

秋季

Vol.30 三十而立號

Autumn.2020

型農本色

Cover Story

一種農業，各自發光

掌握市場話語權 · 黃啟軒

農業新鮮人報到 · 陳沛蓁

我的人生我作主 · 丁群展

Travel

紅豆生大寮 此物最相思

Factory

寶島第一味

甜釀玉荷包香腸 完美酒肉香



發行人的話

型農三十，活力飛馳

我們的《型農本色》邁入第三十期了！歷經創刊初期的青澀緊張及走過八年的精益求精，成熟度剛剛好的三十，展現的是更美好的農業夢想、更明確的風格主張。

一如二十八歲的黃啟軒為有機水蓮打造自然共生生態系，透過包裝簡化維持不漲價，希望吸引更多消費者愛上平價的有機水蓮，成為習慣食用的家常蔬食。三十四歲的陳沛蓁今年首度下田，為了幫父親解決火龍果蟲害問題，四處上課請益前輩，改變套袋解決了問題，起步晚的她不怕曬、不怕累，努力學習、勤跑市集。二十九歲的丁群展休學投農，致力產品多樣化，除了保留種植火鶴、萬代蘭服務老顧客，同時嘗試水耕種植百香果、小番茄、瓜類，要用科技農耕提升效率。

人生七十才開始，型農三十正高飛。我們在高雄，為農業打拚，與型農夢想同行。

王正一

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
一種農業，各自發光
掌握市場話語權 黃啟軒
農業新鮮人報到 陳沛蓁
我的人生我作主 丁群展
- 08 【跨界推薦】People
M&JK 食事製美所創辦人 Karen謝懿翎/Jeff 謝宗憲
- 10 【好食料理】Yami Cook
豐盛養收 秋旬之味
- 14 【農業上下游】Factory
寶島第一味 甜釀玉荷包香腸 完美酒肉香
- 16 【農情交響曲】Symphony
波波加洛西式餐館 在地新鮮才是王道
幸福原味鳳梨汁 熬出四代甜
- 20 【特別企劃】Special Report
三十而立 活力飛馳
- 28 【新農閱事】Reading
鄉下創業學 27個日本+台灣地方商業案例觀察
- 30 【高雄小旅行】Travel
紅豆生大寮 此物最相思

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 丁群展
· 吉貓農園 ·



型農 陳沛蓁
· 梅榮多寶閣 ·



型農 黃啟軒
· 水蓮農場 ·

一種農業，各自發光

身處全國第一工業大城，還有台灣面積最大泥岩地，農田與惡地、工業區相生相伴，是高雄從農者比別人更嚴峻的挑戰，型農們「每天巡田水當做看電視」，讓夢想在一寸一寸地長大。

學土木的黃啟軒大膽種下超過全台四分之一面積的水蓮，要在通路行銷及上下游合作上，掌握市場話語權。
學服裝設計的陳沛蓁以前覺得務農沒前途，現在自力耕作、勤跑市集，要連已故弟弟的份，一起拚下去。
唸電機的丁群展克服內門的黏質土，用「袋耕」種出連日本貿易商都慕名採買的百香果。

沒有萬事如意的人生，
只有乘風破浪的勇敢，
他們讓一種農業，各自發光！



休學從農
作田追夢



農業新兵
與愛同行



有機水蓮
自然共生



Cover story [封面故事]

White Water Farm

Entrepreneurship and Innovation

水蓮農場 黃啟軒

不只要做最大，
也要最好！

■ Profile 型農 黃啟軒 /
81年次 /
義守大學土木工程系畢業 /
0958-333-365 /
ken@dragon-lili.com /
<https://www.dragon-lili.com/>
高雄市旗山區東興巷17號

掌握市場話語權

我學土木工程，退伍便進入營造業。然而營造業，作息一天當兩天用，下班後經常要交際應酬到凌晨兩、三點才能踏進家門。經歷過太多次喝酒喝到吐的可怕經驗之後，我心想，難道人生要在日復一日的工作應酬中度過嗎？有沒有一種創業模式，工作彈性、能維持正常作息、創造收入，然後還能留點時間給自己？有，就是從農。

很

多人問我，眾多作物之中，為何獨鍾水蓮？其實我觀察很久了，水蓮價格穩定，不怕風災雨災，尤其旗山、美濃氣候穩定、水質無污染，非常適合作為生產水蓮的基地。但從另一方面說，水蓮不像四季葉菜，不是消費者習慣每天採買食用的蔬菜，買的人少，種的人更少，屬於區域性極強、小眾市場的特色作物，因此必須達到一定規模，才有主導市場的可能。全台水蓮種植面積一百公頃，我種就是二十·五公頃，一年三收，是台灣單一農戶最大、市場占比最高的，相信未來在通路行銷及上下游合作上，都可以獲取更有力的話語權。

打造自然共生生態系

水蓮是小量作物，網路上幾乎查不到栽培管理實務資訊，四處請教老師傅，妙的是每個人講得都不一樣，在無法判斷正確方向的情況下，只好東拼西湊試種，水塘表面上看起來蓊鬱茂綠，豈知採收上來的水蓮不是賣相差，就是爛掉或斷裂，產量更是少得令人差點想棄守，還好後來找到駝鳥羽毛製作的發酵肥，才慢慢把產量拉上來，也逐步建立自己的標準作業流程。大多數水蓮採用慣行農法，我鎖定超市通路和外銷市場，主打產銷履歷，去年正式轉型有機種植，雖然成本變高，但我透過包裝簡化，

維持不漲價，希望吸引更多消費者愛上平價的有機水蓮，成為習慣食用的家常蔬食。

我的水塘常有烏龜、水鴨、紅冠水雞悠遊其中，開始很高興，後來發現動物們老是咬斷水蓮拿去築巢，讓人超頭痛！朋友建議用烏網捕殺，但我認為土地是自然界共生的舞台，動物們吃剩剩剩才是我們的，一池水蓮產量大約五千斤，被吃掉五百斤，就隨它們去吧。我對現在生活無比滿意：早上去農園，做完工作剛好天黑休息，假日有空就去進修，或是去別人農園交流，以前天天喝到吐，現在每天勞動倒頭就睡，錢賺到了，生活單純了，身體健康了，你說，還有什麼比這更好的呢？

👉 型農私房料理

水蓮綜合果汁：將水蓮洗淨，以食物調理機攪打成汁，濾渣後加入蘋果汁或水梨汁，色澤、風味近似牧草汁，恬淡清新。



Cover story [封面故事]

An exciting future lies ahead for ag newcomer

梅榮多寶閣 陳沛蓁

農業新兵報到！
入一行，敬一行！

■ Profile 型農 陳沛蓁 /
75年次 /
旗美高中服裝設計系畢業 /
0981-093-391 /
peichen999999@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：梅榮多寶閣
高雄市美濃區吉和里福興23-11號

農業新鮮人報到

我對工作從不設限。曾經賣過保險、靈骨塔、教畫畫……幾年前和弟弟約好一起接受水電職訓，出國「一人賺一桶美金」回來光耀門楣，沒想到他因意外過世。我實踐約定到柬埔寨金邊擔任水電管理，今年因疫情影響留在高雄幫父親照顧果園，卻領悟到人生還有一個值得努力的方向，就是務農。我很想跟弟弟說，今後我會留更多時間陪伴家人、為土地打拚，連同你的份，好好活下去。

四年前父親懷抱著「當開心農夫」的夢想，在美濃、六龜山上購置將近七甲地，陸續開始種植火龍果、芒果與酪梨。為了友善耕作，用甘蔗渣、果皮渣施肥，卻引來大批果蠅導致果實發生潰瘍病，嚴重影響收成，父親也是新手，有心改善卻不知從何下手。今年趁著疫情暫時無法出國工作的空檔，我幫忙到處請教農業前輩並參加型農培訓班，採納同學建議，將火龍果原本黑色套袋改成白色不織布袋，既透光，防蟲效果更好，短短一兩個月，蟲害已經有了明顯改善。

找回自己的「原廠設定」

班上同學都從事農業相關產業、年齡相仿，既是同行，更是夥伴，大家看我是農業新鮮人，什麼都不懂，只要提問都是傾囊相授，前輩們豐富的農業經驗對於我這種初級生來說就像走進農業大門，一次看見箇中堂奧，很多人甚至大方提供自己的農田讓我實作練經驗，不藏私的分享、互相吐槽求進步的學習方法，讓我超感動。

以前我覺得務農沒前途，如今我連同弟弟的份一起努力，自力耕作、勤跑市集，與同樣種植火龍果的徐明豪合作展售，資源共享、客戶共享，親身感受務農的踏實、辛苦與成就感，像是找回身為農家子

弟的「原廠設定」，在家鄉的土地拓展嶄新的未來。未來我打算逐步減少出國工作的頻率，將大部分時間留在國內陪家人、研究種植與農業加工技術，還要與夥伴們一起推動串連採果、客家擂茶、田園料理、烘果乾、烘焙手作的農家遊程，吸引更多人走進田野、了解農業。

我不怕曬、不怕累、不怕髒，有家人、同學、學長姊做後盾，我什麼都不怕！☺



👉 型農私房料理

紅龍果手搖飲、酪梨哇沙米：紅龍果切塊加入養樂多打成果汁，或切片曬乾加入檸檬乾、蜂蜜水攪拌均勻，清甜好喝。酪梨鮮果除了可以打成酪梨牛奶之外，也可趁著果肉尚未熟透之際，切片沾哇沙米醬油或沙拉吃，口感清爽、風味濃郁。

Cover story [封面故事]

Through agriculture,
you can dream an infinite future!

吉貓農園 丁群展

甩脫困境，
我的人生我作主！

■ Profile 型農 丁群展 /
80年次 / /
海洋大學電機工程系肄業 /
0911-180-073 /
ii56542@yahoo.com.tw /
Facebook粉絲專頁：吉貓農園
高雄市內門區永富里富田17之3號

我的人生我做主

我念的是電機，但對於學長們畢業後進入科學園區或公家機關捧「金飯碗」、「鐵飯碗」也興趣缺缺。大三那年，疼我的奶奶爺爺先後生病離世，父親經營的火鶴花園也遇到瓶頸，回家幫忙時，我感受到肩上責任有多重，也領悟到一件事，那就是：別再被不喜歡的科系困住，於是我離開校園到內門，戰戰兢兢踏出從農一小步，為「作田人」的夢想，跨出一大步。

剛 回家那年，父親的火鶴花園染上葉枯病，這是一種致死率百分之百的殺手型病害，我們緊急將染病植株汰除換新，卻遇上連續三個颱風吹垮網室，殘破到連廠商都不想維修，只好另租了一甲地，改做露天場自然種植，卻發現水源難以取得，而火鶴花性喜溫潤，遇到枯水期，光尋找灌溉水就讓人傷透腦筋。

惡土環境逼出「袋耕」智慧

單一作物風險太大，我決定增加經營品項，並改以台農一號百香果為主要作物。眾所周知，南投埔里是台灣最富盛名的百香果產地，而內門和埔里同樣具備日夜溫差大的氣候特色，而且南部天氣更穩定，我從秋天開始種植，度過冷熱溫差劇烈的冬季後，果實又大又香，風味更足，而且春天就可收成，比埔里還早兩個月，很有市場優勢。只是內門為黏質土壤，下雨容易淹水，我將果苗種在厚厚的不織布袋裡，讓主根系不會泡水，為解決灌溉問題，買材料自己做滴灌設備，雖是土法煉鋼，卻讓我的百香果植株強健、每株擁有十五至二十公斤的豐富產量。

曾有日本貿易商來洽談收購外銷，但對方有三百多個門市，一日需五千公斤，我完全無法供應，

加上今年受新冠肺炎疫情影响，花卉收入銳減，種種原因都讓我覺得轉型腳步必須加快。未來將致力產品多樣化，保留八、九分地種植火鶴、萬代蘭，服務老顧客，同時嘗試水耕種植百香果、小番茄、瓜類，用科技農耕提升效率。

內門已是個老齡化嚴重的「極限村落」，未來我希望找到志同道合的夥伴成立農企業，透過標準化製程提高生產質量，進軍外銷市場，把更多年輕人召喚回家「一起賺錢」！曾有人

說休學從農會是一場「空笑夢」，但我卻在土地上

確立了自己的責任、使命與人生方向。樂觀也好，

傻瓜也罷，我總是

相信：只要全心

全力，追夢永遠不

嫌晚。◎

👉 型農私房料理

百香果烤雞：雞肉加入百香果汁放入冰箱醃漬一晚，取出後放入烤箱烤至兩面金黃，酸酸甜甜十分開胃。或將一比二的蜂蜜、百香果原汁調製成蜂蜜百香果汁，淋在冰過的洋蔥絲上，就是一道讓人吃到停不下來的爽口開胃菜。



藝術家的靈魂 做人間煙火事

M是母親，Jeff是弟弟，Karen是姊姊，M&JK 食事製美所由Karen、Jeff兩姐弟創立，是個截然不同於傳統外燴的時尚美學餐食品牌，致力打造兼具視覺與味覺兼具的餐點盛宴，展現屬於高雄的餐食美學新風貌。

如

果說，人的性格、志趣、品味……是家庭教育及成長環境影響的總和，那麼Karen謝懿翎與Jeff謝宗憲姊弟倆無疑做了極佳的詮釋。兩人自小跟著爸媽親近高雄的自然，從漁港蝦蟹到土雞、野生菇類、山菜，學會從自然界的味道感知生活樂趣。愛下廚的媽媽更將廚房當舞台，運用四季食材變化菜式，雖是家常菜，但從料理配色、擺盤到餐具、餐飾搭配無不講究，一日三餐養成豐富多元的用餐體驗與美感教育，成了他們勇敢跨出本業、開啟餐食人生的契機。

Karen 曾任職高雄市數位內容創意中心，接觸到豐富創業資源與行動力旺盛的青年創業團隊，啟發了對創業的想像與行動力。四、五年前與Jeff以及好友共同創立「食藝計劃」，以實驗性外燴的形式練習提案，以四、五年的時間累積大量外燴料理經驗。二〇一七年先後遠赴澳洲星級飯店打工，在專業環境中，從廚房清潔、洗碗做起，一步步見識、學習頂尖廚人的手法與精神。

回台後創立M&JK食事製美所，姊弟分別負責外場與廚房，首度接下某公部門的餐敘外燴，戰戰兢兢花了數週時間研究料理、打造「餐食與花藝結合」的用餐環境與美感體驗，大獲好評。接著，高雄知名百貨公司、全台最大私人美術館藝術季、台北藝術攝影工作室的開幕酒會及茶會紛紛慕名而來。M&JK的餐食設計呼應不同的空間環境，以令人驚艷的一口食主題餐食與繽紛花草枝葉佈置，讓嚴肅的公務、浪漫的藝術、時尚的精品派對，都能透過餐食交流，創造人與人之間更多可能性。

Karen認為，高雄有山海兼備、豪爽大器的獨特風貌；Jeff則說，高雄四季豐饒的農特物產，是廚人最好的靈感來源。平時兩人常到文賢市場買菜，到興中路花街採買花材，放假就到美濃、旗山、前鎮等農漁產重鎮找食材，或到蚵仔寮找老師傅，嚐嚐完全不調味的漁夫極味海鮮。

「高雄包山包海，應有盡有，是個超級完備的大冰箱！」Karen說：「料理即創作，我們希望與客人一起創作，在每一個好日子、大日子，用美感餐食，留下餘味無窮的美好回憶。」

無窮的美好回憶。」



M & JK

- FOOD and ARTS -



Profile Jeff 謝宗憲 & Karen 謝懿翎 /

Jeff 謝宗憲1987年生，曾任食藝計劃負責人，現任食事製美所共同創辦/餐飲總監。Karen 謝懿翎1986年生，曾任職高雄市數位內容創意中心、Saffire Freycinet Kitchen Attendant，現任 M&JK食事製美所共同創辦人/執行總監。

Season Cuisine

豐盛養收 秋旬之味

秋涼時節氣爽風和，也正是各類作物收成大季。運用當季盛產的百香果、水蓮、黑美人菇、番茄及酪梨做成營養美味的沙拉、涼菜、點心，讓色香味俱全的秋日餐食，預約下半年所需的滿滿元氣。





好食料理·食譜

百香果鮮蝦沙拉盅



百香果、蘋果與檸檬汁，交織出美味的水果三重奏，甜中帶酸且營養豐富，搭配汆燙恰到好處的鮮蝦，口感層次豐富，視覺效果華麗，當成開胃菜或下午的點心都很適合。

食譜

材料：

蝦子 3隻
蘋果 1/2顆
檸檬汁 適量

醬汁：

檸檬汁 1-2小匙
美奶滋 15g
百香果 2顆



Step.
1

· 百香果橫切至頂蓋1/3處，取汁，殼留下備用。蝦子燙熟泡冰水後剝開留尾巴。



Step.
2

· 蘋果切1cm小丁，拌入材料中適量檸檬汁防變色。



Step.
3

· 將醬汁調勻，放入蝦子及蘋果丁拌勻。



Step.
4

· 將拌好的料填入百香果殼中。

料理小撇步：可先將所有材料與醬料拌勻後填入盅內，也可將鮮蝦以外的材料先拌勻，最後再置入鮮蝦，增加視覺效果。



好食料理-食譜

麻辣涼拌水蓮黑美人菇



水蓮高纖、低卡，富含鐵、鋅、鉀，只要簡單汆燙或熱炒就很好吃，爽脆口感相當受歡迎；搭配味道濃郁、口感扎實的黑美人菇，營養加倍，口感層次更豐富，再淋上麻辣醬汁，很有刺激味蕾的功效。

食譜

材料：

水蓮 1包(250g)
黑美人菇 1包(300g)

醬料：

辣椒末 1根
蒜末 1大匙
糖 1/2小匙
醬油 1大匙
蠔油 1大匙
四川辣油 1小匙
花椒粉 1/2小匙
水 1大匙



Step.
1



· 水蓮泡入水中，上面以盤子壓住，泡15分。

Step.
2



· 另煮一鍋水，水滾加鹽及少許油，整把水蓮下鍋上面加蓋壓，煮30秒取出泡冰水，瀝出，切成8cm長段。

Step.
3



· 黑美人菇燙熟，擺在切段的水蓮上。

Step.
4



· 將調味料拌均勻，淋在水蓮與黑美人菇上。

料理小撇步：水蓮也可用剪刀剪斷，較方便操作。
可以鴻喜菇、雪白菇等其他菇類代替黑美人菇。



好食料理 食譜

番茄酪梨起司醬小點心



酪梨含有油脂及豐富的營養素與膳食纖維，番茄則富含茄紅素、維生素A、C，兩者混搭食用，視覺繽紛，營養成分相得益彰。加入檸檬汁與奶油起司的酪梨醬，香酸美味，也可當成抹醬使用。

食譜

材料：

餅乾或麵包片 10片
小番茄 1盒
蝦子(去殼、燙熟) 5尾
蝦美蔥 適量

酪梨乳酪醬

酪梨 1/2顆
奶油起司 100g
檸檬汁 1小匙
鹽 適量
黑胡椒 適量



Step.
1



· 小番茄橫切片，鋪在烤盤上，灑上鹽及黑胡椒，以烤箱140°C烤40分鐘。

Step.
2



· 酪梨去皮去籽，放入大碗中加入檸檬汁、鹽及黑胡椒用湯匙壓成泥。

Step.
3



· 將其他奶油乳酪醬材料加入作法2，混和均勻，備用。

Step.
4



· 餅乾抹上酪梨起司醬，鋪上番茄乾、蝦子，撒上切碎的蝦美蔥。

料理小撇步：可依個人喜好搭配其他食材如鮮蝦、果乾等代替番茄乾，增加變化及趣味性。餅乾可個人喜好換成麵包片等。



寶島第一味

甜釀玉荷包香腸 完美酒肉香

高雄荔枝種植面積及產量都是全國第一；其中又以果肉Q而結實、甜美多汁玉荷包最具盛名。然而玉荷包產季短，產量集中，盛產期價格經常大起大落。為了解決問題，曾任大樹鄉鄉長的曾英志便開始收購玉荷包次果，協助農民增加收入；女兒曾湘樺返鄉後與退休的父親一起研發以玉荷包酒釀製作香腸，不添加防腐劑、亞硝酸，酒釀的醇美與肉香完美融合，風味迷人。由於擁有企業管理專業，更協助父親規劃品牌定位、市場走向與行銷通路，積極建構符合食品安全標準的製程，讓賞味期短的玉荷包四季飄香。



送禮就要這一味

曾湘樺表示，玉荷包是季節性產品，產量會隨著每年氣候和生長條件不同而有變動。為了穩定酒釀原料，她與先生崔絃紳決定在既有的香腸加工廠外，再成立一間鮮果廠，提供場地讓農民選果包裝，玉荷包次果剝殼、去籽後，將剩下的果肉進行分級、冷凍，不僅可以用來釀酒，還可以供應給下游餐飲業者作為烘焙、料理食材，形成新的商機，更能穩定製作農民收入。



1. 採收玉荷包送至加工廠，分級包裝後，撿擇次果剝去殼去籽，果肉冷凍。



2. 選擇優質塊肉，分切肉塊，調整玉荷包酒釀和肉品比例攪拌入味。



3. 灌製香腸。



4. 進烘烤作業。



5. 包裝袋裝填香腸，打印保存期限。



6. 真空包裝商品，並進行最後檢查。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

大樹玉荷包



2級/加工

玉荷包酒釀香腸加工
玉荷包酒



3級/服務

購物平台、官網銷售、
市集展售



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

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

6級/產業

從玉荷包源頭果肉材料供應、製作酒釀，到通過多項國家安全驗證的工廠品管，從一開始跑遍各大展場，到如今終於逐步建構出完善的官網銷售機制，曾湘樺在每一個環節力求做到最好，如今「酒釀玉荷包香腸」已是全台人氣伴手禮，即便定價高出市售香腸約一倍，顧客照樣買單，品牌知名度與銷量都爆發性成長。未來將繼續拓展外銷市場，要讓高雄玉荷包荔枝這放著未覺全盤空的美味揚名國際，為高雄爭光。🌿



寶島春上香負責人
崔懿紳、曾湘樺

■ 寶島春上香
住址：高雄市大樹區竹寮路217號
電話：07-976 3600
官網：www.naiji.tw
FB粉絲專頁：寶島第一味 酒釀玉荷包香腸



波波加洛 西式餐館

在地新鮮才是王道

波波加洛西式餐館不走時尚風。紅磚牆面、木質桌椅、透明開放式廚房，營造居家般的舒適溫馨感，在料理上，以本地食材融入西式烹調的創意爆發，要讓你體驗高雄田野的四季更迭、千變萬化。



主廚陳韋丞希望西式料理也能像早午餐店一樣，成為台灣的主流飲食，而不是偶爾打牙祭的選項。因此在店頭風格上，堅持貼上紅磚牆壁紙，洋溢濃濃「台」風，觸動台灣民眾的懷舊記憶與熟悉感；而向來被視為商業機密的廚房也僅以透明玻璃稍做區隔，讓食客用眼睛參與烹調過程，讓餐檯上的菜香鑊氣透過視覺的堆疊，融入心底，演繹出一場活色生香的難忘饗宴。

提供南部海港的新鮮魚貨及當季蔬菜，結合歐陸烹調手法，招牌主食包括烤薑味蘋果豬肋排附鳳梨莎莎、直火燒烤茴香豬肉塔地方媽媽自製芒果青、香辣金桔紅咖哩海鮮燉飯……菜式隨著季節和主廚的靈感，時時驚喜變化。畢業於高雄餐旅大學，並在業界進修料理近十年，陳韋丞認為，美味的基礎在於食材：「柴米油鹽醬以及蔬菜、海鮮、肉品只要選得好，就成功了一半。」「好的食材不一定貴，貴的食材不一定合用，在地、新鮮才是王道。」每天親自到十全蔬果批發市場、松江市場採購當日到貨的新鮮蔬果和肉品魚貨，店內主食義大利麵靈魂關鍵的麵條，堅持以進口杜蘭小麥粉加上高雄在地生產的納豆雞蛋手工製作，口感Q彈、充滿營養蛋香，做成烏魚子橄欖油蒜焗蛤蠣義大利麵或松阪豬奶油松露菇塔塔手工寬麵，簡單卻豐富精彩。

特色推薦

Chef's Specialties

桑椹起司達克瓦茲

精選高雄大樹的桑椹果粒，先將桑椹鮮果醃製一天，小火熬煮成果醬，再夾入蛋白霜製成的達克瓦茲餅乾中，酸甜交織恰到好處，是一道結合台灣鮮果風味與法式特色的人氣甜點。



鯷魚蛋黃花園沙拉

選用高雄當地的納豆雞蛋，篩出蛋黃液後加上橄欖油、醋拌勻，製成蛋黃沙拉醬汁，搭配在地時令蔬菜與進口鯷魚，獨特濃郁的鮮鹹風味迷人。

燒烤薑味蘋果豬肋排附鳳梨莎莎

豬肋排低溫處理16小時、達到骨肉分離，再抹上高雄生產的生薑與蘋果泥調製而成的微甜醬汁入爐烘烤。低溫處理讓肉汁完全鎖進肉中，以大樹鳳梨製成的莎莎醬沾而食之，更添清爽。



■ 波波加洛西式餐館

高雄市鹽埕區大義街105號 / 07-5210178 /

營業時間：11:30~14:00，17:30~21:00，

每週二及每月最後一個週一店休

FB粉絲專頁：Pappalio / 波波加洛西式餐館



The Taste
of Happiness

店長的話 /

找對食材，
料理就對味！

店長兼主廚 陳章丞

幸福原味

鳳梨汁·pineapple juice

幸福原味鳳梨汁 熬出四代甜

手搖飲品店遍地開花，但以純天然鳳梨汁為基底的沒幾家。幸福原味鳳梨汁創辦人王俞文十八歲就開始協助自家農園進行產業轉型，創立品牌，立志要將這產自高雄大樹東照山的正港鳳梨滋味，化作你我手上那一杯最令人傾倒的沁涼甜飲。



王俞文來自大樹區四代種植鳳梨的家族，種植經驗超過一甲子，生產的金鑽鳳梨遠銷中國大陸、香港、新加坡，優質又穩定的產量更是國內多家知名鳳梨酥指名採購的食材原料。

她的父親原本單純務農，心繫得就是顧好鳳梨品質，直到一次某知名鳳梨酥店無故將兩卡車的鳳梨棄單退回，父親不忍全年心血因此付諸流水，號召全家將鳳梨全搬下來，削皮、切塊，硬是將鳳梨熬煮成餡料，並緊急連絡在地麵包廠製成鳳梨酥，成了「幸福原味鳳梨酥」的開端。去年她更師承阿公的鳳梨茶手藝，開設第二品「幸福原味鳳梨汁」。

這裡只賣鳳梨汁為基底、無毒種植的水果茶飲品，謹守不加糖、不加水、不加化學原料的原則。來買果汁的年輕媽媽笑說，為了孩子健康，家中向來不買手搖飲，只有這裡是唯一的例外。

曾有一群日本遊客因故無法在回程拿到鳳梨，為了守信，全家半夜三點起床採收，七點從大樹開車北衝桃園機場送到貨。這正是王俞文一路走來的信念，「信譽，會是最好的宣傳！」



特色推薦

Chef's Specialties

鳳梨汁+芭樂

新鮮天然鳳梨汁加入自家種植的無毒芭樂果肉打勻而成，口感清新香甜佐以爽脆的果肉，香酸濃郁。

鳳梨酥

採用大樹區種植、外銷等級的台農17號金鑽鳳梨，以及大武山五星級雞蛋、台灣在地優質麵粉手作，餅皮酥鬆、果餡酸甜Q軟，為自用、送禮皆宜的高雄珍珠。

晶鑽鳳梨冰沙

以大樹自家生產的17號金鑽鳳梨不加糖製成雪泥，口感綿密酸甜，吃得到細緻顆粒的涼爽冰晶，咬感十分過癮。



負責人 王俞文



負責人的話／
喝健康、喝風味，一起來支持在地產業吧！

■ 幸福原味鳳梨汁
高雄市左營區自由二路461號
電話：0903-489-007
營業時間：每日 10:00~21:00
(無公休)
FB：幸福原味鳳梨汁



三十而立 活力飛馳



型農大聯盟

從農 遇見新幸福

you're invited

Kaohsiung

《型農本色》自二〇一三年創刊，與讀者一起走過八個年頭，報導超過一百位型農的故事，持續分享以在地農業為根的食品加工、餐飲及休閒旅遊情報。

本期編輯團隊精心推出三十期特別企劃，帶領讀者一同回顧型農之所以成為型農的足跡，探索型農的初衷、夢想與實踐。請和我們一起站在三十而立的里程碑，回顧過往、迎向未來，共同見證年輕人返鄉從農的驕傲，讓更多人看見高雄市農業的多元風貌。





返鄉從農 遇見新幸福

型農回家從農的理由不盡相同，家人、夢想、理念，往往是最大公約數。找到夢想不容易，堅持理念不簡單，型農選擇在自己的家鄉建立圓夢的起點，用青春實踐美好的農業夢想。

發現·山茶的何佳薇很早就離家到北部工作，先生李勇德在花蓮擔任海巡，一個月見不到幾次面，是許多現代夫妻迫於無奈的生活寫照，兩人一起回六龜種野生山茶後，一個學種植，一個學製茶，為了興盛台灣原生山茶應有的茶香年代攜手努力。

盛昔農品趙奔馮從前常為了採收、用藥等問題跟媽媽意見不合，一吵架就離家外出工作，如今接下老母親心心念念的十二甲地，責任自己扛，才了解做農一點都不簡單。

李芭住燕棗的李宗恩、李正文兄弟倆在菓子與芭樂園長大，一個念餐飲、一個學復健，與農業毫無相關，但自家果實清脆可口的滋味和土地溫度卻像剪不斷的臍帶般緊緊相連，兩人先後辭職回到燕巢，以土滋養，以地維生，心裡分外踏實，他們說：「有土地、有家人的地方才是家！」

做實叻仔陳坤山則是從小立志當農夫，「忤逆」了不希望他從農的阿爸，偷偷承租農地，偷偷種植小番茄，如今他的麗金小番茄已是阿蓮區的主力品種，他很慶幸當年堅持下來：「人生沒有回頭路，『勇敢做自己』才是最正確的抉擇。」

歸鄉，是為了找到自己的舞台，冒險、辛苦都是必然，因為這條相對人少的農路向來充滿挑戰。青春不長，請為自己勇敢。





勇者傳說 改行出頭天

人人都說轉業難，殊不知改行投入「看天吃飯」的農業，更難。然而就有一群勇於挑戰的型農，放棄體育國手、軍人、大學教授、醫護等頭銜回到田間，用原本握球拍、執教鞭的一雙手，打造出一頁頁令人驚艷的高雄農業傳奇。

出身高雄旗山的弘運吉食郭泰呈、悠綠客檸檬莊承翰都曾是體育國手，一個打棒球，一個騎單車，都因為心繫家人和土地回到高雄。郭泰呈從決定務農的那一天起，每天至少花十二個小時學習種植香蕉與田間管理知識，用「一球入魂」的精神，為快熟、不易存放的旗山香蕉開發出多項加工食品，成功開發新市場。莊承翰以檸檬品種名稱Mango作為自創品牌，推廣黃檸檬與手作檸檬乾，用運動員的拚勁，帶動國產檸檬「點綠成金」，打進連鎖超市，產量供不應求。

田力精緻安全蔬果工作區牆上高掛「產銷之光」、「產銷典範」匾額，很少人知道老闆高世男國中開始就是「混」黑道的「歹团」。一年父親因病無法下田，他回家幫忙採收玉女番茄，辛苦農務卻讓他看見人生另一道光，自此開啟「浪子回農」的歷程。

安康美之農負責人林易樑與同心園農場負責人鍾紹文都曾是職業軍人，一個為了幫父親分擔粗重的體力活，一個希望為女兒打造無毒環境，最後都選擇回美濃種植火龍果。林易樑曾在百貨公司展售，五天就賣光田裡所有有機火龍果，還累積一整本預購單；同心園鍾紹文與原是護理師的胡惠玲則是夫妻同心，成功打入外銷市場，加拿大、杜拜等國家都吃得他的火龍果，成功為國家拼出水果外交。





頂著英國威爾斯大學社會學博士、大學教授光環的李法憲堪稱是「教育界型農」的代表。因為希望打造安心食材，以三十多歲「高齡」當起新手農夫，種植有機蔬菜重新認識社會、認識環境。「農業是一場自由開放的社會學，得到的收穫遠比待在教室多更多！」如果還要追問他「放棄教職，返鄉轉農」的感受，他會斬釘截鐵告訴你：「相見恨晚！」

型農界，臥虎藏龍。

回家從農，或許不是他們最初的選擇，卻是最好的選擇。

斜槓時代 多元創業家

時代在走，應變要有。型農除了務農專業，還身懷跨界的「斜槓」技能，在生產、加工、產品設計、品牌通路等環節中發揮得淋漓盡致，拼出不同凡響的農業創新軟實力。不少型農原本都有專業正職，務農後將原本的職能化為「斜槓」，在農字這條路上，發展出更彈性的工作樣態、更豐富多元的價值成就。

杉林大野山雞的黃啟洋從餐旅學校畢業成為專業廚師，運用自己的烹飪專業，用自養的放山雞研發出滷鳳爪、滴雞精、紹興醉雞腿、私房雞湯等真空包熟食，風評大好，再接再厲推出高梁香腸等豬肉加工品，並在前鎮區開立門市直接服務顧客，成功躍升六級產業。

野菜博士何信緯正職是科技大廠工程師，利用下班時間建立室內水耕工廠，種植生產四十餘種高單價蔬菜，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，透過專業分工、智慧管理，不用除草、施肥、水洗，沒有病蟲害、重金屬殘留等問題，提供消費者乾淨種植、低硝酸鹽、低生菌數的蔬菜食用新選擇，組織團隊期望擴散營運模式，要讓農夫從繁重瑣碎的體力勞動中解放。

文誠蜂蜜陳政誠學的是3D設計，接手農場後創建品牌自有品牌，曾獲得行政院頒發國家級十大微型企業楷模、法國麵包大





賽甜麵包特別獎指定合作品牌、經濟部創新事業獎等，二〇一九年將文創設計元素納入傳統產業，推出精緻伴手禮盒更獲得有「設計界奧斯卡」之稱的德國紅點獎。

樸涓鳳梨園洪明偉主修植物病理學，也在外商農藥公司待過十幾年，深知農藥毒害之深，於是自製有機肥料，搭配微生物施用，建立自己的田間栽培管理模式和標準流程。

還有擁有十七年設計師經驗的陽光果子鄭蕙玲，看到鳳梨皮和鳳梨葉只能丟棄或做成堆肥，深覺可惜，於是將鳳梨葉去膜、槌打成漿，水煮後再打成糊狀，萃取出纖維作為紙漿原料，日曬風乾後就成為「鳳纖紙」，用來包裝鳳梨果乾，再綁上鳳梨結果時防曬使用的竹片，從裡到外滿滿鳳梨味與充滿巧思的「零廢棄」設計，一舉拿下二〇一七日本 Good Design Award 優良設計獎拿下商業模式組大獎。

型農之所以為型農，就是因為他們，如此出類拔萃、與眾不同。

女力發威 溫柔力量大

早期台灣農村社會重男輕女，最大的原因是源自男性體力上的優勢，得以承擔農務勞動粗重辛勞，然而當農業走向商品化、精緻化之後，女性特有的細膩、善於溝通與友善土地環境的思維，在產品設計、行銷與顧客服務等軟性細緻工作上表現更為傑出，成為支持農業產業發展最堅強溫柔的正向力量。

苗栗蘭園劉卉娟大學唸英語系，曾在海外花店打工，開啟了花藝事業的眼界，回台接手家裡的蘭園後，用多肉植物、天然乾燥花搭配蝴蝶蘭，搶攻小型組合盆栽市場。新生活純鮮乳品二代靳禧琳、靳璋琳和靳嘉琳三姐妹，各自發揮行銷、業務與生產管理才能，共同把家族事業經營得有聲有色，帶領自家乳品進軍新光三越、頂好、家樂福等全國性通路。





梅山春農場顏芷芸、巨林好果舖王芊尹、棗源園黃淑佳是六龜、寶來、阿蓮區的「果實女王」。顏芷芸用五十年老欖野放梅樹所產出的青梅，以古法連續十四天熬製，慢火淬鍊出梅子精華，要讓消費者嚐到最好的青梅風味。王芊尹在八八風災後回到受災慘重的家鄉，學種植、學加工、學行銷還要跑市集，如今已能充分掌握不同水果的特性、烘培時間、濕度與溫度，推出金煌、愛文芒果乾、鳳梨乾、芭樂乾和紫蘇梅釀等特色產品。黃淑佳採用健康農法草木共生、網室栽培蜜棗，將家中豬舍每日生產的豬糞加入益生菌發酵當作天然肥料，為了解決授粉問題，乾脆自己養蜂，魄力之大，父親也嘆服。

有些女性原本有自己的專長，婚後為人媳、人妻、人母，立刻變身農業娘子軍。美濃水蓮妹彭鈺文陪伴先生度過離牧低潮期，改用生物管理法種植野蓮，推出農夫一日遊，把平凡的農家生活變成備受遊客喜愛的田園遊程。吊雞林農場的林麗華二十五歲就嫁入農家，透過安全用藥及合理化施肥、友善環境，香瓜植株強健、結果率高，別人一年兩收，她可以一年三收。

創世紀有機農場的潘秀研為了守護孩子的健康，回到彌陀從事有機農業，不用農藥、化肥，種出讓孩子與消費者都安心食用的蔬果。澄澄果園劉怡婚後跟著先生學種女兒最愛的小番茄，從五分、八分一路擴充到如今三甲半農地，善用人脈網絡推產品團購，從原本受不了毒辣陽光肆虐的嬌嬌女，變身成精通十八般武藝的農界女超人。

女農力量大。因為有愛，所以堅強，能勇敢去夢，放膽去闖！

六級產業 農業正發光

型農大聯盟的成員，有人固守以耕作為本的一級產業，有人是兼營農產加工製造的二級產業，近年來更有不少人發揮創業家精神，選擇站上第一線面對消費者，發展出涵蓋「生產





、加工、服務」範疇的六級產業，跨領域經營餐廳、茶飲店或休閒農場等實體通路，成為「從產地到餐桌」精彩的具體實踐！

水流莊牧場楊政勳具備餐飲專長，農場成了自己盡情發揮所學的舞台。先後研發出羊肉爐、羊奶饅頭、羊奶酪、羊奶冰棒等加工品，更推出「阿爾拜因的逆襲」、「小小牧羊人」等結合產地知識、趣味闖關與手作體驗活動，備受媽媽界的好評。

涮煮為主的鍋物是品嚐食材鮮味的最佳料理法。原園日式涮涮鍋的核心價值就在「原」字，菜盤供應的，全是老闆羅條原在魚菜共生農場自種的作物，春洋鍋燒董育衡與孫家菜園、仁允牧場、做實囡仔等型農合作，一碗鍋燒意麵提供多種在地優質農產食材。陳立言的元榆牧場、鄭富璫岡鐵牛鍋物工廠，不僅提供肉質鮮甜的放山雞、衝浪雞、當季食材的鍋物，也讓自家店面成為型農最佳的產品展售據點。

「OT」艾司加冰屋的陳瓊嵐與南香冰室江淑媛，分別選用紅龍果、芒果、芭樂、玉荷包、木瓜等在等地農產製作雪花冰與義式冰淇淋，讓高維果物的色香味在四季都飄香。杉好茶飲的張志維在杉林種植仙草，曾以獨創的焦糖仙草茶一炮而紅，再接再厲推出濃縮仙草茶湯，烹煮仙草雞更方便，靈活大膽的農食創意令人激賞。好結果蕭巨倫選用園漾森林膠學習的鳳梨、芳境農場許倫肇的玉荷包等高雄水果做為原料，以真空冷凍乾燥技術製成果乾，集結眾人的力量，要讓在地農產以及夥伴被更多人看見。

青春無畏，勇氣無敵。
一百位型農，一百個翻轉高雄農業的精彩人生。

八年，是做人的里程碑，也是值得期待的新起點，
型農的故事，未完待續。



老歷史、老資產變成行銷新利器

全書分為兩大部分：「看看日本：這些案例能賺錢也賺到人心。」、「想想台灣：預算少，如何創造利潤、締造活動的長尾效應？」透過每一個真實案例的創意與經驗，激發有心人「有為者亦若是」的豪情鬥志。

在日本，鄉下辦活動怎麼吸引國際注目？日本群馬縣孀婦戀村是個「只有高麗菜田」的偏鄉，但愛妻家協會以古地名「戀妻」典故，創造「在高麗菜田的中心呼喊愛妻」活動，國際媒體爭相報導，帶動景點熱潮。

如何從環境劣勢找到行銷的切點？南魚沼著名的酒造「八海山」，用古老「雪室」儲存豪雪，變成天然巨型冰箱，設計「環保空調」、「年份雪藏酒」的體驗行銷，把老歷史變成新利器。位於山區的德島上勝町，傳統農業已無法獲利，老人家們在年輕農事員的帶領下，動員全村農戶，做起賣野生葉子的生意，創造上億日圓年營收。



在台灣，預算不夠該怎麼到日本大阪進行宣傳觀光？業者動腦筋把台灣常見、平價又平凡的「紅椅頭」運到大阪當展覽品工具、說美食故事，宣傳常民文化，讓大阪人一次愛上台灣味。中央山脈另一端，持續在花東縱谷耕耘的小食堂培養出三十二家風格近似的慢食店家，結合縣政府舉辦「慢食節」，輔導超過一百個店家，成功營造話題、創造千萬營收。落葉、豪雪、高麗菜田；老街、市場、生活市集這些在鄉野阡陌間俯拾皆是的尋常風景，經過巧妙的發想與串連，層層疊疊交織出充滿在地味的創商機。

鄉下創業學，創業學鄉下，那些你未曾想到的那些商業模式和機會，其實就你在身邊。



■ 出版社：寫樂文化
作者：游智維
定價：380元




紅豆生大寮

此物最相思

高雄農業有多強？就算農地與工業區混生共居，環境考驗比別人嚴苛，然而勤耕之下，農作物們依然蓬勃熾盛地竄出一片天，例如仁武的菱角、林園的火龍果、大社的蜜棗、芭樂；有些質量之優享譽全國，大寮紅豆便是其一，種植面積、產量居全台第二，更是全國最早取得生產履歷驗證的品牌紅豆。



照片提供/大寮區公所

流 域面積全台第一大河的高屏溪自玉山山脈發源，飛躍澎湃穿過內門丘陵地帶後，沖刷出一大片肥沃遼闊的溪埔地。清朝渡海移墾的漢人發現這片溪岸沃土雖然利於農耕，雨季卻常爆發河道氾濫，為了便於隨時帶著家當老小逃命，於是用蘆葦、蔗葉搭建臨時寮舍暫居，聚落多以「寮」起名，溪埔寮、潮州寮、頂大寮、下大寮是其中四個較大的聚落，日治時期便合稱「大寮」沿用至今。

大寮曾經盛行一句俗諺：「嫁山仔頂郎，免驚淹大水。」意指早年大寮女兒盼望嫁到高地村莊，以擺脫長年水患夢魘。還好曹公圳大寮支圳民國廿二年（昭和八年）完工通水，灌溉區域從北邊的義和村往南延伸到溪寮、琉球、上寮、大寮、三隆、翁園、永芳村，大寮從此只取高屏溪「載舟」之利，而不需再忍受水患「覆舟」之苦。土地也開始有了精心的耕耘，七〇年代之前，原本以糧食作物稻米為主，後來開始轉型經濟作物香蕉、鳳梨，近年雜糧類的毛豆、紅豆異軍突起，大寮紅豆甚至佔全高雄九成產量。

山清水奇 滿山十里皆紅豆

大寮以台二十九線省道為界，公路以西是廠辦林立的大發工業區，公路以東與屏東縣萬丹鄉接壤的溪寮、琉球、上寮、大寮以及三隆、翁園是紅豆主要栽植區。每年九月中旬到國慶日左右，二期稻作完成收割，南部天氣涼爽而不陰雨溼冷，農民會把握這一年中氣候最穩定舒適的精華時刻，利用冬閒水田的地力，在一期稻作前種植短期作物，稱為秋裡作或冬季裡作，大寮最具代表性的裡作作物，就是紅豆。

紅豆不耐多雨、不喜高溫，土壤尤為關鍵。大寮地處高屏溪沖積平原，河床砂質壤土富含有機質、排水佳，一株紅豆可長出數十個豆莢，種出來的高雄八號（紅蜜）顆粒飽滿、豆粒小、皮薄肉飽不空心，風味甜香濃郁；高雄九號（紅寶）色呈鮮紅、大顆圓潤、煮後口感鬆軟細緻。為了突破民眾對紅豆施灑農藥的負面印象，大寮區農會倡導以生物防治法處理病蟲害，採收時不使用除草劑，改以自然乾燥採收，用時間換取環境的守護與紅豆品質，二〇〇七年，紅豆產銷第一班取得全國最早具備產銷履歷的紅豆，申請「紅晶鑽」商品專利證明，每顆紅豆都可追溯安全生產過程，而且不需像進口紅豆需以「拋光」遮瑕，大寮紅豆從豆莢中取出時，表面會附著薄薄一層豆莢內的果粉，就像質地清爽薄透的妝容，天生自然，就很美。



照片提供/大寮區農會



Info
旅遊資訊

◎愛家園協會/新興製糖合資會社山仔頂製糖所/
高雄市大寮區力行路88-1號/0929-371-508
(須事先預約)

大寮是高雄除了仁武之外、唯一還專種或輪種菱角的地區。如果你也曾疑惑：「明明菱角是黑的，為何有一首歌叫《採紅菱》？」不妨到大寮拷潭里保福宮後方的沼澤濕地走走，這裡是大寮菱角田最集中的區塊，農民通常在傍晚氣溫較低時來採收，別看約莫指尖大的白色菱角小花不起眼，底下往往能產出一大顆紅元寶般的菱角，水盆裡，剛採摘的菱角還沒氧化，外殼亮紅，正是菱角原色。

台灣菱角分為中國種的四角菱與台灣種的兩角菱兩大類，前者口感軟潤，七月採收，後者口感酥鬆，九月中旬開始採收。在大寮種了數十年菱角的「菱角阿嬤」說，兩種菱角最大的差別，在於四角菱多了兩個彎角，採收後須加工去殼才能販售，只能做料理，無法清蒸或水煮當零嘴，因此大家都種植兩角菱。說著忍不住嘆氣：「也就剩下這麼幾塊菱角田了。」雖然種菱角技術門檻不高，但利潤也薄，收成時還得長時間站立水中彎腰採摘，非常辛苦，「後繼無人」的窘境比其他作物更嚴峻。別說《採紅菱》歌裡「郎有情呀妹有意」浪漫情景早成絕唱，再過幾年，也許連眼前這幅「江南可採菱，菱葉何田田」悠然景象，也只能留在詩詞裡回味再三了。

水煮菱角鬆軟香甜好吃，菱角殼則是極佳染料素材。走進力行路跳蚤夜市，一幢磚砌人字形垂脊、水泥山牆的老建

田野間的紅元寶

清朝光緒年間出版的《全台遊記》紀錄了作者池志徵當年所見的紅豆田：「山水清奇，田土膏美，滿山十里皆紅豆。」寫的雖是桃園，卻也是今時紅豆南國的真實寫照。每年十二月後，滿掛豆莢的紅豆田從大寮、美濃綿延到屏東新園、萬丹，在深冬降臨前，農民依然在田間忙碌穿梭，在產業道路上驅車奔波，馬不停蹄戮力耕作，善用土地的智慧和勃發的工作熱力，展露無遺。



照片提供/愛家園協會



Info
旅遊資訊

◎共益磚窯廠/高雄市大寮區鳳林公路302號
(開放空間, 自由參觀)



築坐落在重重舊物中，古典氣質依然出眾，那是在高雄仕紳陳中和一九〇三年創設的「新興製糖合資會社山仔頂製糖所」殘址，當年為台灣人第一個創設的製糖所，歷經數次拆除，在愛家園協會與當地居民協力搶救下，總算留下當年製糖所倉庫辦公室，以開設農食手作課程、人文歷史講座的方式，重新進入地方居民的生活。

協會規劃的農食手作課程，宛如大寮田間作物的縮影。像是大寮摺潭、內坑盛產鳳梨，產期進入尾聲時，便規劃鳳梨纖維編繩、鳳梨葉片手抄紙課程；九月進入菱角季，剝下的菱角殼經過水煮溶解成染液，能浸染出縹緲朦朧的灰白色，也展現農作物食用之外的農業新契機，課程一推出就秒殺。講師林順義笑說，不只大寮菱角，林園洋蔥，大樹荔枝、澄清湖區的欖仁葉，旗津海岸的木麻黃，以及農村四處可見的蓖麻葉、花、草、樹木、莖、葉、果實等不同部位能染出不同美麗色澤。「這就是自然界色彩魔法的魅力：自然雅致、獨一無二。」

現以農業生產著稱的大寮，五、六〇年代曾是群集十五家工廠的製磚重鎮。台灣早期窯體分為目仔窯（登窯）、八卦窯（輪窯），忠義國小旁的瑞榮紅磚工廠屬目仔窯，一目即一室，每間窯室相通，燒製時產生的熱能，能透過煙囪「分享」到其他窯室，節省能源。忠義派出所後方的共益磚窯廠一九四九年創立，採八卦窯形式，共有十八個半圓馬蹄形的窯洞，可一邊放入土胚、一邊燒窯，再從另一邊出貨，也是省時省力的智慧設計。可惜兩窯目前都陷入荒蕪，被高大雜木從窯頂竄出佔據的共益磚窯廠，看起來就像動畫中被遺忘的「天空之城」，與同屬八卦窯但受到國定古蹟保護的中都磚窯廠、以及同樣位於高屏溪鐵橋旁依然每天開窯生產的三和瓦窯比起來，大寮磚仔窯際遇落寞，不知何日才能再現燒火煙飄揚的歷史風光。





Info

旅遊資訊

- 張簡魁故居/高雄市大寮區鳳林一路205巷（開放空間，自由參觀）
- 吳家古厝/高雄市大寮區潮寮里健康街17巷2號（白天開放，自由參觀）
- 漢餅文化館/高雄市大寮區捷西路298號/07-701-8586/
10:00-18:00（週一公休）
- 大寮區農會超市/高雄市大寮區鳳林三路351號/07-781-1141/
8:30-15:30（例假日公休）

姓氏是維繫家族根源血緣的重要符號，台灣有許多「雙姓」，背後都有一段傳承香火或報恩的故事，成為辨識度極高的「地方姓」，例如高雄的「張簡」、「雲林的「張廖」、桃園的「范姜」，大寮正是「張簡」姓氏的原鄉。傳說早年孤兒簡潤德被善心員外張進興收養，長大後入贅，由於張家無子，簡潤德便讓八個兒子一半姓張、一半歸本姓簡，豈料兒子們常為姓氏爭論，簡潤德索性通通改成雙姓「張簡」，從此家事太平，並繁衍成為大寮大姓。張簡家族人才輩出，最知名的是乾隆卅六年（一七七一）高中武舉的張簡魁，位於鳳林一路的故居以紅磚砌築，右前方有一座武舉人專有的石砌旗杆座，可見當年權威。相較於武舉人故居建築的蕭瑟，潮寮村吳家古厝完美詮釋了「老屋新用」的創新可能。二進落式的閩南傳統建築，前、後落分別由一對師徒施作，年輕的徒弟求勝心切，從屋脊拼貼、屋簷邊角到窗框花紋費盡設計心思，每一處都是歷史時空的語言：古厝牆壁是就近取材的貝殼砂，屋脊上有日治時期表現友好的日本國旗，前落六角形窗戶鐵條在二戰時被日軍鋸去當槍砲用，戰後才用木條改裝；原味保存的豪門大宅，無論走到哪個時代，一樣風華非凡。雖然大寮不是以觀光著稱的鄉鎮，大寮自行車道以及捷運大寮站旁的漢餅文化館卻總能吸引遊客慕名而來。大寮自行車道所在位置是台糖五分車的舊鐵道，穿越三隆、琉球、翁園、溪寮四個里，老一輩大寮人小時候常在這裡沿著鐵軌追火車，從車上偷抽一截甘蔗來吃，現代遊客則騎鐵馬沿車道悠哉穿梭在大寮的聚落、農田間，感受秋日溫暖的微風陽光，然後到街上買紅豆車輪餅，到農會超市採購紅晶鑽紅豆回家熬甜湯，想省工的人選擇現成可食的紅豆冰淇淋、蜜紅豆，或是到漢餅文化館親手作綠豆椪，嚐嚐紅豆蛋黃酥、鳳梨酥，佐一杯現沖咖啡，大寮紅豆的甜香，是一日旅行之後，最棒的犒賞。☺



秋季
Vol.30三十而立號
Autumn.2020

型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》三十而立號。只要完整填寫以下回函，並於於2020年11月30日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟「餐盒」一組，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	<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"/>
特別企劃 Special Report	<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"/>
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
2020年12月9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

非常喜歡裡面「好食料理」單元，運用大量圖片解說食譜的製作流程，淺顯易懂讓人躍躍欲試，另外新店家、特色推廣也相當吸引人閱讀 Yana

讀者意見

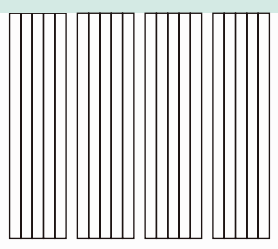
封面故事一直都是我最喜歡的單元，選擇踏上型農總有各種不同緣由，但絕對不是為了「獲利」，而是更具情感溫度的起心動念！ 東育

讀者意見

真心覺得是一本用心的雜誌，每了單元內容豐富精彩，尤其排版很吸睛，令人有興趣看下去~ 希望越多人發現「型農本色」可以一起分享~ 沛瑩



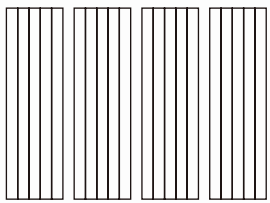
寄件人地址： _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區 _____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓



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！

型農本色

發行人：王正一
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、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：2020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「型農大聯盟」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.31 冬
預定2020年 12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



30而立

30 and Independent
型農本色 創刊8周年特展

回首三十，返鄉青年為產地到餐桌樹立價值
歷時八年，生產、加工與服務態樣多元林立



2020/10/16^五-10/19

誠品信義店6F展演廳

11:00-21:00
展期日至19:00

Rural experience + Farmers Market + Smoothies Bar

打開型農本色大門，享受一段農業旅程
走訪型農自有品牌，外帶一份高雄美味
打卡期間限定奶昔，體驗鮮果混搭風潮

主辦單位 | 高雄市政府農業局 策展單位 | 誠食貨美學設計
協力單位 | 誠品知味、優鮮主意、鮮乳坊、翔龍筵席、卡因高食品模型公司



官方網站



FB粉絲專頁



LINE@