

春季
vol. 28 決勝浪潮號
Spring.2020

型農本色

Cover Story

致，最好的我們

開啟科技農耕智慧模式 · 何信緯

大樹媳婦的養蜂時代 · 林聖茹

把山茶種回來 · 徐盛陽

Travel

前鎮 冠軍漁港夜未眠

Factory

信來農產行

香蕉美食魔法師



農人跟你想的不一樣

電子商務挾著快速及便利性的優勢，大幅改變了傳統消費模式。高雄市政府農業局因應潮流成立「高雄首選電商平台」，透過虛擬整合模式與全年無休的銷售管道，加強農產品行銷推廣，協助農民節省成本、提高收益。

時代在走，應變要有，施政如此，務農也不例外。有力求轉型的，六龜區的徐盛暘復育台灣原生山茶，將山茶加工製成餅乾、蛋糕、茶皂、染布，吸引更多人上山體驗。有從環境面著手的，像大樹區的林聖茹移地放蜂，尋好花、製好蜜、送檢驗，為求蜂蜜品質穩定。有運用科技創新突破的，仁武區的何信緯白天是科技工程師，下班後用LED燈及水耕技術種植無毒生菜，透過網路銷售，成功打進各大餐廳及家庭廚房。

寒耕熱耘，務農自苦辛勤；然而新世代型農除了勞力耕作，還花更多時間腦力激盪，以宏觀的視角觀察市場、判斷生產方向，努力讓自己從繁瑣的體力活解放，並為台灣農業創造更大價值。農人的快樂就是這麼樸實無華且值得敬佩，他們和你想像的，早就不一樣！

吳芳銘

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
致，最好的我們
開啟科技農耕智慧模式 野菜博士 何信緯
大樹媳婦的養蜂時代 蜜匠養蜂場 林聖茹
把山茶種回來 欣園製茶 徐盛暘
- 08 【跨界推薦】People
童年夢想跨國成真 芭比娃娃服裝設計師 劉懿衛
- 10 【好食料理】Yami Cook
輕盈、清爽的春季輕食
- 14 【農業上下游】Factory
信來農產行 香蕉美食魔法師
- 16 【農情交響曲】Symphony
那一天義法餐館 從土地到廚房的誠食堅持
No.7 Cafe' 來七號咖啡蔬食 無肉。正潮
- 20 【新農閱事】Reading
風土經濟學 地方創生的21堂風土設計課
- 22 【農業風向球】Global Eye
换位思考 讓創意實現
- 26 【高雄小旅行】Travel
前鎮 冠軍漁港夜未眠

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 何信緯
· 野菜博士 ·



型農 林聖茹
· 蜜匠養蜂場 ·



型農 徐盛陽
· 欣園製茶 ·

致，最好的我們

全球暖化、氣候劇變，這是務農最挑戰的時代，
科技發達、資訊普及，這也是最好的時代。

徐盛陽復育台灣原生山茶並多角化經營，
在農業裡找到夢想。
林聖茹規劃觀光農場推動消費者正確認知，
要讓花香恆久遠，國產好蜜永流傳。
何信緯以自身理工專長創建城市農場，
栽培健康安全的四季生菜，闖出科技農業新藍海。

無懼時代好壞，永遠努力向前，
站在農業轉型的浪尖風口上，
他們正在成為，最好的自己。



科技種菜
農業創新



花香久遠
好蜜流傳



茶業轉型
振興在望



Cover story [封面故事]

Dr. Veggie

Best Options for Vegetables

野菜博士 何信緯

用「智慧」下田，
用科技收成！

■ Profile 型農 何信緯 /
76年次 /
雲林科技大學電子與光電工程研究所畢業 /
0916-711-301 /
freelevis@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：野菜博士- Dr. Veggie
高雄市仁武區仁林路158號

科技創新農耕模式 現在開啟！

我的務農人生是從「賺外快」開始的。唸大學時為了賺零用錢，說服父母將原本租給別人的農地收回來，利用課餘時間種秋葵，沒想到種出興趣來。畢業後，以自身的理工專長創設野菜博士植物工廠，希望透過健康安全生菜栽培法及自動化管理模式，打造城市綠農場，闖出科技農業新藍海！

說

到農夫，總讓人想到「鋤禾日當午，汗滴禾下土」與自然搏鬥的辛苦景象，但現代，農業可以變得不一樣！我的農園不在農地，而座落於工業區，種植面積只有七十坪，跟許多動輒數公頃的農地比起來，簡直小巫見大巫。因為我採用自動化管理室內水耕模式，面積不須大，廠內隔絕外在環境汙染，四季種植生產約二十多種蔬菜。種類都是精挑細選、相對少見的高單價蔬菜，如檸檬羅勒、芝麻葉、菊苣、山田芥、特殊造型白菜、石竹食用花等，每棵蔬菜從育苗階段便在冷氣放送的無塵室成長，搭配LED燈水耕栽種技術，品質鮮嫩，不需水洗也沒有病蟲害、重金屬殘留等問題；現代消費者喜歡乾淨種植、低硝酸鹽、低生菌數的安全蔬菜，我提供的正是這樣的食用新選擇。

從科技人到賣菜人

我白天是科技大廠工程師，下班後就到植物工廠「巡田水」，主要負責行銷，其他夥伴負責「農務」，透過專業分工、智慧管理，不用除草、施肥，就能解決耕作上遇到的各種問題，省時、省力、產能穩定。與其說是「作田人」，我認為自己更像是「賣菜人」，我天生熱愛和人打交道，

有空就到處演講，和消費者接觸的第一線，是了解市場需求的戰場，更是農產行銷極佳的管道。室內水耕最大的支出除了研發、程式設計、硬體管控等「隱形成本」之外，電費尤其驚人。我想起在農地種秋葵的經驗，將工廠一半面積作為水耕蔬菜冷氣房，另一半闢為不用插電的日光溫室專門育苗，訂單一來，立即將溫室內的菜苗移往水耕區，一星期就能收成，用最少的電，獲取最高的產能利用率。我常想，如果農業一直那麼辛苦，下一代還願意傳承嗎？我希望透過農業生技，讓農夫從繁重瑣碎的體力勞動中解放，為農業創造更大的價值、更美的想像。



型農私房料理

野菜和風沙拉：水耕蔬菜具備可以現摘、現吃的新鮮質量，當作生菜沙拉鮮吃最好，搭配和風芝麻醬汁特別能襯出蔬菜清甜的風味，不妨試試。



Cover story [封面故事]

Sweet Honey

Beekeeping & Honey tasting

蜜匠養蜂場 林聖茹

嗡嗡嗡，
一起來養蜂！

■ Profile 型農 林聖茹 /
65年次 /
長榮大學企業管理系畢業 /
0976-113-345 /
sandrarin04@hotmail.com /
Facebook粉絲專頁：蜜匠養蜂場
高雄市大樹區興山里興山路45號

蜜匠養蜂場

大樹媳婦的養蜂時代

我在都市長大，嫁入養蜂人家才首度踏進養蜂場，聽見滿場蜜蜂「嗡嗡」的聲音就頭皮發麻，不小心被叮到立刻腫得像豬頭。但為了多陪伴孩子，我辭去原本教職學養蜂，從放蜂到採蜜、分離、過濾……每個流程乖乖從頭學起，十八年後的今天，聽見再多蜂鳴也不會怕，再被蜂叮也只剩一小包。我想身體就像心一樣，既來之，則安之，入境隨俗，也早已甘之如飴了。

高 雄大崗山地區龍眼蜜是獨領風騷的「台灣南波萬」，其實大樹區玉荷包蜜濃醇甜美的品質也不遑多讓。全台玉荷包荔枝有八成集中在高雄，以大樹區最多。蜜匠養蜂場六十多年前就開始養蜂，已傳承至第三代，由於蜜源愈來愈少，家人認為與其到處找，不如自己種，便種了三甲玉荷包及多種蜜源植物，雖然仍然不敷採蜜所需，但已成了養蜂場產能最穩定的後盾。

永續經營 從建立正確認知開始

移地放蜂最辛苦。為了尋找理想蜜源，我和先生跑遍高雄、台南、嘉義，最遠到台東池上，凌晨兩、三點出發，晚上八、九點才踏進家門，兩人都累翻。近幾年因為氣候變化太大，蜜蜂數量急遽下降，農民大多很歡迎田間或果園放蜂，讓蜜蜂為作物授粉，一舉兩得；有時果園距農家太近，蜂群排泄物弄髒了曬在庭院的衣物或米穀果菜，我們就得趕緊為鬧禍的蜜蜂拚命賠不是。我們的蜂蜜、蜂王乳、花粉等蜂產品都會送檢，因此在採蜜階段，會特別挑選沒有接枝過的原生龍眼樹，釀出來的蜜香氣較足，以及安全用藥的果樹，保護蜜蜂安全，更避免污染蜂蜜、影響品質。

蜜蜂數萬次的飛行只為採集一滴好蜜，養蜂人家堅持手工採收、品質維持，也是為了提供安心享用的美好蜂蜜。這幾年流行城市養蜂，我準備規劃觀光農場，分享養蜂經驗，也推動消費者對蜂蜜、蜂業建立正確的認知，希望讓大地花香永久遠，好蜜永流傳。

👍 型農私房料理

蜂蜜金桔檸檬汁、蜂蜜法式吐司：將金桔、檸檬榨汁加入冷水，再加入蜂蜜拌勻，酸甜有致。吐司兩面沾滿蛋汁，放入平底鍋以奶油煎至兩面金黃，起鍋後淋上蜂蜜，甜蜜軟嫩，是相當爽口開胃的早餐。



Cover story [封面故事]

The world's finest tea Direct from Taiwan

欣園製茶 徐盛陽

我在山裡
飲茶思源！

■ Profile 型農 徐盛陽 /
84年次 /
南台科技大學視覺傳達設計系畢業 /
0927-387-170 /
9a2j0026@stust.edu.tw /
Facebook粉絲專頁：欣園製茶
高雄市六龜區新發里和平路43號

把山茶種回來！

說到台灣茶，會想到金萱、烏龍，很多人可能很難想像，民國七十年代，高雄六龜也是著名茶區，最有名的農產就是金萱和烏龍茶種，又以新發里的茶業最為興盛。但大環境改變加上十年前八八風災重創，六龜茶業沒落了好久，現在我們一群想重振家鄉的青年都回家了，立志要在我們這一代，讓六龜再次興旺！

六

龜不但是著名茶區，這裡獨特的氣候、土壤、海拔高度，還孕育了一種非常特別的喬木型茶樹種，茶菁有濃綠、暗紅甚至暗紫色，野性很強，不用噴藥施肥或修剪梳枝，就能長得高大挺拔、枝葉茂盛，那就是台灣原生山茶，喜歡長在台灣中南部海拔一千公尺左右的深山，六龜和茂林正是最大產區。一年半前我決定回家接手茶園時就想，台灣原生山茶風味好、品質佳，只是缺乏知名度，與其投入一般茶種的激烈競爭，不如復育台灣原生山茶，種別人種不出來的茶味，或許更有機會讓這長在深山的好茶一舉成名天下知，翻轉六龜茶業前途。

勇敢轉型走新路

我家從阿公那一代就開始種茶，我承襲自阿公留下來的技術和觀念，用自然農法種植，讓山茶與森林混生，養出茶樹強健的體質，在製程上則請教父親和社區耆老，製出茶菁耐泡的醇厚風味。台灣原生山茶的香氣恬淡高雅，帶著一點花香與蜜香，層次韻味豐富，連我自己都很驚艷。

現代農業必須轉型，不能一味守著舊傳統。山茶除了包裝成茶罐、茶包、禮盒，我還用來製成餅乾、蛋糕、茶葉蛋、茶皂、染布，希望吸引更多上山體驗台灣原生山茶多變迷人的風貌。尤其是紅茶茶

葉蛋，不是我自誇，很多遊客真的是為了這一顆茶葉蛋不遠千里上山，看到他們邊吃邊讚嘆，讓人開心又充滿成就感。

未來我計畫成立欣園工坊，和社區其他返鄉青年體合作，推出茶藝教室、講堂、茶餐、下午茶、茶園體驗團及生態小旅行等，以山茶為主題進行多角化經營。以前我最大的心願是當導遊，

沒想到在農業裡實現了夢想；

以前覺得做茶好熱好累，現在終於有能力漸漸改變做農型態，讓農業變成自己樂在其中、也能

回饋社區並振興故鄉的力量。🌱

👉 型農私房料理

原生紅茶茶葉蛋：將雞蛋洗淨，放入滾水煮熟，取出蛋殼稍微敲裂。將蛋、原生紅茶茶葉、水、醬油放入鍋中煮沸後關小火續煮半小時，關火。第二天再煮滾、再關火，如此連續進行三天取出即可食用。



People [跨界推薦]

Barbie



Barbie Dreams

童年夢想 跨國成真

芭比娃娃服裝設計師 劉懿衛



在夢想裡長大，在挫折中茁壯

喜劇大師卓別林曾說：「人生近看是悲劇，遠看是喜劇」，面對挫折和失敗，有人勇敢不逃避，堅持正面迎戰，從中找到自己的價值，台灣首位任職美國芭比娃娃總公司美泰兒（Mattel）的設計師劉懿衛正是如此，他把挫折化為養分，滋養出燦爛多彩的人生。

劉

懿衛在北高雄的湖內區長大，從小就愛玩芭比娃娃。然而當年在遠離市中心的農業鄉鎮，想看、想買新款的芭比娃娃，只能苦等村子裡唯一的柑仔店農曆春節進新貨，然後瞞著父母拿著壓歲錢去買。長大後順著家族長輩「要有穩定職業」的期待，他乖乖選擇進入成大中文系並成為一名教師，四平八穩的工作型態，任誰都很難聯想到，他的未來會與時尚繽紛的設計界劃上等號。

二〇〇六年，僅僅執教不到一年，他開始困惑著為什麼要看不喜歡的教書工作，也不甘心未來就這樣被定調，於是勇敢辭去教職，開始一段尋找自我、為自己而活的新歷程。「當時真的很茫然，不知道未來在哪裡，只想找到能讓自己快樂的事。」他想起小時候和姊姊玩芭比娃娃的樂趣、國小六年拚命存錢買了卅三個芭比娃娃的執著，還有大學時期看到新款芭比服飾的悸動，為芭比娃娃設計服裝的念頭油然而生。憑著學生時代在服飾店打工幫人修改褲子的簡單裁縫技術，成功作出幾套自覺還不錯的芭比服飾，將作品和製作心情發表在部落格，沒想到無心插柳，竟被香港美泰兒公司相中，為自己爭取到前往美國總公司任職的大好機會。

做自己，才有趣

他原本不會畫圖、不懂打版，曾經把收藏的芭比衣服拆下來依樣畫葫蘆學著照做，到了美泰兒才開始正式學服裝設計，花了一年就把該學的都學了。這才知道，原來只要對事物有興趣，學習效率可以這麼高、而且這麼有趣。



只是美國收入高卻不易存錢，加上難忘家鄉純樸的人情、新鮮的海產和虱目魚乾，沒幾年就毅然辭職回到高雄，在路竹買下一棟老房子整修成工作室，並持續和美泰兒公司合作，成為台灣唯一的專職芭比娃娃設計師，平均每年在世界上發表超過百件的新款服裝，設計風格琳瑯滿目，作品和收藏已經占滿整間工作室。

他的芭比設計準則是：「把不會畫在自己臉上的妝畫出來，把不會穿在身上的衣服做出來」設計風格大膽而新潮，泳裝系列更是一枝獨秀。「不給自己設限，隨時都會出現新靈感。」如今他已不需再參考時裝，而是隨身帶著紙筆，看到心動的、美的人事務就隨時紀錄下來，期待未來設計的作品能充滿濃濃台灣味、在地味。看到有些小朋友跟他當年一樣對芭比娃娃著迷瘋狂，他很想對孩子們說：不要活在別人的期待裡，人生就應該選擇自己喜歡的事情，然後朝那個方向一直努力，一定會成功。◎

Profile 劉懿衛／

1979年次，成大中文系畢業後曾擔任教師、銷售員，後來前往美國美泰兒公司任職，為台灣首位。目前已回到高雄路竹開設築城工作室(Barbie)，並持續擔任美泰兒設計師。每年除了固定有新設計在全球發行之外，也在蝦皮購物商城發表許多台灣限定款的芭比服飾和配件。

Season Cuisine

輕盈、清爽的春季輕食

春天是生氣蓬勃的季節，告別了寒冷的冬季，即將迎來炎熱的夏季，乍暖還寒的時刻，感覺也特別適合慵懶。利用台灣的原生茶葉、潔淨的水耕蔬菜，以及純正的蜂蜜，組合出清爽又清涼的輕食飲品，吃進營養的同時，也吃得健康、吃得無負擔。



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
荳蔻黃瓜蜂蜜氣泡飲



蜂 蜜含有葡萄糖、果糖，以及豐富的礦物質、維生素與胺基酸，清涼的蜂蜜水具有清熱、潤燥的功效，很適合體質燥熱的人；以清爽的小黃瓜、檸檬，以及可溫中怯寒的小荳蔻，再加入蜂蜜，搭配成有點涼又不會太涼的飲品，美味與營養兼備。

食譜

- 材料：**
 小黃瓜 5片（長薄片）
 檸檬 3片（去皮薄片）
 小荳蔻 5顆
 蜂蜜 1大匙
 氣泡水 350ml
 冰塊 適量



Step. 1

· 小黃瓜削長薄片、檸檬去皮後果肉切薄片。



Step. 2

· 在杯中放入冰塊後淋上蜂蜜。



Step. 3

· 小荳蔻表皮稍微撕開後，與小黃瓜長薄片、檸檬果肉薄片放入杯中。



Step. 4

· 倒入氣泡水即可。

料理小撇步：為了保持蜂蜜的營養成份，不能使用熱水沖，若不想喝冰飲，建議使用低於35°C的溫水沖飲。



好食料理·食譜

沙拉葉佐香草油醋醬



生長在無塵潔淨室，搭配 LED 燈水耕栽種技術，收成之後不需水洗，也無病蟲害、無重金屬、低硝酸鹽、低生菌數，高規格種植出來的水耕蔬菜，可以放心生食。選擇喜愛的生菜種類，搭配酸中帶甜的香草油醋醬，享受健康無壓的美食吧。

食譜

材料：

綜合沙拉葉 適量
蕃茄 1顆
柳橙 1顆

香草油醋醬：

檸檬汁 1/2大匙
蘋果醋 1大匙
橄欖油 3大匙
芥末籽醬 1大匙
乾燥綜合香草 1/4小匙
海鹽 1/2小匙
胡椒 1/8小匙



Step.
①

· 生菜手撕成適口大小，蕃茄切成片狀、柳橙取肉切成片狀。



Step.
②

· 將油醋醬材料放入罐中。



Step.
③

· 搖晃均勻至乳化狀態即可。



Step.
④

· 淋上沙拉醬後與綜合沙拉一起享用。

料理小撇步：1· 生菜及水果種類可依個人喜好做變化。

2· 油醋醬若做太多可密封冷藏保存，建議儘早食用完畢。



好食料理-食譜

茶燻南瓜芥末籽拌洋蔥優格



蒸過的南瓜口感柔軟滑順，選用台灣原生山茶的紅茶，經過茶燻之後更增添不同凡響的風味，再加上以優格、美乃滋、芥末籽醬共同搭配而成的濃郁醬料，入口之後綿、滑、香、濃，各種層次的口味及口感，讓人回味無窮。

食譜

材料

茶燻南瓜

小南瓜 1顆
紅茶 2大匙
二砂 2大匙
鋁箔紙 1張（對摺兩次）
少許油

洋蔥薄片 1/2顆
原味優格 3大匙
美乃滋 2大匙
芥末籽醬 1大匙
鹽 適量
胡椒 適量



Step. 1



· 將小南瓜去籽後切小滾刀塊蒸熟。

Step. 2



· 鍋內平鋪鋁箔紙，均勻灑上茶與二砂，放上不鏽鋼架，架上薄擦一層油（防沾粘）放上蒸熟小南瓜塊。

Step. 3



· 開中火，生煙後蓋上鍋蓋轉中小火燻5分鐘。

Step. 4



· 將茶燻南瓜塊、洋蔥薄片與其他材料拌均勻即可。

料理小撇步：由於要鋪鋁箔紙燻，建議選擇不怕刮、可乾燒的鍋子如鐵鍋、不鏽鋼鍋。

— 旗山 —



信來農產行 香蕉美食魔法師

三十年果乾加工技術精彩展現

隨著設備和技術逐漸成熟，盛產水果的臺灣近年颯起一陣果乾風，芒果乾、龍眼乾、鳳梨乾等一躍成為熱門伴手禮。其實早期農村便經常烘焙果乾，是農民紓解產量過剩的一大門路，只是很少有農戶拿出來販售，大型食品業者對果乾也不甚重視，只大多零散鋪貨在少數觀光景點或柑仔店，聊備一格。

信來農產行成立於民國七十四年，早期扮演

著幫食品業者加

工果乾的角色，

舉凡梅子、橄

欖、芒果、芭樂、棗子、楊桃、香蕉幾乎無所不包，透過盤商與食品業者的銷售據點，銷售範圍早已遍及全台。第二代蘇昆宏接手後，除了擔任香蕉產銷班班長、熟悉香蕉耕作及產銷生態之外，也積極到中央大學參加各類水果加工課程，提升自身的加工技術層級，近幾年開始經營自有品牌「旗時味樂」，今年進一步結合在地特色與旗山北蕉，推出新產品「旗山 C. 讚」香蕉乾，讓傳統果乾蜜餞有了截然不同的新靈魂、新風貌。



1. 至香蕉園採收已熟足的香蕉。



2. 集貨並利用乙烯催熟香蕉。



3. 將香蕉剝皮並保持整根完整度。



4. 進行三天兩夜的烘乾作業。



5. 果乾分級並包覆日本進口的糯米紙。



6. 結合旗山在地意象，進行商業包裝。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

旗山香蕉



2級/加工

香蕉、芒果、梅子等
果乾加工



3級/服務

果園觀光導覽
田間食農教育



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

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

6級/產業



「旗山 Jiao 鑽」香蕉乾嚴選旗山北蕉，以失重率十三：一的烘培技術，將整根香蕉進行原形、原汁、原味的烘乾加工，甜度達十六度，結合旗山天后宮、孔廟、武德殿及旗山旅遊地圖重新設計包裝，適合當伴手禮，也方便遊客邊玩邊吃。除此之外，也開闢香蕉園提供田間導覽與食農教育服務，希望進一步促進旗山深度旅行，讓遊客感受旗山風土以及甜蜜蜜的在地農產好滋味。

■ 信來農產行 蘇昆宏、張玉萍夫婦
0932-837519/
高雄市旗山區東平里樹人路63-9號 /
營業時間: 須事先電話預約

那一天

義法餐館

從工地到廚房的誠食堅持

沒有多餘食材浪費和花俏擺盤，「那一天義法餐館」要讓客人享受純粹的食材原味，感受「天然就是美味」的料理堅持。



「那一天義法餐館」位在小巷內，店面裝潢簡單低調、座位不多，但餐廳老闆兼主廚黃紹華法式料理的精湛手藝，不輸飯店大廚。

從選擇科系到找工作，黃紹華原本遵循父母「興趣等有錢有閒再做」的指令，但念完土木科系後到工地上班，短短時間就讓他深刻體驗到沒興趣的工作只是浪費人生。他毅然辭掉穩定高薪的工作，讓自己歸零到餐廳當學徒學習義法料理，因為不熟悉作業老被罵，但在殘酷的學徒生涯中，感受到食材原味的震撼，加深他要做出美味料理的決心。

餐館料理以展現食材原味為訴求。像是牛排先煎後烤，如舒肥般的均勻色澤與多汁程度，兼顧濃厚的煎烤香氣，好吃沒法擋。將大量蔬菜放進鍋裡熬煮然後打成泥做成蔬菜濃湯，不用加任何粉類增稠，清爽無負擔，營養好棒棒。

法式料理常給人「只取食材精華，捨棄邊角料」的觀感，黃紹華認為食材是農人的辛勤成果，必須用心對待，要求自己必須盡可能百分百善用食材，削下來蘿蔔皮會收集起來，做為熬煮義大利麵的湯頭，有時也會使用即期蔬果熬煮濃湯，「即期蔬果只是賣相不佳，品質一樣很優。」為了維持新鮮，食材都有限量，如果真的衝著某一道菜來，非吃到不可的話，記得訂位時順便訂餐。

特色推薦

Chef's Specialties

普羅旺斯紙包鱸魚

選用高雄在地金目鱸魚，搭配當令新鮮蔬菜，如番茄、玉米筍、生菜等，一起包覆在料理紙中放進烤箱，不加任何調味醬料，呈現留原汁原味，魚肉鮮甜軟嫩，吸收魚鮮精華的蔬菜也非常清甜爽口。

The Taste
of Happiness

負責人的話 /

食材沒有優劣之分，找到適合它的最佳做法，就是好料理。



負責人 黃紹華



義式臘腸沙拉

精選高雄當令新鮮蔬果，如美濃的橙蜜香蕃茄、燕巢芭樂、六龜木瓜或芒果等，結合捲成圓頂帽狀的義式臘腸再撒上起司粉，形成一道色彩立體繽紛、口感豐富多變的清爽美食。

白蘿蔔奶油濃湯

以美濃冬季盛產的小玉蘿蔔切片後混合洋蔥薄片、馬鈴薯泥以及奶油一同熬煮，再添加調味的蘿勒葉，充分展現蘿蔔、洋蔥的鮮甜還有濃稠的奶香，令人回味無窮。



■ 那一天義法餐館

高雄市鼓山區昌盛路371號 / 07-5528170 /
營業時間：11:30~14:30 / 17:30~20:30，週二公休
FB粉絲專頁：那一天義法餐館 /



no. seven coffee
咖啡七號來
無肉。正潮
coffee.homemade.organic

原是僅供外帶的咖啡輕食店，為了推廣健康飲食理念而開始提供正餐、沙拉，以本地生產、當令、新鮮為原則，店不大，心意卻很迷人。



負責人陳天惠開店創業，是為了推廣健康飲食，提醒人們善待土地及身體。深信「人如其食」(You Are What You Eat)，從挑選食材到烹調，要求自己像媽媽一樣用心，讓客人像在家吃飯一樣溫暖而安心。

陳天惠表示，高雄氣候好，蔬果成長時吸收滿滿能量，吃進身體就能轉化成健康活躍的生命力。沙拉使用外婆以自然農法種植的水果為主，搭配仁武區野菜博士的生菜及鳳山區小農的時令蔬菜，菜根香十足。飯糰、燉飯選用台灣各地的米，包括美濃有塊田芋香米、花蓮培安牧場糙米、嘉義黑米與茂林多納部落的紅藜麥混煮，加上內門有機薑黃粉製成，五色繽紛營養豐富。她掌管熟食，媽媽烘焙麵包，先生專責甜點製作，一個小店，全家分工。

許多回頭客會特別來尋找上次吃過的味道，陳天惠笑說，農夫採收的蔬菜水果因季節更迭而變化，正好賦予料理多元風貌，想每次都吃到一模一樣的餐點幾乎不可能。「自然而然蔬食，自然而然健康，樂活，就從一頓蔬食餐點開始吧！」



特色推薦

Chef's Specialties

私房菜食

以茂林區多納部落、美濃、花蓮等地糙米雜糧烹煮米飯，搭配水耕生菜及堅果，佐以西班牙里歐哈娜橄欖油，提升了生菜甜及甜羅勒香氣，餘韻無窮。

麵包拼盤 & 季節沙拉 & 自製優格

以自家種植的玉荷包培養酵母製作歐式麵包，季節沙拉以仁武區野菜博士生菜搭配當季水果，淋上大樹區產的濃郁龍眼蜜，搭配自製無糖優格，補齊人體一日所需蔬果纖維，口慾也得到大滿足。

青醬五穀家常燉飯

將本地生產的五穀米燉至熟爛入味，佐以自家種植甜羅勒製作的青醬，拌入自烘新鮮核桃、杏仁、堅果，濃稠鹹香。



負責人的話／
邀請大家來感受單純蔬食滋味，體驗最潮的蔬食尚！



負責人 陳天惠

■ 來七號咖啡蔬食No.7 Cafe' /
高雄市鳳山區國光路7號 /
電話：0958-707942
營業時間：10:00~18:00，
週日公休。
FB：No.7 Cafe' 來七號咖啡蔬食 /



風土經濟學 地方創生的21堂風土設計課



提供 | 遠流出版社

風土 經濟學

這幾年由政府主導下，台灣地方創生議題遍地開花，從日本、歐洲等國也引進不少成功案例做為他山之石，希望藉以燃起台灣本地創生的火苗。然而「地方創生」固然口號響亮、計畫宏大，卻經常忽略創生源頭其實是經過時間累積、空間形塑的地方風土，也缺少實際策略、方法與步驟。

作者洪震宇長期在台灣的農村蹲點，挖掘風土資源與文化脈絡，參與規劃餐飲與住宿行程，同時跨界文創等領域，累積豐富實務經驗。他集結多年蹲點經驗與個人觀察，歸納、演繹風土文化的創新思維，提出風



土設計的完整方法架構，循序漸進闡述如何透過確切可行的實踐方法，以及自我能力的培養鍛鍊，創造出台灣每個地方獨一無二的風土經濟價值。同時列舉諸多令人感動的實例，並深刻探討返鄉創業的各種挑戰與課題。

從風土餐桌到小旅行的體驗經濟

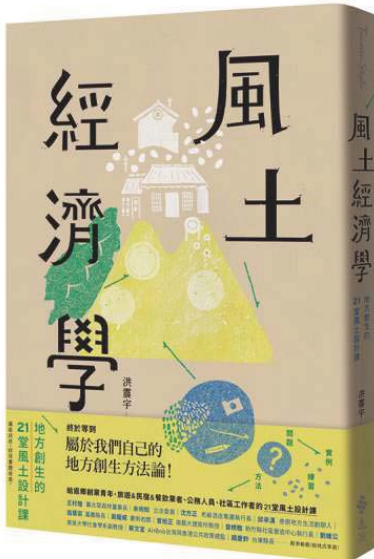
國立台南藝術大學教授、國發會前主委曾旭正表示，台灣地理多元、物產豐富、生態複雜、人文薈萃，有諸多素材可以運用，難的是如何掌握一地的風土人情，說出動人故事成為眾人的期盼。

作者從長期投入地方的經驗中，整理出一個思考架構來釐清大方向，如何運用風土經濟學的方法帶動地方創生。本書的二十一堂創意實作課程，正是一套具實的方法學，從原理概念到執行步驟，再到實作練習，脈絡條理分明，期待藉此有助於返鄉青年、地方組織、公務人員、餐飲民宿相關產業、社區工作者甚至企業界等，有效運用資源，創造轉型機會，以面對台灣農村鄉鎮的未來。

第一部分談談如何了解地方，感受市場需求與趨勢，藉由重新包裝、調整企劃，站在消費者立場進行溝通，才能創造經濟價值。第二部分是風土經濟學的基礎工程，如何挖掘風土資源並整合規劃成好的體驗內容，逐步帶動地方人士參與，建立願景。第三部分是個案實戰篇，針對餐飲、旅遊、民宿、鄉鎮開發等，討論如何設計感動人心的體驗經濟內容。第四部分聚焦在返鄉創業的自我挑戰，希望藉由不同的返鄉創業者的故事與方法，鼓勵更多人投入家鄉風土，為家鄉與事業創造新活水。



這是第一部聚焦台灣本土的地方創生實戰手冊。作者以自身經驗，引領讀者，如何透過複眼視角，轉化成旅人的眼光與人類學家的視野，磨礪出編劇角色般的洞察力，並串連地方亮點，進而如導演般實地操作。透過對課程內容的省察，對方法的自我演練，以及對各種案例的觀察與學習，人人都可以是風土設計師，都可以成為帶動台灣風土經濟的重要一員。



■ 出版社：遠流出版社
作者：洪震宇
定價：350元



換位思考 讓創意變現



熊本県菊池産

LaTo是一間位於日本熊本縣菊池市的設計公司，同時也是一間加工室與農產品直賣所；創辦人森本真弘是一位設計師，同也是一位番茄農夫與小孩的爸爸。正因為這樣多重的身份，森本真弘在從事生產、加工、銷售及設計的工作時能有通盤的考量，因為只有自己體驗過的，才能明白個中滋味，進而創造出被他人需要的產品與服務。

森本真弘原本在廣告公司上班，身為長子的他三十歲時決定返鄉繼承家業，成為第七代農夫，栽種稻米與番茄，進而用設計觀點來思考生產、加工與銷售流程，在二〇一四年成立「LaTo」公司，決心以「設計」成為撼動農業的力量，實踐農業經營的新姿態。「la photo」是法文的照片之意，森本真弘取「La」跟「to」組合成新詞作為公司名稱，森本真弘負責公司整理營運，太太森本和主要負責加工及銷售。

商品開發 只有媽媽最懂媽媽

在「LaTo」的直賣所裡，可以看到用自己栽種的作物開發出的十多種加工品，產品加工的知識與技術主要是透過參加課程以及跟前輩學習而來。由於家裡有小孩，產品開發經常是以媽媽及女性的角

度出發，開發對健康無負擔的加工產品，一方面透過便利的產品紓解媽媽育兒的壓力，另一方面則是透過新產品為農村婦女打氣。

懷孕前的森本太太因為工作繁忙，每天要喝三到五杯咖啡，懷孕後發現不含咖啡因的咖啡價位較高且不容易購買，於是萌生自己開發對身體有益的飲料的念頭，開始種植大豆並研究如何烘烤豆子，成功推出用大豆製成、不含咖啡因的「咖啡」，注入熱水即可飲用，適合懷孕以及哺乳中的媽媽。

因為想要做出適合幼兒食用的零食，用自家無農藥、化肥栽種的米、糙米以及番茄製作出「米餅」，加工過程非油炸、無添加，入口即化，立刻感受到米的天然甜味，加入熱水攪拌後即可以變成副食品，也可以加入冰淇淋、沙拉直接食用，增加清脆口感。

將番茄做成番茄乾、番茄粉則有那麼一些巧思，成熟的番茄製成出的番茄乾，適合加在湯裡或料理；番茄粉加了大蒜、蘿勒，直接灑在義大利麵或是米飯上，增加了風味，也促進食慾，是準備小朋友便當的好幫手。其中最受歡迎的是一「熊本農菓子」，百分之百使用熊本縣生產的原料製作而成，是一包無油、無麩質、無糖的健康綜合蔬菜穀片。





從實體到虛擬 從熊本到全國

產品除了在直販所銷售以外，依照不同的屬性也會在當地的公路休息站、市區的商店、餐廳、飯店或書店銷售，平均每月會參加三到四次的農夫市集，推廣自家產品。因為品項日漸增加，希望銷售通路可以拓展到全國，二〇一六年成立網路商店，方便客戶隨時上網購買商品。

森本真弘體認到好品質的農產品在現在的市場裡只是基本款，要能創造出差異化才會受到消費者青睞，於是在二〇一五年成立「農家盟友」網站，提供生產者在建立品牌時需要的設計服務。

因為同為生產者的身份，讓森本真弘在從事設計工作時更了解生產者的徬徨與需求，網站上清楚列出委託設計的流程、項目及專案價格，包括「〇〇、名片、宣傳單、產品標籤、包裝、海報、網頁設計及印製費用等一目了然，讓生產者不會因為擔心預算而不敢跨出第一步，網站上的作品集不僅是自己實力的展現，也能讓一些從未接觸過設計的生產者，腦海裡有一些想像的畫面。

森本真弘發現不管是新進農民、或是代代相傳的農家，常常因為過去沒有接觸過設計，即使是想要做「LOGO」或是產品標籤，一開始也不知道要如何表達想要跟消費者溝通的訊息，此時他會請生產者先聊一聊創辦農場的心情，經營的理念或是期待自己未來會變成什麼樣子等，再從頭開始為生產者提供解決方案。





站在設計與農業之間 勇敢向前

對生產者來說，能在沒有任何損耗下、直接販售生鮮產品是最理想的狀態，但這在現實裡幾乎難以實現，因為產品的價格可能被低估、氣候或環境等因素導致栽種出次級品；這時候為了把蔬果賣出去而作成加工品，但並不見得就會因此而賣出去，森本真弘發現這是一般生產者最常遇到的情形，他認為，不應該是為了賣而賣，而是要開發出符合消費者需求的產品才是基本原則。

這個產品要在哪一種場景下賣給什麼樣的客人，他可能會怎麼使用，而為了讓他能夠買到產品，因此要在哪種類型的通路舖多少貨，同時也要檢視市面上有沒有同質性產品，銷售量如何，如何創造差異化；這些必需通盤考量後再去開發產品才有機會成功，所謂的成就感，正是來自於發現自己的產品或服務是被他人所需要的存在。

三十而立，四十而不惑，站在設計與農業之間，三十七歲的森本真弘比起七年前返鄉之際，更明確地知道自己要做什麼，經營農業與活用設計來振興農業的想法也更加具體，他始終相信，只要踏出第一步就有機會突破，要與生產者一起為農業創造更多經典案例。





前鎮

冠軍漁港夜未眠

高雄市海岸線北起茄荳二仁溪，南至林園高屏溪，綿延長達五十六公里，沿岸共有十六個漁港，個個特色獨具。其中前鎮漁港為台灣最大的漁港，多年來，上千艘遠洋漁船橫掃三大洋，造就台灣成為六大公海漁撈國之一，前鎮漁港裡裡外外，靠著遠洋漁業撐起生計甚至致富的討海人，數以萬計。



Info

旅遊資訊

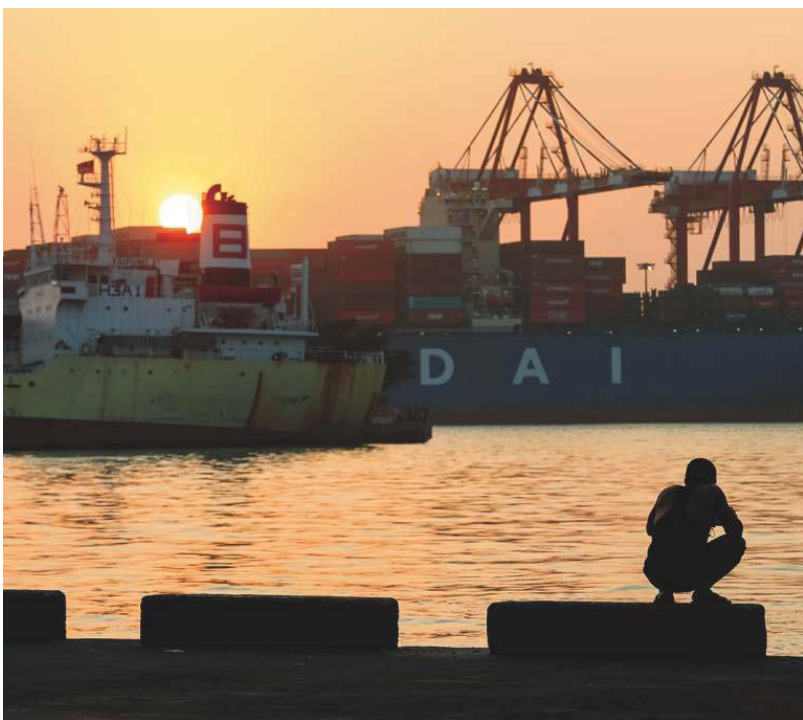
◎前鎮漁市場/漁港南一路35號
/02:00~07:00 (農曆初三、十七休市)

午市從下午三點開始，是另一番熱鬧忙碌的風光。鐵殼打造的大型遠洋漁船群沈穩地泊在港邊，攝氏零下五十二度急凍櫃中凍硬得像冰棍的魚體，從船艙深處被吊車一網袋一網袋的撈吊出來，陸上負責「卸魚」的「出魚班」班員緊盯目標，手持細長鐵勾快速地一把勾住魚鰓，拖進小山貓的鏟斗中堆疊，集滿一「斗」立即送入一旁蓄勢待發的冷凍貨櫃車，看似忙亂但其實亂中有序，就像一條訓練有素的高效率生產線，快速精準。漁工們說，每艘遠洋漁船需要的卸魚天數不等，要看漁獲量多寡，一般三、四天才能清艙完畢，天數愈長，愈代表豐收。六〇年代遠洋漁業景氣高峰時，載貨的冷凍車天天擠爆碼頭，然而近十年來由於撈捕權爭議頻仍、漁業資源枯竭、太平洋沿岸島國群起加入捕魚行列、進入洋區的「入漁費」高漲等因素，滿載而回的好日子恐已難再得。

即便如此，高雄海洋工業城市的拼圖裡，依舊少不了前鎮這一塊，前鎮漁港依然是台灣最重要的遠洋基地，停泊漁船的噸數、漁獲量、基地面積都穩坐全台龍

海洋城市拼圖不可或缺的一角

凌晨兩點，整個城市剛進入深度睡眠狀態，高雄前鎮漁港的早市已經醒來，漁船陸續回港卸貨，依類別和體積大小分別裝進塑膠簍，等待拍賣。這裡是台灣最大的魚貨拍賣市場，除了遠洋及少部分近海魚貨之外，也是水產魚塢養殖、箱網養殖拍賣批發的重鎮。如同日本築地（現豐洲市場）被譽為「東京人的餐桌」，前鎮漁市場主要做為攤販、餐廳、飯店、校園廚師採購海鮮的據點，高雄人每日餐桌上的魚鮮，就從這裡而來。



頭。停泊以鮪釣、魷釣及拖網等遠洋漁船為主，泊地超過廿七公頃，碼頭三一八九公尺。行政上，前鎮漁港是直屬中央管轄的「第一類漁港」，地理位置上屬高雄港內港，東、南、北側分別與港埠用地（即高雄港第二、三貨櫃中心）、工業區、學校、住宅區相鄰，西側瀕臨高雄港主航道。陸上設施完善，起卸碼頭、漁船補給（加油、加水、加冰）、魚產加工、冷凍、船機修理、保養設備等周邊產業一應俱全，一海之隔的旗津，還有漁具公司和小型造船廠成排林立。



Info

旅遊資訊

- ◎順億鮪魚專賣店/漁港南一路39號2樓/11:00~21:00
- ◎珍芳烏魚子見學工廠/新衙路296巷81弄13號/需預約

來自大洋的食鮮榮耀

在前鎮漁港可以看到各式深海魚，除了一般熟知的鮪魚、旗魚，還有魷魚、鯉魚、鯖魚、土魷、石斑、秋刀魚等，依季節輪番「落網」。特別是超人氣鮪魚，為了讓黃鰭鮪、大目鮪、長鱈鮪、南方黑鮪等鮪魚家族具備更高經濟價值，前鎮在十年前打造了台灣首座超低溫冷凍廠，創下台灣超低溫鮪魚產量全球第一的傲人紀錄，鮪魚生魚片市場還從國內一路打進日本。如要嚐鮮，低溫冷凍加工廠在看海視野絕佳的廠區二樓另闢了餐廳，將捕撈上岸第一時間的深海魚製成鮮度極好的生魚片、壽司、丼飯、烤物，提供無限續碗的深海魚湯，讓你一次吃到台灣最大漁市的海潮鮮味。下午到港區看看大船入港、逛逛拍賣漁市，三點過後務必記得嚐嚐前鎮人私房的「漁港下午茶」——其實是蔥油餅和韭菜盒，餅皮口感酥鬆綿層疊有如太陽餅，點點蔥韭菜香濃郁，簡單好味，雖然一人小攤往往得等上一會兒，卻是叫人等到望眼欲穿也甘願。

冬天一到，北方的烏魚準備洄游南下產卵，行經台灣海峽時被台灣漁民「攔截」上岸，就是被視為海上珍饈的烏魚子。清朝《彰化縣誌》記載：「台海各港，冬來俱有烏魚，至前到，味甘嫩。至後散子回頭，則瘦而味劣。子成片下鹽，以石壓之，曬乾可焙為酒品。」隨著烏魚捕撈旺季到來，過港隧道旁的烏魚子見學工廠也熱鬧起來。烏魚子加工已有近百年歷史，傳統作法仍以鹽醃、日晒為大宗，在見學工廠可一睹烏魚子從清洗、綁頭、鹽漬、脫鹽、整形修補、風乾、延壓等加工的全流程，有興趣還可以參與DIY及創意料理秀。對許多沒聽過烏魚、也沒吃過烏魚子的小朋友與年輕族群來說，是嚐嚐這味台灣傳統高級海鮮食材的絕佳機會。

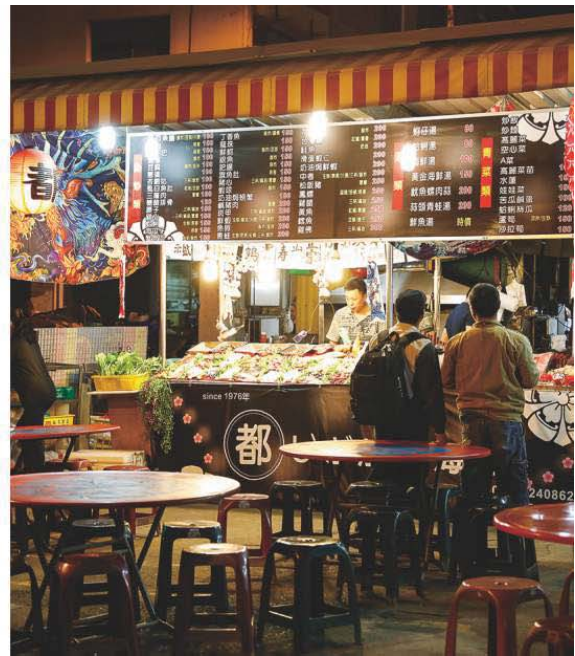


照片提供/珍芳烏魚子見學工廠



Info
旅遊資訊

- ◎前鎮夜市/擴建一路50號/18:00~23:00 (週二公休)
- ◎鼎記烙餅/漁港東一路與漁港中二路口/15:00~賣完為止

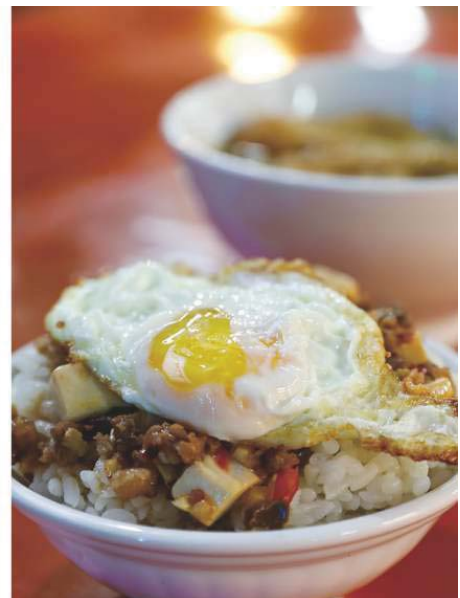


展場·賣場·廣場 一次逛足

地圖上圈起的前鎮漁港形狀像個「凹」字，凹口區域是典型的港埠勞動風情，線條平直這端是漁港外的前鎮市區，是另一個截然不同的城市繽紛世界。

前鎮夜市位於夢時代後方，約僅三十多個攤位，取漁港地利之便，現撈海產攤位居多；然而在外籍移工群集的前鎮漁港區域，卻以一家「牛肉燥」最為吸睛。老闆表示，許多外籍移工都是穆斯林，外食不便，因此推出全系列牛肉料理。將台式滷肉飯、川味麻辣豆腐改以牛絞肉製作成牛肉燥飯、牛麻婆飯並搭配現煎滑嫩初生蛋，濃郁飽足；還有每天手工現切牛肉片汆燙的鮮甜牛肉湯、肉厚大塊的Q彈牛腩飯、熱炒的宮保骰子牛、炙燒泡菜牛肉等，大廚手藝小吃價位，充滿漁港人的阿莎力。

前鎮區大型購物中心、展場濟濟一堂。美式大賣場、瑞典家具量販店之外，還有老字號夢時代百貨、大魯閣草街道、高雄展覽館，一整天走到腿痠也逛不完。位於忠勤路上的MID台鋁所在地原是一九三五年成立的日本鋁業株式會社，日本人投資建設的第一個海外鋁廠，生產鋁板供應二戰軍備與工業需求，當時為全世界規模第二大製鋁廠。國民政府來台後改名台灣鋁業，併入中鋼鋁業部門後熄爐停產，荒置近三十年。直到六年前進行改建，保留了廠房主結構二十公尺高的Y型陣列鋼樑的巨大跨距，超過萬坪的工業空間改為書店、餐廳、市場、市集，以親民的面貌，重新融入高雄地貌和高雄人的生活。





Info

旅遊資訊

- ◎集盒·KUBIC貨櫃市集/復興三路5號/24H
- ◎MLD台鋁/忠勤路8號/11:30~21:00



貨櫃屋改造風靡全台，前鎮區的集盒·KUBIC貨櫃市集算起來是引領風潮的先驅之一。卅三個造型奇趣的貨櫃組成龐大街道群，橫空出世矗立在復興三路上，耀眼醒目。貨櫃之於高雄有多重要？據台灣港務公司統計，高雄港一〇八年前十月總貨物裝卸量達三億八千多萬噸，是第二名的台中港的三倍之多。貨櫃乘載著高雄城市的發展進程，貨櫃市集則以貨櫃聚落型式，將高雄人的生活歷史記憶與文化創新實踐行動跨界連結。據傳明年市集可能拆除，無論傳言是否成真，都不妨趁早造訪一趟，向這處極具高雄港市精神的貨櫃聚落，致上最真誠的敬意。



型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》決勝浪潮號。只要完整填寫以下回函，並於2020年3月30日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得欣園製茶「台灣原生種山茶」一盒，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
2020年4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

豐富的內容及配圖，
讓人為之嚮往，
有機會會想前往嚐試。
到高雄遊走一番！實際體驗
品味在地小農種植的農產。
紋慧

讀者意見

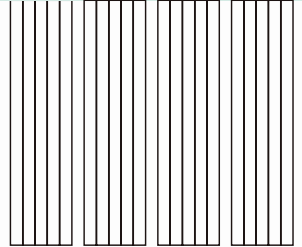
型農本色就像是我的美
食地圖，讓我認識更
多還未嘗試過的料理
各種不同的型農食材
可以如何搭配利用
以及如何用最簡單
的方式品嚐最純粹的美味
Antel

讀者意見

好食料理的蜜紅豆抹茶百巧克
力甜點看起來很好吃!!
鹽埕
(曾試做過)
一直是我最喜歡去的地方
老街的氣氛就讓人覺得放鬆，
不是店面或小吃都讓人想一去再
去!! 謝謝型農本色，期待下季
刊物~
IVY



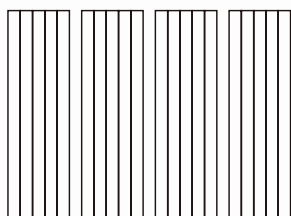
寄件人
地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓



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. 28 決勝浪潮號
Spring, 2020

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：安秝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、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：2020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「南方農業論壇」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.29 夏
預定2020年6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

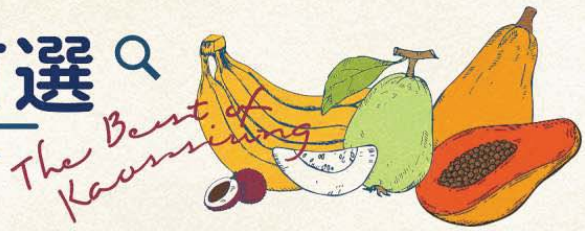
LINE@ 型農大聯盟





高雄首選

電商平台



高雄首選電商平台

The Best of Kaohsiung



在地美味隨手買 · 送禮自用兩相宜

