

冬季
VO3.牽手號
Winter.2013

型農本色

Cover Story

一畝田總裁的價值觀

完成打造自然學堂的使命 · 蔡佳蓉

以農業企業家的氣魄創業 · 李室蓀

用年輕人的力量意氣風發 · 戴立奇

People

作家郭銘哲 雄好呷 · 鬥陣呷

Recommend

跟著型農去旅行 大寮 × 鳥松

Symphony

好好 用空間呈現生活本質

三餘書店 在店內尋寶



發行人的話

建構一畝田總裁的價值觀

看了商業周刊前些年所報導「一畝田的總裁」其中所描述16個草地狀元回鄉打拼的故事，有昔日的光電工程師、風光廚師、熱心教師…他們從都市外行人歷經失敗挫折，經過各方協助，慢慢成長為一名新農人，重新找回人與土地的情感，傳遞出台灣土地的價值觀。

高雄市目前有越來越多青年返鄉投入農業，雖然所學與農業不盡然相同，返鄉的初衷也不同，但他們在結合本身的專長所學和歷練後，面對著農業經營有著不同於以往的經營模式與思維，他們以全新的觀點打造出農業新形象，將是未來能帶動高雄農業展現出農業的光芒的總裁領航者。

本次發行的《型農本色》冬季號，以建構一畝田總裁的價值觀為出發點，除了期許這群型農更有企業化的總裁頭腦來經營農業，更期待以建構高雄成為安全健康城市為自己農業經營上的價值觀，讓食安問題遠離高雄市，也讓我們一起守護這塊珍貴的土地。

蔡復進

目錄 CONTENTS

01 型農Q&A

02 【封面故事】Cover Story

與農相識·與土相繫 果然紅鄉野學堂 蔡佳蓉
驅動未來·以農創業 蕙氣屋精緻蔬果 李室蓆
上山下海·返鄉就位 蕙心有機農園 戴立奇

08 【跨界推薦】People

作家郭銘哲 雄好呷·鬥陣呷

10 【農業上下游】Factory

御品屋 在地果物釀造好滋味

12 【農情交響曲】Symphony

好好 食衣住的生活提案
三餘書店 糕點與閱讀完美並存

16 【在地推薦】Recommend

大寮區 悠遊單車道 徜徉紅豆田
鳥松區 在城郊與自然、人文交會

20 【高通通新鮮事】Information

蔬果花園最夯
「高雄首選通通推薦」系列② 一萬步雞

Empower Agriculture

型農 Q&A

型農樂在工作 型農享受生活 Empower Agriculture

● 果然紅鄉野學堂
型農 蔡佳蓉

Q1

最感謝的人是？

我很感謝我的婆婆，自從返鄉從事農業以後，婆婆傳授我跟我先生很多農務上的經驗；工作忙不過來的時候，在生活方面也給予我很多協助。

● 騰氣屋精緻蔬果
型農 李室瑛

我阿嬤就快滿99歲了，她雖然沒讀過書，但卻懂很多做人、做事的道理，當初我決定回來從農時，也只有阿嬤支持並鼓勵我，很幸運我有個這樣厲害的阿嬤！

● 蕙心有機農園
型農 戴立奇

大學畢業生若想踏入農業，一般家庭多半是不太支持的，感謝有家人的力量，讓我從中學學習成長，也感謝有消費者的鼓勵，讓我更有前進的動力。

Q2

工作上最好用的道具是？

當然就是我自己設計製作的農事包！大小適中的農事包可以放入筆記本、筆與相機，以便在田間可以隨時作記錄，還可以收納農事必備的香蕉刀等工具。

人人都有手機，但手機對我來說更是不可或缺的法寶，不但可以用來記錄田間作物的生長日記，更可以及時與客戶互動，洽談訂單或分享產品最新消息。

是澆水器與木磨刀，前者是每天照顧芽菜必備的道具，後者一般則是在水泥業，用來鋪土或是刮除異物，無意間拿來農事上使用卻意外地好用。



從體驗中學習
尊重自然定律
內化環境教育



心連心手牽手
一起向前走
創造美好生活

Q3

過年的計畫是？

利用過年假期讓自己好好地休息放鬆，與家人在餐桌上從容地用餐，聊聊今年的感想，而不是像平常一樣急急忙忙吃完就要趕著去田裡工作。

通常這段時間是最忙的採收期，但明年元月我即將完成終身大事，將肩負起更多的責任，所以想要去阿里山上看日出，希望未來能有如旭日東昇般朝氣蓬勃！

現在正在接受改良場的輔導和培訓，所以滿腦子都是工作上的事耶！我希望能有機會觀摩更多的農場，增廣見聞，增加自己的知識與專業技術。



請與我們一起守護
這塊珍貴的土地。

Environment Natural Resources

果然紅鄉野學堂 蔡佳蓉

■ Profile 型農 蔡佳蓉 /
民國65年出生 (1976年) /
東方工商專科學校觀光科畢業 /
果然紅鄉野學堂創辦人 /
Facebook「果然紅鄉野學堂」 /
iris808079.blogspot.tw /
0982-249197 /
高雄市美濃區廣林里廣福街152巷60-5號

與農業相識、與土地相繫

蔡佳蓉夫婦將自己的事業命名為「果然紅」，是取水果自然會熟成之意，「大地是我們的母親，人類與動、植物都是生活在這塊土地上的孩子，所以我們應該遵循適者生存的自然法則。」他們決定從自己的農場做起，對土地友善，並且帶領更多人開始認識並懂得如何去保護這塊土地。

果然

然紅鄉野學堂是由蔡佳蓉、羅元鴻夫妻共同經營，學堂裡的「學科」，可以說是包羅萬象，以自然農法種植稻米、木瓜、芭蕉、地瓜、蘿蔔，還提供導覽解說、風味料理與農事體驗，也經營背包客棧，對石雕、鐵雕十分著迷的先生也是一位裝置藝術家，更是稻草人製作與植物拓染DIY的好手。

完全引領的美濃通

給人第一眼的印象就是個開朗少女的蔡佳蓉，本來是個上班族，婚後才與先生一起返回美濃的家鄉當農夫，從初次下田、學醃蘿蔔的都市俗，到現在能自己規劃在地遊程，設計時令菜單，熟捻地與客人分享蘿蔔不削皮、連根一起煮，讓湯頭更甘甜的小秘訣，甚至還自己動手設計農事包，完全融入在地生活且樂在其中。

逆境再生 發掘自己的使命

剛開始務農時，兩人在六分大的土地上用慣行農法栽種木瓜，二〇〇九年八八風災後，面臨耕地只剩下兩分大的挫折時，索性決定把握住老天爺給的這段「假期」，毅然決然騎單車去環島，沿

途以交換工的方式，觀摩各地農場，也因為認識了東部的有機農友，啟發了他們用自然農法耕作的念頭，回家後決定要用最少的人為干擾，在這塊土地東山再起。

以環境教育為己任

蔡佳蓉說，在都市裡生活時，對於「環境」其實沒有太大的感覺，經過這幾年的務農體驗後，動念建立鄉野學堂，其實是想提供環境教育的場域，農作物是基本素材，而導覽解說則是帶遊客散步、騎單車，用不一樣速度的感受好山好水，體驗環保的重要。蔡佳蓉擅長文字，先生則擅長影像，兩人透過在部落格、粉絲專頁分享生活點滴，讓更多人認識農村風光，現在若有空檔，還是會帶著小摺搭火車在島內旅行，因為，學堂裡還潛藏著無限的可能，認識更多有共同理念的朋友，才能一起創造這塊土地美好的未來。◎



Cover story [封面故事]

Greenhouse Tomato Farm

原氣屋精緻蔬果 李室原

農業企業家
是未來產業發展
的關鍵字

■ Profile 型農 李室原 /
民國69年出生 (1980年) /
國立中興大學園藝學系畢業 /
原氣屋精緻蔬果負責人 /
Facebook「原氣屋精緻蔬果」 /
reacloudlee.blogspot.tw /
07-631-9538 /
高雄市阿蓮區石安里206-1號

驅動未來 · 以農創業

求學期間就決定要創業的李室蓆，即使是科班出身的農家子弟，起初並沒有打算一定要以農創業，直到他發現使用設施栽培的平均產值遠大於露天栽培，能夠獲得更大的效益，打破了他對農業經營的傳統印象，因此決定在五年前回到家鄉，以溫室栽培建立起自己事業版圖。



鄉從農的李室蓆，在九十六年以新生代菜鳥之姿加入阿蓮區蔬菜產銷班第七班。當時國內對於安全蔬果生產的理念才剛萌芽，阿蓆與有著同樣理念的產銷班班長，兩人攜手逐步落實產銷履歷的制度，做好田間管理、安全用藥、肥培及資材採購的各種記錄，也陸續吸引了更多志同道合的年輕人加入原本已高齡化的產銷班，大家齊力讓產銷班取得代表安全蔬果的吉園圃驗證及優良吉園圃產銷班的肯定，而這段時間的努力，也讓李室蓆為自己的事業打下了最穩固的基礎。

命中注定 與溫室結緣

「蓆」是草木莖葉散布的意思，名字中有「室」「蓆」的李室蓆，就和經營溫室在室內種植草木的現況不謀而合。李室蓆堅信，品質是發展企業品牌的關鍵，所以當他決定要以「蓆氣屋」建立自有品牌與發展通路時，他就知道唯有導入設施栽培，利用溫室降低天候對作物的損害與隔絕各種病蟲害，才是持續生產安全、高品質蔬果的最好途徑，也才能創造有別於上一代的農業收益。回鄉從農的李室蓆到處學習請益，九十九年開始搭建屬於自己的溫室，目前溫室生產面積為四分地，露天種植面積為二分地。

玉女小蕃茄的產季是每年的十一到三月，李室蓆說，一年之中最開心的時候，莫過於咬下第一口蕃茄時，發現甜度、口感有達到自己期望水準，因為這一小口不僅代表認真付出獲得了大自然的肯定，也代表今年的蕃茄可以如期上市。溫室栽培的番茄比一般的番茄售價高約三到四倍，但一般人只要吃過一次，多半就「回不去了」，這也是新一代的型農所看到的利基。

元氣滿滿 滿滿「蓆」氣

每一個品牌的命名都代表經營者的創業精神及理念。「蓆氣」屋音同「元氣」，李室蓆想要將從農的滿滿元氣傳遞給消費者，也希望消費者吃了蔬果後元氣滿滿。預定於明年初結婚的他，即將展開新的人生階段；從農第六年的他，正依循著自己規劃的事業藍圖，一步一腳印將露天園區改建溫室，新的品牌視覺形象與文宣也已經完成，就是要二〇一四年的一開始一馬當先，勇往直前。



Cover story [封面故事]

Simply Natural Organic Farm

蕙心有機農園 戴立奇

嫌貨人就是買貨人，
我有自信讓他
成為識貨人

■ Profile 型農 戴立奇
民國76年出生 (1987年)
高雄海洋科技大學海洋休閒管理系畢業
蕙心有機農園行銷經理
07-667-1283 /
polyjimmy23@hitmail.com /
高雄市內門區中正路14巷15號

上山下海·返鄉就位

外型健壯、熱帶運動的戴立奇，沒事看著家裡的狗在田裡追著貓、貓又追著兔子跑的景象，對他來說是一種簡單而平凡的幸福，這位動靜皆宜的海灘男孩，離開繁華城市回到家鄉後，全心全意推展家裡農場事業，難怪會有人說：「返鄉做農的孩子都是孝順的乖孩子。」

戴

立奇可說是全家總動員經營有機農業的版圖，爸爸在農會服務二十五年，退休後在內門木柵經營有機農場，種植果樹並以人道方式放養山雞，原本開早餐店的媽媽，也受到戴爸爸對有機耕作的熱情所感召，一起上課、學習，成立蕙心有機農園，種植碗豆苗、小麥草、蕎麥芽、青花椰菜芽等十餘種芽菜，去年也取得CAS有機驗證。

站在第一線 學會顧客關係管理

唸海洋休閒管理的戴立奇，專長是水上運動，退伍後與好友一起在高雄市區當健身教練，但對於公司重視個人業績大過於專業的環境逐漸無法適應，二年前決定回到家鄉，與媽媽一起經營農園，平日幫忙挑種子、照顧芽菜，並負責網路行銷，週末則在微風市集銷售自家的農畜產品。

在市集擺攤最大的心得，就是驗證了「嫌貨人就是買貨人」這句話，一般人對於自己不熟悉的產品大都會抱著懷疑的態度，但只要耐心解說，客人再次上門時，反而會幫自己推銷產品。現在會去記錄每位客人的長相與購買紀錄，每次客人一到現場，就主動呼喚對方的名字，有新產品也會主動通知，因為這些熟客，就是他進行市場調查最好的對象，像是現在熱銷的紫高麗菜芽、豌豆苗和綠豆芽，都是當初受到客人肯定後，才開始增加產量的品項。

生活中 隨時做好對未來的準備

芽菜的生長週期約七到十天，所以週一種的芽菜大部份在週末就拿到市集銷售，芽菜一天平均要澆四次水，在氣溫二十五度以下時生長得最好。農園現在是以少量多樣化的方式生產，未來則希望能走向專業化生產，包括提高生產面積、導入自動化灑水設備等，他也發現買芽菜的大多是重視養生的人，未來希望可以兼賣精力湯或生菜沙拉，目前正在克服產品保存的問題。

現在跟以前當健身教練時比起來，戴立奇覺得最大的不同是能自己掌控時間，周圍少了五光十色的繁華景象，卻多了蟲鳴鳥叫的自然風情。二十七歲的他，正努力將農業知識、技術與創新思維轉化為自己的能量，要在農業之路上，神采飛揚。◎



People [跨界推薦]

Kaohsiung Diversely Delicious

作家郭銘哲
雄好呷 · 鬥陣呷



高雄人有屬於自己的味道

縣市合併後的高雄，是全台唯一有陸海空三個眷村的城市，許多在地美味都藏在社區的巷弄間，曾經去過十九個國家的郭銘哲，總是用以充滿人文氣息的文筆分享自己的旅行與美食經驗，在最新著作《雄好呷》一書中，則是首度以在地人之姿，深度探索、用力分屬於高雄的古早味、特色美食與伴手禮。



談

談到出版《雄好呷》的緣起，三十一歲的郭銘哲帶我們回到了二〇〇七年到一一年間幫誠品書店撰寫「高雄味道」專欄的那段時光，那時每個月必須以不同的主題採訪四間店家，為了題材的多元性，經常到處請朋友推薦街坊美食，拉著不同的朋友去試吃，一共累積了六、七十篇高雄美食的文章。

在地美食，經得起時間的考驗

看到市面上高雄旅遊書總是充斥著北部人觀點，還有許多人將台南小吃與南部小吃劃上等號，在高雄出生、長大的郭銘哲認為，應該要用在地人的觀點，表達出高雄人真正喜歡的味道，給所有外地人一個名正言順、愛上高雄小吃的理由。

去年九月結束澳洲打工遊學回到台灣的郭銘哲，於是再度走訪當年報導過的店家，重新採訪，加上當初未刊載於專欄中的遺珠之憾，一共將一〇一家小吃收錄在《雄好呷》中。事隔六年，那些老店依然屹立不搖，在每個角落款待大家，這正是高雄小吃的魅力所在。

用寫作分享人生經驗

對郭銘哲而言，寫書不只是創作，更是分享所見所聞，紀錄人生經歷。出版過關於北京、埃及、

花蓮等旅行書的他，不是為了出書而走訪異鄉，因為如果一切都是預先設定好的，那旅途中將會缺乏驚喜，文字間也無法真情流露。

採訪過程中，郭銘哲意外發現有許多在地企業願意積極使用在地食材，像是「呷百二」選用茂林的紅藜、大樹的鳳梨、大崗山的龍眼、蜂蜜作為原料，「不二家」則用甲仙的水芋做芋頭蛋糕，這些店家連結產地到餐桌的作法與企業責任讓他深受感動。

郭銘哲口中充滿了對店家的關懷與熱愛，《雄好呷》出版後，有許多讀者跟著他的腳步要吃遍高雄，他卻擔心爆紅的店家可能會因為無法應付人潮而亂了陣腳，所以身為作者的他，這幾個月來不斷走訪每個店家，又是送書又是張貼海報，也再度品嚐這些小吃，希望能繼續守護這些傳統美食，守護每一個原始的味道。



Profile 作家 郭銘哲 Roger /
kmc71221@gmail.com /

Facebook「飽島部藏_美食郭銘哲」、「西島撕落_旅行郭銘哲」/
出版作品：誠品書店美食專欄「高雄味道」、《我的裸体小北京儿》、
《上帝的黃金積木埃及》、《西島撕落：花蓮換工度假178天》、
《雄好呷-高雄101家小吃慢食，至情至性的尋味記錄》 /



場地提供：
阿綿麻糬、新樂198文創空間

台灣蜜果干

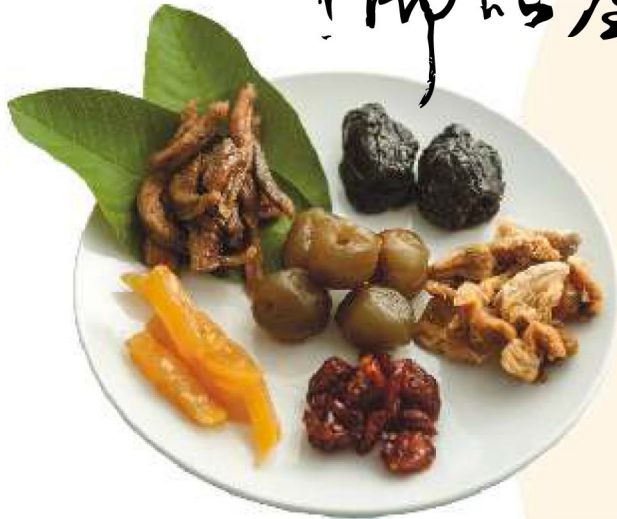
御品屋

御品屋 在地果物釀造好滋味

在路邊攤與夜市賣過30多種商品的秀芳姐，十五年前因為一粒梅子舒緩了她容易暈車的宿疾，讓她決定這輩子都要跟梅子做好朋友，御品屋也因而誕生，目前在台灣有將近二十個門市與百貨專櫃，店內玲琅滿目的果乾與蜜餞，原料都是嚴選自台灣各地的精緻農產。

在 御品屋成立初期，劉秀芳花了半年以上的時間研究果乾的製造技術，又在百貨公司的通路熬了兩年，從臨時櫃成為正式櫃位，長期曝光結果，讓御品屋累積了一定的口碑與忠實顧客，二〇〇五年在鳳山成立旗艦店。除了開發製造在地果乾以外，劉秀芳更致力於結合文化創意與地方特色，開發多種農產禮盒，還自掏腰包印製「御品小旅行」、「高雄樂活行」等口袋書，讓來門市的顧客免費索取，為的就是要推廣高雄在地的觀光。

在地農產還有無限可能 台灣有很多高品質的農產品，但是許多農夫因為不懂行銷，賣不到好價錢的情形讓她備感心酸，深感自己背負與農民合作使命感的秀芳姐，於是與農民契作，並用保證價格的方式收購，開發製作各種果乾產品。只要是符合安全栽種的標準，檢測費用均由御品屋來負擔，御品屋要用自己的品牌，讓這些優質農產發揮應有的價值。



1. 從大社將牛奶蜜棗運送至工廠，依鮮果大小分級，畫出紋路。



2. 將蜜棗清洗乾淨，用熱水滾煮1~1.5小時，讓纖維質軟化。



3. 把煮到皮皺皺的蜜棗，撈起、瀝乾後放入鍋中煮軟。



4. 加入蜂蜜、葡萄糖、糖調味，蜜煉7-8小時。



5. 將蜜棗放入乾燥機，連續烘乾36小時。



6. 好吃的牛奶蜜棗乾正式登場。



食譜 / 五福水果茶

份量

2-3人 / 壺

材料

- 菊梅1顆
- 蜜汁番茄乾3片
- 宜蘭金棗干3顆
- 愛文芒果乾3片
- 冰鑽鳳梨5塊
- 水500-700ml



御品屋實業有限公司
07-3737828 /
高雄市仁武區澄合28號 /
service@ep-house.com.tw / www.ep-house.com.tw /
Facebook「御品屋 台灣真情味 茶梅果乾」

御品屋實業有限公司 負責人劉秀芳

秀芳姐告訴我們大家可能沒想過的小祕訣，選用不同種類的蜜饯沖泡各種冷熱飲品，無論是三、五好友在家飲用，或是辦公室獨享都十分方便。這幾款特色茶飲，是他嘗試多次後發現的最佳組合，你一定要來試試！



• 紅潤氣色茶
菊梅1顆、玫瑰蜜棗9顆



• 鳳山特色茶
菊梅1顆、山葡萄10顆、
冰鑽鳳梨6塊



• 御品四寶茶
菊梅1顆、野生金桔3顆、
川貝陳皮3片、檸檬片1片



• 台灣梅茶
茶梅1顆、茶葉梅5顆、
青脆梅5顆

店內有許多用高雄農產作為原料的產品，像是大樹鳳梨做的金鑽鳳梨干、燕巢的珍珠芭樂干、蜂蜜芭樂干；用路竹的牛番茄製造蜜汁番茄、聖女小番茄製造Q仔番茄；還有來自大社、用冰糖去蜜的牛奶蜜棗以及口感微酸的玫瑰蜜棗，以及楠梓的愛文芒果干。現在，御品屋也準備與在地農業青年開創更多的合作模式，與農民站在一起，讓高雄的農產被更多人看見。

好好 good days 食衣住的生活提案

Symphony [農情交響曲]

一間店就像是一座橋，可以傳遞、交換經營者與客人的想法，
在一個空間裡集滿季節感與人情味，不管你是街坊鄰居還是異鄉遊客，
好好，就是要你好好生活，好好旅行，好好珍惜每一次的相遇。



好好的前身是一棟民宅，屋主一直懷抱著經營咖啡館的夢想，於是自己動手把空間整理成現在的樣子，因緣際會與正在當地尋找店面的薰衣草森林集團相遇、相識而合作。集團下的「好好」，是一個開放式平台，有策展、餐飲、閱讀與體驗，要實踐「人進物出」的精神，把人帶進甲仙，把物產帶到其他縣市，傳遞當地的美好。

進門店員開朗的問候：「哈囉，你好」而非「歡迎光臨」，增添許多親切感，一樓的店鋪與餐飲空間，展售在地好物，後側的閱讀區，未來將舉辦閱讀日、說故事的活動。換上拖鞋，步上二樓，可以自由而輕鬆地看展。十二月下旬的展覽，是一位客人與店長聊天的過程所構思出來；前陣子因為電影「拔一條河」中的當地拔河隊再度獲獎，不僅在店內舉辦慶功宴，還招待隊員免費喝一星期的飲料，像這類與不同領域的朋友合作，只有在當地才能激盪出的創意，都必須向集團總部提案，當然只要是分享美好與共好的故事，總是能獲得總部的大力支持。

店裡每個月都會邀請在地的工作室舉辦手作課程，店長也經常四處尋訪在地的食材與工藝師，這間有濃濃生活味的好好，在這個冬天，溫暖了每一個人的心。

主廚推薦

Chef's Special 猜猜看鮮榨蔬果汁

這裡就像是自家廚房，所以當天產地有什麼新鮮蔬果就供應什麼蔬果汁，更重要的是，希望客人在這兒與親友好好用餐、好好生活。



猜猜看鮮榨蔬果汁



店長邱筱雅Katrina

Welcome to good days

追求並傳遞自然美好生活；
同時與自然共好、與土地共好、
與人共好、與物共好。

店長的話 /

因為通過薰衣草森林集團「尋找歸鄉人計畫」徵選，參與培訓接手經營這家店的邱筱雅，在開店前一直在當地協助災後重建、做社區培力的社工，與甲仙早就有份密不可分的情感，店內沒有設最低消費，就是希望為當地人營造一個友善空間，未來還要挖掘更多在地的食材、工藝，讓這裡成為一個互動性高的策展平台，與在地共好。

特色推薦

Gooddays Special 酸甜時計果氣泡水

有一次，住在附近的客人送來洛神讓我們品嚐，因為實在太好喝了，所以就成了菜單上「地區*冬季限定」的飲品。



酸甜時計果氣泡水



洛神花氣泡水



洛神花



■ 好好 (甲仙店)
07-6753-838 /
高雄市甲仙區忠孝路 2 號 /
網址: <http://www.gooddays.com.tw/>
營業時間: 平/假日 11:00~19:00、每週二、三公休 /

三餘書店
TakaoBOOKS

三餘書店

糕點與閱讀完美並存

冬者歲之餘，夜者日之餘，陰者晴之餘，「三餘」取自三國志，是用來勉勵人要充分利用空餘的時間來讀好書。今年十月新開幕的三餘書店，是一家結合人文閱讀、生活創意、特色美食與藝術表演的獨立空間，以書店為舞台，連結在地文化，齊聚高雄職人，更要成為愛書與甜點的人必訪之地。



來自建築、人文、藝術、設計等領域的五個人，共同的愛好是書店，同樣的夢想是開一間有質感的咖啡館，幾個人把中正路上雜草叢生的房子改頭換面，將一樓打造為獨立書店，三樓與地下室作為藝文展演與講座空間，二樓則邀請經營甜食舖的朋友進駐，合力將這棟老建築孕育出新生命。

書店每個月都有不同主題書展，店長鍾尚宏總是拿著一本書，如數家珍地與你分享關於作者的故事，拉近讀者與作品的距離。書店的選書充滿著對社會與人文的關懷，希望透過閱讀，讓大家更關心公民議題，店長還特別介紹《時光》、《風土志》這兩本獨立刊物，可以用不同的角度了解台灣與高雄的各種風貌。

二樓烘焙坊負責人Calle，致力將在地農友的食材融入菜單中，也與書店、出版社合作，定期選讀一本書籍並研發能夠代表這本書的甜點，目前已經透過講座的形式的推出「再見柏林」、「午夜巴黎」兩道特製甜點。平日下午則可以看見他在店門口推著歐式三輪車，販賣小陽餅、焦糖烤布蕾與棉花糖夾心餅等創意糕點，下次經過中正路時，你一定要親自來品嚐手工的滋味。



特色推薦

Chef's Special

德式純巧克力香蕉蛋糕

用苦甜巧克力、牛奶巧克力與荷蘭可可粉等原料做成蛋糕體，內層夾巧克力鮮奶油，再搭配能襯托巧克力濃郁滋味的在地香蕉，猶如天作之合。

法式檸檬蛋糕

檸檬汁加糖粉混合的糖霜，讓這款蛋糕的口感酸中帶甜，不用香料與香精，巧妙調和雞蛋與檸檬汁的比例，再撒上些許檸檬絲，是自然散發香氣的祕訣。



甜點師的話／
 研究所唸休閒管理的他，現在的廚藝都是跟著熱愛烘焙的姑姑學習以及自修而來，推薦對烘焙有興趣的人可以閱讀《食物與廚藝》這套書，作者用科學的角度分析各種食材成分與烹飪後的變化。視挑選好食材為己任的 Jamie，堅持用天然的無水奶油取代植物性奶油、用海藻糖取代砂糖，並且手工製作，即使成本較高，仍希望用自己的力量讓大家知道，天然、手工的食品值得大家的肯定與支持。



甜點師江舟航Jamie



■ 三餘書店／
 07-225-3080／
 高雄市新興區中正二路214號／
 營業時間：13:30~22:00、週二公休／
 Facebook：
 「三餘書店TaKaoBooks」「日食 手作甜食舖」／

用紅豆堆砌幸福滋味

紅豆有相思之意，是幸福的象徵，對大寮型農緣。劉世明來說，一條紅線牽起了紅豆的一世情緣。當兵後才返鄉跟國中就認識的老婆一起種紅豆，目前種植面積達五公頃，銷售通路除了參加展售、宅配及外銷外，供應連鎖如寬心園、喜多

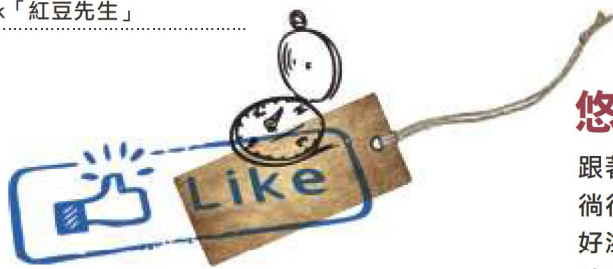
三、呷百二等餐廳與烘焙業者作為食材。大寮區有適合紅豆生長的氣候與土壤，紅豆生長週期約一百天，一年一收，劉世明用古早、自然的方式種植紅豆，用人工採收且不用除草劑，並施用有機肥修護土地，因為土地有適當休耕與補充養分是影響紅豆品質的關鍵因素。劉世明說，一般人可能都不知道紅豆開黃花、黑豆開黃花，毛豆開白花，所以他也開放紅豆田讓民眾預約參觀。

紅豆要煮得好吃，「慢工出細活」是不二法門，好的紅豆不用浸，清洗後直接熬煮四、五十分鐘就可以食用，煮起來豆子飽滿、口感綿密，原味紅豆即別具風味，若是要突顯出香氣，可以再加入二砂食用。



紅豆先生

☎ 07-668-1237 (需預約)
📍 內門區木柵里木柵40-1號
📱 Facebook「紅豆先生」



大寮區

悠遊單車道 徜徉紅豆田

跟著型農去旅行，帶你走訪私房景點，騎單車徜徉綠色隧道與紅豆田間，駐足品嚐當季農產好滋味，感受高雄人的熱情，享受一日悠閒好時光。



傳承100年的碗盛裝著生長100天的紅豆。



農田綠意 盡收眼底

爬山與騎車是劉世明夫婦共同的興趣，爬得越高，視野越不同，騎車時跟著山路起伏可以挑戰自己，當站在山頂上一望無際時，心情放鬆了，對待人事物的心態自然也能跟著調整。

劉世明一身勁裝騎著車帶我們馳騁大寮的單車道，以前這裡是台糖的鐵路，鐵道拆除後改建為現在的自行車道，自翁園、溪寮串連到琉球與三隆社區，總長度約為十三點七公里，沿途走訪曹公圳圳道文化及社區，時而抬頭瞭望紅豆田，時而在綠色隧道綠蔭下行走，飽覽四季田園風光。



蝴蝶飛舞 尚美農場最美

順著自行車道，我們找到了「尚美香草農場」，農家子弟出身的賴場長，原本從事補教業，有感於學校對於生態環境教育的需求，二〇〇〇年投入教育農場的經營，專門接待戶外教學的機關團體，二〇〇五年為了服務來到園區的遊客，增設香草餐廳，供應香茅火鍋與花茶飲料，招牌飲料是自行研發的新鮮「檸檬香茅綠茶」。

園區內有毒植物與多肉植物區、蝴蝶生態園區、可愛動物區、香草園區，另外也種植一點二公頃的香茅，團體入園可預約導覽與DIY活動，最受歡迎的是蝴蝶生態導覽，有蝴蝶從卵、幼蟲、蛹、到成蟲的一生稱為完全變態過程，台灣蝴蝶約有四百多種，場長投入蝴蝶的研究長達三年多，已對各種蝴蝶的特徵、食草到復育的工作瞭若執掌，接待不同年齡層的團體時，場長也會用不同的語言來傳遞關於蝴蝶的故事。

↑自行研發的「檸檬香茅綠茶」
↓賴場長親自帶領蝴蝶生態導覽



尚美農場香草農場 (週一~週五戶外教學，週六、日香草餐廳)

☎ 07-701-3652

📍 大寮區打鐵店街26巷116之1號

🌐 shangmeivanila.blogspot.tw



■ 大寮型農 劉世明 /

民國57年(1968)出生 /

「紅豆先生」負責人，主張對待農作物就跟對待朋友一樣，農作物會用無形的語言告訴你它過得好不好，只要用心呵護，大自然會回報你豐碩的果實 / Facebook「紅豆先生」



高爾夫蘭藝
☎ 07-733-8060
📍 鳥松區水管路23巷2號
🕒 營業時間 09:00-20:00

新穀物運動 紅藜與小米好滋味

任 職於高爾夫蘭花園的賴俊宏，接觸蘭花已經有二十多年的經驗，六年前嚐試將蘭花栽培

的技術應用在種植高山植物上，結合自然農法在平地栽種紅藜、小米與樹豆，並用人工採收，女友嚴思華則負責研發製作餐點，推廣販售小米飯、紅藜竹筒飯、樹豆粽等多種加工食品。

賴俊宏說，紅藜花穗豔麗，有「穀類紅寶石」之稱，全株都可以食用，紅藜仔可做為酒引，增添小米酒風味，小米米粒圓小，易於烹煮及消化，熬成小米粥有著特殊風味，還有可以用來燉排骨湯或燉豬腳湯的樹豆，這些傳統原味都非常受到歡迎，吃過的人都回味無窮。

志同道合 以蘭會友

採取俱樂部方式經營的高爾夫蘭花園，專門經營嘉德麗亞蘭、石斛蘭、拖鞋蘭等品種，除內銷外也外銷至歐洲、日本與大陸。現有八十多位愛蘭人士加入會員，由劉鑑德園長提供技術指導與設備支援，會員則自行調配時間來園區照顧蘭花。花園前的大木桌，經常可以看見園長與會員們泡茶、聊蘭花經的熱鬧景象。



鳥松區

自然與人文的交會

跟著型農去旅行，帶你認識高山作物的附加價值，品嚐原住民風味料理，更別忘了動手DIY，帶著屬於自己的陶藝作品，與親友分享屬於鳥松區的產業魅力。



紅藜、小米在料理上的應用十分多元，吃過的人都回味無窮。

老少咸宜的日常食器

采青窯是由現任的高雄窯業聯盟理事長長義隆先生與一群陶藝師在一九九四年共同成立，產品研發能力以及近百種的天然礦石釉色配方，是采青窯發展至今引以為傲的成績。店內的每一個產品都是師父們獨一無二的手作，以多層精練陶土做為原料，用基礎釉料加上銅、鎂等不同元素，經一千二百五十度微電腦溫控燒製六天，才能製作出釉色多變、無毒安全的生活食器。

賴俊宏大力推薦的，是沒有毛細孔，可以完全密合的密封罐，是用來保存茶葉及食物的最佳容器，來到采青窯可以體驗杯子、碗、盤及花器DIY，也可以訂製客製化禮品，在獎牌、杯子、盤子上燒製專屬文字，送禮自用兩相宜。采青窯耗費二十年的心血，用一件件匠心獨具的作品，推廣生活藝術化、藝術生活化的理念，下次來到鳥松區，你一定要親自來體驗。



采青窯業有限公司

☎ 07-7337281

📍 鳥松區松埔路1-38號

🌐 <http://www.tsaiching.com.tw>

大師級廚藝 原住民風味料理

澄清湖畔的這家布農族獵人餐廳，主廚一比在八八風災前在山上經營餐廳已有二十多年的經驗，移居平地的他決定大力推廣原住民的美食，現在不僅在學校教授廚藝，更是許多烹飪比賽的指定評審，賴俊宏特帶我們到這裡來品嚐大師級的手藝。

店內許多食材來自家鄉當地，如人氣料理梅汁豬腳、梅汁豆腐，就是因為桃源區盛產梅子而研發出來的料理。一比認為，原住民風味餐最不可或缺的就是產自山上的香辛料，像是豬腳不需要用鹽巴或是味精調味，只要用馬告的葉子去燉，味道就會進去，烤山豬肉用的佐料，則一定要用烤過再爆炒的馬告。

今年甫獲得二〇一三年十大優良米飯美食冠軍的一比還偷偷透露，最好用的油其實是動物身上的油，所以十幾年來堅持只用雞油炒菜，用雞骨熬高湯，不信的話大家可以自己回家試一試，天然尚好才是真正的好滋味。🍴



↑ 馬告爆山豬與梅汁豬腳、梅汁豆腐



布農族獵人餐廳

☎ 07-735-1971

📍 鳥松區大埤路1號

🕒 營業時間 11:00-22:00



■ 鳥松型農 賴俊宏 / 民國67年(1978)出生 / 在「高爾夫蘭花園」負責行銷的工作，自己也種植小米、紅藜，將原住民的傳統穀物平地化，是他與女友共同的理想 / niao.song@msa.hinet.net

大家好，我是高通通，吃喝玩樂樣樣通，你知道高雄最新、最夯的市集在哪裡嗎？今年夏天開幕的「築夢市集」，每個週末在高雄花卉批發市場登場，有生鮮蔬果、花卉、園藝造景等三十多個攤位，歡迎大家到這邊跟我一起逛市集喔！

蔬果花園最夯

好康
龍底呷!



Specialty



市集每個週末上午推出「築夢採箱」，只要消費滿額的早鳥們，就可以把整袋蔬果搬回家；「產地廚房」則是利用當天展售攤位上的各種新鮮食材做示範料理，在市集內消費滿額即可兌換，餐點合胃口的話，可以立即買到一樣的食材回家自行料理與家人分享，市集內不定期會舉辦DIY花藝教學與農園課程，作品完成後可以直接帶回家培育，為的就是讓來到這兒的民眾能夠滿載而歸。

築夢的過程有甘有苦，一同參與及分享的果實才會倍感甘甜。築夢市集是高雄市政府與農民、民眾一起打造的蔬果花園，更是生產者與消費者面對面交流的平台，週末來這裡與農友話家常，採購產地直送的蔬果與花卉，午後一邊享用田園料理，一邊聆聽LIVE演場，在園藝造景縈繞的空間裡享受片刻悠閒時光。

築夢踏實，在地好食



■ 築夢市集 / 07-225-3080 / 高雄花卉批發市場（高雄市前鎮區翠亨南路231號） / 營業時間：每週六日10:00~18:00 / <http://www.fct5534121.url.tw/dreammart/>



黑工人與田園辣妹 在大自然相遇

投入有機耕作第六年的溫騰琪與蔡文英，對土地、作物與朋友有著溫柔而細膩的心，為了讓每一位相遇、相識的朋友生活更美好，因此來到築夢市集擺攤，用一張張的手作文宣，推薦自己用心耕種的有機蔬菜與香茅茶包。在攤

位前撲鼻而來的是二十四小時熬煮而成的香茅茶葉蛋香，也是讓客人絡繹不絕的秘密武器，擅長攝影與書寫的文英，經常在「一粒種子的飛翔」部落格分享農村生活，希望能將呵護大自然的心意傳遞到每個人的心中。



養蜂達人 帶你從市集到產地

曾獲得神農獎的黃正雄叔叔，在橋頭養蜂已經六十多年了，市集裡可以看到豐尚養蜂園的蜂蜜、花粉、蜂王乳、蜂蜜醋、蜂膠等多種產品。黃叔叔現在致力於蜜蜂生態教學，經常邀請每位客人到台灣農園中心的蜜蜂園地參觀，他會親自導覽解說，告訴你關於蜜蜂生長的故事與蜂巢內的秘密。



要買要快 生鮮蔬果品項多

來自內門，把興趣當事業的鄭錦廷夫婦，不只順應季節栽種自己喜歡吃的食物，更愛栽種新品種的作物，所以攤位上琳瑯滿目，有蜜蕉、紅心芭樂、南瓜、蕃茄、菱角等，貌似芭蕉但更加Q甜的蜜蕉，是兩人大力推薦不試吃會後悔的產品；來自仁武區的蕭鋒璟大哥，種植絲瓜與牛蕃茄，也自製絲瓜布與天然絲瓜水，展售的蔬果都是當天早上採收，他說，

會來這邊買菜的都是識貨人，常常一早就來等，久而久之客人也都變成了好朋友。

現買現學 教你如何拈花惹草

築夢市集最大的特色就是有二十攤的花卉園藝業者，像是花草集花坊在批發市場內開店已經五年了，賣的都是適合室內種植、容易照顧的植物，以前種植果樹的老闆因為愛花，退休後一路摸索種花的技術，開店就是為了要教大家如何種花，依據客人的空間需求或目的，建議合適的花卉植物，客人也可以自己挑選花器，種植過程中有任何問題都可以隨時回來請教。



高雄首選
通通推薦 ②

萬步雞



「高雄首選」是高雄在地出品，優質安全農特產品的聯合品牌，這次要推薦每天在山林原野中熱情奔跑一萬步的放山雞，給為了追求夢想而日理萬機的你。

萬步雞從小在內門區的水泉農場長大，品種是黑羽土雞與白羽土雞。從小到大的飼料，都是由力村伯伯一家人每日親自調配的，主要配方包括有用豬大骨磨成的骨粉、攪入虱目魚魚漿、全黃豆粉、芝麻粉、豆粕、高樑加乾牧草等，還加入可以讓雞增強體力、預防感冒的辣椒粉，萬步雞在生長過程中不僅不施打生長激素、抗生素，每天還要在山野間奔跑作完運動後才能吃飯，所以，每一隻雞都頭好壯壯，雞舍也都沒有臭味。

一般的雞在四個月大以後，通常只吃飼料而不太長肉，基於成本考量大都會在此時被送去屠宰，但是力伯伯堅持要把雞養足六個月，因為這樣的雞肉才會更加結實，去毛後仍鮮嫩帶有彈性，而且吃一般飼料長大的母雞，脂肪較多所以烹調後會比較油，但是吃力伯伯飼料配方的萬步雞，只要煮薑絲湯就能襯托出原味，不油也不膩，吃起來更健康。

力伯伯一家人選擇用對環境、人類與雞隻最好的方式來飼養萬步雞，今年夏天才推出的萬步雞每次上市後都火速銷售一空，現在都要預購才能搶得先「雞」，不想錯過這番美味的你，請隨時留意農業局網站的最新消息喔！



■ 水泉農場的一家人在歷經八八風災後攜手重建家園，今年在高雄市政府農業局的輔導下推出「萬步雞」，要將健康自然的在地好物推薦給一路支持他們的朋友。

型農本色

牽手號回函抽獎活動



謝謝您閱讀《型農本色》牽手號。只要完整填寫以下回函，並於 2014 年 2 月 14 日前請郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得有機梅精醬油一罐，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
型農 Q&A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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"/>
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"/>
在地推薦 Recommend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高通通新鮮事 Information	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.請問你從何處取得本期刊物？

高雄物產館 旅遊服務中心 藝文空間 餐飲場所 誠品書店 其它_____

2.想要索取本期刊物的原因（可複選）？

封面設計具吸引力 有想要瞭解的主題 從事農業相關工作 對農業議題有興趣 免費

3.你最喜歡本期雜誌的部份（可複選）？

封面設計 圖片攝影 文字內容 版面編排 其它_____

4.你是否有想要推薦的高雄在地人、事、物？_____

5.你對本雜誌的其它建議或本期閱讀感想_____

基本資料

姓名：_____ 性別：男 女

聯絡電話：_____ 電子信箱：_____

年齡：25歲以下 26-35歲 36-45歲 46-55歲 56歲以上

學歷：高中職（含）以下 大學／專科 碩士 博士

職業別：農業 製造業 服務業 設計 餐飲 休閒 軍公教

其它_____

職務別：負責人 上班族 公務員 家庭主婦 教師 學生

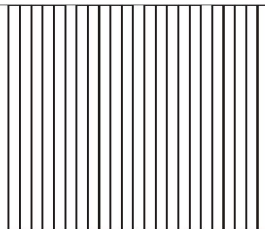
其它_____

※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2014年2月20日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團

對折裝訂處

100 台北市中正區杭州南路一段15-1號3樓

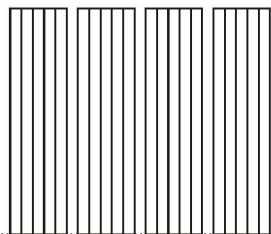


請貼
5元
郵票

財團法人中衛發展中心
『型農本色』編輯部 收

地址：□□□ _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區
_____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓

姓名：



冬季

v03.牽手號

Winter.2013

型農本色



請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！

冬季
VO3.牽手號
Winter.2013

型農本色

發行人：蔡復進
發行單位：高雄市政府農業局
地址：高雄市鳳山市光復路二段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：黃瑋如
藝術總監：許志誠
執行編輯：Arwin
採訪記者：jopofish
美術設計：許志誠、許欽智（亞諾媒體廣告）
攝影：阿亘（X2攝影工作室）
出版日期：2013年12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／www.facebook.com/agripower2
與我們一起聊聊農業（1級產業）x製造業（2級產業）x服務業（3級產業）=6級產業的各種想法！
如有相關推薦的高雄在地人事物，歡迎來信至 hsiufen3@kcg.gov.tw。

Coming soon

型農本色Vol.4 春
預定2014年3月發行



■ 拍攝場地：MARS睦工場



The 型農本色 Legend of 田裏的牛仔 a Farmer

領銜主演/ Andrew (杜可偉飾) 阿勳 (李聯勳飾) 阿蓀 (李奎康飾)
月吉吉 (月勝吉飾) 陳小璋 (陳柏璋飾)

真人真事改編，今年最燦爛的從農喜劇，顛覆你對農業的想像。
12月起網路全面播映，邀你勇敢從農，開啟嶄新人生。



【型農本色 田裡的牛仔】網路贈獎活動

凡參加以下任一活動，就有機會獲得高通通好物夾喔！

- 上YouTube觀看預告片，抱著真心留言「我愛型農新勢力」七個字，並將連結分享至Facebook個人頁面（前40名）。
- 至「南方農業論壇」粉絲專頁用力按讚，並分享60字以內觀影心得（前60名）。

（本活動自即日起至103年1月10日為止）



Empower
Agriculture

出品/  高雄市政府農業局 企劃/  財團法人中衛發展中心 詳情請上Facebook「南方農業論壇」