

冬季

Vol.43 日日好日號

Winter.2023

型農本色

Cover Story

看我們點農成金！

小盆栽裡世界大 劉國發、李旻臻

叫我最佳銷售員 陳品璇

月光山下好築夢 溫予謙

Travel

農食 農旅 農手作 農村的冬日情書

Factory

高雄市生和青果運銷合作社

把最好的鮮果一次給你



沃土藏農之地

為 推動智慧農業，高雄農業局建置「農來訊」，提供農友免費的農產業資訊平台，並透過補助計畫協助農民導入智慧農機具，3年來，農來訊系統使用者已超過5,700位，包括香蕉農透過催熟室的氣體及溫度偵測，讓香蕉催熟更精準，更有助於冷藏庫調配，讓合作社供應能力由10天延長到15天；木瓜農透過計畫購置自走式噴藥車，減少農藥接觸，成功達到省時3成、省藥5成、省工6成的目的。

為提高收益，政府部門與從農者各有對策。華騰園木瓜農溫予謙用柑橘精油清洗植株，辛苦加倍卻經濟有效；藏王居園地劉國發、李旻臻將多肉植物、觀葉植物依屬性分區種植，並研發手作組合盆栽，爭取觀光效益。做實囝仔的陳品璇抓緊產銷履歷的產品特色，突破銷售瓶頸，短短五年成為市場「芭樂一姊」。

思維改變心態，思路決定出路。農業生產不再只是看天吃飯，在高雄這片沃土藏農之地，新世代型農開創了最激勵人心的農業新風景。

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
看我們點農成金！
小盆栽裡世界大 劉國發、李旻臻
叫我最佳銷售員 陳品璇
月光山下好築夢 溫予謙
- 08** 【跨界推薦】People
跨域教育工作者 賴秋江
- 10** 【好食料理】Yami Cook
清新甘甜，吃對好心情
- 14** 【農業上下游】Factory
高雄市生和青果運銷合作社 把最好的鮮果一次給你
- 16** 【農情交響曲】Symphony
晨照季節菜單工作室 阿嬤私房菜 老街潮食光
咖啡敘事曲 巷弄裡的私藏咖啡香
- 20** 【新農閱事】Reading
農夫月曆 鄉村的一年 田園微風小日子
- 22** 【農業風向球】Global Eye
山形代表 一期一會的產地醍醐味
- 26** 【食路小旅行】Travel
農食 農旅 農手作 農村的冬日情書

*Empower
Agriculture*

封面故事 Cover Story



型農 劉國發、李旻臻
· 藏王居園地 ·



型農 陳品璇
· 做實團仔 ·



型農 溫予謙
· 華騰園 ·

看我們點農成金！

連農產品都要展現「性價比」競爭力的時代，
如何為自己打造「孤門獨市」的利基？

劉國發、李旻臻發揮藥師專長，結合中藥與植物，
要插旗「藥食同源」的食農教育新領域。
陳品璇尋找尚未出現專售芭樂和小番茄的市場擺攤，
一天可以賣掉一貨車。
溫予謙選擇少人種植的芭蕉和木瓜，
還沒採收就有客人上門。

每一道擋住前路的難題，背後往往也正是通往夢想的階梯。
看他們如何點農成金，活得晴空萬里！



夫妻攜手
藥農同行



順應天時
身土不二



孤行獨市
微型創業



Cover story [封面故事]

Healing Garden

Nourishing the soul with plants

藏王居園地 劉國發、李旻臻

打破界限，
人生處處是主場！

■ Profile 型農 劉國發 /
67年次 /
中國南京中醫藥大學畢業 /
0926-942-518
kuofaliu@gmail.com

■ Profile 型農 李旻臻 /
66年次 /
中國南京中醫藥大學畢業 /
0926-946-518 /
dorislee927@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：藏王居園地
高雄市美濃區復興街一段179號

小盆栽裡世界大

我們夫妻所學、本業都是中醫藥師。十多年前，父母收起國蘭事業，基於好玩，試種起「植物界超級萌寵」的仙人掌，幾年間，數量從幾盆激增到上千個品種，無心插柳卻蔚然成蔭。對於每日忙於配藥、抓藥的我們來說，這片綠意微森林不僅是休閒怡情的地方，也是從藥師轉換為「綠手指」模式的奇妙空間。園藝，開啟了醫藥之外的務農人生，也讓我們看見了小小植物盆栽裡生命頑強、潛力無窮的大世界。

起初我們依循大原則「土乾才給水」，放置在通風、陽光溫和的地方，照顧輕鬆簡單，後來數量和品種增加，日照、給水、病蟲害防治：都成了必修的新學分。多肉植物繁殖很多，而且除了單株養殖，還可以手作組合盆栽；疫情引發觀葉植物熱潮，於是龜背芋、蔓綠絨、雪確蔓綠絨：也成為園區新寵。就這樣愈種愈多，原本務農是休閒娛樂，隨著投注日深，副業都快變成主業了。

用中藥調整身體，用植物療癒心靈

還 記得初見仙人掌的印象：那麼多密密麻麻、細尖如針的小刺，被刺到一定超痛，到底誰會喜歡？沒想到隔一陣子，居然長大變壯了，根莖泛著健康光澤，細刺挺拔修長，那種感覺就像看到孩子一夜之間長大，驚喜又欣慰。後來才了解，仙人掌這種「莖多肉植物」的尖刺在天氣炎熱時可以遮蔭並限制水分流失，夜晚氣溫驟降時可以防寒，是仙人掌從乾燥的沙漠氣候到熱帶雨林環境都能生存的主因。還有「葉多肉植物」如石蓮，會在極度缺水時消耗自己的葉子求生，萬一葉片斷掉，只要放在土壤上就會長出新芽，多肉植物豐富多采的樣態與因應環境衍生的各種求生存本事，激發了我們莫大的好奇和興趣。

藥師與農夫的雙重身份就像一體兩面，讓我們在每日服務患者與照料植物的勞動中，體驗不同生命力的奮發成長。來藥房的大多是身體微恙面帶憂色的病患，現在卻有很多是為了尋找夢想植物的園藝愛好者、設計師與收藏家前來，讓藥房裡的氛圍也變得溫暖怡然了。

未來我們希望能結合中藥、植物，開發食農導覽、藥膳、中藥茶飲，讓人們來到這裡，身心靈都獲得療癒。主副業孰輕孰重都無妨，人生不設限，處處都可以是主場！🌱



型農私房料理

四神湯：由蓮子、茯苓、山藥和芡實共四味藥材組成，泡軟加水或高湯入鍋燉煮，有健脾、整胃、補脾、利水的效果，是一道調理方便、四季皆宜的日常養生藥膳。



Cover story [封面故事]

From Farm to Market become a best salesperson

做實囡仔 陳品璇

菜市仔
微型創業去！

■ Profile 型農 陳品璇 /
87年次 /
高雄餐旅大學餐飲管理系畢業 /
0983-352-035 /
a3695aa3695a0411@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：做實囡仔
高雄市阿蓮區忠孝路452號

叫我最佳銷售員

高中開始就在餐飲業打工，又進入國內餐旅教育頂尖的高餐大，所以我理應成為一個主廚吧？但事實並非如此。待得愈久我愈明白，我太嚮往自由生活，並不適合需要投入極長工時的餐飲業，幾經權衡之下，決定回家投入農產銷售工作，場勘找點、設攤、跑市集、開車載貨、卸貨、行銷販售我都能獨立包辦，叫我最佳銷售員，當之無愧！

在 農園長大，從事農業相關工作對我來說幾乎是無縫接軌，我對賣菜一直很有興趣，大四時有一次趁著沒課去市集擺攤，賣爸爸種的番茄和芭樂，結果四天下來賠了兩萬元。那次大虧錢的慘痛經驗讓我感覺自己把事情想得太簡單了：東西好就會有人買？那可不一定。

孤行獨市的擺攤智慧

文創市集、農夫市集雖然很潮很流行，但我想蔬果是傳統生意，還是得從傳統市場做起。我四處場勘，最後決定落腳仁武區仁春黃昏市場，因為這裡從下午五點開到晚上八點，營業時間只有三小時，不會太長、太累，而且是高雄少數尚未出現專售芭樂和小番茄的菜市場。有句話叫「孤行獨市」，市場裡只有我一攤可全年供應量大質精的芭樂和冬季小番茄，這才是我要的商機。話雖如此，但剛開始一天只賣出一兩籃芭樂，整個月賣不到兩萬元，連車貸都繳不起，讓人沮喪到懷疑人生。好幾次想放棄，我總是立刻轉念鼓勵自己「再堅持一下」！我發現傳統市場賣產銷履歷認證的芭樂的攤位很少，有清香爽脆「麗金」品種小番茄的也不多，我抓緊這些產品特色和客人交流，想辦法突圍，五年下來，漸漸有了會固

定回購的老顧客，一天賣出一貨車不成問題；農場水果原本批發外銷，現在也拉回來七成自己賣，爸爸雖然嘴上不說，但我知道他以為我為傲！有房仲、直銷、保險業務員常誇我會做生意「待在市场太可惜」，三不五時拉我跳槽。他們不知道，付出體力勞力，又能幫助家裡，這才是我最喜歡的生活啊！隨著農園種植面積愈來愈廣，未來打算擴點，很快又要展開一段巡迴高雄菜市場的場勘人生，為我的「菜市仔微型創業」夢想，開拓更大的新世界！

👉 型農私房料理

泰式涼拌芭樂絲：將帝王或珍珠芭樂洗淨，挖掉中間的籽，用水果刀切成細薄長條或以刨刀刨成細絲，淋上用檸檬汁、魚露、糖、蒜頭、辣椒拌勻調成的醬汁即可，入口脆甜，是一道十分爽口沙拉開胃菜。



Cover story [封面故事]

Papaya is always a good choice!

華騰園 溫予謙

順應天時，
才是硬道理！

■ Profile 型農 溫予謙 /
85年次 /
銘傳大學都市規劃與防災學系畢業 /
0975-832-806 /
s124717160@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：華騰園
高雄市美濃區廣林里廣福街86-1號

月光山下好築夢

我國小就跟著爸媽離開美濃老家，在北部生活了十多年，大學時幾度想過未來回高雄務農的可能性，總擔心自己無法適應鄉間生活而猶豫。畢業後我給自己一年時間當個上班族，見識社會、應用所學也沈澱心情，在日復一日穩定規律但極度疲乏的日子裡徹底了解到：臺北不是我的家，公司沒有我的夢，真正想做的事、想走的路，原來還是在家鄉的月光山腳下。

農

場種的木瓜是台農二號品種，我用防腐酸製作開根素，強化抵抗病蟲害及極端天候的強健體質。

像是去年大雨狂下，很多人的木瓜幾乎整園覆沒，但我只損失幾株，就是最好的反饋。上一代慣用粒肥，但吸收效率不佳也造成土壤負擔，我改用美濃區農會植物醫生提供的調配肥料，自己再加上海草精、甲殼素、氨基酸調配成液肥根部澆灌，提供木瓜生長所需但不足的鈣、硼、鎂微量元素。幾個月後帶著收成的木瓜參加第二屆美濃區農會舉辦的木瓜評鑑大賽，拿到木瓜達人獎，第三屆更獲得季軍殊榮，我的努力獲得業界肯定，也贏得了阿公阿嬤的信任和支助。

順應天時 一代傳一代

我採用慣行農法，但在安全容許範圍內用藥，今年考上農藥管理證照，希望朝農藥減量方向努力。噴藥前，我會先用柑橘精油、沙拉脫清洗植株枝葉，減少木瓜最大蟲害——粉介殼蟲、葉蟬的族群數量。雖然清洗比噴藥費時費工好幾倍，但可以有效拉長用藥間距，減少土壤和植株藥傷，農藥和成本均能減量，也能降低務農者的身體傷害，再辛苦我也會繼續。曾有客人用農藥試紙檢測我的水果，發現沒有農藥殘留，從此成為老顧客；有些客人很可愛，年節或初一、十五有送禮需求時就會來問，沒有番茄就改買木瓜，木

瓜還沒成熟，最後居然改買一箱芭蕉去送禮。

從小被教導「人定勝天」，但我從農作中學到的是「順應天時」，木瓜、芭蕉雖然都不是大眾化作物，但能在這片環境生長穩定，就是最好最自然的狀態。近年病蟲害、旱澇不均的情況愈來愈頻繁，但我並不擔心，千百年來，務農一直就是這樣啊：一季拚過一季，一代傳過一代，只要頂

真走，就不怕前方找嚨路！☺

👉 型農私房料理

麻辣臭豆腐青木瓜鍋、青木瓜雞湯：青木瓜削皮、去籽、切塊，加入臭豆腐麻辣鍋或雞湯中，釋出的木瓜酵素使得肉質更軟嫩美味，湯頭濃醇不油，吸收湯汁的木瓜塊鹹甜有致，別具風味。





People [跨界推薦]

My Little Farmer 教室小農養成記

跨域教育工作者 賴秋江



教室小農養成記

種菜之於賴秋江，是人生的美麗意外與教學驚喜。「以前說我喜歡務農，連我自己都覺得不可能，但九年前收到農業局送的種子，想玩玩看、種種看，卻一種上癮，還愈玩愈大。」她的經驗鼓舞了跟她一樣原本覺得「種菜好難」的人們：不需成為專家，只要抽出時間斜槓，就能盡享務農樂趣！

下課鐘聲響起，新上國小的孩子和所有小學生一樣迫不及待衝出教室，不同的是，他們奔赴的目標不是操場校園，而是一步之外的走廊。窄長的花台上，種滿親手栽種的作物：玉米、青蔥、空心菜、地瓜葉、大白菜……各自忙「巡田」：澆水、拔草、抓蟲，七嘴八舌討論什麼時候收成，就像一群專業小農夫。

班級導師賴秋江說，最初是玩票性質，把花台的雜草、萬年青移除後，沒有鬆土挖溝，就把種子埋進土裡，沒想到也就順利發芽、開花，然後結出滿滿番茄。她笑到不行：「原來是番茄啊！我們都不知道那是什麼種子。」

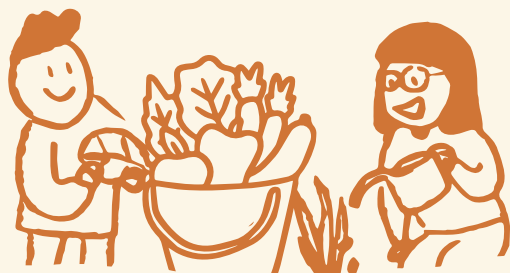
一步之外就有春天

誤打誤撞種出好興奮的樂趣和成就感，吸引其他班級「樓上揪樓下，一班邀一班」，每一座花台都變身高樓農田，隨著各班喜好不同，花台也各有風景：有些是香料作物，有些是葉菜、根莖類專區，師生運用課餘、彈性綜合課程或健康教育課時間，一起種菜、觀察、記錄、採收、料理、做植物染、辦野餐，在人口稠密、極度缺乏綠地的都會校區，種出令人驚艷的食農教育傳奇。

「教室小農歷經五代，每一代孩子都賦予『教室小農』新的創意。」有學生希望了解蔬菜怎麼煮，於是她在教室另闢「小農雜食堂」午餐餐桌，研究「番茄的一百種吃法」，舉辦「茄子青椒秋葵品嚐大會」、「鮮蔬魚丸湯流水席

」，原本堅拒吃秋葵的孩子竟然願意嘗試，讓她格外感動。也有小朋友請求把抓到的菜蟲帶回家觀察，當寵物養，秋江老師忍不住笑：「只要爸媽同意，試試看，也許有令人驚喜收穫喔！」

「沒有院子，陽台也可以，沒有陽台，盆栽也可以，每個人都能運用一步之外的小小空間，想種什麼就種什麼，想怎麼玩就怎麼玩，落實食農理想、親近大自然，真的一點不難！」



Profile 賴秋江／

「未來教育TAIWAN100」得主。主業：高雄市新上國小教師。副業：翻轉教育專欄作家、桌遊設計、都市小農。著有：《一步蔬果 小農雜學力》（與王彥崑合著）、【語文動起來套組】動成語牌卡遊戲組&賴秋江老師的玩轉語文課、《小學教室的日常力》《動動文字》《語文桌遊自造課》《我們這一班》《快樂教學魔法書》《創意教學56變》《教室 high 課》及桌遊《動文字》。

Season Cuisine 清新甘甜，吃對好心情

季節性憂鬱常好發於冬季，在陰鬱的季節裡，醫師建議改善情緒、趕走憂鬱的方法，第一個就是吃對食物；民以食為天，用食物帶來好心情與正面能量，絕對是最有效果，試試爽口無負擔的清爽沙拉、吃進口裡、甜在心裡的拉西，以及補充蛋白質與維生素的烘蛋，吃進營養更吃出好心情。



恆隆行hengstyle百貨專櫃

食譜示範與設計 | Winnie 范麗雯
攝影 | Hand in Hand Photodesign 璞真奕睿影像
器材協力 | 恆隆行hengstyle
文字整理 | Patina



好食料理-食譜
蘆薈水果沙拉



蘆薈富含蘆薈素與蘆薈多醣，具有增強免疫力、幫助腸胃蠕動、抗發炎、美容養顏等功效，富含水分的蘆薈，很適合與水果搭配製作成沙拉，增加飽足感，同時降低熱量的吸收，想要養顏美容與保持身材的朋友們不妨試試減糖版本。

食譜

材料：

- 蘆薈 1根
- 柳橙 1顆
- 藍莓 適量
- 新鮮薄荷 1把
- 糖 適量
- 檸檬汁 少許
- 君度橙酒 適量



Step.
1



· 蘆薈切段，先泡水10分鐘至黃褐色的汁液溶出，再洗洗乾淨。

Step.
2



· 將蘆薈去皮取肉。

Step.
3



· 蘆薈切2cm丁，柳橙去皮切瓣。

Step.
4



· 所有水果加上糖、檸檬汁、酒拌勻，撒碎的薄荷葉，置冰箱靜置30分入味即可。

料理小撇步：蘆薈皮要完全去除方可食用，若對生食有疑慮，也可在去皮之後將蘆薈水煮過再進行調理。



好食料理-食譜

番茄毛豆烘蛋



冬季為小番茄的盛產期，番茄營養豐富，鮮食入菜兩相宜，以鹽、黑胡椒及橄欖油先拌過再烤，不僅口感更佳，營養價值也更高；毛豆也就是黃豆的小時候，富含植物性蛋白質、脂質與多種維生素、礦物質，兩者與蛋液、起司同烤，營養豐富又色香味俱全。

食譜

材料：

番茄 100g
煮熟毛豆仁 15g
蛋 2顆
起司粉 10g
鹽、黑胡椒 適量
焗烤起司 適量



Step.
①

· 番茄切對半，加上鹽、黑胡椒及橄欖油拌一拌，放入烤箱，200度C，烤10分鐘。



Step.
②

· 將蛋及起司粉、鹽、黑胡椒拌勻。



Step.
③

· 模型鋪上烘培紙，放入番茄與毛豆，倒入蛋液。



Step.
④

· 表面撒焗烤起司，放入烤箱180度C，烤15-20分至熟。

料理小撇步：選擇底面積小一點的容器，烤出的烘蛋會較厚。



好食料理·食譜

木瓜優格拉西

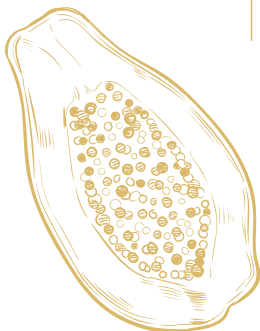


拉西是一種結合優格、水與香料混合而成的印度飲品，冬季的木瓜較硬但甘甜，適合拿來打成拉西，加上風味獨特的小荳蔻粉，明明是品嚐冷飲，卻能帶來熱情香甜的溫暖，有別於木瓜牛奶的口味與口感，值得一試。

食譜

材料：

木瓜 2杯
原味優格 1杯
冰塊 1/2杯
小荳蔻粉 少許
糖 適量



Step.
1



· 以湯匙挖起木瓜果肉。

Step.
2



· 果汁機中放入木瓜、優格。

Step.
3



· 再放入小荳蔻粉、糖，最後放入冰塊。

Step.
4



· 用果汁機攪打均勻後，撒上小荳蔻粉裝飾。

料理小撇步：冰塊與糖的份量可依喜好增減。



生和青果運銷合作社 把最好的鮮果一次給你

現代社會多數人缺乏的不是營養，而是均衡飲食。以水果而言，據衛福部國民健康署飲食建議，每人每日應攝取二至四份水果，種類應盡量多樣化，但水果要洗、削皮、切塊，嫌麻煩不吃的大有人在，在追求健康的消費需求之下，方便可即食且種類豐富的盒裝截切水果大受歡迎。「這是一個潛力無窮的市場。」生和青果運銷合作社二代張乃文決心擴大更新設備、調整產線，開拓更開闊的盒裝鮮果銷售版圖。

生和是在旗山在地創立已廿三年的合作社，創辦人張志榮原從事香蕉批發，在孩子進入小學時，將重心投入校園營養午餐的副食品：水果。

「每份都以『給自家孩子吃』的標準來生產，絕不使用次級品。」客戶涵蓋台南、高雄一百七十所學校，業務基礎穩固。張媽媽笑：「但年輕人想法不太一樣。」排行老三的張乃文音樂碩士畢業後從事廣告影視拍攝工作，三年前返鄉接班，企圖心強烈的她積極參與農企業相關課程及參觀農企業加工廠，一手包辦調整整座工廠動線並導入自動化設備、改善鮮果截切、包裝及冷鏈出貨作業流程，提高產能，也更符合安全衛生標準。



1. 農藥殘留檢驗：水果進廠後先進行農藥殘留及微生物檢驗。



2. 規格機：依重量篩選鮮果。



3. 氣泡機：三道汽泡機清洗。



4. 剖半機：快速去心、剖瓣，減少人員作業時間。



5. 包裝機：水果獨立包裝。



6. 冷鏈出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

鮮果



2級/加工

清洗、截切、包裝



3級/服務

冷鏈運輸、銷售



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

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

6級/產業

張乃文認為少子化已成趨勢，學校水果供應勢必減少，要永續經營，質量都必須再提升，「才有能力在學校客戶之外，拚出新的企業訂單，得到與日月光、台積電等大企業合作的機會。」她表示，接洽企業訂單並不容易，從參加遴選、做簡報到試吃一路過關斬將，過程辛苦，但也得到滿滿成就感。「解決客戶需求是我們持續努力的方向。」承襲父母創業的勇氣，她要一步一腳印，帶領生和大步跨入客製化水果餐盒的新藍海。



生和青果運銷合作社
經理 張乃文

■ 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：07-6628216



SIIN Zeu 晨照

晨照季節菜單工作室 SIIN ZEU

阿嬤私房菜 老街潮食光

台灣傳統家庭多由女性掌廚，阿嬤阿母、外婆姨婆……辛勤操辦的日日餐餐像萬年曆般的日復一日，在每個人腦海裡累積刻畫出深刻長遠、恆久難忘的飲食記憶。晨照創辦人兼主廚邱錡勳從中淘出絕妙料理靈感，用創意翻轉出阿嬤私房菜的新美學、新風味。



他想照顧的不只阿嬤。曾到台東養護中心為長者客製「最想吃的料理」；為了貫徹無毒理念，在橋頭糖廠租地種香料植物；當季要做什麼料理，得先去農場走一遭，尋找善待土地和人的好作物。「阿嬤把她那個年代的味道傳承給我，我的任務就是將這些好料理用我的方式分享出去，更讓多人享受『好好的吃、吃的好好』的滿足和豐饒。」

店開在家鄉橋頭的原因之一，是為了照顧一手把他帶大的阿嬤。「阿嬤就像我的謬思女神，有很多厲害的私房菜式，可以變化出很多耳目一新的料理。」像是阿嬤每年入冬一定燉煮一大鍋麻油雞，他將米飯和麻油雞分別料理再混合拌炒，再鋪上有機蔬菜，米飯Q軟不爛，整體質感風味大為提升。「阿嬤常說吃不懂我在煮什麼，但我知道她很高興。」

邱錡勳從小在爸爸的熱炒店幫忙進廚房。然而廚藝DNA擋不住，十五歲就進中廚當學徒，然後西餐、日料、法廚有計畫地讓自己在不同餐廚磨練見識成長。這樣的背景，讓他在食材運用、菜式研發上格外不受拘束。「番茄在中餐用來做番茄炒蛋、茄汁麵，西式燉魚燉肉、做冷麵、醬汁，日式做涼拌菜、燉咖哩，一種食材有不同的應用，是有趣又富有挑戰性的地方。」



邱錡勳從小在爸爸的熱炒店幫忙進廚房。然而廚藝DNA擋不住，十五歲就進中廚當學徒，然後西餐、日料、法廚有計畫地讓自己在不同餐廚磨練見識成長。這樣的背景，讓他在食材運用、菜式研發上格外不受拘束。「番茄在中餐用來做番茄炒蛋、茄汁麵，西式燉魚燉肉、做冷麵、醬汁，日式做涼拌菜、燉咖哩，一種食材有不同的應用，是有趣又富有挑戰性的地方。」

特色推薦

Chef's Specialties

紅葉知秋

橋頭小農的羅勒汆燙，加鹽冰鎮，加橄欖油、花椒、辣椒打碎再加熱過濾製成魚香醬。用燕巢小農栽種的日本圓茄，撒百里香、塗抹奶油烘烤至熟軟，去皮取茄肉，塞入蚵仔寮漁港的紅盤魚皮中，淋上魚香醬汁，盡顯在地魚鮮風味。



The Taste of Happiness

主廚的話 /

我要用在地食材創新，打造新一代的台灣味！

主廚 邱錡勳



商羽谷麻

將台農71號花蓮香米嗆米酒拌炒至熟。選用元榆牧場黑羽土雞加入麻油熬煮 3-4 小時。將米飯與麻油雞湯在鍋中拌勻，起鍋前加入善品農作的有機青油菜或野菇即成，肉質軟嫩且保有緊實彈性，不油不膩，爽口滋補。

瓊瑪的異調夢境

燕巢芭樂打成果汁。李子加入紅酒煮到酒精完全揮發，加入橋頭懷恩有機農場肉桂葉，過濾成紅酒李子醬，再倒入芭樂汁即成，香甜芭樂均衝了李子的酸感，格外受到女性的喜愛。



■ 晨照季節菜單工作室 SIIN ZEU
高雄市橋頭區橋頭路45號 / 07-611-0608 /
營業時間：18:45-21:00 (採全預約制)
FB粉絲專頁：晨照SIIN ZEU /



Ballade 咖啡敘事曲 巷弄裡的私藏咖啡香

咖啡敘事曲

精品咖啡/輕食/早午餐

咖啡店裡的餐點常給人一種「聊備一格」的平庸感，但這家小店不僅有好咖啡，使用在地食材製作的美味餐點更是吸引客人天天上門的主因，店長陳嘉琦很自豪：「挑選優質食材用心烹煮，自然能抓住客人的胃！」



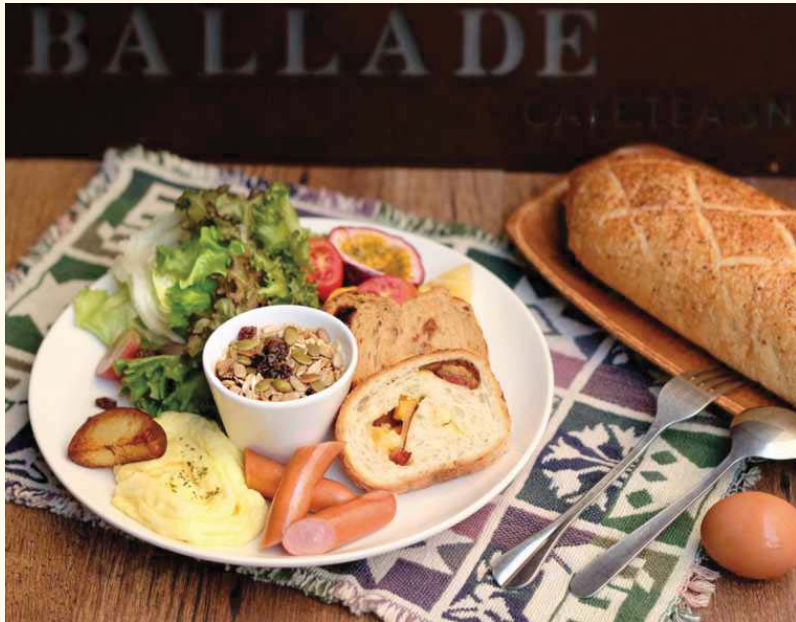
店裡選用的是吳寶春麥方店的歐式麵包，口感彈Q、麥香十足，生菜則直接與在地的野菜博士合作。陳嘉琦說：「野菜博士打造無塵等級溫室環境來栽種蔬菜，無毒、乾淨、口感清甜爽脆，我們用得放心，客人也吃得開心。」她認為，市場是最能掌握時令和食材品質的地方，肉類與水果堅持親自到市場採買，價格、各式沙拉醬也堅持親手製作：「對咖啡敘事曲來說，每一位客人都是朋友，所以要用最好的食材做出美味的餐點，表達我們最誠懇的手藝和心意！」

面積不大、設計低調，走在永定街，其實很難發現這家小店，除非剛好聞到屋裡飄出來的咖啡香！店長陳嘉琦堅持採買生豆、自家烘焙，再以手沖方式呈現咖啡的層次滋味，包括知名麵包師傅吳寶春都是常客。不少上班族也愛在午休空檔來喝杯咖啡，補足下半年所需要的精氣神。

早上八點多，忙碌的一天即將開始之際，剛送完孩子上學的媽媽們、剛結束晨運的樂齡族，一如往常相約到咖啡敘事曲吃早午餐。對他們來說，用這裡的早午餐開啟元氣滿滿的一天，再幸福不過。



即將開始之際，剛送完孩子上學的媽媽們、剛結束晨運的樂齡族，一如往常相約到咖啡敘事曲吃早午餐。對他們來說，用這裡的早午餐開啟元氣滿滿的一天，再幸福不過。



特色推薦

Chef's Specialties

晨光敘事曲

店內最具人氣的早餐，除了有吳寶春麥方店的鹹甜兩款麵包，還有經典煎蛋、西式香腸、黑糖堅果優格及蔬果沙拉，生菜與當令新鮮水果份量十足，餐後還附美式咖啡或紅茶。

塔香雞肉沙拉

挑選油脂較少且符合健康概念的放山雞胸肉，簡單以九層塔、鹽巴、黑胡椒、蒜頭調味煎熟，肉質柔嫩不乾柴、細嫩不腥。用野菜博士的水耕蔬菜，搭配自製的沙拉醬清爽無負擔。

檸檬美式

使用高雄旗山的無籽檸檬，以黃金比例的檸檬汁和咖啡調和，自製糖水甘甜不膩，再以新鮮檸檬片、現刨檸檬皮，堆疊出整杯飲品的酸甜魅力。咖啡與檸檬風味完美契合，喝起來甘醇圓潤、清新爽口！



店長 陳嘉琦



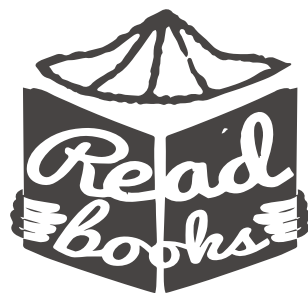
店長的話／
 不管是一杯咖啡還是一份餐點，希望每個客人都能在這裡吃得開心又健康！

■ 咖啡敘事曲

高雄市苓雅區永定街85號／
 電話：07-536-3618
 營業時間：08:00-17:00（無休）
 FB粉絲專頁：咖啡敘事曲 Ballade



農夫月曆 鄉村的一年 田園微風小日子



資料提供 | 上誼文化公司

韓國綜藝實境節目「一日三餐」展現農漁村生活真實、細瑣而珍貴的每一時、每一刻，為視野貧乏的都市人帶來無比的嚮往與感動，「農夫月曆」繪本也是如此。沒有高潮迭起的情節語彙，沒有企圖「寓教于樂」的說教意味，以樸實的手繪插圖，描繪一整年的農耕時光，在即將到來的二〇二四，陪著你體驗農村的日日月月、田園春秋。

把農家四季畫進繪本裡

本書作者以父母務農的身影與自身在農村長大的生活記憶為藍本，描述一對老夫妻在農村中，順應四季進



吃呀，口好渴，
播一顆來吃吧。

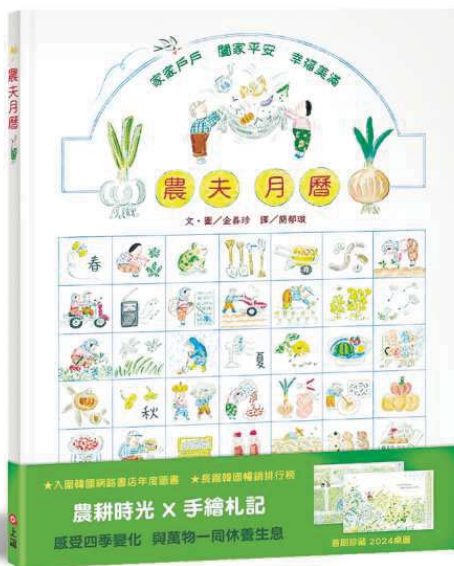
行農活的過程。跟著老夫婦春耕、夏耘、秋收、冬藏，翻頁之間，在四季中感受萬物的時序；在雨聲、蟬鳴聲、風和雪的味道中，看見土地與人情的良好。春天，清點種子、播種插

秧、摘吃春天才有的野菜；炎熱的夏天，煮一鍋豌豆飯和小黃瓜冷湯，配上涼拌芝麻葉和青辣椒沾大醬，就足以讓人胃口大開。收穫的季節則忙著把各樣作物打包成袋，挑出最飽滿的種子留待春天播種，將最漂亮的菜寄去給孩子們，又圓又大的送給鄰居，長得不好看的就留著自個兒吃，農村特有的「交換作物」，讓每家每戶都能飽食度冬。到了一年的尾聲，老夫婦總會在餐桌前互道一聲「辛苦了！」，茫茫白雪再次覆蓋大地，人和萬物都開始休養生息，生活可以如此簡單，卻又如此鮮活富足。

全書不只描繪了田園風景，還有農人看待食物的心情，以及無論好壞都順其自然、怡然的生活態度。手繪構圖都是全景，沒有畫格切割視線，沒有過多文字阻礙想像，田裡的作物、牆上的月曆、農夫腰間掛著的收音機……所有細節都有待讀者自己尋找發現；書中人物幾乎沒有年輕人，狗兒們就是老農夫婦最親密的生活伙伴，也隱喻了農村高齡化、少子化的全球現象。作者表示：「我想透過本書，傳達一種不疾不徐、耐心等待的



精神，一種取之自然、還之自然的生活方式，讓人與大自然和諧共存。正如農夫「時候到了播種，時候未到就耐心等待，再配合時令收成」的心情，我也誠心播下繪畫和文字的種子，順其自然地創作，最終收穫了健康飽滿的繪本果實。」Gaonit 繪本網總編輯 Seonju Lee 則認為，作者營造的畫面永遠是安靜的：「跟著書中的夫婦倆過完他們的一年，你會發現生活如此踏實而美好。——一起放慢腳步，讓圖文療癒緊繃疲憊的身心，啟發你更多對生活的嚮往與動力吧！」



■ 出版社：上誼文化公司
作者：金善珍
譯者：簡郁璇
定價：380元



Global Eye [農業風向球]

SUN & LIV
YAMAGATA

山形代表 一期一會的產地醍醐味



一九三二年成立的山形食品，早期是梨子加工廠，在距今九十二年前，即開始從事「六級產業」，陸續成立榨汁、罐頭、玻璃瓶、寶特瓶、杯裝冰淇淋等生產線，提供梨子、蘋果、桃子、葡萄、番茄等水果相關的產品開發、代工等服務，同時也經營自有品牌「Sun & Live」，以身為生產者的後盾為己任，致力將山形縣的美味，傳送到日本各地。

山 形
YAMAGATA MIX
ミックス

圖片來源 / 山形食品官網、Sun & Live 品牌官網





山形縣是日本的水果大縣，不僅梨子、櫻桃的產量位居全國第一，西瓜、葡萄、蘋果的產量也分別位居全國第四及第五位，山形食品每年平均將當地總產量百分之十到百分之十五外型或顏色不佳的水果，依照品種和產地，加工處理成原汁、濃縮果汁、果泥及果肉，目前客戶有JAS體系、三得利、可果美、朝日啤酒、麒麟等知名企業。

一九七四年，山形食品成立品牌「Sun & Liv」，至今企劃推出超過三十種產品，包括純果汁、汽水與冰淇淋等。為了做好品質管理，二〇一三年取得國際標準食品安全管理系統「FSSC22000」

驗證，二〇一九年則獲得食品業優良企業農林水產大臣大獎的肯定。

新春限定 封存蘋果風味

二〇〇八年，山形縣的「富士蘋果」盛產，但同時也有大量蘋果因為裂果而無法直接銷售，作為果汁原料的蘋果量比往年多了一倍以上，山形農協推出「山形縣產蘋果緊急消費擴大運動」，由山形食品推出年度限定的蘋果汁，由於受到市場的歡迎與期待，因此隔年再度推出，現在已邁入第十六年，成為每年新春限定生產的產品。

二〇二四年新春限定的蘋果汁，每瓶果汁約含一點八顆的蘋果量，僅選用二〇二三年生產的富士蘋果壓榨而成，由於年度和產區都是當年度限定，所以可能是一生一次才能體驗到的風味。

山形代表 當之無愧

二〇一〇年推出的「山形代表」，是由出生於當地的義大利料理名廚奧田政行監督風味，以及東北藝術工科大學校長中山大輔進行品牌規劃，期望能將在地生產的水果，開發出更多元的品項，推廣到日本各地，其中最知名的果汁系列，榮獲二〇一三年山形優良設計獎、二〇一六年日本禮品獎的肯定。

中山大輔想到高中棒球比賽時，每年每所高中派出的參賽選手不盡相同，而代表山形縣去參加全



全種類揃ったセット





たんけんたい すすめ！くだもの探検隊！



配合產品企劃主題，網站上不僅有學生自行拍攝的遊戲說明影片，也提供空白檔案讓大家都下載使用，畫出屬於自己的版面設計，另外也有狐狸與熊的著色圖卡，讓親子可以自行列印、上色。

葡萄果汁的遊戲是「彈指神功」，每個人要用手指，把代表自己的紙牌彈到指定位置，西洋梨果汁則是「水果探險隊」遊戲，將數字紙板包裹在果汁罐上，滾動果汁罐視同擲出骰子，依點數在地圖上前進到指定位置，完成上面的任務即可獲得卡片，取得最多卡片的獲勝。

設計理念來自希望家長與孩童喝果汁之餘，也可以一起玩遊戲，外包裝呈現的是狐狸與熊，分別歡慶葡萄與西洋梨豐收的畫面，打開盒蓋，親子要依照說明，裁剪紙板並完成組裝。

二〇二一年山形食品與東北藝術工科大学進行產學合作，希望能提升已上市的「啦啦果汁」的銷售量，故由大學生參與企劃，開發適合三歲以上的桌遊設計的包裝禮盒，商品已於二〇二二年二月一日起正式販售，並成為今年日本包裝設計大賞的入園作品。

產學合作將創意商品化

國比賽的學校也可能有所不同，但無論如何，出場時一律被稱為「來自山形的代表」。由於每年用來製作果汁的水果風味也會略有差異，有時甜度高一點、有時可能偏酸一點，最終呈現在消費者面前的，則都是當年度的「代表」，因而以「山形代表」作為品牌。一般而言，食品業採用黑色的包裝是一種忌諱，但卻讓色彩繽紛的水果更受矚目，也可以象徵對消費者堅定的承諾。





貼心服務 節慶行銷更到位

日本在結婚、中秋節及過年等比較正式的送禮場合，外包裝上都會附上一張白色的禮籤，傳統形式是用摺紙繫上紅白繩結蝴蝶結而成，現在則多半直接印製在包裝上取代。禮籤在日文的漢字寫為「熨斗」，紙上會有一個類似熨斗的圖案，在上方會寫上這份禮物的用途，下方則會寫出送禮者的姓氏或姓名。

山形食品針對在官網選購禮品的消費者，提供免費禮籤的服務，禮籤的設計分為一般送禮及母親節、父親節、新年賀禮等場合使用，消費者在訂購時可以選擇喜歡的樣式，並加註文字內容，收禮者就可以收到附有禮籤的禮品。

走過九十年頭，山形食品憑藉著深厚的技術與經驗，用果汁、冰淇淋等產品讓大家有機會認識並品嚐到山形縣所生產的各種水果，為當地產業做出貢獻，也為農業創造更多的可能。





農食、農旅、農手作
農村的冬日情書

「請離開書房，我帶你去廣袤的田野走走，去看看遍處的幼苗如何奮力生長，去撫觸清涼的河水如何灌溉田地，去探望一群一群的農人如何揮汗耕作，去領略領略春風，如何溫柔地吹拂著大地。」

～詩人吳晟





Info 旅遊資訊

◎大樹休閒農業區/
高雄市大樹區龍目里龍目路65號
0928-726-246 (需預約)

照片提供 / 高雄田園饗宴

農

夫在雨生百穀的春天播種插秧，在日頭暴曬的夏天除草、施肥、收稻；在微涼中秋送上文旦、楊桃、柿子，用果物清香細緻的酸甜送來秋果層次豐富的味覺風景；九、十月之後，隨著二期稻作收割進穀倉、綠肥作物登場，長長的一年又將終至，也進入了農村一年裡最清閒卻豐饒不減的時節。

天寒農閒，農遊正夯。在果子採收完畢之前，沿著台廿九線公路及週邊路徑，到大樹九曲堂菜市場，嚐嚐返鄉青年以家鄉食材手作「潮味」早餐；到大樹休閒區用四季盛產的鳳梨製作蔭鳳梨醬，吃一整顆鳳梨製作的鳳梨飯盒，到東照山農場賞景喝咖啡，視覺味覺都是驚喜。在美濃，可以和在地人家一起採收白玉蘿蔔、橙蜜香番茄，去杉林區逛花海、體驗稻稈編織，一探「瓜果之鄉」的瓜果、樹玫瑰，以及遙遠神秘的火把節，一路把山線高雄天生天養的美景美味，一點一滴收進眼底心裡。

為鳳梨防曬

高屏溪從玉山主峰發源，流經五個縣市，在林園出海，是台灣第二長、也是流域面積第一的河川。這條長河流到大樹正好從丘陵轉進平原，沖積出排水良好的紅棕壤土與黃沙土地，構成栽種鳳梨的天然優勢。大樹區原種「旺來」，母株的葉片長滿了尖刺，果實小且目深、纖維粗但果香特別濃郁。日治時期，日本人將鳳梨製成罐頭外銷，賣翻全世界，鳳梨罐頭被視為戰略物資，達到空前未有的規模經濟，產值僅次於稻米、蔗糖、香蕉，名列台灣農業第四大產業。

大樹是高雄最大鳳梨產區，一年四季生產鳳梨，寒風

中走訪大樹不覺冷，因為有各種不同形式的農遊體驗足以讓人玩到「寒盡不知年」。大樹休閒農業區理事長謝坤淞指出，鳳梨生長需十八個月，從採鳳梨苗、整地、防曬到施肥、防曬、採收、加工等不同階段，每個階段都能獨立成為農遊體驗項目。到田裡採鳳梨，可以看到大樹農民傳承自老一輩經驗，讓鳳梨在最接近自然的環境生長：不使用荷爾蒙生長激素，僅施有機肥、灌溉、人工除草。夏陽炙熱，老農各有穿旗袍、穿衣服、戴帽子、蓋棉被等「為鳳梨防曬」的可愛秘招，也有就地取材用鳳梨葉包裹再用竹繩綁緊古老天然的智慧之作。





Info
旅遊資訊

- ◎巴璩園手工鳳梨酥/
高雄市大樹區龍目路6號 0919-891-150 (需預約)
- ◎菜脯囿蔬食/
高雄市大樹區九曲吃堂公有菜市場111~114攤位
0981-998-701 早餐5:00~賣完為止,
燒仙草、鹽酥雞16:00~20:00 (週一休)

四季飄香 大樹鳳梨綠食堂

農食體驗以醃漬與烘焙為主。日治時期大樹人發揮惜食精神，把做罐頭剩下的鳳梨切小丁，加上鹽、糖、豆豉層層鋪在甕裡，醃漬成「旺來仔」，以前生活拮据，飲食簡單，大樹人常用蔭鳳梨配米飯、白粥，或用饅頭、粿仔沾著吃，一小口就能配上一碗飯。總幹事王治粧笑著補充：「現在吃法當然更多更滋潤了，遊客自己做鳳梨醬，帶回去可以煮苦瓜雞湯、蒸魚、做沙拉壽司，簡單方便，安心又好吃。」

型農許璩如用鮮果熬煮鳳梨內餡，自製鳳梨酥，不加一滴水的餅皮酥鬆爽口，鳳梨餡風味酸香富含果粒纖維，好吃極了，已是來休區必買的特色伴手禮。近年農遊客餐食需求激增，休區媽媽們將鳳梨縱向剖半，取出果肉，以果殼為容器置入現煮飯菜肉，鳳梨便當造型自然又可愛，讓人吃完好想帶走。「還有鳳梨溏心蛋、鳳梨肉圓、鳳梨肉粽、鳳梨紅龜、鳳梨年糕、鳳梨果醬、鳳梨發糕……鳳梨皮、鳳梨葉還能做鳳梨紙等多種OK體驗。」謝坤淞很自豪：「鳳梨在我們大樹可是『零農廢』的一級作物。」

青銀共市 老市場的新食尚

九曲堂公有市場創立超過半世紀，是大樹區最熱鬧的傳統市場，「菜脯囿蔬食」是早市裡少見的蔬食料理。八年級的黃曉思高中就跟著爸爸黃沼人賣菜，念完餐飲科到星級飯店當學徒，一心想結合蔬菜和餐飲創業，卻沒錢承租店面，因緣際會在九曲堂公有市場租下攤位，主打薯餅起司蔬菜堡、夏威夷焗烤厚片吐司、青醬菌菇烤餅、蔬菜蘋果捲，傳統的煎餃鍋貼同攤並陳，無葷無肉，意外地不只在地學生和上班族喜愛，連原本習慣吃稀飯包子當早餐的婆媽都搶著買。大樹農民，起床都很早





Info

旅遊資訊

- ◎KA.BE Cafe/
高雄市大樹區久堂里復興街43號 0916-060-388 (週三休)
- ◎楊媽媽幸福園地/
高雄市美濃區忠孝路一段547號 0935016428 (需預約)
- ◎菸仕物所/
高雄市美濃區中山路一段25號 07-972-1877 (週二、三休)

杉林區位於高雄中部內陸地帶，盛產瓜果。每年冬季「杉林瓜瓜節」順藤採瓜是最大盛事，更以少見的大型私人樹玫瑰園與「全國最大向日葵花海迷宮」著稱然而最北端的

火把照遠路 杉林慢巡庄

冬季是美濃「裡作」盛行的季節，白玉蘿蔔、橙蜜香番茄都是生長期短且適合讓遊客入園親自體驗採收的代表作物。橙蜜香番茄二〇〇四年首次在美濃試種，皮薄多汁、果肉厚實，微妙的甜酸比轉化富層次，在市場上極具辨識度，吸引許多青年願意返鄉務農當頭家，超人氣甚至帶動老字號品種玉女、聖女番茄及新興品種金瑩番茄。冬遊美濃，如果沒能親手採收白玉蘿蔔、橙蜜香番茄，在景觀綠肥波斯菊花海前打個卡，然後到舊時美濃菸葉輔導站改建的菸仕物所嚐嚐本地的咖啡甜點，秋冬都不秋冬了呢！

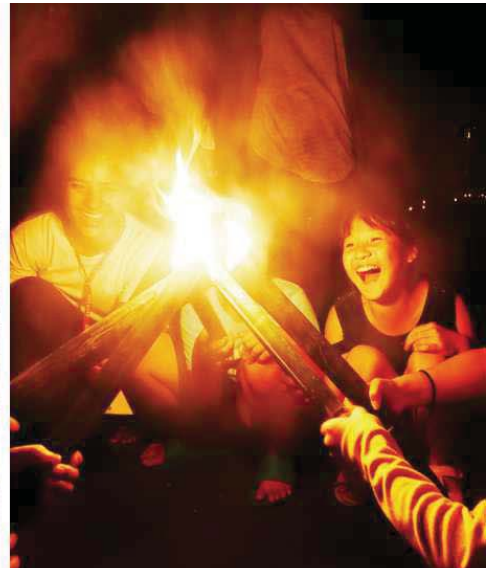
冬季裡作 引動青農返鄉潮

動身啟程。
因此「菜脯園蔬食」清晨五點就開張，熱門品項經常不到九點就賣完。據說銷售冠軍是在地芋頭做的「芋泥鹹蛋吐司」，我們趕在早上八點多搶到最後一個，在鳳梨工場旁的KABE咖啡館點一杯熱茶或熱美式，佐以細緻香暖的芋泥與冬陽微風，感覺幸運又幸福。
早市收攤後，「菜脯園蔬食」傍晚改賣素食鹹酥積（雞），黃曉思另與哥哥黃富昌合作「Mr. Bear X 草仙生」，十二月開始推出冬季限定的燒仙草、圓仔湯、薑母Y、麻油麵線。入夜後的市場沒有白天的洶湧人潮，但小小的攤位像美味指引般堅持亮燈開門做生意：「我們希望把在地人的胃口留在本地，用年輕人的力量一起改變、繁榮大樹區。」翻轉老市場是一條漫漫長路，此刻，這群人已經勇敢





照片提供/高雄田園饗宴



照片提供/高雄市小鄉社造志業聯盟

Info
旅遊資訊

- ◎木梓社區發展協會/
高雄市杉林區木梓里茄苳巷25號 0935-833260
- ◎高雄市小鄉社造志業聯盟/ 0987-579-542
- ◎小份尾幸福田休閒農場/
高雄市杉林區司馬路202-6號 080-050-0388 (需預約)

這段珍貴的故事觸動了聯盟成員「想為山村多做點什麼」的心意，當年夏天與木梓社區合作，以「點亮木梓，火把遊庄」為主題，邀請村民再次踏上當年那條上學與返家的路，重溫家鄉的溫暖記憶。這個充滿文化與美學創意的舉措，吸引外地遊子紛紛趕回家共襄盛舉，疫後的二〇二三年，「點亮木梓，火把遊庄」進入第四屆，共有多達七百多位遊客與村民在木梓初見或重逢。下回行經台廿九線日光小林部落附近，不妨拐個彎，沿著高一二九線走進木梓社區，看農業、生活、文化、環境、藝術的交疊，如何封存了山村的自然滄桑，以及里山精神的美麗實踐。

木梓社區隔著楠梓仙溪與台廿九線相望，人車喧擾絕緣，總給人一種「沒和世界站在一起」的遙距感。七〇年代，政府推動「村村有電話」建置全台電信基礎設施，七三三九個村莊，木梓是最晚接通的一個，雖不是最偏遠，卻幾乎邊緣化，木梓國小廢校後，凋零的程度更加嚴峻。

二〇一八年，高雄市小鄉社造志業聯盟來到此地訪視，聽居民聊起以前從木屐寮走路到木梓國小上學的經歷，學生清晨出門和放學回家時，天色都是昏暗的，摸黑危險，但缺乏電力的村莊哪來路燈？於是家長們就近砍下竹子做成火把，讓孩子手舉火把，就著微光，照路兼壯膽。



照片提供/高雄市小鄉社造志業聯盟

冬季
Vol.43 日日好日號
Winter.2023

型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》日日好日號。只要填寫回函並於2024年2月25日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟大口裝購物袋一個，共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

食路小旅行 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。
本活動僅限台澎金馬地區讀者參與。

※得獎名單將於
2024年2月29日
公布於
「型農大聯盟」臉書。



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

我喜歡好食料理，和高雄小旅行好單元，以前工作出差有去過高雄，看到刊物介紹的旅行內容，覺得可以再找時間去體驗一下農業之旅，吃一下當地農產。
吳小姐

讀者意見

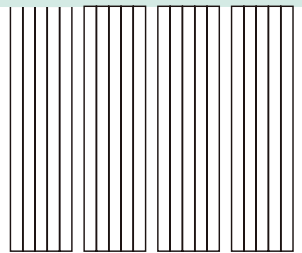
看到農業上下游這個單元，有介紹到六級產業。以前一直覺得農業只能歸在第一級產業，現在居然可以有一個完整的六級產業，這禮是一個很好的發展，加油！
Jane

讀者意見

一本好刊物，絕對不會寂寞，我們辦公室的同事都是忠實讀者，也是我們去高雄旅行時的最佳指南，所以每本刊物我都好好收著～準備再帶上它，南下吃喝玩樂去♡
Y娟



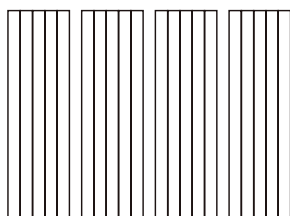
寄件人地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓



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！

冬季
Vol.43 日日好日號
Winter, 2023

型農本色

發行人：張清榮
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：賴青宜、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、顏怡今、張寬、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：2023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「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）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.44 春
預定2024年 3月發行



用行動支持

f 型農大聯盟 | Q



用真心感受

型農大聯盟 | Q



用文字互動

LINE 型農大聯盟





LINE@ 高雄植醫來幫忙

一指輕鬆搞定

搜尋@khpp

我要掛號
找植醫

取消預約
/處方箋

最近農藥
哪裡買



線上掛號找
植物醫師?
快來加入我們吧!

