

秋季

vol. 26 斜槓創業號

Autumn. 2019

型農本色

Cover Story

Slash！我和我的斜槓人生

尋找食材真價值 · 黃啟洋

找回台灣原生茶滋味 · 何佳薇、李勇德

務農，從來都不簡單 · 趙羿馮

Travel

蝦鰻、蓮藕、黑麵包
大湖之內賞秋趣

Factory

仁允牧場 健康、美味、安心
一個都不能少



以農為師 與農共好

秋來了，田裡的作物土生土長，依時豐饒。為推動食農教育深入校園，高雄市政府農業局與各級學校合作推廣食農課程，其中的靈魂人物，是首度由高雄農民擔任、負責協同教學的種子教師，以實際「做田」經驗佐以農業理論，將「農夫老師」角色發揮得淋漓盡致，讓課程更加活潑、豐富、感動人心。

農夫與自然共生，觀天象、曉地理、知水文，都內化為生存的本事，以農為師，個個都有說不完的精采故事。六龜區的何佳薇、李勇德以無毒野放管理的方式種植原生山茶，長出來的茶健康結實，烘焙後香氣濃郁；杉林區的黃啟洋在玉山山脈最尾端打造「有靈魂的食材」，尋找飲食文化最核心的「真食價值」；大寮區趙羿馮恪守安全用藥，為自然界、為下一代努力留住生機無限的土地。

型農人生，只有拚鬥出來的美麗，沒有坐等成功的運氣。他們的故事，獻給心中仍有夢、不願人生留白的你。

吳芳銘

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
Slash！我和我的斜槓人生
尋找食材真價值 杉林大野山雞 黃啟洋
找回台灣原生茶滋味 發現·山茶 何佳薇、李勇德
務農，從來都不簡單 盛昔農品 趙羿馮
- 08** 【跨界推薦】People
離家出走。回高雄 漫畫作家 水瓶鯨魚
- 10** 【好食料理】Yami Cook
秋之暖心饗宴
- 14** 【農業上下游】Factory
仁允牧場 健康、美味、安心 一個都不能少
- 16** 【農情交響曲】Symphony
帕狄尼諾Padrino義大利廚房 台、義農產的調和美味
湘湘廚坊 開啟健康減醣輕食代
- 20** 【新農閱事】Reading
大地歡喜的感恩奇蹟
- 22** 【農業風向球】Global Eye
細節淬鍊品牌 時間累積價值
- 26** 【高雄小旅行】Travel
蝦鰻、蓮藕、黑麵包一大湖之內賞秋趣

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 黃啟洋
· 杉林大野山雞 ·



型農 何佳薇、李勇德
· 發現 · 山茶 ·



型農 趙羿馮
· 盛昔農品 ·

Slash！我和我的斜槓人生

「斜槓」觀念近年超展開，上班拋一邊，斜槓變主業，
「生活與工作結合」夢想達標，這樣的故事有沒有太完美？

何佳薇和先生李勇德分別離開百貨公司和海巡工作，
陪爸爸一邊種野生山茶，一邊學製茶、品茶，
一家在山上團圓。

廚師黃啟洋和藥劑師父親難捨對健康食材的執著，
全家改行，運用專長用天然藥草養雞養豬，
養出一上市就秒殺的天菜級肉品。

趙羿馮原是打工族，回大寮以安全用藥方式種菜，
學網路、學行銷、學經營，
立志未來要成為農企業CEO。

改寫人生沒有公式，只要你願意開始。



闔家共耕
食材靈魂



上山回家
尋回好茶



珍惜土地
永續農企



Cover story [封面故事]

Free-range chickens

Daye Free Range Chicken.

杉林大野山雞 黃啟洋

大自然
就是最棒的農場！

Profile 型農 黃啟洋 /
高雄餐旅大學畢業 /
0938-507-047 /
country1020@hotmail.com /
Facebook粉絲專頁：杉林大野山雞
高雄市前鎮區正勤路23號
Line Id : @Daye3g

以自然為師，尋找食材真價值

從餐旅學校畢業成為專業廚師、又去了澳洲遊學打工，發現在食品工業化環境下，許多蔬果肉類被迫加速生長、過度催熟，失去原本的風味營養，於是我決定與父親一起改行、移居山林，親手打造「有靈魂的食材」，尋找飲食文化最核心的「真食價值」，務農更成為畢生的夢想。

我

們從北部來到高雄杉林，成為山野新住民。此地位於玉山山脈最尾端，遠離都市塵囂，有大片原生樹林，正是最佳農牧環境。這片風景美麗天成，我們以極低密度、近乎野放的方式養山雞，種植適合節氣的瓜果、藥草，讓萬物互相滋養。林間百草、土中的小蟲、熟透的果實都是雞隻最棒的食物來源，山雞的排泄物則是果樹的完美肥份，千萬年來自然界的運作規律而充滿美感。

放山飼養有靈魂的食材

去年開始養黑豬，我沒有用豬舍養，而是在廣大土地上圍起幾乎看不見邊界的圍籬放山飼養。有句戲謔俚語說：「沒吃過豬肉，也應該看過豬走路。」有趣的是現代社會吃過豬肉算什麼，看過豬跑步才叫稀奇！在我家牧場上，隨時可看見沒吃飽的豬出來覓食，吃太飽的出來散步，那畫面就像美味的「培根」跟「火腿」滿街跑似的，超有趣。而放山雞一般飼養約十至十一週，我堅持十六週足齡飼養，雖然最後五週雞光吃飼料不長肉，不符效益，但多出五週可大幅降低雞肉的含水量，使肉質彈牙飽滿、鮮嫩甘美，這就是我所強調的「有靈魂的食材」。

「闔家共耕」能與家人一起工作、互相陪伴，是最棒的收穫；但兩代間觀念歧異，也充滿挑戰。例如長輩們人情包袱大，一遇到親朋好友就「隨便賣」，這絕非常規，因此我力求制度化、數據化，建立起生產、銷售營運模式，希望為長久經營奠下穩固基礎。我運用自己的烹飪專業，研發滴雞精、醉雞、滷雞腿等真空包熟食，讓牧場從一級生產成功躍升到二級加工，也成立門市與消費者互動。希望爭取更廣闊的消費客層，讓農場基礎扎根更深。記得有次在法國修業旅行，我在院子種番茄，不施肥不催熟，讓它在陽光雨水滋潤下成熟，果肉扎實、酸甜比均勻平衡，正是食材都該擁有的風土滋味——這就是我和父親傾力以赴的目標，一定堅持到底。

👉 型農私房料理

放山雞湯：雞肉是百搭的家常食材，尤其放山雞肉質結實，最適合煮湯。秋冬時節加白蘿蔔、山藥、香菇與薑片少許，濃郁滋補；夏季時加入鳳梨苦瓜醬或剝皮辣將燉煮，甘甜開胃。



Cover story [封面故事]

Taiwan Indigenous Tea FAXIAN SHAN CHA

發現 · 山茶 何佳薇、李勇德

找好茶，
來六龜準沒錯！

■ Profile 型農 何佳薇 /
樹德工商資料處理科畢業 /
型農 李勇德 /
高雄高商資料處理科畢業 /
0989-558-187 /
guloli0203@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：發現 · 山茶 FAXIAN SHAN CHA
高雄市六龜區新發里和平路271號

找回屬於台灣原生的茶滋味

台灣茶馳名全球，但幾乎都是早期從中國移植而來的茶種改良而成，其實台灣有自己的原生山茶，數百年來生長在中央山脈以南的深山。我們回到高雄六龜，在十八羅漢山找到它、復育它，希望興盛這個曾在莫拉克風災受創慘重的社區，也興盛台灣原生茶應有的茶香年代。

我很早就離開六龜到北部工作，先生李勇德在花蓮擔任海巡，聚少離多，是許多現代夫妻迫於無奈的生活寫照。直到獨居六龜的父親開口問：「你們要不要回來種茶？」觸動了我們這兩個南部小孩想家的渴望。我率先響應，先生兩年後回來，用家裡幾塊小農地，一起種起珍貴的台灣野生山茶。

讓六龜山茶四處飄香

一七一七年《諸羅縣誌》記載：「水沙連內山茶甚夥，味別色綠如松蘿」。然路險，又畏生番，故漢人不敢入採。「山茶從前是農民自摘、自製的日常飲料，養在深山人未識。我決定依著山茶特性友善種植，無毒野放管理，只澆水定根、人工除草，不用藥也不施肥。父親和叔叔們看了直搖頭，笑我遲早會餓死，初期只好先施灑豆渣讓長輩們安心。漸漸的我發現，原生山茶有極佳的抗病蟲力，即便是長在山裡的武夷茶體質也很強健，於是照原計畫將肥料減量，長出來的茶葉健康結實，烘焙後茶香濃郁，一般烏龍茶大約能泡五至六泡，山茶泡八到十泡不成問題。

我是種茶後才開始學喝茶的，自此深覺茶味學問大。為控制品質，我和先生分工合作，一個學種植，一個學製茶。有次為了實驗草生栽培，我一個人抱

著機器，在二、三十度的陡坡上除草，再拖落葉來覆蓋，沒想到山風一吹，好不容易覆蓋好的落葉就被吹光了，如此反覆發生，我氣到蹲在山坡上哭，想起以前在百貨公司「穿水水」的日子，覺得自己簡直犯傻。後來當然眼淚抹一抹，還是乖乖把工作完成，現在我才懂，不必「除草務盡」也不需落葉，種些小花當綠肥，效果一樣好。這就是學習，很痛苦，但收穫也很多。

茶農在高雄是少數族群，讓我覺得自己使命重大；但其實我的夢想很小，只希望在家鄉安身立命、為社區發展盡力。今年新設置了品茶空間，只要有多一個人因此看見台灣原生山茶的美好，再辛苦都值得。

👍 型農私房料理

蜂蜜檸檬紅茶：將檸檬橫剖切片，以蜂蜜醃漬數天後，加入冷泡紅茶即可飲用，風味與著名的港式凍檸茶十分相近，冰鎮後更清爽順口。



Cover story [封面故事]

Seasonal Produce: Basil The World's Healthiest Foods

盛昔農品 趙羿馮

收成誠可貴，
環境價更高！

■ Profile 型農 趙羿馮 /
文山高級中學畢業 /
0900-798-212 /
prada19851023@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：盛昔農品
高雄市大寮區至學路461之1號

務農，從來都不簡單！

以前跟媽媽常為了採收、用藥等問題意見不合，一吵架我就離家去外面工作，但總是沒多久又被勸回來，因為家裡實在缺少人手。如今媽媽年紀大了不再管事，十二甲地全成了我的管轄之地，規矩由我訂，責任由我扛，這才知道，做農，每天的挑戰都不一樣！

我

從國中開始就幫家裡種菜，務農對我來說，就像音符踩在五線譜上一樣順理成章。我在大寮區廣闊的十二甲租地上，主要種植地瓜葉、九層塔兩種作物，每天清晨固定到鳳農果菜市場擺攤，以「鳳山仁」的品牌，穩定自產自銷，近二十年如一日，是一般農家最尋常的生活節奏。

今年在朋友建議推薦下加入型農，參加許多課程活動，從品牌建立、網路行銷到跨界、跨國交流，讓我這個即便已是「務農專業戶」的老手也眼界大開；以前總認為農業就是一份養家糊口的工作，現在已經懂得深入去思考務農背後更深層的意義。

與自然共存 和環境共成長

例如農藥。從前我堅持使用大品牌，常常和習慣使用低價品牌的媽媽起爭執，現在我會更慎重使用安全用藥。最近常有蜜蜂光臨九層塔園，我忙著修剪、一邊看著牠們採蜜，感到自己也是大自然的一分子。我常想，人們為了增加產量而大量噴灑農藥，害得小蜜蜂只要沾到一點點農藥就會死亡，人們為了生存不惜破壞環境，慢慢的，自然也會反撲回來，最後受害的，還是人類自己。因此我減量使用農藥，也盡可能使用不傷及蜜蜂的藥物。我喜歡大自然、喜歡與這片土地共存共榮，希望能盡微薄力量

，去改變這個世界。

最近剛成立臉書粉絲專頁「盛昔農品」，「盛」是豐收，「昔」取「惜」之意，少了一「卜」，是提醒自己，老天爺賜予豐收的收成，需要時時刻刻用心珍惜。也開始思考農產加工、擴大種植面積以及農產經營企業化。我明白任何事業

的轉型需要時間，無法一蹴

可及，因此農務之餘更要

努力思考下一步，超級

燒腦！以前我覺得這些

是苦差事，現在慢慢

覺得那可以是未來努

力的方向；媽媽留給我

的珍貴農地，我一定會

把它發揚光大！🌱

👍 型農私房料理

九層塔牛肉麵：一般吃牛肉麵會佐以蔥花或酸菜，我則推薦用九層塔。份量不要多，只要少少一兩葉新鮮九層塔，放在紅燒或清燉牛肉湯裡，去腥提味，也讓湯頭香氣層次更深奧迷人。



People [跨界推薦]

Going home

離家出走。回高雄

漫畫作家 水瓶鯨魚





我在高雄想你

「我們總是記恨又健忘的；在夏天懷念冬天，在汗水淋漓的燥熱中，忘了寒風刺骨的凍瘡。在巴黎想念紐約、在紐約想念東京、在東京想念北京、在北京想念台北，住在新城市懷念舊城市，在新歡身邊思念舊愛。現在，我在高雄深深想念起你，就不足為奇。」～水瓶鯨魚。

關

於水瓶鯨魚，很多人看過她的作品：一九九六年漫畫作品《我愛你》爆紅；一九九八年連載單頁漫畫《好想結個婚》受封為軍中最受歡迎張貼漫畫。細膩的風格、辛辣的對話，透徹都會男女愛情核心，被譽為「台灣柴門文^註」。

父親任職中油煉油廠，七歲前的她在宏南社區長大，念油廠國小，中油是個自成一國的世界，有自己的市場、福利社、高爾夫球場、網球場、游泳池、學校、郵局、醫院，出了門，想去哪兒都有公車接送。左訓中心就在隔壁，多數學校都還是紅土操場的年代，社區已有了標準規格的C跑道操場，隔壁左訓中心的選手常過來借場地。

在老高雄 創造新回憶

如今宏南社區許多房舍早已人去樓空。「少小離家老大回，鄉音無改鬢毛衰。」她從沒想過也會經歷這一天。本覺得會老死在台北，後來搬到上海、北京，突然意識到自己對出生的故鄉瞭解太少，加上看到同事常因家人生病，三天兩頭往返兩岸直到父母過世，心想不能重蹈覆轍，於是搬回高雄。但記憶中的「老高雄」早已不是二十年前的模樣，氣味是熟悉的，新長相卻是陌生的，連小時候的朋友都失聯已久，因此她在臉書公開徵友，人數多到得按興趣來分群組：看電影的、喝酒吃飯的、旅行甚至做公益環保的。朋友說她：「住得很偏遠，但過得很精采」。善寫愛情故事，她眼中的高雄南北狹長，從北高雄到南高雄，就像從台北盆地北端的士林到南邊的新店



Chiang Y. C. 4/23



註：柴門文為日本知名劇作家

，來回至少兩小時起跳，兩地戀愛男女雖在同一城市，卻有遠距的錯覺美感。因此不管談公事還是談戀愛，她的首選是位於南北中間的高美館、駁二、台鋁、巨蛋，一來店多好玩，再者南北距離相當，「誰也不吃虧。」她至今仍不適應南部炙人的陽光。以前在台北、上海穿的洋裝、帽子、絲襪完全派不上用場，現在是短衫、拖鞋、無袖洋裝，舒服自在就好，自己的家鄉，放鬆感就是不一樣。白天畫畫、寫企劃案，晚上喝酒、聊天，唯有深夜才能靜心寫點什麼，天亮，才是她的就寢時間。很多人以為作家害羞內向，但她不是。和陌生人對話，自然得像老友話家常，數小時的對話毫無冷場，她多角豐富就像萬花筒，不同時間視角，會讓你看到不同的模樣。如果沒機會在高雄遇到她、和她聊天，不妨看書吧，從《失戀雜誌》、《我在這裡想你》等書裡，一窺這名港都女子精彩的生活世界。◎

Profile 水瓶鯨魚／

1966年生於高雄，漫畫家、作家、資深唱片企劃統籌，著有《我愛你》、《好想結個婚》、《失戀雜誌》、《寂寞的人要自己負責》、《我在這裡想你》等，居住台北超過廿五年，旅居上海北京五年，二〇一三年搬回高雄，定居楠梓。

Season Cuisine

秋之暖心饗宴

擺脫了夏天的酷熱，秋季的微涼讓所有人都精神一振，食慾也大開，若可以在這個時節多攝取營養的食物，儲存足夠的熱量，便能補足能量，迎接冬天的寒冷。運用九層塔、雞肉、草生栽培的喬木烏龍入菜，做出暖心暖胃的濃湯、雞腿及茶香可康，替即將來臨的季節補足滿滿的力量。



食譜示範與設計 | 藍偉華
攝影 | 陳家偉
文字整理 | Patina

好食料理-食譜

九層塔番茄濃湯



九層塔是台灣料理中相當常見的辛香料，帶有特殊的香氣，不僅可以去腥解膩，增加食慾，還可以入藥。富含維生素A、C，可抗氧化、增強免疫，加上蕃茄、大蒜與洋蔥，共同煮出健康美味的濃湯，為身體與心靈都帶來暖意。

食譜

材料：

培根 2片
大蒜 2瓣
洋蔥 1/2顆
西洋芹 1根
紅蘿蔔 1段
蕃茄罐頭 1罐
白酒 100ml
高湯 400cc
九層塔葉 20片
橄欖油 少許
海鹽 1/2大匙
黑胡椒 適量

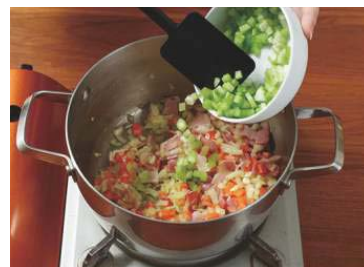


Step.
①



· 將培根、大蒜、洋蔥、西洋芹、紅蘿蔔切成碎。

Step.
②



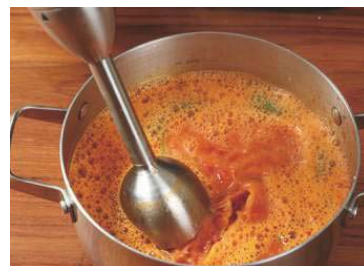
· 倒入少許橄欖油，炒香培根碎後，再放入其餘蔬菜炒香炒軟。

Step.
③



· 放入蕃茄罐頭、白酒與高湯，煮20分鐘後關火。

Step.
④



· 放入九層塔葉，以攪拌棒打成濃湯狀，以海鹽、黑胡椒調味完成。

料理小撇步：九層塔葉不耐久煮，最後再加入可保其特殊的香氣。



好食料理·食譜

茶司康佐優格乳酪醬



秉持著友善耕作的理念，「發現山茶」茶園以無毒管理的方式，不使用化學農藥及化肥，使茶園內的自然生態更加豐富，在沒有刻意增產的情況下，所產出的茶菁雖然量少，卻有如大地恩澤般珍貴。取此茶葉打碎成粉，加入麵團中製作出的司康吃得到淡淡的茶香，也吃得到大地之母所賜的芬芳。

食譜

材料：

喬木烏龍茶葉 2大匙
 高筋麵粉 225g
 泡打粉 2小匙
 小蘇打粉 1/2小匙
 鹽 1/2小匙
 砂糖 30g
 無鹽奶油 80g (切丁)
 鮮奶油 80ml
 原味優格 100g
 蛋黃 1顆
 牛奶 少許

優格乳酪醬：

奶油乳酪 200g
 原味優格 100g



Step.
1

· 將茶葉打成茶粉末後與高筋麵粉、泡打粉、小蘇打粉、鹽、砂糖混和均勻，加入奶油丁以搓揉成沙狀。



Step.
2

· 加入鮮奶油、優格混合成麵團。



Step.
3

· 用手將麵團壓平約1.5公分厚，以玻璃杯口沾少許麵粉壓出圓形狀，排列於烤盤上。並在表面塗上蛋黃、牛奶混和液，放入烤箱以180度烤20~25分鐘。



Step.
4

· 將奶油乳酪、原味優格攪拌均勻。搭配烤好的茶司康一起享用風味更佳。

料理小撇步：抹醬中的原味優格可替換為其他口味，變換出多種口味抹醬。
 茶葉成粉末狀建議可用食物處理器打碎或是用刀切碎。



好食料理·食譜

馬告奶油烤雞



雞肉的蛋白質含量高，脂肪多為不飽和脂肪酸，又含有多種氨基酸，營養價值相當高，而且不論是煎、煮、炒、炸、燉，都相當美味，利用帶有特殊香味的馬告製成香料奶油，塗抹在雞腿肉上再進烤箱烤至皮脆肉嫩，香氣四溢，讓人食指大動。

食譜

材料

雞腿1支 約400g

香料奶油

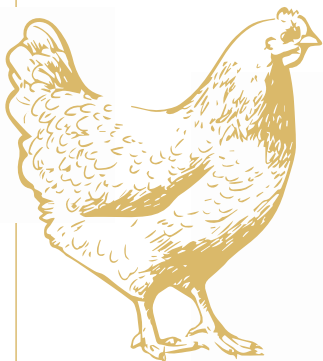
含鹽奶油125g

(室溫放軟)

馬告碎1小匙

大蒜碎1小匙

鹽1小匙



Step.

1

· 將香料奶油材料攪拌均勻備用。



Step.

2

· 把雞腿擦乾後，在肉中間劃一刀。



Step.

3

· 在雞腿上均勻塗抹香料奶油並按摩。



Step.

4

· 放入烤箱，以210度烤約40分鐘，烤至皮金黃肉熟即可。

料理小撇步：塗抹香料奶油時，劃刀處內部也要塗到，會更入味。
每款烤箱效果不同，請視情況增加烘烤時間至肉熟。



仁允牧場

Renyun Pig Farm

仁允牧場

健康、美味、安心 一個都不能少

老 闔林岳昌自小目睹父親經營養豬場的辛勞與無奈，決心要闖出不一樣的出路。為與傳統肉攤做出區隔，他走訪各地市場汲取經驗，決定在市場內打造密閉式冷氣房，有傳統菜市少見的明亮燈光，沒有血水溢流的環境更讓衛生及購物品質大為提升，成為吸引顧客極大優勢。

選用豬隻都是用藍瑞斯母豬和杜洛克公豬配種的二代品種，餵養能量水與益生菌，飼養期長，口感佳、腥味也較少。為確保肉品在屠宰和運送過程不被汙染，堅持每天親自到屠宰場載運，很多人都是「一買就成回頭客」。



要做就做最健康的

每天至少得準備二、三頭豬才夠，但消費者幾乎都只買五花肉或梅花肉，後腿瘦肉乏人問津，他只得轉送弱勢家庭或社福單位，但依舊無法解決問題，因而開始研發加工品，如香腸禮盒、肉乾、肉鬆，讓滯銷的肉品變身伴手禮與日用食品。



1. 精選豬後腿肉進行切塊。



2. 水煮豬肉塊約4小時。



3. 豬肉塊剝絲。



4. 烘炒豬肉絲約4小時。



5. 加入調味。



6. 靜置放涼、裝罐包裝。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

養豬場



2級/加工

豬肉加工廠



3級/服務

店鋪、肉鬆、香腸、
肉乾等豬肉產品



$$1\text{級/生產} + 2\text{級/加工} + 3\text{級/服務} =$$

$$1\text{級/生產} \times 2\text{級/加工} \times 3\text{級/服務} =$$

6級/產業



自然健康豬安心肉品的好選擇

堅持「健康安心」理念，他不添加防腐劑和多餘的人工化劑，更捨棄室溫掛在肉攤賣的傳統做法，買進德製百萬灌腸機，專做冷凍包裝的禮品市場。雖然成本昂貴，但做出的香腸口感扎實、品質穩定，依舊獲得不錯迴響。

肉乾和肉鬆也基於同樣理念製作。手工燉煮、炒製，得耗上七至八小時才能成品，費時費工，但他說，只要消費者買得放心，生意就能長久，一切辛苦都值得了。

■ 仁允牧場
0935-494823 / 高雄市大樹區久堂里中興街市場一巷1號 /
FB：仁允牧場 營業時間：06：30 - 11：30



PADRINO 帕狄尼諾 義大利廚房 ITALIAN KITCHEN

台、義農產的調和美味

台灣隨處可見義大利麵或義式料理餐廳，帕狄尼諾Padrino的食材都是「系出正門」，將真正產自義大利的米、麵、醬料、酒、水，與台灣在地新鮮蔬果融合料理，調和出相得益彰的美妙口感。



老闆何岳宗是土生土長的高雄團仔，曾任職於高雄、台北的義式、法式餐廳，信手捻來就是一桌好菜。帕狄尼諾Padrino義大利廚房以「義式媽媽風格」為宗旨，他要親手打造對於料理的夢想。所謂義式媽媽風格，跟台灣靠山吃山、靠海吃海的文化近似：用當地食材製作風味料理，如義大利北部常用穀類、肉品，南部喜好海產、蔬菜；何岳宗也是在地食材愛好者，每週親赴微風市集採買。他認為，食材的採購不是挑菜，而是挑人，懂得友善環境、降低對大自然傷害的農民，才是他樂意合作的對象。為推廣友善蔬果，他結合同業與農民製作，出版《知味瀟瀟》刊物宣導理念，有時會針對特定小農、作物，邀集數家同業進行腦力激盪，開發創意料理並舉辦餐會，邀請消費者親嘗在地食材的美味。契作農民從四位增加為八位，合作餐廳類型也從最早的義法餐廳延伸到咖啡館、甜點店。何岳宗表示，有很多相同理念的業者有合作意願，但因營業型態不同，串連不易，期待未來能有政府或民間單位出面整合協助，聚集更多有心業者以集體方式採購優質蔬果，讓消費者能吃得健康，也讓友善耕種的土地和農民獲得更好發展。



特色推薦

Padrino Special

主廚特製微風市集小農時蔬沙拉

每週到微風市集採購當令有機新鮮蔬果，再搭配傳統義大利沙拉醬料完美組合，因應季節不同，蔬菜和醬料配方也有所調整，每次品嚐都有新感受。



■ 帕狄尼諾 Padrino 義大利廚房
高雄市三民區大裕路252號 /
07-310-7608、0922-197661 /
營業時間：11:30~14:30，18:00~21:30。週二公休。

The Taste of Happiness

負責人的話 /

推動友善耕種，
需要民眾一起以
消費行動實際支持！



老闆 何岳宗

威尼斯蒜燒中卷鮭魚卵墨汁燉飯

以本地蔬菜熬煮鮮甜高湯，加入義大利偏硬的米粒和墨魚醬汁一同烹煮，黑色米飯放上用大火炙煎的新鮮海撈中卷，吃完唇齒留香。

摩典那巴莎米可陳醋煎烤鴨胸吸管麵

傳統的巴莎米可陳醋須在木桶中長時間陳釀，Padrino的巴莎米可陳醋精選摩典娜葡萄醋製作，搭配醃漬鴨胸，口感微酸解膩成功襯托食材的好滋味。





湘湘廚坊

開啟健康減醣輕食代

陳湘怡原本在高雄杉林區務農，深深體會到傳統小農面臨產銷失衡的困境，因此擁有西餐證照的她很早就開始計畫用開餐廳的方式來解決農產銷售問題。但餐廳百百款，該開什麼好？去年她以低醣飲食成功瘦身，決定將自身經驗轉化成商業模式，開一間主打減醣套餐的家庭餐廳，那就是「湘湘廚坊」。



很多一整年沒見到老闆陳湘怡的人，今年再見到她時，沒有不驚訝得睜大眼睛的，因為她以低醣飲食方式，瘦了至少十五公斤，判若兩人。「瘦身並不是低醣飲食的目的，而是意外的收穫。」這個收穫促使她勇敢落實開店的夢想化：「既能幫助型農穩定銷售優質蔬果、又有益消費者健康，就是我開餐廳的最大宗旨。」她說。

湘湘廚坊以外帶餐盒為主要出餐型態，也可於店內用餐，當季蔬果新鮮直送，有什麼菜就煮什麼料理。以少油、減醣為烹調原則，不使用加工品，也不放糖、蕃茄醬等調味料。食材大部分來自型農自創的品牌，如日品有機米、做實團仔、水流莊牧場、美濃人字山雞場、發現山茶，以及在地的豇禾樂生態有機農場等。陳湘怡把白米飯改成純糙米飯或一顆小地瓜，降低升糖指數，蔬菜均以水炒或汆燙再淋上橄欖油、鹽、蒜末，保留新鮮原味；豬肉取瘦肉比例較高的後腿肉佐以照燒醬，肉質甜美；常被嫌棄「太柴」的雞胸肉以舒肥手法處理，格外軟綿油潤，躍升為店內最受歡迎的主菜，成為上班族及主婦媽媽為家人備餐的健康美味新選擇。



特色推薦 Chef's Specialties

有機糙米便當

國內稻米競賽常勝軍的日品有機糙米口感水潤彈Q，好吃程度不亞於白米，佐以主菜照燒豬肉及產自六龜的客家冬瓜封，營養滿分。

薑黃飯

以自家種植生產的薑黃粉加入美濃農會的美濃147號香Q白米一起煮，搭配舒肥油雞胸肉及多種配菜，色彩繽紛引人食慾大開。

生菜沙拉

以仁武區野菜博士栽培的健康生菜為基底，佐以阿蓮區做實團仔的小番茄、芭樂，淋上橄欖油醋醬或鳳山區陳稼莊果園的桑椹醋，清脆爽口、酸甜有致。



負責人 陳湘怡

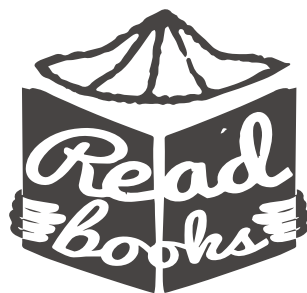


負責人的話／
用在地小農的農產品做成
美味餐點，超有成就感！

■ 湘湘廚坊
高雄市楠梓區清豐二路160號
營業時間：週一至週五11:30~13:30，
17:00~18:30，週六11:30~13:30。
週日公休。
Line ID：<http://nav.cx/hoWAqGF>



種出不會腐爛的蔬菜， 我從大自然學到的5個生命體悟 大地歡喜的感恩奇蹟



提供 | 時報文化

大地が よろこぶ 「ありがとう」 の奇跡 村上貴仁

日 本北海道洞爺的佐佐木農場是當地種植萵苣生菜
的先鋒，農場主人村上貴仁在二十五、六歲時在
此展開務農人生。「我想栽種美味的蔬菜，帶給許多
人幸福！」意氣昂揚地投入農業第一線，和妻子一起
立志要把農業界變好。

從痛苦中萌生的感恩農法

然而他卻發現，今日的農業環境處於與自然共生共榮
這種漂亮話搭不上的殘酷現實裡；看到自己辛苦種植
的萵苣生菜在加工廠被去掉菜心，用藥物沖洗許多次
，加以漂白、加入保存劑，再脫水包裝起來，供應給
便利商店及家庭餐廳。「這樣還有萵苣的味道嗎？」
他充滿疑問與無力感。



就在他苦惱著是否該放棄務農之際，更
重大的打擊發生了，四歲的兒子大地在
毫無預警的情況下猝逝，妻子病倒，
他痛苦得一蹶不振，當時農場沒有任何作物
可以收成，陷入史上最糟糕的狀態。就在瀕臨放棄
之際，他一再想起兒子生前說過的話：「別擔心，大
地會守護大家的。」「不要緊，繼續努力喔！」

他深深感受到生命的無常與可貴。一次看著倉庫裡的
除蟲劑，心想：「用這種農藥，會奪走多少生命呢？
」瞬間顫抖了起來，決定再也不能奪走蟲子的生命，
再也不用農藥除野草、病菌，要用自然栽培的方式，
讓更多人歡喜享用，豐富更多人健康的生命。

蟲子、雜草、病原菌在他的農地生氣勃勃地活著，對於周邊的一切，不再心存質疑抱怨，而是充滿感激感謝，持續說著「感恩」的日子，一切生命都變得可親、可愛了起來。所謂「感恩的奇蹟」，並非收入會增加、生活狀況會改變，日常景象雖然依舊，卻改變了我們感受的方式、觀察的角度，讓我們注意到以前不曾留意的幸福之處。

用感謝的心意創造奇蹟

不使用農藥，一開始在經營上艱苦萬分，卻也感受到農地的反饋：被蟲子啃食、生病的蔬菜固然很多，但順利生長到成熟收穫期的蔬菜卻會閃閃發光，滿溢著生命力。收購蔬菜的農會也發現了：「佐佐木農場的高苜生菜放再久都不會腐爛，是不是用了更強的農藥啊？」「什麼？一點農藥都沒有灑是嗎？」承辦人員感到不可思議。

漸漸的，有愈來愈多客人對他說：「我想要吃吃看你家種的菜。」蔬菜店的訂單一張接一張出現，大家自動把他的蔬菜取名為「感恩牛蒡」「感恩高麗菜」，口耳相傳出去，農場生生不息的活了下來，展現了強韌的「感恩生命奇蹟」。

村上貴仁認為，只要將「感恩農法」的五大原則實踐在生活中，就能讓人生變幸福。



壹 認同生命力：學會尊重和感謝自己以外的生命，繼而衍生出共存共榮的生活之道。

貳 感受能量：不管是人、植物、物質、還是場所，全部都有能量。並非從他人身上奪取以提高能量，應以一起互相提升為目的。

參 相信豐穰：「豐穰」是孕育出生命的力量，也是能量的充電器，只要願意相信其存在，無限的能量就可以源源不絕地湧入，也能避免從別人身上奪取能量的想法。

肆 瞭解陰陽：萬事萬物，皆以陰陽法則為基礎而建立起關係，只要理解了陰陽屬性，就能明白自己為何會處於現在的狀況中，也會逐漸看到該怎麼做才能突破困境。

伍 確保循環：大自然沒有開始也沒有結束，只是在循環而已，只要這個循環順暢無阻，就能收穫豐盛的作物，也能走在一條無比燦爛的人生道上。

這本看似描述有機農耕的書，更像是勵志小說、土壤學、一本自然養生之道、一本心靈感應的奇蹟，是作者和家人用生命血淚寫成的故事。無論身處哪個行業，無論身處順境或逆境之中，都衷心感謝天、感謝土地、感謝眾人，有一天，你也會悟出幸福之道，創造自己的感恩奇蹟。



■ 出版社：時報文化
作者：村上貴仁
譯者：蘇楓雅
定價：320元

細節淬鍊品牌 時間累積價值



只要看過「金八蜜柑」相關產品包裝設計的人，一定都會留下深刻的印象。然而在十年前，這種蜜柑其實乏人問津。十年磨一劍，經過了職人的堅持與時間的淬鍊，在地產業與文化更能歷久彌新。。

圖片提供/KADOYA

分享的快樂勝過獨自擁有

「金八蜜柑」是在日本和歌山縣有田郡金屋町（現已更名為田川町）栽種，一九七二年育成的新品種溫州蜜柑「K-10八號」。皮薄纖細，果肉甜度高，但正因為皮薄，容易在栽培過程中出現裂果而影響收成，所以並未普及。

品牌推手北野拓在二〇〇八年返鄉之際第一次品嚐到金八蜜柑，絕妙的口感讓在日本最大柑橘產地和歌縣出生的他都驚為天人，認為讓家鄉美味就這樣沒沒聞實在太可惜，決定將這份好滋味分享出去，著手進行商品化，從二〇〇九年起將金八蜜柑銷售到日本各地。



呼應產品特色的包裝設計

金八蜜柑的甜度為十三度，果皮非常薄，連嬰兒都可以咀嚼。這樣的特色成為品牌設計的靈感來源，LOGO的造型是橘子，也是嬰兒的心頭好，奶嘴。抱持著讓「收到蜜柑的人開心，送禮的人也開心」的想法，在包裝設計上與設計師杉山紘一一起發揮創意，蜜柑的紙箱跳脫了長方體的造型，改為遍佈蜜柑圖案的立方體，可愛的外觀不僅可以讓消費者做為玩具收納箱使用，也可以當作骰子教小朋友數數、玩遊戲。

蜜柑圖案也成為原創禮卡、手提袋的必備要素，這樣的巧思讓商品陸續獲得日本優良設計獎、全球包裝設計大賽 Pentawards 銀獎以及日本包裝設計大獎銅獎的肯定。

職人修養決定蜜柑「教養」

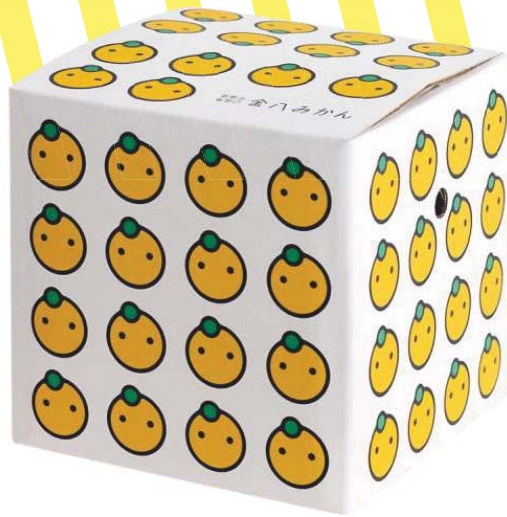
金八蜜柑主要在自己的網站及店舖銷售，每年冬天則會與在東京涉谷的「day」設計旅行商店合作，期間限定接受禮盒預定。北野拓參加市集或展覽活動一定親自到場，向消費者完整地傳遞商品價值，他認為這是創立自有品牌時必須要堅守的原則，讓消費者在購買前就能對產品有正確的認知，更是增加品牌信賴感的方式之一。

不同區域生產的蜜柑有不同的風味，同一個產地的蜜柑，也會因為氣候的變化產生不一樣的滋味，十一月中旬到下旬的蜜柑甜度高；十二月份甜酸比例適中，是絕大多數人偏好的口感。採收後的柑橘依舊會呼吸，呼吸的快慢會影響柑橘的甜





◎蜜柑花蜜



如此珍貴的蜜柑，切記不要直接撥開吃，而是要「分」著吃。分一半給爸爸、媽媽吃、再分一半給兄弟姊妹吃；可愛宜人的包裝可以讓人會心一笑，逢年過節適合送給鄰居、寄給離家自立的孩子吃、孫子吃、獨居的爸媽吃；送給上司有機會出人頭地；送給喜歡的人則可望擄獲芳心；自己感到疲累時吃一口、休息一下；跟家人朋友相聚時，邊吃蜜柑邊閒話家常會更盡興。

與訂購方式等。一切的故事都是從「皮薄」的特性開始。因為皮薄，每棵果樹大約只有兩成能收成，在採收、分級、裝箱時需要像嬰兒般被細心呵護，無法用機器、只能用人工作業。每個蜜柑都是自己的孩子，雖然不會動、說話與哭泣，但只有父母才能守護他，連葉子都不容許有刮傷，孩子如果沒有吃好的食物，就沒有辦法好好長大，所以以昆布、米糠做為肥料；看著他逐漸生長是父母最開心的事情；身為父母永遠會覺得自己的小孩最可愛，尤其是當聽到別人稱讚蜜柑時，會彷彿自己被稱讚一樣地開心。

正因為是「K-108號」，所以在金八蜜柑的網站上可以看到一百零八個蜜柑整齊劃一的出現在眼前，述說自己的故事，包括名稱由來、栽培方式、產品特色、建議食用方式、送禮對象、時機

用一百零八個元素 介紹自己

酸比，因此會建議嗜甜的顧客於收到後放置數日再食用，讓酸味降低。



◎梅干系列產品



商品開發 別具新意

「北野拓開發了近十種的蜜柑商品。和歌山有田地區栽種蜜柑已有四百年的歷史，養蜂的技術在明治時代的產業振興政策推動下也十分純熟，「蜜柑花蜜」恰如其名，是由蜜柑花蜜中採集而成的蜜；同時也結合和歌山名產南高梅，推出梅干系列產品，包括有原味、以蜜柑花蜜釀製的蜂蜜口味以及紅紫蘇口味。

由於視蜜柑如己出，所以關心每顆蜜柑的命運。每個孩子都有自己的長相與個性，當有過大、過小或輕微刮傷等俗稱賣相不佳的次級蜜柑，會特別貼上象徵蜜柑心情的表情貼紙來銷售，讓顧客能加以辨識，也期望這群孩子能找到好歸宿。

人氣商品為在不同季節，嚴選溫州蜜柑以外的柑橘包裝而成的「柑橘山」系列產品。由於每個品種的柑橘都有自己的香氣、口感、色澤、形狀與歷史，如果能讓顧客充分了解這些特色，也能讓生產者與消費者間的連結更加緊密。在每個包裝袋掛上代表愛吃橘子的狗狗、貓咪、小豬等可愛動物標籤，另一面則附上柑橘品種的介紹，不僅備受小孩喜愛，也讓大人想要完整蒐集的慾望。

品牌之路 一步一腳印

金八蜜柑目前每年的產量約三十噸，年營業額達一至兩千萬日圓。十年來在商品化的過程中，從一個客戶也沒有到擁有一群瞭解產品價值並且以行動支持的客戶，不僅讓人感到欣慰，也成為振興當地產業的新力量。



◎柑橘山系列產品






大湖之內賞秋趣

蝦鰻、蓮藕、黑麵包

照片提供/湖內區公所高毓人

荷香銷晚夏，菊氣入新秋，寒意漸深，吃什麼最對時？海味螃蟹稱第一，平地農產當令蔬菜則非蓮藕莫屬。俗話說「蓮藕一身寶，秋藕最養人。」蓮藕是荷花的地下莖，整個夏季深潛水下土裡養精蓄銳，吸收了滿滿營養準備度冬，飽滿芳美自然不在話下。高雄市内唯一種植蓮藕之地，就在西北端的湖內區。



湖

內區位於高雄市的西北部，隔著二仁溪與臺南市仁德區對望，與高雄市區繁忙的工商大城風格不同，這是個以農漁為主要產業的寧靜郊區。名喚「湖內」，但「湖」在哪裡？是不少首次來到湖內遊客共同的疑惑。

農漁並盛 古潟湖邊討生活

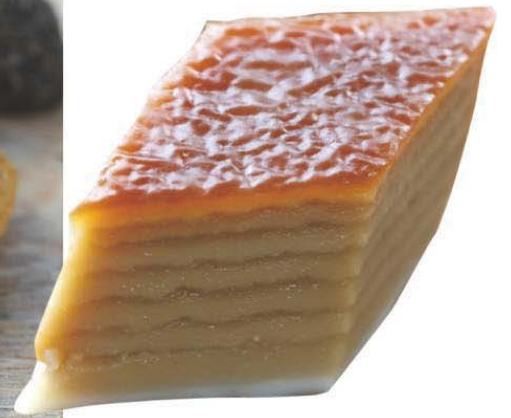
其實湖內區沒有大型天然湖泊。早期台灣西南沿海有三大古潟湖，由北而南依序是：倒風內海、台江內海、蟯港內海（現今興達港內海），湖內區大部分屬於蟯港內海沙洲、潟湖與浮覆地，因而稱為「湖內」，土壤鹽分高，不利農作，當地居民卻很早便懂得就地取材，將蟯港內海的淺水灘圍堵起來，挖深引水闢成魚塭，區內一半以上都是塭池。

清朝中葉前缺乏水利設施，湖內到茄荳的農田魚塭都是「看天田」、「看天塭」，旱季乾涸，遇到豪雨就淹水，直到嘉慶年間開鑿涵口圳，引蟯港潟湖北岸的二層行溪水灌溉，從此水源無虞、灌溉順暢，湖內、茄荳成為養殖大本營。十七世紀以來，湖內以養殖吳郭魚、虱目魚、白蝦、鰻魚為大宗，尤以鰻魚著稱，一九八七年引進，全盛時期養殖面積達上千公頃，與屏東東港、彰化福興並稱國內三大養鰻重鎮，如今雖然多已改養成本較低的虱目魚，依舊是高雄養鰻重要基地。在海埔、海山、劉家等里放眼望去，各式塭池相連到天邊，房舍圍聚中一方方棋盤似的曠野水漾風情，開闊宜人。

鹽質的海埔地也造就了蓮藕盛產，湖內種植蓮藕的歷史至少超過半個世紀。數十公頃的荷花田分佈於海埔、海山兩里及涵口圳沿岸，清明前後種植，端午節過

後荷花凋謝，即可開始採收，如果期間沒受到颱風豪雨襲擊，十月還能再採收一次。海埔地含水少，種出來的蓮藕甜度佳，煮茶熬湯，爽口退火。只是採蓮藕是極其粗重的勞力活，長條狀的蓮藕深埋在泥濘花田底下，至今仍無法以機器採收，農民採收時頭頂烈日，身體一半都得站在爛泥裡，手持鐵耙一鏟一鏟以人工小心翼翼挖掘，稍有不慎非常容易挖斷，萬一「藕斷絲連」，不僅壞了賣相也毀了價格。食慾之秋喝杯蓮藕茶，特別沁涼解暑氣，蓮藕湯則清爽甘美有滋補之效，都是開胃健脾的秋季佳餚，殊不知在甜美食滋味背後，是蓮藕人家道不盡的辛苦。





Info

旅遊資訊

◎福安宮市場/高雄市湖內區中正路102號

手作鹹軟物仔只有湖內有

吃蓮藕要對時，但想買到湖內另一項隱藏版名物：粿，則非得起個透早不可。

海埔里信義路一四三巷內的林家做粿已傳承三代，每日作息數十年如一日：中午開始淘米，浸泡三小時，接著磨成米漿，分別加入紅糖、油蔥、肉燥等佐料，分別做成雙糕潤、九層粿、鹹粿、鹹軟物仔、麻糬共五種口味，一種口味僅做一籠。下午生火起灶，花數小時蒸熟，等到放涼、切片分裝完成，已是深夜時分。隔日天未亮，先將預訂的粿分送出去，約莫五點多才將剩餘的粿帶到福安宮前的太爺市場擺攤，數量少，買不到是常有的事。謙虛不願透露姓名的林姓老闆超自豪：「如果八點以前沒賣完，那叫做漏氣。」

信義路一四三巷多居住著林姓宗族，擅長製作食粿。耆老林金岸回憶，宗親們原本住在「那菝林」（近田尾里），日治時期因二層行溪（今二仁溪）常改道影響居住安全，大正十四年（一九二五）舉村遷居海埔，將製粿技藝帶進湖內，成為湖內傳統糕點發源地。五、六〇年代極盛時期，小巷內幾乎家家戶戶以製粿維生，海埔「炊粿村」的稱號不脛而走，據傳連知名的鳳山赤山粿、屏東雙糕潤製作技術也有部分源出於此。

如能起早來到太爺市場小攤，一定要嚐嚐的，就是幾近失傳的經典米食「鹹軟物仔」，粿的軟綿摻雜著油炒花生的爽脆，豐富口感令人驚艷。將糯米磨漿加入肉燥、肉汁，蒸熟再撒上油蔥末、花生而成，看似簡單，但要先製作鹹中帶甘的肉燥，再與米漿完美融合互不搶味，在沒有500的年代，下手完全仰賴經驗，因製作難度高而乏人傳承，湖內正是全台僅存還在製作生產的地方。

九層粿以白米漿和黑糖粉漿交錯，一層蒸熟定型才能再鋪一層，非常費工。正統是黑漿五層、白漿四層，許多店家





Info
旅遊資訊

◎黑麵包手造所烘焙學校/高雄市湖內區正義二路99號

為了省事，一層當兩層鋪，結果九層變五層，失去外觀的精緻和多層次咬感，而湖內九層樓數數黑漿竟有七層、白漿六層，問老闆為何如此「搞剛」，他爽朗笑了：「安捏卡水啦！」

從產地到餐桌 田野裡的烘焙坊

以旅行角度來看，景點不多的湖內並非觀光熱點，然而不分平日假日，總有不少外地客不辭千里開車或是搭乘台鐵平快車到大湖車站，再轉車進湖內，如此舟車勞頓，不是為了吃喝買玩，而是到一處窯烤烘焙學校拜師學藝。來自嘉義的學員黃小姐已經來了第三次：「手作麵包的麥香，就是特別濃郁迷人。」

烘焙學校創辦人郭慧慧二〇〇四年為了陪伴鄉居的母親，舉家從高雄市區搬到湖內，廣闊的土地與富饒農產，讓她萌生就地取材、一圓烘焙宿願的念頭，取名「黑麵包」是取自「歐包」台語的諧音。「歐式麵包的特性是少油、少糖，很能呈顯出水果的濃烈風味，用在地盛產的鳳梨、蜂蜜、芒果、龍眼、荔枝、芋頭、雞蛋來做歐包、甜點，有非常驚艷的表現。」招牌作品包括傳說中的瑪德蓮，檸檬的微酸清香與蜂蜜的沈厚香甜超搭，柔軟濕潤的蛋糕口感令人傾倒；圓胖柔軟的貝果抹上自製蜂蜜核桃乳酪醬，一個吃不夠，兩個才過癮。

「不只要做自己喜歡的麵包，也希望能加深在地的連結。」郭慧慧未來還想成立小麥學校，徹底落實「從產地到餐桌」的嚮往。「鄉下不是問題，距離不是壓力，只要東西真的好，即便窮鄉僻壤也會有人慕名而來。」





照片提供/湖內區公所高毓人



Info
旅遊資訊

- 玉湖窯/高雄市湖內區大湖村忠孝街113巷44號
- 海埔基督長老教會/高雄市湖內區和平路115號
- 湖內番茄會社/高雄市湖內區中山路一段360號

善於就地取材的，還有湖內青年陶藝家王明發的玉湖窯，取下高雄海線養殖牡蠣的外殼，研磨成粉做為釉料素材，創作出黑面琵琶造型的各式杯具，渾厚樸實的「高雄產」在地人文特色令人印象深刻。

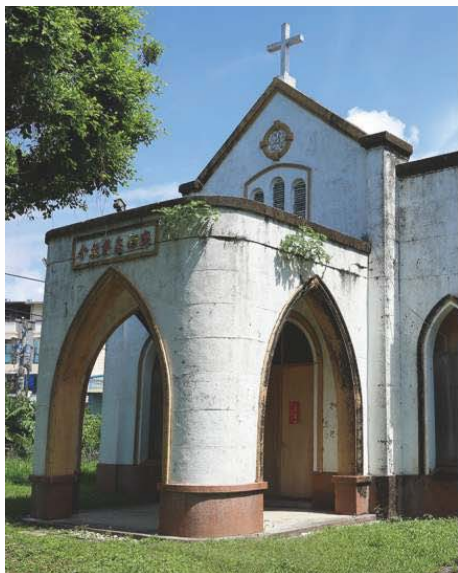
老教堂、古洋樓、柑仔蜜會社

湖內不大，沿著學校機關集中的中正路、中山路、和平路等主要街道走走，主要景點一次逛個夠。

海埔基督長老教會創立於一九一〇年，為北高雄地區重要的古典哥德式教堂，最早以竹子茅草建成草厝，同年就被颱風吹倒，一九二二年改以咾咕石及紅瓦重建，又因腹地不足再次改建，現今第四代建築於二〇〇三年落成，以歐洲哥德式教堂為藍本，建築特色包括尖頂、花飾窗格、彩色玻璃等，矗立在水泥建築為主的湖內街道上，非常醒目。

古建築也保存不少。日治昭和初年落成的陳家洋樓是湖內第一間「樓仔厝」，由於是陳家三兄弟合資興建，因此建成三開間，各有獨立出入口、大廳及樓梯，厝頂為硬山頂、紅色板瓦、脊頭為日式俐落風格，正面以洗石子為飾，女兒牆中央山形飾面以彩帶及仿勳章為裝飾題材，精緻、氣派而敞朗。

中山路上的大湖番茄會社被網友稱為「最火紅的廢墟」，火紅的主角卻不是番茄，而是鳳凰花。興建於日治時期，為當年台、日合資經營專門產製外銷番茄醬罐頭的「柑仔蜜」會社，二戰後，一度轉型鳳梨罐頭加工廠，七〇年代台灣經濟起飛，加工生產成本提高，台灣鳳梨罐頭逐漸失去競爭力，遂關廠荒廢至今。近年因偶像劇前來取景拍攝，斑駁廠區內的老舊煙囪、紅磚灰牆及百年鳳凰木的花開的孤寂美景一夕爆紅。這兒有多美？來了湖內就知道！



型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》斜槓創業號。只要完整填寫以下回函，並於2019年11月30日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「自然果物生活節-果汁禮盒」一盒，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
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"/>
好食料理 Yami Cook	<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"/>
農情交響曲 Symphony	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
新農閱事 Reading	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
農業風向球 Global Eye	<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"/>

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
2019年12月10日
公布
於「南方
農業論壇」
臉書粉絲團。



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

日本淡路島運用IG,各種活動來行銷洋蔥,裡面有很多亮點值得台灣學習!「生洋蔥冰淇淋」看起來太猛了吧...整顆洋蔥放上去...還有生洋蔥的洋蔥頭,有機會到那裡的話,也想借戴一下~

Julia

讀者意見

很棒,很用心編輯的一本公家刊物。內容有台灣,有日本,有農作物介紹,也有食譜分享,及好「農」餐廳的介紹,看完之後,決定收藏起來。謝謝用心的編輯群~

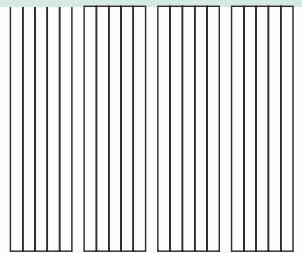
瑞萍

讀者意見

初次閱讀型農本色,想不到還有這樣類型的刊物,很喜歡封面人物裡,金恩果農自然熟成方式種植,姜農木蓮妹證明你的日常是別人的平常,以及桃旺農園研究出的黃金比例。繼續加油喔! gogogo 欣欣



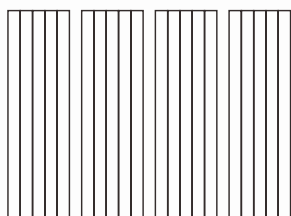
寄件人地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓



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！

秋季
vol. 26 斜槓創業號
Autumn 2019

型農本色

發行人：吳芳銘
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、蘇小喵、彤彤魚
攝影：大飛、楊智仁 插畫：楊惠婷
美術設計：誠食貨美學設計
出版日期：2019年10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」臉書粉絲團及「型農大聯盟」Line@生活圈，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.27 冬
預定2019年 12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 | Q



用文字互動

LINE@ 型農大聯盟





2019 自然果物

生活節



11/2^六 SAT . 3^日 SUN ▶ 11/9^六 SAT . 10^日 SUN



高通通粉絲專頁

TIME 14:00-20:00 **PLACE** 中央公園 (近捷運中央公園站1號出口)

活動內容 草地童樂會.草地野餐派對.舞台小時光.果物闖關.果物市集.品味果物

主辦單位 高雄市政府農業局

承辦單位 安秝策略整合行銷有限公司

贊助單位  SUCCULENT PLANTS STUDIO
肉肉栽培研究所

廣告