

春季

Vol.36 構建版圖號

Spring, 2022

型農本色

Cover Story

生而為農 我們很幸福

打造南台灣香草天空 徐明豪

在食材產地 從頭學餐旅 蘇珮慈

新世代務農 高科技上場 陳冠宇

Travel

灰岩地裡的綠色奇蹟 阿蓮

Factory

甲仙農會青梅加工廠 梅香我愛你



機械代耕 智慧收成

每回到一產季，農村缺工、搶工的情形便愈發嚴峻。高雄市政府農業局輔導在地合作社成立「蔬菜機械代耕團」，為舒緩農業季節性缺工跨出全新一步。另外，為讓農民掌握最新農情，我們推動智慧農業三階段，開發「高雄農來訊」，協助農民借助數據運算，在栽種前預先評估收成，選擇下一期耕作作物的種類，避免生產過剩引發損失。

人力老化、產季缺工、產銷失調，都是農業發展的痛點，因此，藉由科技、網路、AI、大數據之力來提升作業效能，已是新一代農夫「標配」的農業新技能。川月農產徐明豪捨棄水果紅海市場，改作香草農夫，運用科技檢測延遲授粉，種出符合國際標準的優質香莢蘭。旺の棗園蘇珮慈多年前就開設臉書粉專，除了下田，還身兼網路小編、美編、影像剪輯、客服、公關、行銷。雙園養蜂場陳冠宇大膽修改老字號蜂蜜包裝，打進電商通路搶單，未來還要發揮所長，設計「尋找我的蜂箱」程式與土壤感測器，協助農民輕鬆管理農務，讓農業生產力更強大。

新的一年，我們依然祈求風調雨順，也要更積極邁向效率、安全、便捷的智慧農業，為青年從農開創全新的產業方向，期許未來無論晴雨，年年都是豐收年！

沈政璋

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
 生而為農 我們很幸福
 打造南台灣香草天空 徐明豪
 在食材產地 從頭學餐旅 蘇珮慈
 新世代務農 高科技上場 陳冠宇
- 08** 【跨界推薦】People
 用另一雙眼看顧鹽埕、走讀愛河 醫師作家 沈政璋
- 10** 【好食料理】Yami Cook
 香甜春之膳 滋養暖身心
- 14** 【農業上下游】Factory
 甲仙地區農會青梅加工廠 梅香梅香我愛你
- 16** 【農情交響曲】Symphony
 綠沐食集 鄰里的健康廚房
 夏夫小農蔬食餐廳 打開香料的味覺秘語
- 20** 【新農閱事】Reading
 我的第一本果樹盆栽全圖解
- 22** 【農業風向球】Global Eye
 稻作革命 守護日本產業與未來
- 26** 【高雄小旅行】Travel
 灰岩地裡的綠色奇蹟 阿蓮

*Empower
Agriculture*

封面故事 Cover Story



型農 徐明豪
· 川月農產 ·



型農 蘇珮慈
· 旺の棗園 ·



型農 陳冠宇
· 雙園養蜂場 ·

生而為農 我們很幸福

有首兒歌叫「王老先生有塊地」
歌聲裡，老先生在田邊養小雞小鴨，歡樂輕快、怡然自得。
但真正的世界，從來沒有輕鬆的成功。

徐明豪不進水果紅海市場廝殺，
改種香莢蘭成功突圍，自創藍海版圖。
學餐飲管理的蘇珮慈堅信產品為行銷之本，
下田學耕作，同時建立雲端圈銷售網，
陳冠宇跟著父親學養蜂、採蜜，
一手創品牌、進電商、寫程式，用腦力讓農力變強大。
實踐「產地到餐桌」的終極夢想。

走過「二代創業」的崎嶇蠻荒，
青年農夫們拚搏的青春，如蒼鷹翱翔。



含淚播種
歡喜收成



多工多能
從頭扎根



科技農夫
益己利他



Cover story [封面故事]

Improving Human Health through Agriculture

川月農產 徐明豪

香草農夫
「歡喜做、甘願受」！

■ Profile 型農 徐明豪 /
64年次 /
中華醫專醫務管理科畢 /
0922-427-710 /
alhsu641229@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：川月農產
高雄市大寮區內坑里仁德路132號

健康農業是健康人生之本

我原在遊戲業擔任動畫師，放假時偶而會到爺爺和老爸位在高雄內門和屏東來義的農田幫忙。五、六年前老爸身體出狀況，接著陸續傳出親友罹癌的消息，雖然知道每人都會經歷生老病死，但事情真發生在自己身邊，說不恐懼是騙人的。我開始思索「病從口入」這句老話的意涵，漸漸了解農業是飲食安全的源頭，友善種植才能讓人們吃得安心健康。



農第一年，我追隨爺爺和老爸的做法，種植火龍果和少量山藥，很快就發現山區氣候潮濕，火龍果保存期限短，容易感染果腐病，而且種的人愈來愈多，市場早已陷入價格廝殺的紅海。有一次在鄉下五金行看到幾個積滿灰塵的全新臉盆，標價超便宜：十五元，老闆說放很多年囉，價錢從沒改過。我頓時想起有「香料皇后」之稱的香莢蘭，這是個高度仰賴加工技術的經濟作物，採收後經過殺菁、發酵、乾燥及熟成，只要保存得當，保鮮期很長，不必急著賣，價格也就不會崩跌，甚至還可能上漲，決定轉型。

打造南台灣香草天空

我沒有經驗，兩個田區以不同方式試種香莢蘭，一區採林下種植，讓香莢蘭藤蔓依附小葉蘭露天生長，另一區則採有遮蔽的網室種植。沒想到第二年，一個月竟來了四次颱風，野地、網室全倒塌，超慘烈！當下挫折到眼淚都流不出來，只能獨自默默收拾殘局，重新整地，足足過了一年多才恢復。

南台灣日照充足，對於喜愛溫暖潮濕環境、又需反覆日曬進行加工作業的香莢蘭，具有很棒的優勢。香莢蘭以人工授粉，三年開花，我在開花期

進行疏花、延遲授粉一年，隔年再開花的品質更優。去年首度收成，雖然又有圓規颱風攪局，還好並非毫無所獲。

我為了健康而選擇務農，因此露天與網室都以草生栽培為主，並嚴格恪守安全用藥，有趣的是，兩種環境種出來的香莢蘭風味有別，

前者較接近國際標準風味，後者帶有梅子

香氣，辨識度很高。我常想起最後陪伴父親下田的

那段時光，感謝土地，讓我有重新

審視自己人生、陪伴家人的機會，

再勞心勞力，我也「歡喜做、

甘願受」！

👍 型農私房料理

香草紅茶、油、糖和酒：乾燥香莢蘭從中剖開，取出香草籽加入冰鎮或溫紅茶中攪拌，茶的清爽與香草微微的清甜相得益彰。剩餘的香草莢千萬別丟，放入橄欖油、砂糖或烈酒（蘭姆酒、威士忌、白蘭地、伏特加均可）醃漬密封保存一個月以上，可做為料理調味或甜點製作。



Cover story [封面故事]

Family Farm Grown Bring the farm to your table!

旺の棗園 蘇珮慈

**種出好產品
就是最好的行銷！**

■ Profile 型農 蘇珮慈 /

82年次 /

國立高雄餐旅大學餐飲管理系畢 /

07-631-5309 /

peichsu@gmail.com /

Facebook粉絲專頁：旺的棗園-Wang Orchard

高雄市阿蓮區石安里成功街1015巷30號

進入食材產地 從源頭學餐旅

我大學讀餐飲管理，學到食物製備、中西餐點、烘焙、飲料調製等相關技術，四年前在餐飲企業工作，很想進入行銷部了解產業生態，可惜沒成功。就在徬徨之際，爸爸建議：「要不要回家種棗子看看？」讓我頓時醒悟：對呀！農業是食材的原型，有穩定健全的農業生產，才有安全又多元食材可應用，既然有志餐飲工作，為何不回家，從了解食材源頭開始呢？

高

雄阿蓮、大社、燕巢、岡山都是蜜棗大本營，每家農園都有自己的栽培「撇步」。我家農場種植面積三公頃，栽種如意蜜棗、珍蜜蜜棗、珍愛蜜棗，以安全種植為目標，採用全網室耕種、草生栽培，自製液肥讓棗子甜度穩定、肉質細緻，同時也運用夜間燈照及硬體遮雨設施提高產量，從十一月底到隔年四月初都是採收期。

唯有自己下過田，才知道什麼是「粒粒皆辛苦」。雖然我未婚，但這些棗子在我心目中，就像自己孩子一樣各有特色。像是「如意蜜棗」香氣重、口感脆甜、果實大如蘋果，是過年送禮的主力商品。「珍蜜蜜棗」較晚熟，外觀如甜柿，果肉細緻、儲存期長、果汁率高、甜度穩定，吃起來有甘蔗香，過完年買氣依然旺盛。「珠子」是各品種長不大的蜜棗，採收尾聲才會出現，顆粒小、外表不起眼，但皮薄多汁、甜度高到甚至需要配水吃，是內行人才知道的絕品滋味，每年會視生長情況決定是否販售或留下來自己吃。

縮短從產地到餐桌的風味距離

為了讓消費者認識棗子不同的風味特色，農場多年前就開設臉書粉專，只是爸媽太忙，社群互動

並不密切，回家後，這項工作自然而然落到我頭上，因此我不只是農夫，還身兼網路小編、美編、影像剪輯師、客服人員、公關、行銷：做愈多愈發現，太多面向都需要學習，因此決定回歸務農本質，跟著爸媽實際下田去，建立自己的經驗值與獨當一面的能力，畢竟產品是行銷的根本，「照起工」種出好果實，就是最好的行銷。

農產原本在行口、市場販賣，如今已有愈來愈多消費者透過社群媒體、搜尋引擎下單，一步步建立起雲端銷售網，是目前為止最有感的收穫。

針對疫情後更加蓬勃的宅經濟，未來將建立自有線上購物車，讓網購環境更健全，將「從產地到餐桌」的夢想，進一步精彩實踐！

👉 型農私房料理

蜜棗蘿蔔排骨湯、蜜棗烏魚子：排骨汆燙瀝乾，加入清水、薑片、切塊白蘿蔔熬煮，起鍋前加入蜜棗燉煮至蜜棗微軟，調味後即可起鍋食用。或將蜜棗、烏魚子切片，一片蜜棗夾一片烏魚子，清甜鹹鮮。



Cover story [封面故事]

Youth in Agriculture The Future of Farming

雙園養蜂場 陳冠宇

施展所長，
邁向智慧農業！

■ Profile 型農 陳冠宇 /
74年次 /
勤益科技大學自動控制系研究所畢 /
0921-409-526 /
beelive.c@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：雙園養蜂場
高雄市阿蓮區峰山路232號

農務科技化、產品精緻化

我是 2018 年回高雄的，之前在科技業擔任軟體工程師，待遇不錯，因此每次遇到有人問起何時要回家接班，總是很掙扎。這些年看到父親年紀大了，依然每天起早趕晚工作，有些愧疚，也逐漸能體會父親肩上那份曾獲得神農獎、身為資深蜂農的責任與榮譽。作為新世代農夫，運用所學，將農務科技化、產品精緻化，突破在地小農單打獨鬥的困境，創造農業更大價值。

阿 公那代就開始養豬、養蜂，幾乎什麼都養，直到一九八四年父親接手才專注投入養蜂，從早期農林廳到養蜂協會舉辦的各項評鑑比賽，雙園養蜂場無役不與、年年得獎，稱之本地名產當之無愧，可惜走出高雄便無人知曉，只能靠著熟客口耳相傳回購支持，我認為這是很大的危機，老客人終會凋零，未來客群在哪裡？

新世代農夫下田 讓農務變輕鬆

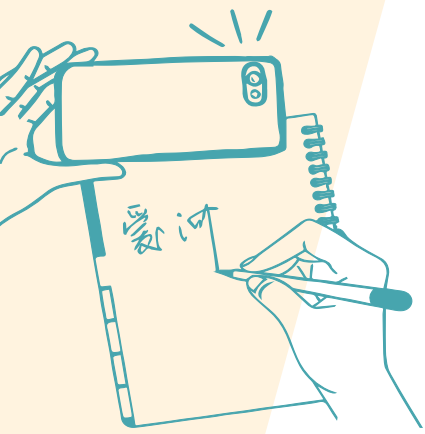
我跟著父親學養蜂、採蜜，嚴格執行分級，確保出品都是最好的蜂蜜；一邊推出一「蜂旅時光」子品牌，更改包裝設計，打進電商。傳統蜂蜜都是大桶包裝，在地消費者固然喜歡，但現代年輕人、小家庭胃納有限，不見得願意花錢購買一大桶陌生品牌的蜂蜜。因此我推出小瓶裝、隨身瓶，吸引年輕族群嚐鮮，進而了解雙園蜂蜜這個神農獎品牌。小包裝利潤低，父親多次反對無效，後來就冷眼看我「到底想搞什麼把戲？」剛開始一週僅有兩三張訂單，後來新冠肺炎疫情蔓延，網購熱度飆升，去年五到九月銷售旺季，天天出貨忙到手軟。父親慢慢理解我做事的理念和經營的手法，不再碎念，雖然花了很多時間磨合，卻讓兩代隔閡漸消，是我最開心的事。

上一代認為「只要肯做，就有錢賺」，但這一代不能再單憑勞力，而是要動腦力。以養蜂業來說，最擔心的就是採蜜期放在野外的蜂箱遭竊，常常得摸黑上山巡視，非常辛苦。我希望運用軟體設計專長，設計類似「尋找我的蜂箱」程式，讓機器代替人工巡邏，減輕蜂農負擔。我們養蜂場周邊都是芭樂、蜜棗、香蕉園，我也計劃為農民客製化高科技感測器，自動感測土地酸鹼值、營養成分等。農力不是只有勞力，讓農業智慧化，用科技收成，農民能輕鬆管理農務，過上更有品質的生活，唯有這樣，像我這樣的年輕世代才會願意返鄉務農，讓農業生產力更強大。

👍 型農私房料理

蜂蜜冰沙、蜂蜜果醬：蜂蜜加入適量冷水攪拌，放入冰箱冷凍，呈碎冰狀態即可取出放入杯中，搖晃均勻即成蜂蜜冰沙。煮桑椹、洛神花、柚子果醬時，以蜂蜜代替砂糖，加入水果以小火熬煮，風味清爽不死甜，塗抹麵包或沖泡果茶皆宜。





People [跨界推薦]

Visit Love River on your trip to Yancheng
用另一雙眼看顧鹽埕、走讀愛河
醫師作家 沈政璋



愛與知識的無私分享

平日是為病患治療靈魂之窗的眼科醫師，假日則變身以鏡頭、文字紀錄生活土地的部落客，10年來，每日不輟透過網路分享高雄點滴。常有人問，醫師是高收入、高社會階層的職業，何以要選擇如此忙碌緊湊的生活？沈政璋總說，大部分的東西都是愈分享愈少，唯有愛與知識，分享愈多、收穫愈豐！

沈

政璋出身台南六甲，移居高雄鹽埕多年，十多年前偶然打開電腦逛網路，看到一位部落客貼文紀錄台南六甲的生活點滴，「那則貼文中寫到：『君自故鄉來，應知故鄉事。』明明是耳熟能詳的一句古詩，在那個當下卻被深深觸動。因為仔細一想，我對於故鄉六甲與第二故鄉鹽埕及愛河週邊所知有限，很慚愧。」這位部落客不僅勾起沈政璋的鄉愁，也激起他起而效之的念頭，抱著「日久他鄉變故鄉」的心情，熱愛攝影的他決定開始書寫，要將在地生活動人的點點滴滴，透過網路分享出去。

走讀城市的常民觀察家

做為鹽埕區唯一一家眼科診所的醫師，沈政璋的忙碌可以想見，他工作之餘，以「在地生活者」的角度，勤於分享自己的觀察。初期十分隨興，看到什麼寫什麼，隨著走訪範圍愈來愈廣，各種主題逐漸聚焦，開始進入古早味小吃、經典老廟等系統性的深度描寫，避免陷入古早味小吃的浮泛介紹，後來這些圖文集結成《鹽埕漫遊》一書，帶領讀者穿越時空，跟他一起從不同視域看見鹽埕之美，每一條路線都饒富趣味性與價值感。

對於高雄人的母親河——愛河，沈政璋突破水泥馬路和冷硬堤岸的隔離，從五福橋到建國橋之間的愛河，一路上溯至中上游，甚至來到支流幸福川與寶珠溝，以及系出同源的曹公圳，發現愛河源頭與曹公新圳連結，是穩定的農業灌溉水源；中游沿岸座落著中都窯廠、中都濕地等產業與自然景觀；下游遍佈船塢、餐廳、咖啡館，沿著河岸漫步

，是高雄人日常的浪漫。他深深讚嘆：「一條愛河，可以將整個高雄串起來，像珍珠一樣串起高雄各區不同的美麗風貌。」

「腳下生活的土地有太多值得注意和紀錄的

事物，卻都被長期忽略，這些無形的

寶物、豐富的題材非常值得努力挖掘

、探索、紀錄。」未來打算繼續紀

錄旗津、柴山、左營舊城、鳳山

新城等城區，樂此不疲，愈做

愈有樂趣。◎

鹽埕漫遊




Profile 沈政璋／

眼科醫師兼網路部落格作家、攝影師，20多年前從台南移居高雄，以「城市常民觀察家」自許，用新移民的角度觀察高雄在地生活，用自己的文史觀點紀錄歷史，曾出版《鹽埕漫遊》、《愛河漫遊》二書。

Season Cuisine 香甜春之膳 滋養暖身心

乍暖還寒的時節，保暖更重要。在春風吹拂起落、涼意襲來的時刻，需要來一套「自暖系飲食」：蜜汁培根棒棒糖雞腿搭配蜜棗生火腿沙拉，還有堪稱完美ending的香草焦糖烤布蕾，舒適滋養、愉悅身心。



食譜示範與設計 | Winnie范麗雯
攝影 | 樸真奕睿攝影工作室
器材協力 | 恆隆行 
文字整理 | Patina



hengstyle 恆隆行 百貨遊藝總FB



好食料理-食譜

蜜汁培根棒棒糖雞腿



以培根代替雞腿的皮，包住棒棒腿，入烤箱烤出滋滋酥脆的口感，再刷上甜甜的蜂蜜，烤過之後呈現溫潤的色澤與亮度，散發出有如棒棒糖般的美食魅力，引人垂涎。

食譜

材料：
 棒棒腿 4支
 墨西哥綜合香料 1小匙
 鹽 適量
 黑胡椒 適量
 培根 6片
 蜂蜜 1大匙



Step.
1



· 將棒棒腿的皮沿關節端以剪刀剪開，把皮去掉，將肉往前端推，修剪掉多餘的肌腱，關節處包上鋁箔紙。

Step.
2



· 撒上墨西哥綜合香料、鹽及黑胡椒。

Step.
3



· 取培根將棒棒腿包起來，以牙籤固定。

Step.
4



· 190°C烤20分鐘，翻面續烤10分鐘，刷上一層蜂蜜烤5分鐘，翻面刷上蜂蜜，再烤5分鐘即完成。

料理小撇步：去掉雞皮與肌腱，除去過多的油脂之外，口感也會更好。



好食料理-食譜

蜜棗生火腿沙拉佐櫻桃油醋醬



蜜棗富含維生素C、B1及B2，其維生素C含量比柳橙還高，還有豐富的鉀、鈣、鎂、磷等，營養價值極高。鮮食美味，入菜也很適合，搭配櫻桃油醋醬做成沙拉，鮮甜爽脆又健康。

食譜

材料：

蜜棗 2顆
生火腿 2片
生菜（紅酸模、芝麻葉） 適量

櫻桃油醋醬：

櫻桃果醬 1大匙
白酒醋 1大匙
鹽 適量
黑胡椒 適量
特級橄欖油 3大匙



Step.
1



• 蜜棗洗淨，去籽、切薄片。

Step.
2



• 櫻桃果醬、白酒醋、鹽、黑胡椒、橄欖油拌勻即成油醋醬。

Step.
3



• 將蜜棗、生火腿、生菜盛盤。

Step.
4



• 淋上油醋醬即完成。

料理小撇步：生菜種類可依季節或喜好改變。



好食料理-食譜

香草焦糖烤布蕾



甜點，最能帶來幸福滋味。軟嫩滑順、入口即化的綿密布丁體、爽脆的焦糖，混雜香草的香氣，搭配莓果的微酸微甜，多重的口感及味覺變化，創造更有層次的幸福感。

食譜

材料：

鮮奶油 150ml
牛奶 350ml
香草莢 1根
蛋黃 4顆
細砂糖 40g

表面焦糖：

香草糖 4大匙

裝飾：

草莓、藍莓
及薄荷葉各適量



Step.
1



· 將蛋黃與細砂糖拌勻，不過度攪拌。鍋中加入鮮奶油、牛奶、香草籽（香草莢），小火加熱至邊緣開始冒泡。

Step.
2



· 將鮮奶油一次倒一點入蛋黃液，邊攪拌均勻後過篩。

Step.
3



· 倒入模型中，以紙巾沾掉表面氣泡，蓋上鋁箔，放入IH鍋。IH鍋以中火熱水，滾後改低溫95°C，蒸50-55分，放涼至冰箱冰至少4小時或隔夜。

Step.
4



· 食用前，表面撒香草糖，噴槍烤至表面焦糖化，並放上水果裝飾。

料理小撇步：步驟3也可入烤箱150°C烤30-35分鐘。

使用過的香草莢洗淨晾乾後放入糖罐中保存，即可完成香草糖。



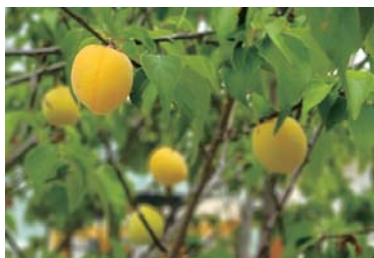
甲仙地區農會青梅加工廠 梅香梅香我愛你

梅花愈冷愈開花，梅子夠酸才夠味，台灣梅子因為太酸，難以鮮食，大多加工製成飲品或蜜餞。很多人可能不知道，國產梅子加工美食有高達七成都來自高雄甲仙。甲仙除了眾所周知的芋頭，還有一個隱藏版農特產，那就是梅子，梅樹遍佈在遊客罕至的深山密林中，而梅子美食的生產大本營，就是鄰近甲仙大橋的甲仙農會青梅工廠。

梅子不怕強風、無懼寒冷也少有病蟲害，只要雨水充足，豐收可期，十分適宜高山地形種植。二十年前受到中國低價梅子衝擊，加上收購價被盤商把持，影響梅農收益，甲仙農會臨危受命成立青梅工廠，保價收購青梅

並輔導農民轉作有機，積極發展梅類加工食品。

「甲仙農會是三合一的組織。」甲仙農會總幹事曾海星表示：「青梅工廠梅子來源涵蓋甲仙、那瑪夏、桃源，海拔跨度從一千至三千公尺，落差大，種出來的梅子兼具香氣與酸度，梅樹種植面積廣達兩千公頃。」多年來陸續開發梅精、梅酒、梅醋、話梅、紫蘇梅、梅粉、梅糖近二十種飲品及零食蜜餞，榮獲高雄精品及高雄首選農特產品，年營業額高達兩千萬元。



1. 採集果皮色澤轉黃的黃梅，清洗乾淨備用。



2. 將黃梅去核，打成梅漿。



3. 將黃梅漿加熱至沸騰，加入砂糖中和酸味。



4. 進行充填裝瓶作業。



5. 貼上產品標籤並噴印。

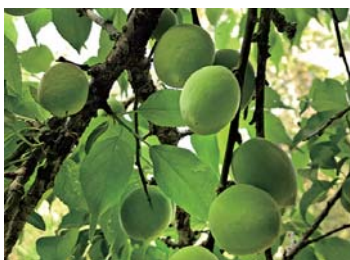


6. 包裝出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

甲仙、那瑪夏、桃源區
生產青梅



2級/加工

生產梅精、梅糖、話梅等
加工品



3級/服務

青梅 DIY (需提前一週預約)
姊妹農會超市、高雄物產館



1級/生產 + 2級/加工 + 3級/服務 =
1級/生產 × 2級/加工 × 3級/服務 =

6級/產業



「加工廠一成立，農會就鎖定發展有機青梅，第一年只有四戶農民加入，由於經驗不足，有機梅又小又醜，幾乎無法加工。」農會不放棄，持續透過保價收購和肥料補助，鼓勵農民轉作有機，加工廠也逐漸摸索出熟度不同青梅製作不同產品的訣竅：六分熟青梅做梅精，七至九分熟製作紫蘇梅、話梅；全熟梅子則可釀製梅醋、梅酒，顆粒小、果肉少的還可碾碎製作梅粉，一顆都不浪費。如今旗下已有三百五十三戶有機青梅農。加工廠除了嚴選有機青梅，更選用有機糖來製作加工，雖然成本高出數倍，但更自然健康，廣受市場歡迎。☺

■ 甲仙地區農會青梅加工廠
地址：高雄市甲仙區中正路26號
電話：07-675-1001
網址：<http://www.jxfa.org.tw>

綠沐食集 鄰里的健康廚房

眾所周知，農會是當地農產品最重要的產銷體系，想像一下，農會開餐廳會是什麼模樣呢？「綠沐食集」是高雄市高雄地區農會的直營餐廳，自六年前開幕以來，就以採用本地或其他農漁會食材、供應多元的套餐菜色而廣受鄰里歡迎。什麼是在地好食材、真滋味？吃過一次，保證難忘！

綠沐食集

GREEN MU FRESH SET



綠沐食集外觀樸實低調，翻開菜單則是應有盡有，從烤雞腿、披薩到冬令進補的招牌土雞鍋、義大利麵，連素食、三明治套餐也一應俱全。「菜色品項很多，為的是盡量滿足大小客人的需求，但我們最大的特色就是食材本身，無論雞鴨魚肉還是雞蛋蔬菜，來源都是清清楚楚的。」店長趙雪雯表示，農會是餐廳最大的「扛棒」，因此嚴選食材是基本原則，肉類一定採用知名品牌，海鮮也從在地漁會採購最高等級，蔬菜出自高雄小農的有機農園，雞蛋也是農會輔導生產的在地品牌。

趙店長笑說，作為農會餐廳以及重要的對外窗口，營利從來不是餐廳營運的主要目標，而是「不惜成本」，全力供應好食材、好料理，以滿足重視生產履歷與健康養生的客群。「只要食材新鮮質優，料理就一定好吃的。」除了食材講究，連醬料也很費工，舉凡義大利麵、燉飯的各式淋醬、做生菜沙拉的沙拉醬、炒菜的油蔥酥、湯品使用的各種高湯等，都不是現成的「方便醬」或半成品，而出自店內師傅親手製作，誠意可感。這家溫馨小店不僅是社區鄰里的健康廚房，也像一家微型超市，吧台上擺放著蘿蔓等多樣的有機蔬菜和大道蛋、品冠等品牌盒裝雞蛋，這些都是熟客回購率相當高的商品，讓客人吃飽喝足之餘，還能順手買菜回家料理，大受婆婆媽媽歡迎。

特色推薦

Chef's Specialties

招牌雞腿早午餐

雞腿香嫩多汁，配菜中的生菜水果沙拉都是時令蔬果，布丁和優格也是自製，料好實在，非常飽足。



The Taste of Happiness

店長的話 /

在地生產的新鮮食材，是我們最大的驕傲！



店長 趙雪雯

虱目魚定食

來自彌陀漁會的無刺虱目魚，體積比臉還大，香煎油脂豐富，口感極佳，涼了也好吃，是許多客人指定外帶的熱門餐點。



雅植花茶系列

採用高雄市大樹區的雅植歐洲香草園種植的香草花茶現煮現泡，淡雅的玫瑰香氣迷人抒壓，相當受歡迎。



■ 綠沐食集
高雄市三民區建工路738號 / 07-390-6668 /
營業時間：10:00~20:00 (週一公休)
FB粉絲專頁：綠沐食集 /

夏夫小農

Shafarm

夏夫小農蔬食餐廳 打開香料的味覺秘語

咖哩飯、麻辣燙、義大利麵，瑪薩拉香料、美濃櫛瓜、高雄土芭樂乾…
跨越地域國界的食材、跳TONE又合拍的奇妙搭配，走進夏夫小農，味蕾、嗅覺也跟著自由風格的料理一起繽紛綻放。



神，盡在其中。

物天然風味，簡單不凡的料理精神，盡在其中。

香料、醬汁及素肉，力求保留食物天然風味，簡單不凡的料理精神，盡在其中。

如果知道主廚杜喬勳、甜點師陳嫻如原本分別移民美國、菲律賓，先後到澳洲打工，回台後住過台北、台南、高雄「周遊列國」的豐富經歷，那麼看到夏夫小農琳瑯滿目的多國料理，也就一點兒也不意外了。

杜喬勳笑：「開餐廳其實是很瞎的決定！」兩人原本都是美髮師，廚藝從未拜師，都是自學，源起於在澳洲打工時，工作地點太偏僻無法外食，偏偏想念台灣的麻辣鍋，只得想盡辦法自製純天然的十三香辣油，成功料理出麻辣鍋一解鄉愁，對香料的理解功力大增。後來為了煮咖哩飯，又開始研究印度、泰國等地數十種香料，從此與香料料理結下不解之緣。

兩人回台後決定聯手開設蔬食餐廳，但初次創業便繳羽而歸。經過數月沈澱，決定回高雄從頭來過，善用在地豐富質優的無毒蔬菜搭配各式香料，設計出台式、義式、印度、土耳其、歐陸等多國風味的蔬食料理。

「一定要土耕蔬菜！」杜喬勳認為，土耕蔬菜不同於水耕與溫室蔬菜，保留更多礦物質等營養成分，風味層次豐富，搭配著多種香料、醬汁及素肉，力求保留食物天然風味，簡單不凡的料理精神，盡在其中。



如果知道主廚杜喬勳、甜點師陳嫻如原本分別移民美國、菲律賓，先後到澳洲打工，回台後住過台北、台南、高雄「周遊列國」的豐富經歷，那麼看到夏夫小農琳瑯滿目的多國料理，也就一點兒也不意外了。



特色推薦

Chef's Specialties

鹽麩豆腐排佐季節溫沙拉

精選土耕無毒蔬菜：蕃茄、甜椒、馬鈴薯、娃娃菜以及美濃出產的櫛瓜，將蔬菜烤過，佐以巴薩米克醋炒菇、有機天貝、鹽麩豆腐排，是一款清新豐富的減醃料理。

芭樂瑪薩德蓮

麵粉加入瑪薩拉香料粉與高雄在地土芭樂乾，製成常溫蛋糕，熟悉又新奇的果香甜點，吃過就難以忘懷。

土耳其茄子釀若

源於土耳其的媽媽菜單，融入台灣口味進行改良，以美濃有機農場產出的長茄子取代土耳其圓茄，搭配主廚特製香料，佐以素肉烹調，風味獨特，即便原本不愛茄子的人也肯定為之驚艷。



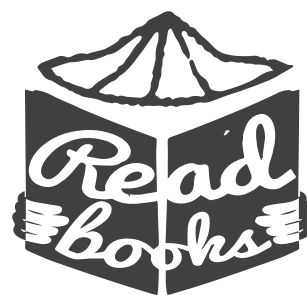
主廚 杜喬勳



主廚的話／
佐以香料，蔬食料理風
味更多元、更富滋味！

■ 夏夫小農蔬食餐廳
Shafarm vegetarian restaurants /
高雄市裕興路101號 /
電話：07-552-2643
營業時間：11:30~14:30
17:30~20:30 (週一店休)
FB：夏夫小農 蔬食餐廳 /





提供 | 台灣廣廈有聲圖書

從移植、修剪、授粉到結果



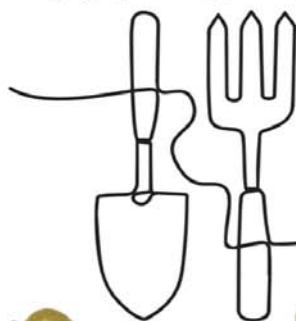
現代人生活空間寸土寸金，有個小陽台養花蒔草都很奢侈了，更何況種水果？「種果樹應該必須是農園或山上森林才有可能吧？」、「就算在家裡用盆栽種出來的水果應該也只能純觀賞、不能食用吧？」這樣的想法十分普遍，「在家種果樹」聽起來困難重重又不切實際。

日本園藝專家大森直樹卻致力於打破這樣的刻板錯誤印象。他近年深入農家栽培指導與博覽會等活動，擔任電視節目「趣味園藝」講師，對家庭園藝的果樹栽

我的第一本

果樹盆栽

全圖解



培多所研究，將自身豐富的栽植經歷編撰成本書，希望讓讀者不用出門，就算是陽台或頂樓空間沒有土壤的地方，用一個盆栽一樣能開花和結果，打造出美麗又實用的家庭果園！

量身打造四十種果樹的專屬栽種計畫

書中介紹廣受大眾歡迎的常見水果，例如蘋果、梅子、葡萄、奇異果、橘子、檸檬、芒果、火龍果等，針對每種果樹提供最佳栽培作法，完整傳授在家用「盆栽」成功種出水果的基本知識與技巧。包括：果樹的特性（耐寒耐暑性、適合栽種的季節、結果習性……）；摘花、摘芯的時機與比例；套袋、疏果的時間點；施肥、病蟲害等照護的重點提示等等。

從樹苗移植開始，排定三年的管理行事曆，讓讀者更能掌控進度，做好長遠的種樹計畫。還提供料理研究家精心設計的鮮果料理食譜，讓大家實踐「輕鬆種、隨手採、安心吃」的種果樂趣。全書以彩色實境照片展現苗木變成果樹的過程，而較難理解的枝幹修剪位置、立支架等步驟，更以彩色插畫搭配解說。例如：樹苗挑選時要注意哪些重點？依照放置環境該打造出什麼樣的樹形？冬季修剪、夏季修剪、撚枝、誘引各是什麼意思？澆水重點、換盆時機、容器的尺寸與材質、促進結果的方法……所有種植不能不知道的大小事，書中皆以圖文搭配詳細



- 出版社：台灣廣廈有聲圖書有限公司
- 作者：大森直樹
- 譯者：蔡沐晨
- 定價：350元

說明，全方位展現步驟與技巧，就算是第一次種樹的人只要照著書做，也能逐步上手，不受環境限制，就算生活在空間狹窄的都市，也能享受種樹採果的田園樂趣。栽培果樹的樂趣，除了水果的收成，還有觀賞、綠化環境的價值。隨著季節更迭，美麗樹形上展現出不同風情的花與葉，都蘊含了無窮的自然趣味。為此，本書也特別介紹各式各樣的樹形打造法，譬如扇形整枝法、主幹型整枝法、水平棚架整枝法、自然型整枝法等等，並介紹適合各整枝法的果樹種類，讓果樹變身室內園藝造景，輕鬆打造出悠然的綠意天地。

也想想試試種出看起來美觀、吃起來美味的水果嗎？就跟著本書的關鍵步驟一步一步實踐，在家體會成功栽培果樹的成就感與趣味吧！



本店 守護日本產業與未來
稻作 革命



人生的每個經歷都能成為未來的養份。在證券業、會計業、投資業當過上班族、也曾經移居岡山縣、經營咖啡店的井上夫婦，四年前回到家鄉栃木縣成為專業農民，走上了非典型農民的道路，透過直接銷售、建立品牌、群眾募資、經營社群等方式，站穩六級產業化的腳步，希望能發揮自己的力量傳遞稻米文化，為稻田面積與稻米食用量日益下滑的日本，帶來一些改變。



稻作本店位於那須高原，稻田是用那珂川的清澈水源灌溉而成，栽種稻米已經有一百五十年的歷史，現在由第七代的井上敬二郎與真梨子夫婦兩人經營。

二〇一八年，因為父親生病的關係，井上夫婦結束經營五年的咖啡店，返鄉務農，不僅傳承栽種技術，也導入資通訊科技，包括使用無人機施肥噴藥、用手機做田間紀錄、建立官網及運用系統進行訂單管理，目前自行栽種二十公頃，受託栽種十公頃，稻米的耕種面積合計為三十公頃，從播種、育苗、種稻、灌溉、收割、曬乾、儲藏、碾米到出貨採一條龍作業。



增加米的食用機會

一九六二年，日本人每人一年米的食用量為一百一十八點三公斤，在那之後逐年遞減，到二〇二二年成為五十點七公斤，不到高峰期的的一半。有感於雙薪家庭、單身世代的增加，加上多元化的飲食選擇，家庭不開伙的比例越來越高，對米的銷售影響甚鉅，因此井上夫婦在從農後就決定要研發方便食用的米製品，增加一般人在生活中食用「米」的機會，二〇一九年開發出用米、砂糖、鹽三種原料開發製作而成的米香，可以當零食吃，或是加入優格、牛奶或豆漿食用，老少咸宜，至今已銷售了二萬五千包。

以群眾募資建立品牌

稻田是栽種稻米的「第一現場」，如果消費者能到場親自感受，不僅會產生信賴感，也能增加一般民眾對於稻米產業的關心程度，因此，井上夫婦的夢想是打造一座每個人都能造訪的農場。

想要拉近生產者與消費者的距離，最快的方式就是讓消費者知道自己吃的米是由誰、在哪裡、用什麼方式、懷抱怎樣的心情所栽種、以及推薦吃法，因此，二〇二〇年九月，井上夫婦發起了一次募資行動。

在募資平台上，陳述自己想要創立品牌、進而帶動大家共同守護日本稻米產業的願景、也分享農場日常生活，說明資金主要是用來做品牌形象設計、開發並販售新產品米粉、辦理田間體驗以及整修一處可以與客人交流的空間。





針對贊助三千到十萬日圓的贊助者分別規劃不同的回饋方案，包括提供自家產品、紀念T恤、農場體驗等，原本目標是在一個月內募得一百萬日圓，沒想到上架後十三小時就達到，最後目標達成率為百分之三百，成功募得三百零九萬日圓的資金。

呼朋引伴在稻田裡露營

最特別的回饋方案是贊助二萬日圓、限額十名的「田間露營活動」，贊助者可以在農場一邊眺望日本名嶽的景觀，一邊野炊、品嚐新米，同時營業的田間咖啡店，提供了米香、甜酒等自製米食讓大家享用，井上夫婦將大家聚集在同樣的時間、空間裡，悠閒地感受田間的氛圍，從那一刻起，米食與消費者就建立起了「新」的關係。

思考顧客使用情境

最新開發的產品是一次性食用的碗裝米，包裝的容器經過加壓與加熱殺菌，每碗份量一百五十公克，有白米跟糙米兩種選擇，可常溫配送，讓沒有時間煮飯、或是獨居在外的孩子以及年邁的雙親，用微波爐加熱九〇秒即可食用，對消費者而言，買的不只是米，而是買下了洗米、煮飯、洗碗的時間。

社群經營「不要停」

稻作本店擅長用推特與る，以平易近人的文字發佈消費者會感興趣的訊息，避免去使用專業名詞，並且在帳號的簡介欄位裡，明確地描述帳號的屬性。針對已經在網路上購買過產品的客人，則





是用「Zm」、電子報分享較有深度的內容，即使工作再忙碌，每天至少都會發佈一則推文，不因任何理由而中斷。非農忙時期則是將重點放在增加粉絲人數，當粉絲人數越來越多，採訪邀約或是合作機會就會跟著出現。

以實績取得長輩信任

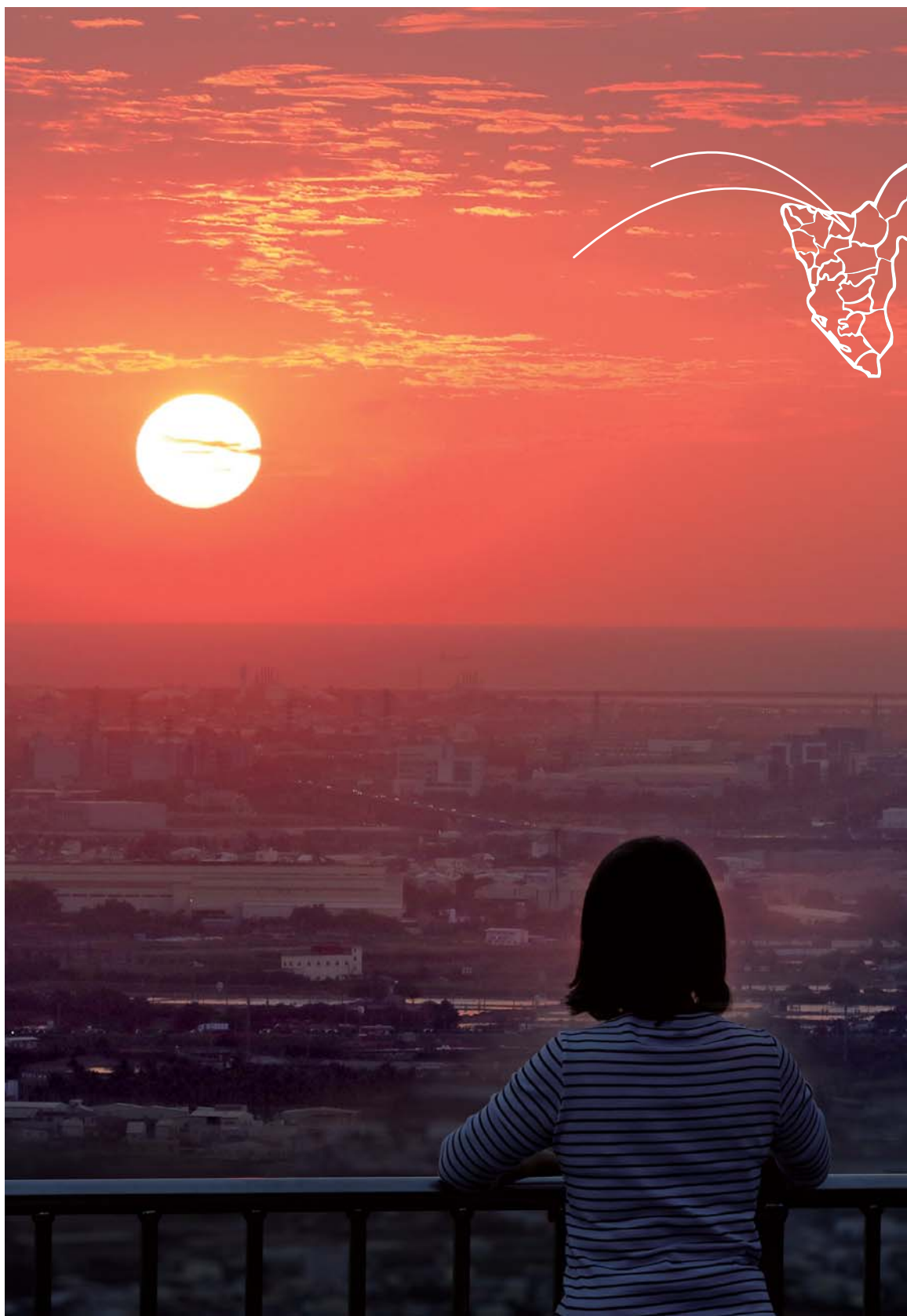
在家族事業裡，繼承家業跟接管事業往往不是不同層面的問題，井上夫婦將生產與銷售、加工分為兩個獨立的事業體來經營。返鄉後先成立負責經營品牌與銷售的公司，一方面開啟直接銷售，提高稻米銷售的營業額與利潤，另一方面則透過開發米製品拓展通路，讓上一代看到實際績效，直到二〇二一年七月，太太才正式接手父親耕耘四十多年的農場，擔任負責生產的公司執行長。

井上夫婦將自己的願景稱為「稻作革命」，每一分耕耘種下去得不只是米，而是在守護日本農村風貌、生態環境以及稻米產業的永續發展，連結產地到餐桌，讓生產者與消費者一起共創美好的未來。

「稻作革命」で
ニッポンの原風景を
みんなで守りたい！

本店 稻作





阿蓮

灰岩地裡的綠色奇蹟

一日將盡，大崗山超峰寺晚課頌禱的樂聲揚起，滿天紅霞和緩緩沉入台灣海峽的夕陽將廣場上的大佛像照耀得閃閃發光，更襯神威。山腳下，北高雄平原上的燈火一點一點亮了，暮色雲靄，別具朦朧美感。海拔312公尺的大崗山是阿蓮的「神山」、「佛山」，這裡獨特石灰質，還是孕育阿蓮躋身高雄「水果之鄉」的奇岩豐壤。



Info 旅遊資訊

◎石安牧場 /
高雄市阿蓮區石安230之53號 /
07-631-7922

陽

春三月，阿蓮蜜棗已進入採收尾聲，這兒的蜜棗飽水清甜、酸甜調和，鬆脆脆的口感好似鮮採的幼梨。好些在過年收過蜜棗禮盒、深得個中佳味的民眾親自衝產地採購一波，晚點還要繞去農會超市買蜜棗乾，據說配茶很讚。超峰寺前賣蜂蜜的小販黝黑的臉上浮起大大的笑容：「何止蜜棗，只要是大崗山出產的水果，都好吃。」

惡地裡植物贏家：蜜棗、芭樂、小番茄

阿蓮鄰近俗稱「月世界」的惡地形，惡地形像山脈般綿延，北起台南烏山頭，向南延伸到大內、玉井、左鎮、南化、新化、龍崎，再進入高雄阿蓮、大社、燕巢、岡山、田寮。惡地底下的天然氣與泥漿長年累積，常出現間歇性的噴發，形成泥火山，就在寸草不生的月世界與不時泥漿噴飛的泥火山環伺中，阿蓮人發揮惡地人不認輸的草根精神，在大崗山下漂亮開闢出面積近兩千公頃的農地，運用大崗山珊瑚礁石灰岩土壤高鹽、高鹼，富含鉀、鎂等礦物質和微量元素特性，種出風味不凡的四季水果。全區三千多戶農戶種植水晶芭樂、珍珠芭樂、帝王芭樂以及蜜棗、小番茄、釋迦、龍眼、芒果、破布子、小玉西瓜、蜂蜜等農特產品，組成「阿蓮庄」品牌站穩國內外市場。

為提升國際競爭力，阿蓮區農會鎖定全世界最高門檻的歐美市場，斥資打造宛若高檔實驗室般的芭樂室內包裝廠，將溫度控制在攝氏三到五度之間，成為全國取得Global G.A.P. (Global Good Agricultural Practices) 全球良好農業規範(國際驗證的農會，這是高雄的第一張，也是全臺灣經由政府機構輔導農會第一張S.O.驗證，加上產銷履歷、清真認證，成為「阿蓮庄」農產品最強大的三項行銷利器。

從牧場到餐桌的「台灣第一」

阿蓮水果出類拔萃，更有以綠能科技畜牧稱冠全台的蛋雞場——石安牧場。創辦人謝石泉原從事營建業，因緣際會買下退休雞農位於阿蓮石安里的土地及附贈的「地上物」——兩千隻雞，有感於在市場經常看到外殼污損或充滿皺褶斑紋的雞蛋，決定師法歐洲和日本，引進封閉式雞舍與全密閉式的洗選設備，取代傳統開放式雞舍，安排專屬的飲食計畫、活力診斷，定期更換菜單、調整配方，以增強抵抗力。





照片提供/石安牧場

Info

旅遊資訊

- 崗發蜂蜜養蜂之家 / 高雄市阿蓮區峰山路563號 / 07-631-3588 / 9:00-21:00
- 農春鎮生態教育農場 / 高雄市阿蓮區中路里3-66號 / 07-631-5458 (需預約)

當一日農夫農婦

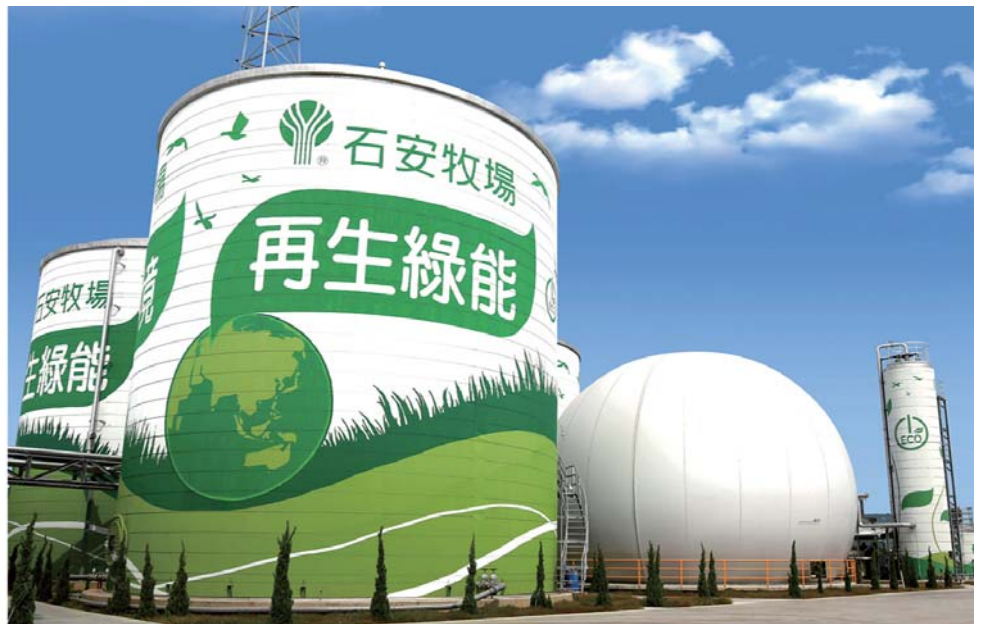
大型綜合企業躍上全國舞台為阿蓮農業爭光，在地小農同樣深耕、刻苦砥礪。崗發蜂蜜養蜂四十多年，把賣蜜當作良心事業，首期採收的蜂蜜不零售，避免有糖水殘留的蜂蜜賣到消費者手上；運用低溫濃縮技術讓蜂蜜的食水量降至二十度以下，維持百分百濃純香；連存放蜂蜜的容器也堅持使用比一般貴好幾倍的三〇四不鏽鋼桶，在每一個消

對遊客來說，旅程中採購生鮮雞蛋似乎是不太明智的做法，所幸石安牧場已有多款蛋美食可供線上網購，或是到全台唯一實體據點——高雄夢時代。超高人氣的「五三燒」以石安動福蛋為主原料，蛋黃、蛋白以五：三比例調和，加入日本皇室和菓子用的和三盆糖，以脆口的雙目糖鋪底烘製，蛋量超過四〇%的蛋糕體鬆軟綿密、清甜有蛋香。柔滑布丁不加一滴水，蛋液加入鮮奶、鮮奶油、蜂蜜烘焙，蛋香濃郁、口感扎實細緻。茶碗蒸將蛋液加入香菇切絲熬湯，搭配雞胸肉丁、玉米、毛豆、柴魚高湯調製蒸煮，小小一碗海陸配料超澎湃！

被如此珍重對待、寶貝飼養的石安蛋初期便創下許多「台灣第一」：全台第一個品牌蛋、第一家放在冷藏賣蛋、第一個雞蛋產銷履歷、第一個使用生物可分解材質(PLA)製作蛋盒包裝。二代接班後，「第一」的記錄更傲人了，包括：第一個建置綠能廠的養雞場，第一家減碳九三%、接近碳中和的企業，第一個以雞蛋生產通過ISO22000的品牌，唯一連續六年通過SQF LV3國際認證的蛋商，二〇一四年更與台積電、台達電等一起獲得台灣企業永續獎，成為台灣農業史上第一個獲獎的農牧業者，徹底扭轉農業低技術的傳統形象。石安蛋堪稱國內高品質「精品蛋」、「動福蛋」風潮開山始祖，一顆即便賣到十元以上，依舊吸引消費者心甘情願買單。



照片提供/崗發養蜂場



照片提供/石安牧場



照片提供/農春鎮生態農場



Info

旅遊資訊

◎錦飛鳳魁儡戲劇團 /
 高雄市阿蓮區民生路138巷46號 /
 07-631-5922 (需預約)

「錦飛鳳」是臺灣唯一的職業傀儡戲劇團，創立於一九二〇年，師承中國福建泉州魁儡系統，以演布袋戲為主，傀儡戲為輔，父子孫四代（薛朴、薛忠信、薛榮源、薛翊揚）在繼承的基礎上，各自發展與創新。現任團長薛榮源擅長宗教儀式及文化場展演，為了不負家傳志業並推廣傳統傀儡戲表演藝術，九〇年代至今南征北討至各地演出，在國立傳統藝術中心、台北燈會以及多國國際性文化藝術節舞台上，都有阿蓮在地魁儡戲偶的足跡，即便在疫情嚴峻、演出銳減的此刻，依然在各級學校、社團傳授技藝不輟，堪稱臺灣活動力最旺盛」的傀儡戲劇團。

集結音樂劇、國樂、交響樂、打擊樂及古典樂等不同類型演出的庄頭藝穗節是高雄歷史悠久的藝術活動，二〇二〇年首次列入庄頭系列活動的「庄頭偶戲」，為民眾打開了認識台灣傳統文化藝術的一扇大門，阿蓮的錦飛鳳傀儡戲劇團正是其中主角之一。

老劇團展現新活力

大崗山畔、二層溪畔的農春鎮生態農場養地多年，農場第三代、念營養保健的黃資雯回家接班後，對傳統農業也有更活潑的規劃：「除了種植短期蔬菜、養雞生蛋的農業生產之外，也是沒有圍牆的自然教室。」陸續引入手作烘焙、農食餐飲、生態導覽、農村體驗，提供「到農家作客」、「當一日農夫農婦」的新玩法，人們不用自己辛苦開農場，來這裡便能耕田、種菜、釣魚、搭牛車、做稻草人，採著蕃茄、胡蘿蔔在田埂上玩，看著蝴蝶蜻蜓豆娘滿園飛，吹著自然風，過個懶散愜意的下午，享受不同於城市氛圍的放空幸福。

費者看得見、看不見的魔鬼細節裡，堅持農夫的志氣。



照片提供/錦飛鳳傀儡戲劇團



照片提供/農春鎮生態農場



Info

旅遊資訊

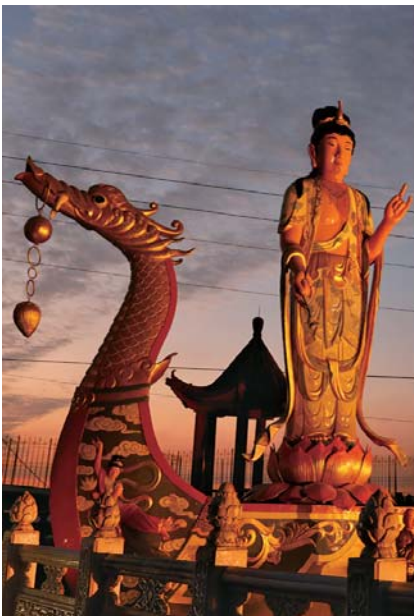
- 大崗山超峰寺 / 高雄市阿蓮區崗山里5號 /
- 新超峰寺 / 高雄市阿蓮區崗山里崗山95號 / 07-631-2291
- 滿福土產羊肉爐/高雄市阿蓮區和平路150號 / 07-631-5465 / 11:00-14:00, 17:00-21:00

無論何時來到阿蓮，沒排隊買幾個本地肉包，沒吃一頓羊肉自己養的土產羊肉餐，就像沒去大崗山朝聖一樣可惜。吃鍋最好多人一起，先喝羊肉爐熱湯，讓藥材精華直入腸胃，五臟六腑瞬間溫順服貼，再搭配熱炒類三杯羊排、沙茶羊肉、豆瓣羊雜、脆筍羊肚……最後補一碗羊油麵線連湯帶肉吃乾抹淨，一次嚐盡羊肉美味精華，暢快過癮！

近郊有兩個超峰寺：大崗山超峰寺與新超峰寺，不是誰山寨了誰，而是源於一段戰爭與宗教的歷史糾葛。超峰寺創立於清朝乾隆三十八年（一七七三），日治昭和十六年（一九四一）太平洋戰爭爆發，日本政府在岡山設立航空隊，發現岡山後方的大崗山可遠眺海岸平原，具極佳制高視野，於是列入軍事重點，要求山上六大寺院遷移。其中超峰寺、蓮峰寺、龍湖庵、淨蓮堂合併遷至山下，稱為新超峰寺，戰後，部分僧尼回山上重建原超峰寺，於是有了新、舊超峰寺之別。有趣的是，經擲筮決定，主祀的古觀音聖像與田產屬山下新超峰寺所有，原神凜凜坐鎮、建築古樸超可愛；山林則歸山上的大崗山超峰寺，坐擁整片珊瑚礁石灰岩山體，遍佈步道、軍事遺跡、景觀餐廳，是個能一邊品嚐本地龍眼花茶、蜂蜜司康，一邊體驗「日頭跌落海，月娘酸出來」高雄平原日落的幽靜山寺。

全羊大餐吃通海

市區有兩處保存極為完好的古厝。民生路蘇府烏番古厝為阿蓮最具規模的三合院圍牆建築，馬背山牆渾厚、斗拱造型精巧，二〇〇一年高雄縣時代曾入選歷史建築十景。中路里的吳厝約建於清朝道光年間，吳家歷代都有科舉功名，木造門、窗櫺及磚雕、石雕精美，不僅象徵社會地位，也深具傳統建築工藝價值，是清代中路地區聚落文風發展的重要見證，雖早已人去樓空，但仍大致維持良好，門前一株楊桃樹百年崢嶸，幫襯老宅依舊風華非凡。



型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》構建版圖號。只要填寫回函並於2022年6月15日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟手大口裝購物袋，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	<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
2022年6月20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

無意間在飯店看到這本「型農本色」每位人都是這片土地的真心付出讓人感動。食語的內容融入型農的作物且並不難，看了真心想嘗試。
阿滿



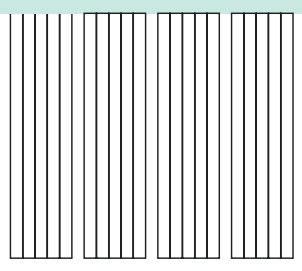
讀者意見

農業小白奮鬥日記的內容好令人感動，能為自己生活的土地盡一份心力很勇敢！農業風向球也讓我對農業有不同角度的認識，好有美感！也很好創意。
瑋捷



讀者意見

到大江喝果汁才知道有刊物封面一看就很吸睛，很年青最有印象的是書店，「少小樂催家老大回」在白北的我特別有感，能結合城市與歷史多元的講說故鄉的事更貼近了人與人的心。
文文

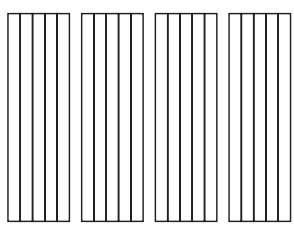


寄件人地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓

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.36 構建版圖號
Spring 2022

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：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、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：2022年 4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.37 夏
預定2022年 7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



Light

「黑是種力量。」
——馬蒂斯 (Henri Matisse)



「黑色是色彩之后。」
——雷諾瓦 (Pierre-Auguste Renoir)

Shines

Kaohsiung Farmers League Gift Box
型農大聯盟禮盒「黑夜之光」

以純粹黑，歌頌每件產品光芒
用玫瑰金，封藏每位型農好物



Website



LINE



Facebook