再苦再累、我依舊可以堅持下去的最大動力。」

👉 型農私房料理

芭樂蜂蜜火腿：將芭樂削片，疊上火腿片，再淋上龍眼蜜，芭樂脆爽，火腿鹹香，濃郁好蜜將兩者口感、味道完美融合，果香、肉香、蜂蜜香層次鮮明，是一道非常開胃的創意前菜。



Cover story [封面故事]

Passion Dragon Fruit

同心園有機農場 胡惠玲

我要種出內外
都健康美好的作物!

■ Profile 型農 胡惠玲 /
66年次 /
樹人醫護管理專科學校 /
09abc23@gmail.com /
0988-158956 /
Facebook : 美濃同心園-有機農場 /
高雄市美濃區中興路二段858號

人生有限，土地無涯

為了孩子，父母可以多堅韌？在同心園有機農場，這份堅韌與愛可以清晰深刻地感受到！

「其實以前我不懂務農的。」胡惠玲笑得爽朗而坦誠。她原本擔任護理師，嫁給在空軍服役的美濃子弟鍾紹文，為了讓需要復健的孩子在健康自然的環境成長，夫妻倆毅然回到美濃從事有機農業，堅持不用農藥、不用化肥，歷時數年，終於種出讓家人與消費者都能安心食用的火龍果。

家人同心，便能成圓

夫妻倆與三個孩子常一起走在田埂間，感受陽光、土壤、微風，嚐著作物的天然滋味，胡惠玲看到孩子的病況漸有起色，這樣的環境已成了孩子五感復健的最佳治療師，心底感到無比踏實：「雖然我們是務農新手，但當發現農田是患有先天性特殊疾病的孩子進行復健的極佳場域時，對我們來說，務農這件事就變得更加義無反顧了。一邊照顧孩子，一邊照顧作物，成了我和先生肩最重要也最甜蜜的責任。」

身為專業護理師，胡惠玲也不忘將專業護理知識融入農業。田地作物按著十二經脈與二十四節氣種植，芝麻、黑豆、南瓜、白玉蘿蔔、火龍果、橙蜜香番茄等，在田地裡輪流生長、維持健康地力，不噴農藥，而以天然防制法來抑制蟲害。「我最堅持的目標就是：種植出整株都能吃、從內到外都健康美好的作物。」

努力在土地上留下故事

為了將孩子在田地裡體驗到的療癒力傳遞給更多孩童，她努力投入園藝復健領域，並跨域研究烘焙、復健、中醫等領域，積極與國中小特教班、民間的特殊教育協會合作，帶著孩子們觸摸蘿蔔葉、踩泥巴地、拔蘿蔔，以五感認識土地，在田間留下愉快、正向的經驗。

「我希望讓孩子知道爸媽很努力過生活，也努力在土地上留下故事。」胡惠玲說，人總有一天會離世，但土地是永續的，她期盼一家人全心投入的這片田園，在很久很久以後仍能繼續陪伴下一代、下一代，成為他們人生中最美好珍貴的回憶。

👉 型農私房料理

火龍果花雞湯：許多人愛吃火龍果，卻不知道火龍果花含有豐富膠質，胡惠玲經常以火龍果花加入紅棗、薑片燉雞湯，滋味淡雅清芬，入口溫潤，值得試試。



Cover story [封面故事]

White water Snowflake

阿香野蓮 邱政鴻

讓更多人感受
野蓮天然好滋味!

■ Profile 型農 邱政鴻 /
77年次 /
東方技術學院 /
abqabq123@hotmail.com /
0989-387717 /
高雄市美濃區泰安里民生路89-2號

愛作物，它才會健康長大

全心投入、不怕挑戰，這就是邱政鴻愛野蓮最深刻的方式！

美

濃出野蓮，從前窮人家用來度日的野菜，如今在健康養生的風潮下，成了料理新寵，美濃中正湖一帶是野蓮栽培的大本營，戴著斗笠的農人在池中理出一束束翠綠野蓮，成了美濃特有的田間美景。返鄉兩年多的邱政鴻，也是種植野蓮的其中一員。

從三千煩惱絲到柔順青絲

三、四年前，邱媽媽退休後以種植野蓮作為事業第二春。原本學習美容美髮、在髮廊做了九年設計師的邱政鴻為了追求在經濟、時間與心境上都更有餘裕的生活，決定放下手上剪不斷理還亂的三千煩惱絲，回家學著與纖長翠綠宛如髮絲的野蓮相處，一切從頭學起。

從農才是夢寐以求的生活

改行並不容易，邱政鴻因此更加努力學習務農。天氣如何影響野蓮生長？整田時如何施肥？何時灌溉？土壤含沙比例如何控制？如何觀察野蓮成長速度適度升水？他像一塊海綿拚命吸收種種栽種知識，短短數年間，以無毒方式種植出的野蓮成功銷往全台，種植面積一舉擴增到八甲。他笑說早已忘記以前充滿娛樂刺激的城市生活，取而代之的是規律作息與更自由彈性的農作生活，而這樣的生活，正是他夢寐以求的。

放感情才會長大，有履歷才能長久

邱政鴻最常掛在嘴上的一句話是：「愛自己的作物，它才會健康長大。」他經常買杯咖啡，在每一區野蓮池前坐上好一陣子，像看著自己的孩子一樣，看著野蓮一點一滴的長大，別人看他像個傻瓜，殊不知健康茁壯的野蓮，可是他最大的成就感呢！

為了幫野蓮找到更長遠寬廣的出路，他不時與農友、通路交流經驗意見，近來更與以清燙蔬菜為特色的高雄米寶便當合作，讓野蓮出現在消費者的便當裡，希望讓更多人親身感受到野蓮清脆爽口的好滋味。未來他還計畫申請產銷履歷，甚至更高難度的有機種植，已準備專門闢出一區野蓮池來試種有機野蓮。全心投入、不怕挑戰，這就是他愛野蓮最深刻的方式。對作物的愛、對土地的重視、以及美濃子弟的客家硬頸精神，在其中表露無遺。

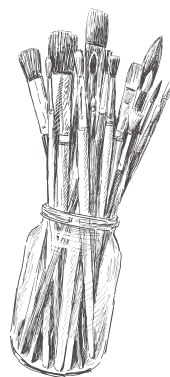
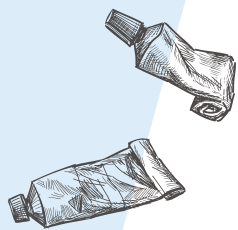
👉 型農私房料理

野蓮水餃：邱政鴻的母親廚藝精湛，野蓮水餃就是擅長的美味之一。以黑豬肉後腿肉加上切成條狀的野蓮，加上青蔥、生薑、醬油、鹽等調味料攪拌均勻，包入水餃皮，就是爽脆好吃的野蓮水餃。



People [跨界推薦]

環境藝術的實踐者 插畫家 許殷豪



「關於創作，我就是很誠實地表達自己，表達環境給我的觀感。」插畫家許殷豪並非科班出身，也沒有接受過正規藝術訓練，插畫、攝影能力的養成與創作的養分，都從生活所在地——高雄汲取而來。

創作的養分來自高雄的天空與土地

外公家在橋頭老街經營照相館，他是土生土長的橋頭子弟，人生中的第一幅藝術創作，是四、五歲時在家中白牆畫起滿滿的方塊、線條，爸媽下了班回到家看到兒子的「作品」，只笑笑的淡定以對。他後來才發現，原來父親是很愛畫畫的，只是為了養家活口、給孩子更好的成長環境，而放棄了自己的夢。

小時候許殷豪曾經被送去補習數學，意外跟同時是專業攝影師的數學老師學起了展覽籌辦，開始憧憬未來也能成為用藝術影響環境的藝文工作者。在相館長大，許殷豪笑說好處之

一就是洗照片不用錢，因此他從小就開始玩日本製的傻瓜相機，攝影對他來說，早已是生活的一部分。一九九九年開始，有十幾年時間，他用LOMO機在高雄街頭拍下隨意風景，有感就拍：高雄雨後天空的透徹澄藍、徐徐海風拂來的露天咖啡座、咖啡館裡頭的女孩，都常出現在鏡頭裡。攝影讓他養成快速構圖、隨時觀察人事物的習慣，也從LOMO機的攝影理論中理解到，「藝術生活化」是他最想追求的創作精神。

生活中的飲食與藝術

即使案源來自全台，許殷豪還是選擇以高雄為創業基地。今年他策劃了寵物畫展，找來三十位不同風格的創作者，為民眾繪製寵物畫作，在藝文空間與咖啡館辦展覽，後來新光三越邀展，創作者更募集超過百位，透過展覽，串聯起有相同理念的藝文創作者。還計畫在鹽埕開設一處結合商品展示、教學、創作等功能的綜合空間。在他眼中，腹地廣大、生活機能便利的高雄，是理想的創業基地，他要在这片土地上把自己定位好，多角經營，維持思想、作品與人一貫性，是他想與高雄一起擁有的未來。

許殷豪 1977年生於高雄市橋頭區，國立岡山農業技術學院建築科畢業。曾任枋寮藝術村駐村專案經理、2016寵物畫展《聽見心裡的畫》策展人，致力於插畫、攝影、展覽領域，以高雄為據點，持續推動以「藝術生活化」為理念的獨立藝文活動與展覽。近期以教學、商品設計開發為主要工作內容。



Season Cuisine 舌尖上的初秋風物詩

日頭赤焰焰，進入初秋的海島依舊熱力不減，吃了一整季的夏季蔬果，不想換點花樣，變變新吃法？主廚運用青隆合作社的芭樂、阿香野蓮農場現摘的野蓮，以及同心園有機農場的紅龍果入菜，做成兩道主食與一道冰品，讓你體驗南國甜鮮爽脆的風物美味，在秋高氣爽的此刻。





好食料理-食譜

芭樂漢堡排



芭樂屬熱帶、亞熱帶水果，果肉可口、香氣清新，含天然維他命C、維他命B1、蛋白質等營養素，不僅高纖低熱量，豐富的抗氧化成分也對身體健康有益。

食譜

材料

芭樂 1顆
 豬絞肉 300公克
 麵包粉 50公克
 雞蛋 1顆
 夏威夷豆 少許
 奶油乳酪 30公克
 鹽 少許
 黑胡椒 少許
 白砂糖 少許
 黑糖 少許
 紅酸模葉 少許



Step. 1

· 芭樂洗淨，切4分之1挖除籽，將果肉切成小碎丁狀；另將其餘4分之3切塊，水煮10分鐘至芭樂熟軟，再以攪拌器打成果泥。



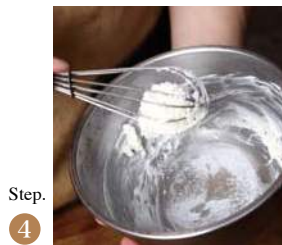
Step. 2

· 將小碎丁狀的芭樂與豬絞肉、麵包粉、全蛋拌勻，並加入4公克鹽及少許黑胡椒均勻調味。



Step. 3

· 果泥以大網目濾網濾掉籽，濾出的果泥與白糖、鹽、夏威夷果（烤熟搗成碎粒）混合拌勻。



Step. 4

· 奶油乳酪與少許白砂糖、鹽和黑胡椒攪打均勻，製成沾醬。



Step. 5

· 肉排捏塑成形，平底鍋抹上少許油煎10-15分鐘至熟，灑一點黑糖粉待化掉，將肉排夾起盛盤。



Step. 6

· 盤中擺漢堡排，旁邊放上堅果芭樂泥與奶油乳酪醬，並以紅酸模葉點綴即可。

乾煎鮮蝦野蓮菜



野蓮也稱作水蓮，為睡菜科荇菜屬的水生草本植物，全年均能栽種。其色澤翠綠、外觀似細繩，料理後口感清脆，富纖維質及鈣、鐵、鉀等營養素。

食譜

材料

- 野(水)蓮菜 2把
- 蝦子 5隻
- 鮮奶油 60公克
- 大蒜 少許
- 黑胡椒 少許
- 鹽 少許
- 鮭魚卵 少許



Step. 1

Step. 2

Step. 3

· 蝦子去殼（不切斷頭尾，蝦殼另外保留），以牙籤挑掉蝦背上的腸泥。

· 平底鍋抹上少量油，將蝦子放入鍋中乾煎至熟，並撒少許鹽和黑胡椒調味。

· 野蓮洗淨瀝乾，先切去根部，再切成義大利麵的長度（約20-25公分長）。



Step. 4

Step. 5

Step. 6

· 將煎好的蝦子夾出另外盛盤，剛剛乾煎的平底鍋直接加水，放入蝦殼及少許鹽煮成蝦高湯。將野蓮用蝦高湯燙熟後，以捲義大利麵的方式盛盤。

· 剩餘高湯加入鮮奶油和大蒜煮至濃稠狀，淋在野蓮菜上。

· 野蓮菜上擺放乾煎的鮮蝦，最後以少許鮭魚卵點綴即可。

料理小撇步：1.料理蝦子前，請先以牙籤刺入蝦背中段挑除腸泥，避免影響口感。
2.多數人習慣以蒜炒的方式料理野蓮，其實野蓮用蝦高湯燙過口感一樣爽脆，而且更帶鮮香味。

紅龍果優格冰淇淋



火龍果又稱紅龍果，在台灣以紅肉和白肉品種較常見，果實外型為圓形或橢圓形、果皮上有萼片，具高纖低熱量之特性，含甜菜紅色素(Betalains)、維生素、礦物質，也有「長壽果」之稱。

食譜

材料

火龍果 400公克
 蘋果 100公克
 蜂蜜 50公克
 無糖優格 100公克
 柳橙皮 少許
 乾冰 100~150公克



<p>Step. ①</p> 	<p>Step. ②</p> 	<p>Step. ③</p> 
<p>· 火龍果對半剖，中央的果肉切塊取出，蘋果削皮後也切成塊狀。</p>	<p>· 將火龍果與蘋果放入攪拌器打成果泥，並加入蜂蜜與優格再次攪拌均勻。</p>	<p>· 乾冰以塑膠袋盛裝，搗成似海鹽般細碎（越細碎越佳）。</p>
<p>Step. ④</p> 	<p>Step. ⑤</p> 	<p>Step. ⑥</p> 
<p>· 先將果泥倒入鋼盆中，放下搗碎的乾冰，以木匙攪拌至煙霧消失、果泥結成冰為止。</p>	<p>· 以冰淇淋勺將火龍果冰淇淋挖成半球狀盛盤。</p>	<p>· 在冰淇淋上磨點柳橙皮即完成。</p>

料理小撇步：1.火龍果的甜味清新淡雅，搭配酸中帶甜的蘋果，兩種水果的滋味非常融合。
 2.製作冰淇淋時，一定要攪拌至乾冰消失（或果泥結凍後挑除碎乾冰），因乾冰急凍效果佳，直接入口擔心凍傷，拿取時應用布隔離避免肌膚直接接觸。
 3.若不好買到乾冰，可將糖量加重50公克（蜂蜜或砂糖皆可），將打勻的火龍果優格泥放入冷凍庫製成雪酪，之後用冰淇淋勺刮下即可享用！

庄頭小店志氣大

野上野下

高雄市美濃區中山路一段14號
0988-158-109

<https://www.facebook.com/wildandfield/>



野上野下
Wild and Field

文 | 李昀諭 攝影 | 連偉志 部分圖片提供 | 野上 野下

實、滋味濃郁」的高評價。

來在美濃復耕成功的芝麻，都成功變身為霜淇淋，展現出迷人的自然滋味，許多人一試成主顧，紛紛給予「口感紮實、滋味濃郁」的高評價。

二〇一一年初，周季嬋與一群朋友把客家話中代表「四處玩樂、遊手好閒」的「野上野下」用來當公司名稱，以美濃內涵為元素，編寫雜誌、做農產品形象包裝、舉辦農事體驗、創作在地文化商品、開設文化創作課程、甚至開設實體店鋪，看似玩票性質，其實是玩真的！在食安意識逐漸抬頭的這幾年，他們思考著，該用什麼方式，讓大家更容易親近在地食材？他們的足跡不僅踏遍美濃、更擴及全國甚至海外的日本，口袋裡有成串在地小農友善作物名單，評估過後，決定從消費大眾接受度較高的霜淇淋著手，推出季節限定手工霜淇淋。

當今農產以霜淇淋為舞台

美濃的午後，一群國中生聚集在「野上野下」這「冰」店裡，人手一支手工霜淇淋，吃了一口後，驚訝的彼此互視：「奇怪？跟以前吃過的不一樣！」野上野下創辦人之一的周季嬋豎起耳朵，這就是他們做霜淇淋的最大目的：希望顧客因為好奇而反問食材來源，有機會親自了解「原來天然的東西是這種味道！」

手工霜淇淋生產 step by step



1. 曬芝麻、打芝麻、篩芝麻



2. 小火慢炒一小時



3. 用研磨機打成醬



4. 將霜淇淋基底粉、芝麻醬、牛奶均勻調和



5. 放入霜淇淋製作機，降溫攪拌半小時



6. 濃郁美味的霜淇淋完成



六級產業化流程

1級/生產

自家生產稻米、
各地小農作物



2級/加工

小農單品米、季節限定手工霜
淇淋、自然紅豆



3級/服務

農事體驗 / 設計包裝 / 親子共
讀空間 / 展演講座 / 旅遊導覽



今年，「野上野下」進一步加入實際生產作物行列，種植水稻，並與潤惠有機農場及其他農友合作，設計圖樣，推出不使用農藥、除草劑、化學肥料的四款「小農單品米」，一包米，來自一位農友的一塊田，產地與生產者資訊都印在包裝上，讓消費者感受在地生產的安心感，頗受歡迎。周季嬋說，「野上野下」運用自身實際接觸消費者的經驗，引導農友將作物商品化，例如美濃農友種植的「自然紅豆」，命名、包裝、文案，都由「野上野下」一手包辦；也協助農友規劃推出挖地瓜、撿紅豆、拗玉米等小型精緻農事體驗。不管是親自參與第一級生產、或是讓消費者感受第二級加工產物、帶消費者親近第一級生產現場，周季嬋說：「讓友善農耕的作物被理解、被看見，進而進入每個家庭的廚房，讓產業升級，也形成一個良善的消費循環，這就是「野上野下」最大的目的。」

引導農友將作物商品化



城市裡的原野盛宴 大地林檎契作小農廚房



地址：高雄市鳳山區北昌路40號

電話：07-7335550

營業時間：11:00-14:00，17:00-21:00（週二公休）

真 正健康天然的綠色飲食，得從究極食材開始，這裡說的「究極」無關稀有昂貴，而是天涯海角追尋好食材的審慎嚴謹。

集結各地小農食材的精華

「大地林檎契作小農廚房」數十坪大的空間涵蓋餐廳、生鮮超市，還有一個小型烘焙坊。除了自家有小型農場供應當令蔬果之外，從肉到菜，從食用油到調味料，都得經過老闆韓昌佐、主廚薛睿綸親自走訪產地確認才採用。點一份契作小農套餐，主食無論是什麼，都會搭配清脆葉菜或緊實甜美的瓜果，菜香中吃得出主廚的誠意堅持，以及蘊含小農辛勤耕作的幸福滋味。

對於健康自然的渴望

「我們使用的食材以自然為原則，選擇通過產銷履歷或有機認證，或以自然農法生產的食材。」韓昌佐說：「從農夫手中買下他們對土地的勤勉、熱情與夢想，你會對手上的把菜、一盒蛋更感到敬重珍惜。」薛睿綸進一步指出，餐廳是消費者認識食材產地很好的管道，因此就算出餐工作再忙，他也堅持每日一定要出爐三至五種麵包，讓消費者體驗食材風貌的多變化。






特色推薦 Chef's Special

北海道奶油白醬海鮮錢包鹹餅

本土蕎麥粉製成鬆爽蕎麥麵皮夾上海鮮白醬，加上自家生產的秋葵、柳營鮮奶、埔里生菜，吃巧也吃飽。



田園蔬菜野菜沙拉＋ 現榨冰萃檸檬汁

旗山香蕉、燕巢芭樂、大樹檸檬、埔里櫛瓜、潭子馬鈴薯加上自調的百香果油醋醬，將各地蔬菜的精華一次吃透透。



開幕一年來，兩人明顯感受到消費者也在改變，有些會自備購物袋，有些會透過他們向小農訂菜，「這表示對環境的重視是可以相互感染的。」小小餐廳拉近了產地到餐桌的距離，也期盼它像顆種子，在水泥叢林間，開出高雄人對於自然健康的期望。



手調香料牛肉咖哩

手工調製的咖哩醬汁再加入滷牛肉、蔬菜，烹調簡單，力求保留食物天然風味且美味不減。

主廚的話

表達對小農最直接的支持，也吃進田野最豐富的春滋夏味、秋收冬藏！



師法自然 原味覺醒

原園日式涮涮鍋

地址：高雄市旗山區大同街29號

電話：07-6622829

營業時間：11:00-14:00，17:00-21:00

近年食安事件影響所及，出自農家

自種的蔬果躍升為最受歡迎的食材；「吃粗食、吃原味」被視為兼具環保與營養的飲膳王道。旗山就有這麼一家餐廳，讓你為自己的健康與味蕾，找到全新的起點。



魚菜共生 自然界平衡的藝術

原園日式涮涮鍋的精氣神全在那個「原」字上。十五年前，老闆羅條原原本從事養豬業，後來因為農場被劃入水源保護區，只好「棄農從商」，開起涮涮鍋餐廳。兩年前，在老家務農的父母因為年邁打算放棄耕作，羅條原思量再三，決心接下家中的農地，開設魚菜共生農場，作為餐廳食材來源。

所謂「魚菜共生」，指的是建立魚、蔬菜、微生物的循環生態鏈：魚的排泄物透過微生物分解，成為植物的養分來源。如此種菜可以不施肥、不灑藥，是一種零排放的低碳生產模式，生產出來的蔬菜，自然安心無虞。羅條原強調：「火鍋的蔬菜用量大，我必須為農藥殘留問題嚴格把關。」





特色推薦 Chef's Special

蔬食養生鍋

自家農場生產的秋葵、茄子、玉米筍、南瓜、西洋菜等近十種，鮮採現供應，下鍋汆燙再沾店家的自製醬料入口，天然甘香迷人。



梅花豬肉鍋

豬肉選自旗山當地優良養豬戶。養豬出身的羅條原對於豬肉的揀擇眼光特別精準，梅花肉油脂分布均勻，軟Q腴嫩，非常好吃！



綜合海鮮鍋

鮮蚵、花枝漿來自梓官區的蚵仔寮漁市，形體不大卻是軟Q飽滿，搭配嘉義養殖的鯛魚、鱸魚及高屏漁港的旗魚，一盤吃盡南台灣海洋好滋味！



主廚的話

人、食物與土地可以和諧共處，飲食就是親近大地能量最好的方式！

菜盤配角更吸睛

才開店，已湧進三兩成群的顧客，大多對點菜方式熟門熟路：先點湯底，再點主鍋。一般火鍋店作為配角的菜盤，在這可是招牌，因為是羅家自種的蔬菜，夏季空心菜、西洋菜、秋葵，冬季高麗菜、萵苣，農場種的金煌芒果打成果汁無限暢飲，更是備受好評。再度從農，羅條原充滿感恩，他深諳父母心繫農地卻無以為繼的遺憾。羅條原笑說，當初父母「含著眼淚」看他砍掉一百多棵芭樂樹蓋農場，如今是老懷大慰了；而這也是他身為農家出身的餐飲經營者，最大的驕傲與安慰。



Good Design

辰農有機農場Chen Nong Farm 乘著夢想翅膀的鳳梨

林慶揮堅持順從大自然的脈動，投入有機栽種，為了提升鳳梨質量，他以科學方式檢測土壤，讓鳳梨的生長速度與品質達到一致，除了有機鳳梨，也將鮮果製成傳統調味聖品蔭鳳梨，延長賞味期限、提供更豐富的鳳梨味覺體驗。



印象派畫家梵谷曾說：「我一直想畫這樣一個人，他在

收割的季節裡，辛勤地在田裡工作，頂著火爐一般的大太陽，整個陽光彷彿都澆灌在他身上。」這也正是辰農品牌精神的源起。

品牌名為「辰農」，是象徵鳳梨農從清晨開始，直至九點（辰時）才收工，在烈日下揮汗工作的形象，辛勤又動人。包裝鳳梨的紙盒上，以綿延的田寮惡地與風捲雲湧的烈日山林為背景，前方是一名農人彎腰種植鳳梨的石綠色版畫，散發著一種原始自然的視覺趣味，以及農場主人堅持與自然共生的理想。

品牌：辰農農產
生產者：林慶揮
產地：高雄市田寮區
電話：0958-715-593
辰農有機鳳梨



生產者
Producer



設計師
Designers





Good Design

FLORA芙洛拉果醬 · TAKAU桑啤酒 頂級玉荷包包的甜蜜滋味

許倫肇為農場第三代經營者，堅持不用除草劑，使用機肥料，並特製植物喝的優酪乳，孕育出一粒粒甜美多汁的玉荷包荔枝，農作品質提升後，他以自家荔枝為主角，開發了「FLORA芙洛拉果醬」、「TAKAU桑啤酒」。期盼將在地小農的研發精神化為多元產品讓豐收成為農人們的驕傲。



FLORA芙洛拉果醬，以花神為名，意指原料產自豐饒土地，充分獲得大自然的滋養，幸福氛圍下結成的果實纍纍。

TAKAU桑啤酒，以高雄古名傳達濃厚人情味，啤酒選用芳境農場自產的手摘水果，與麥芽、啤酒花相遇而成為甜釀酒。LOGO以具象又吸睛的可愛狗狗圖騰，強化產品中文品名「TAKAU桑」的故事意象，令人印象深刻又忍不住會心一笑。

品牌：FLORA芙洛拉、TAKAU桑
生產者：許倫肇
產地：雄市大樹區
電話：0915-900-915
[f](#) 芳境農場 [Q](#)





高雄市--阿公店水庫·日昇吊橋

晴天之國·岡山

蜂蜜·羊肉·豆瓣醬



文一鍾文萍 攝影一楊智仁

高雄「岡山」，與日本岡山「晴天之國」同名。其實位在南台灣的高雄岡山，這個曾是日本空軍基地，被日本人以家鄉名稱命名的地區，也是太陽的故鄉。岡山全年少雨多晴，日治時代開始，居民便善用這樣的天候特性從事養蜂，也因為石灰岩地質，使得岡山龍眼蜜質地滑潤且具獨特香氣。酷熱時節，走一趟岡山親嚐沁涼香甜的蜂蜜，揮汗也值得！



高雄養蜂業規模全台第一，全國七成以上龍眼蜜來自岡山。



遊客來到岡山可以體驗挖取蜂蜜、製作蜂王乳的樂趣。

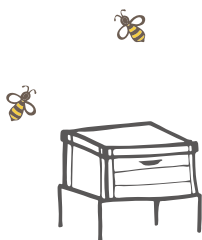


岡山居民從日治時代就從事養蜂，是歷史悠久的養蜂農。

百花之精 花之甘露

高雄養蜂業規模全台第一，全國七成以上龍眼蜜來自岡山。大、小崗山龍眼果園面積約四百公頃，每到花開時節，香風十里、蜂蝶群集，養蜂人趕在此時把蜂箱移到大崗山，採集最優的龍眼花蜜。遊客也總愛挑在清明節後來到岡山，親眼一睹養蜂盛況，還可以體驗挖取蜂蜜、製作蜂王乳的樂趣。

蜂蜜種類五「花」八門，但台灣民眾最愛的還是龍眼蜜。好的龍眼蜜呈琥珀色，有龍眼花香，味道甘醇。蜂蜜宜加水冷飲，特別是在爆熱天氣若來杯冰鎮蜂蜜，暢快無比！



醬料王國的家傳秘技

吃在岡山真有福氣，除了蜂蜜，還有豆瓣醬和羊肉爐可以一飽口福。

岡山不產大豆卻以豆瓣醬聞名，源於老兵劉明德的故事。一九五〇年劉明德從空軍退役，為了營生，想起行軍途經四川曾學到一手製作豆瓣醬的手藝，便把僅存的積蓄買了原料，開始製作眷村老鄉們想吃又吃不到的豆瓣醬、甜麵醬。由於風味道地，不僅在眷村引起空前熱烈迴響，也成了岡山最知名的伴手禮。如今明德豆瓣醬已成大型食品公司，市區街頭櫥比鄰次的大小醬料舖，也使岡山成了名副其實的醬料王國。



明德豆瓣醬至今保留老缸釀造精神，攪、拌、翻、揉四大工序缺一不可。



岡山炙熱陽光下的豆瓣醬曬場，數量驚人。



各式各樣的醬料是岡山最著名的伴手禮。



明德豆瓣醬第三代負責人劉宇邦要求產品原物料及相關製程都要通過國際標準檢驗才上市。

第三代接班人劉宇邦謹記著家族製醬祕技，保留老缸釀造精神，每日攪、拌、翻、揉四大工序缺一不可。為一掃「醜漬品不健康」刻板觀念更建立「方便醬安心吃」新形象，陸續開發了新醬料，像是與美濃小農合作的白玉蘿蔔、無農藥培育香菇的馥野炸醬等，並要求產品原物料及相關製程都要通過國際標準檢驗才上市。

如果想現吃豆瓣醬的美味，不妨到幾家羊肉老店如舊市、松泰、德昌、一新等，各家都有以豆腐乳、豆瓣醬、辣椒醬調製的獨門醬料，點一鍋帶皮土羊肉火鍋，沾上醬料入口，鹹香鮮甜味美破表！



羊肉爐是品嚐岡山當地特色醬料的人氣料理之一。



皮影戲館保存了高雄傳統皮影戲諸多文物，豐富精彩。



到皮影戲館「打怪」去

岡山有四寶，除了蜂蜜、羊肉、豆瓣醬，排名第四也是唯一非食品類的是：螺絲。台灣是全球第二大螺絲出口國，八成出口量來自岡山，大崗山下隱身七百多家螺絲工廠，是全球密度最高、最大的螺絲聚落。岡山農工西側有一座台灣螺絲博物館，來到這裡才知道岡山「螺絲窟」稱號絕非空穴來風。

民國三十八年，機械技術師李春雨在岡山成立第一家螺絲帽工廠，引發各家公司跟進；美軍參與越戰，指定台灣為螺絲帽供應中心，奠定台灣螺絲工業外銷的基礎，到了民國七〇年代，台灣已成螺絲出口大國。博物館裡除了簡介歷史背景，還能看到螺絲如何巧妙運用：假牙裡的螺釘、波音客機一八〇萬個螺絲螺帽、台北一〇一的扭力控制螺絲……豐富館藏展現了「小螺絲大力量」



到皮影戲館操作皮影戲，打一場「打怪大戰」去！

岡山老街部分路段
建築仍保持完好。
圖為太原診所。



Travel Information

- 裕發養蜂場
高雄市岡山區岡山路30號
07-6229361
- 明德豆瓣醬老醬舖
高雄市岡山區河堤路二段128號
07-6331617
- 舊市羊肉
高雄市岡山區河華路111號
07-6258151
- 松泰羊肉
高雄市岡山區公園西路三段66號
07-6259419
- 台灣螺絲博物館
高雄市岡山區壽天里岡山路533號
07-6217129#191
- 皮影戲館
高雄市岡山區岡山路42號
07-6262620

台灣螺絲博
物館館藏豐
富，非常值
得一逛。



年四季都不寂寞。
麼、吃什麼，在岡山，一
典雅的城市；無論想玩什
貌兼具、活力充沛也沈靜
院、大吉西藥房等歷史建
築如何照常活躍在岡山人
的生活裡。這是個農工風
結構，還能親手操作皮影戲，打一場「打怪大
戰」！

傍晚暑熱漸退，適合上小崗山賞夜景，到阿公店
水庫堤岸散步、路跑、騎車；也適合到岡山老
街看近百年歷史的中原醫
館、太古西藥房等歷史建
築如何照常活躍在岡山人
的生活裡。這是個農工風
貌兼具、活力充沛也沈靜
典雅的城市；無論想玩什
麼、吃什麼，在岡山，一
年四季都不寂寞。



著名的小崗山夜景。



Farmer reading books



©寺坂農園furano-melon.jp/

與顧客直接接觸的最強農業經營法 農家自產自銷祕技大公開



©寺坂農園furano-melon.jp/

位處北海道富良野的寺坂農園，擁有三十三座長度一百至一百二十公尺的溫室，總計可生產約三萬顆哈密瓜。

寺

坂祐一，出身北海道傳統農家，十八歲接班時，農園已出現嚴重赤字。他的父母把全部收穫交給農協販售，然而幾乎都拿不到好價錢；有時遇到蔬菜漲價卻收成不佳，讓他對農業環境的變化非常不安。然而二十年後，這個家庭式農家已翻身成農業法人，他也成了年營業額突破一億日圓的公司負責人。到底，他是怎麼做到的？

「我一直希望從農者能重拾夢想與希望，繼續從事農業。」因此他寫下了本書，要傳授從農者如何成為成功的自產自銷農家，在農業之路上找出屬於自己的光亮。

最強農業經營模式：農業十直接販賣

第一章開宗明義揭露了「小農選擇自產自銷的理由」。寺坂剛接棒家中農園時，發現「玉米一根伍圓」、「北海道農家平均時薪兩百圓」的殘酷現實，而大受打擊。他開始思考兩條路：一是擴大規模，二是直銷。前者因為必須先購入土地及大型牽引機等，負擔太沉重，於是他毅然選擇開設哈密瓜直銷中心，打算靠直接銷售提升營業額。「賣給農協一顆淨利只有四百圓，自己賣卻能賣到兩千圓，而且可以直接感受客人的反應，像是：『真好吃！』或『我還要再來買。』等，這種獲得回報的感覺很棒。」如此腳踏實地持續五年之後，年營業額已成長到兩千萬圓。



Farmacology



億萬農夫：從負債千萬到年收破億的小農社群點金術

出版者：財團法人中衛發展中心
 作者：寺坂祐一
 定價：NT\$360



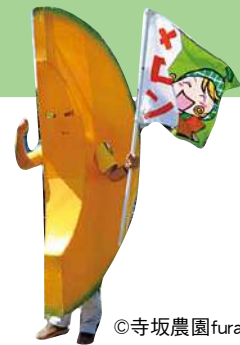
理想的環境才能栽培出高品質的哈密瓜。



↑哈密瓜等農產盛產前，寺坂農園會將訂購單與農場報導寄送給2萬名會員。



↑寺坂農園的切片哈密瓜超人，成為直銷中心的最吸睛的活動招牌。



農家自產自銷 誰都做不到！

他指出，小型農家的戰略不是擴大規模，而是以小博大。他先停止稻作、草莓，將人力和投資集中在哈密瓜的栽培和銷售上。寺坂認為，栽種的農作物愈多，就得花很多時間在學習上，他要強化強項，讓世人認知到他的哈密瓜「頂尖」之處：「這就是我們能夠獲利的領域！」

他將與顧客的互動視為激發鬥志的動力，除了在直銷中心面對面，也會在寄送蔬菜時放入問卷明信片，讓客人表達品嚐感受；每天在網路發布訊息，與顧客進行即時交流。多年來，銷售環境變化萬千，例如觀光客減少、金融風暴等，原以為會衝擊銷售，沒想到之前奠定的口碑讓客戶即便沒錢出門旅行，也會透過郵購來買哈密瓜，讓他未受影響的度過層層難關，他更深信：農家經營好社群，自產自銷的力量是最強的！

在本書中，寺坂要以自身經驗告訴你：「誰都能得到！只要你立刻行動！」

讀者心聲 Reader's Voice

交流園地 愛我們的請舉手
歡迎各方英雄好漢提出建議，我們願與您一同前進。



一本認識台灣在地好農的雜誌，我們全家大小每期必看。

呂先生（高雄/服務業）



好雜誌，應該要用力多多支持。

張先生（台中/製造業）



讓我們認識教科書以外的真實農業世界，而且比教科書生動有趣太多了！

黃同學（高雄/學生）



高雄的農產物產如此豐富，身為高雄人真的好驕傲！

王小姐（高雄/自由業）

農業和我們的生活緊密相關，希望大家一起來關心農業動態。

秦小姐（彰化/醫護）



這是一本兼具農業知識和生活趣味的雜誌，很好看嘍！

楊小姐（台北市/自由業）

認識本地好食材的最佳管道。

李小姐（台南/服務業）



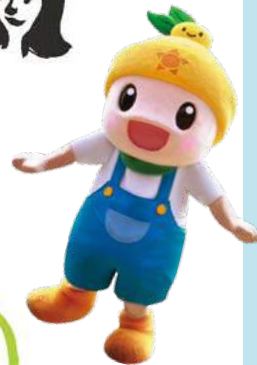
有時上菜市場不知道要買什麼，翻翻雜誌就有靈感了。

楊太太（台北/家管）



我愛你們~啾咪！

藍小姐（高雄/金融業）



線上問券

謝謝您閱讀本期《型農本色》。

歡迎填寫線上問券參加抽獎活動，請於2016年10月31日前掃描QR Code至活動網址填寫線上問券並送出，就有機會獲得「瓜廕綿綿·育種哲人陳文郁」紀念專書乙本，限量10名，敬請把握機會。

★問券資料請詳實填寫，以便寄送贈品。本抽獎活動僅限台澎金馬地區讀者參與。

★得獎名單將於2016年11月7日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



瓜廕綿綿·育種哲人陳文郁

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、詹惠婷
藝術總監：許志誠
執行編輯：鍾文萍、林燕翎 文字：李昀諭、鍾文萍
攝影：田明威、楊智仁
美術設計：亞諾媒體廣告、甲虫影像工坊 插畫：楊惠婷
出版日期：2016年9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10元郵資)，請備妥索閱期數之郵票(如:3期
為3張10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.15 冬
預定2016年 11月發行



用行動支持

f 南方農業論壇 | Q



用真心感受

型農大聯盟 | P





2016 SOUTHERN
第3屆 FORUM ON
AGRICULTURAL

南方農業論壇

六產新貌 魅力翻轉競爭力

23^五
9 / 24^六

高雄市立社會教育館演藝廳

大會主題 Section

- 大展身手 打造農業魅力跟我來
- 動感農業 感動顧客的攻心指南
- 關鍵人物 形象魅力造就影響力
- 決戰全球 不願坦承面對的真相
- 六產跨界 沒說不知道的過來路

f 南方農業論壇 | Q SOUTHERN FORUM ON AGRICULTURAL

活動詳情請加入南方農業論壇粉絲專頁查詢



指導單位/ 行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

主辦單位/ 高雄市政府農業局

執行單位/ 中衛發展中心
CORPORATE SYNERGY DEVELOPMENT CENTER

協辦單位/ 高雄市民社會教育館 ACCUPASS
CORPORATE SYNERGY DEVELOPMENT CENTER