

夏季
vol. 21 嶄露鋒芒號
Summer. 2018

型農本色

Cover Story

向前走，為自己勇敢！

搶攻綠色療癒新商機 · 張 皓

實踐田邊料理職人夢 · 陳湘怡

調整策略、因應挑戰 · 薛仲良

Travel

漫步蚵仔寮 來去梓官

Factory

中外餅鋪



農業是一門好生意

持續高溫，加上雨水少，今年蔬菜水果都豐收，是大啖優質蔬果的好時機，但量大也導致價格疲弱，從民間到政府都在積極思索因應對策，希望創造農民與消費者的雙贏之道。

值得欣慰的是，我們的型農鮮少有這樣的煩惱，因為他們總是能與時俱進，調整自己的步伐因應氣候變遷與市場的更迭。張皓把多肉植物包裝成文創商品，主攻療癒市場，創造出驚人的綠色新商機；陳湘怡把自家種的生薑薑黃進行加工，努力開發吃法、提高作物產值；薛仲良以商業模式經營農田，理性的分區、分季、努力兼顧有機品質與穩定產量。

我們長久以來致力於維持產銷平衡、保護農民收益、拓展國內外商機。以加拿大拓銷計畫為例，自101年舉辦以來，高雄芭樂、金煌芒果、紅龍果在溫哥華已建立相當知名度，今年首次叩關的美濃野蓮也博得好評。

我們有信心：農民打拚、政府協力，農業會是一門好生意。

鄭清福

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
向前走，為自己勇敢！
搶攻綠色療癒新商機 肉肉栽培研究所 張皓
實踐田邊料理職人夢 湘湘農坊 陳湘怡
調整策略、因應挑戰 有卉有機農場 薛仲良
- 08** 【型農創意學】Creativity
陳毅鴻x 陳湘怡 攞一碗！食堂
- 10** 【跨界推薦】People
感受南方的日日美好 插畫家 李瑾倫
- 12** 【好食料理】Yami Cook
夏日特調三重奏
- 16** 【農業上下游】Factory
蓮池潭畔飄餅香 中外餅鋪
- 18** 【農情交響曲】Symphony
甜點、植物、在地食材的夢幻相遇 Merry meet好聚
小甜點也有大志向 鬆餅先生蔬食主義
- 22** 【新農閱事】Reading
地方創生：觀光、特產、地方品牌的28則生存智慧
- 24** 【農業風向球】Global Eye
風格 創造農業商機
- 26** 【高雄小旅行】Travel
漫步蚵仔寮 來去梓官

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 張皓
· 肉肉栽培研究所 ·



型農 陳湘怡
· 湘湘農坊 ·



型農 薛仲良
· 有卉有機農場 ·

向前走，為自己勇敢

一個新手站在登山口躊躇不前。
儘管事前做足了功課，但對於漫漫長路，他還是怕。
後面幾個阿伯越過他，輕鬆地招招手：「走吧！只要出發，就成功了一半。」

返鄉從農何嘗不是如此。
張皓大學時期洞察出療癒商機，讓多肉植物成為農業文創小尖兵。
陳湘怡心疼爸爸種的老薑總被砍價，決定發揮烘培專長自己做加工。
薛仲良在40歲那年毅然返鄉，實現「有機作物大又美」的夢想。

返鄉，是為了活耀於自信的舞台。
青春不長，請為自己勇敢。



綠色療癒
搶攻商機



優質農產
創意加工



調整策略
因應挑戰



Cover story [封面故事]

Succulents You'll Love

肉肉栽培研究所 張皓

我要搶攻
綠色療癒商機，
再創植物新價值！

SUCCULENT
PLANTS STUDIO
肉研植藝工作室

Mo AI
GUARD!
for you

■ Profile 型農張皓 /
70年次 /
正修大學工程管理系畢業 /
0936-180-522 /
succulentps2014@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：肉肉栽培研究所
高雄市大寮區新一街220號旁

洞察商機 打造綠色療癒品牌夢

大學時代，張皓便察覺出植物在現代生活扮演的療癒角色：只消在案頭、窗邊、陽台放幾盆植栽，看著它一日日成長，隨著季節展現不同風貌，從中感受到大自然的生機，焦躁的身心也跟著被撫慰。他深信，有花草相伴的生活，就是幸福，植物獨特的療癒力，更是前景無限的大好商機。

非 農業本科出身，張皓曾經開店賣土魷魚羹、當過航空公司行政人員、還幫過多位政治人物打選戰，四年前決定退出五光十色的城市生活，靠著仙人掌，重新牽起與家鄉高雄大寮的緊密連結，「我還是喜歡單純的生活。」他說。

熱情與理性的夢幻相遇

沒有農業基礎，回到大寮能做什麼？決心務農的他先跟著爺爺學種菜，上手之後，成立了一「肉肉栽培研究所」，以多肉植物為主題，踏出返鄉從農的第一步。他表示，國內仙人掌大多在山上育苗，下了山難以適應平地氣候，不容易長得好，因此他決定親自育苗，運用家裡的農地直接落地種植，讓原生於南美洲的多肉植物適應高雄的氣候風土，馴化得健康茁壯；並以植物的生長特性，創作出適合不同植栽的水泥盆器，別具風情。「多肉植物色彩，是熱情的代表，水泥盆器冷冽素雅，是理性的象徵，兩者搭配，衝突卻又和諧，對比出一種高反差的美感。」

他很清楚，從農不能單靠熱情與理想，市場才是決定存續的關鍵。原本大多批貨給園藝店、大賣場，這些年開始勤跑手作市集，去年他更加入型

農，學品牌行銷、財務管理、通路規劃。除了多肉植物，也以水泥為素材，從周邊商品下功夫，在國內設計師品牌通路頻繁曝光。幾款復活節島摩艾石像擺飾更是代表作，人氣超高，撫慰廣大上班族的心靈。「看到客人給了五顆星滿分評價，什麼辛苦都飛走了！」他笑著說。

回首來時路，他充滿感謝，在家人全力支持下創業，他得以放手一搏、全力圓夢。未來他準備將「肉肉栽培研究所」轉型為休閒觀光農場，還要運用多肉植物能消炎、鎮定的特性，致力研發多肉植物的保健食品、

保養品。「多肉植物的潛力，絕對比大家想像的多更多！」

👉 型農私房料理

仙人掌冰：取仙人掌果實，小心除去尖刺後切成小塊，加入砂糖，以小火煮成果醬，取出放涼，加入檸檬汁、冷開水放入果汁機打成泥狀，放入冷凍庫定型即可，滋味酸甜，口感像綿綿冰般綿細，是張皓很愛的消暑美味。



Cover story [封面故事]

Ginger Food

Make People Healthy

湘湘農坊 陳湘怡

冬吃蘿蔔夏吃薑，
一起吃薑養生吧！

Profile 型農 陳湘怡 /
69年次 /
育英護校畢業 /
0952-806-706 /
adsl3029@yahoo.com.tw /
Facebook粉絲專頁：湘湘農坊
高雄市杉林區新庄里司馬路384巷8-5號

為愛實踐 田邊料理人的夢想

陳湘怡說，大樹區的型農曾湘樺是她學習的目標。當她看到曾湘樺把盛產的玉荷包做成「酒釀玉荷包香腸」，覺得好厲害，當下燃起「有為者亦若是」的鬥志：「農夫不能老是屈居被盤商殺價的劣勢啊！我也可以效法她，為自家農產尋找最好的出路！」

陳

湘怡很心疼，爸爸種老薑幾十年，價錢卻一直掌握在盤商手上，沒有抗衡的餘地。三年前，父親又被狠狠砍價，她很不平：「拍賣一公斤老薑十塊錢，零售價格卻是一斤八十元，這對農民來說不公平啊！」因此，她跑遍批發市場，發現農產品都是用拍賣方式給人喊價，突然想起「偶像」曾湘樺的故事，決定不賣盤商了，自己做加工提高產值，自此展開她的返鄉從農路。

朝「小而美」精緻農業目標邁進

曾是護士的她深知薑對人體功效強大，便把老薑熬成薑糖、製成乾薑片，把薑黃磨成粉製成調味料。「薑黃這種作物在鄉下非常普遍，一開始爸爸根本不相信有人願意花錢買薑黃。」她一邊說服爸爸，一邊跟著型農跑市集，自製一本手寫食譜，逢人就介紹生薑、薑黃的吃法與益處，發現消費者對生薑很熟悉，通常不需多介紹就十分搶手，薑黃則相對陌生，經常乏人問津。為了提升料理專業，她特地上課考取西餐廚師執照，陸續研發出薑黃奶茶、薑黃冬瓜茶、薑黃雞腿堡，並利用薑黃容易染色的特性，製成令人驚奇的薑黃鮮奶油蛋糕，「好看、好吃又營養喔！」她還把農產品送SGS檢驗，成為最具說服力的「身分證」。她說，以前當護士是服務

病人，現在當農夫則是服務著重飲食健康的人，自家農作物沒有添加物、防腐劑，讓她面對消費者，充滿了自信！

目前農坊生產的老薑大部分投入二級加工，小部分由母親零售販賣，雖然銷售日趨穩定，她卻打算縮減農地，希望將經營策略調整為「小而美」的精緻農業。她說，回家四年，除了與家人一起打拚，更大的收穫是認識不同領域的型農，對於型農們的各類作物，她都有信心加工成更具市場性的產品，例如薑黃鳳梨酥、檸檬片薑糖，雖然手作費工，卻超受歡迎。她期盼自己能在食農教育中稱職扮演

料理人的角色，在農業找到專業的成就，也為自己找到生命的成就。◎

👉 型農私房料理

薑汁燒肉飯糰：將白飯撒上少許薑黃粉拌勻，裹成長型飯糰備用。里肌肉片加入薑汁、醬油、糖醃漬入味，將肉片裹上飯糰，以小火兩面煎熟即可。



Cover story [封面故事]

Welcome to Farm Of Happiness

有卉有機農場 薛仲良

隨時調整策略，
才能因應挑戰！

■ Profile 型農 薛仲良 /
62年次 /
正修科技大學工業工程管理系畢業 /
0970-570-538 /
maker2321@yahoo.com.tw /
LINE ID : maker2321
高雄市美濃區龍山街115-2號

理性思考 走出新農活水之路

薛仲良的從農之路，可以用數字當作里程碑：在不鏽鋼產業待了近二十年，萌生了回鄉種田的念頭，太太看見了他的猶豫，只思考三十秒便爽快地說：「想做就去做吧！」於是四十歲的他，抱著「有機作物也可以長得又大又美」的信念投入農業，一步步辛苦而踏實的實現了那個「不可能的夢想」。

薛

仲良愛務農，其實是家學淵源，外公是擅於「拈花惹草」的園藝設計師，母親在食安風暴後乾脆開始學習耕作，從十顆菜種到數百顆，從一小角種到一大片規模，什麼都種，什麼都種得活，連嬌貴難伺候的草莓，薛媽媽都有辦法用友善無毒的方式種得健康漂亮。十年前的南台灣，「有機」一詞還不普遍，聚集有機小農的微風市集也才剛成立，但薛媽媽早就實踐有機農法並取得「有機驗證」，每逢週末，薛仲良就載著母親到微風市集賣菜，一包菜賣區區三十元，完全不敷成本。「當時難以理解，有機作物為何賣得這麼廉價？這麼辛苦所為何來？」但現在他為了提供消費者最好的產品，作物淘汰率達五成之多！母子倆的堅持如出一轍：「母親秉持『高標準種植、對消費者負責』的理念，現在我不但懂了，而且非常認同。」

兼顧有機品質與穩定產量

雖然理念一致，但母子兩人在做法上卻是南轅北轍。薛媽媽喜歡豐盛，把農田種成聯合國，擺在市集的作物滿滿攤開有如熱鬧的「辦桌」；薛仲良則以商業模式經營，理性的分區、分季、努力兼顧有機品質與穩定產量。為了說服母親，他四

處上課學習、充實專業，幾年下來，顛覆了「有機作物賣相不好」的傳統印象，將作物種得健康、美麗又美味。漸漸的，有愈來愈多顧客對他說：「辛苦了！謝謝你種這麼好的作物給我們吃。」讓他銘感五內，而薛媽媽也從一開始百般不放心到逐漸認同。他笑了：「母親嘴上不說，但她心裡是高興的。」

務農不像一般工作有標準流程可依循，與自然共存的農業唯有因時、因地調整策略，才能克服農耕、行銷所遭遇的諸多挑戰。夏日炎炎，農場裡種著女兒最愛吃的有機西瓜，薛仲良的滿足溢於言表：

「農活雖辛苦忙碌，身心卻自由快樂；無論多久，農業這條路，我都要認真走下去！」

👉 型農私房料理

凉拌梅汁青木瓜：取中型木瓜一個，切成薄片，加一匙鹽抓拌去除澀味，再以開水洗掉鹽水，加入梅汁，浸泡約二小時即可食用，冰鎮後更清脆爽口。



攞一碗

食堂

尋回家的味道

Creativity [型農創意學]

趣遊大寮割稻
嚐美味飯菜香

陳毅鴻 × 陳湘怡

一處「玩」美的田間攝影棚，一場趣味的割稻體驗、一桌美味的米食盛宴，型農絞盡腦汁讓大地用不同的面貌，讓每一個人當下品味、事後回味米飯的滋味。

呷飯了！

陳毅鴻 日品有機米

人稱米神的冠軍米型農，從2011年起蟬聯8屆全國十大經典好米，有機米的栽種技術無庸置疑，更致力於帶領小朋友在產地體驗耕種的樂趣。

陳湘怡 湘湘農坊

人稱廚神的美食家型農，用愛與熱情投入食材創作，完美詮釋當季食材，精湛的廚藝讓每道料理盡情展現食材的色香味美形。

型農創意團隊腦力激盪，要用4小時的服務體驗，設計出遊客生命裡最美的農村旅遊回憶。

一碗幸福的飯!!

米之形
一樣米養百樣人，在米(你)的面前，我是什麼樣的人。



米之形(14:30-15:30)
手作壽司 DIY，親子互動同樂趣；米寶餐盒秀廚藝，大飽眼福與口福。



米之力(15:30-17:30)
人人都是割稻英雄，從小獨挑大樑，米力競賽走百米測試你的農民力。



米之聚(17:30-18:30)
一期一會，珍惜每一場相遇，感受從產地到餐桌的樂趣。



體驗，說走就走！
近期活動請上型農大聯盟官方網站「型農鬥陣行」單元查詢

創作是一切的根柢

希望透過商店、繪本、作品的多元創作，
讓更多人體驗到美好的文化，其實就在你身邊。



李

瑾倫在台北出生，住過倫敦、東京，因緣際會來到高雄，生活、創作、開店、養貓狗，一待就是二十年。剛開始不大習慣高雄人的熱情，比如說出門，鄰居的阿伯阿桑就會問：『要出去啊？去哪裡？去做什麼？』她笑：「我現在懂了，這就是高雄人 Say Hello、表達關心的一種方式，很溫暖、很親切。」

愛動物、愛畫圖也愛寫作的她原本是以出版童書、繪本為主，會進入商品創作，源於二〇一〇年應高雄市政府之邀參加「年獸年來了」特展。她與沖沖的當做個展來辦，現場陳列了歷年作品以及以動物為主題的筆記本、明信片，為了吸引人氣，也賣起咖啡、還有給客人玩寫明信片的小區，把五十坪大的空間佈置成一個溫馨熱鬧的小聚落。她親自顧攤，每當客人拿著她的作品來結帳時內心那股興奮感動，令他至今無法忘懷：「真的有人要買我的畫談！」

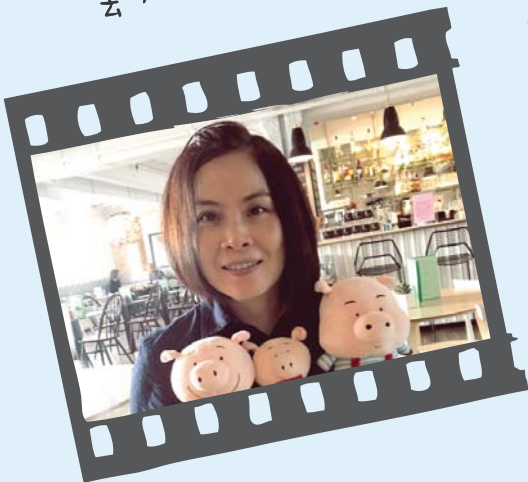
那次參展為她的創作之路開啟另一扇窗，為了有動能繼續設計創作，從二〇一一年開始，前前後後開了七家小店。她的店有個共同主題，就是收養、照護流浪動物，把店當做捍衛寵物生活的夢想基地，努力推動「ZOO」，希望在城市中建立起友善動物的氛圍。

如果用顏色代表城市，李瑾倫眼中的高雄，是溫暖熱情的粉紅色；倫敦是典雅的深紅；東京是雪白；台北是冷

漠的深藍。「一般認為高雄是硬梆梆的灰色工業城，但它其實個性獨特又有包容力，就像粉紅色給我的感覺一樣。」她自嘲是個宅女，住高雄這麼久，最遠只去過六龜、旗津，還是為了工作才去的。不愛出門，但為了跟狗狗散步，可以沿著鹽埕區、新興區的老巷弄繞上好多圈也不累。駁二特區外圍沿著港口一條筆直的長路，是她最愛的日常散步道，走千遍也不厭倦。

從創作者到經營者，如今她最盼望服務的不是常出現在店裡的文青、網美、網紅，而是那一群因生活困頓而無法接觸到美好文化的人。她準備全心回歸創作，以作品為接點，觸發更多人對於文化的想像。「人生哪，再怎麼規劃也不一定會成為自己預期的那樣，但不思考、不行動，又怎麼知道做不到呢？」

她要在高雄這個第二故鄉，把小小的夢想，一點一滴拼貼成真實掌握的人生。



Profile 李瑾倫／

世界新聞專科學校編輯採訪科畢業。1993年以圖畫書《兒子，吐吐》獲得信誼幼兒文學獎首獎及中國時報《開卷》年度最佳童書，1997年前往英國倫敦就讀皇家藝術學院傳達設計學系插畫組，其他創作包括《動物醫院三十九號》、《Paw在醫院裡》、《靠窗的位置，光線剛好》、《怪叔叔》、《一位溫柔善良有錢的太太和她的100隻狗》等，2010年成立工作室自創品牌，目前身份是插畫家及本東倉庫等7家小店的負責人。



謝謝你，
好好有你

Season Cuisine

夏日特調三重奏！

熱到食慾不振的夏季，不僅吃的人食不下嚥，煮的人在廚房也欲振乏力，運用開胃的泰式酸甜醬，加上清爽口味與甘脆口感兼備的半熟木瓜，完成開胃菜；再加上運用仙人掌果實結合無花果乾調味的小里肌肉，肯定讓人胃口大開，最後來一份帶有薑汁與焦糖香的蛋糕，讓精彩的美味三重奏，成功擊退昏昏欲睡的夏日病。



食譜示範與設計 | Winnie范麗雯
攝影 | 璞真奕書影像工作室
文字整理 | Patina

YouTube

料理示範影片請上
Youtube「型農大聯盟」頻道查詢



好食料理·食譜

鮮蝦木瓜絲春捲佐泰式甜辣醬



木瓜含有豐富的維生素A、B、C、E、K，以及鈣、磷、鐵、鉀、β胡蘿蔔素等營養素，加上可幫助消化的木瓜酵素，是非常適合夏天食用的水果；將木瓜做成泰式春捲，口感清爽，開胃消暑。

食譜

材料：

春捲米紙 4張
 熟的蝦子（去殼）8尾
 半熟木瓜 60g
 生菜葉適量
 九層塔 8葉
 薄荷 8葉

泰式甜辣醬：

紅辣椒 1/2 根
 大蒜 1瓣
 細砂糖 65g
 鹽 1/2小匙
 醋 45g
 水 25g



食譜教學影片



Step.
1



· 紅辣椒與大蒜用桿麵棍或杵棒磨碎放入小鍋中，加入甜辣醬的其他食材，開火煮至濃稠的程度，完成泰式甜辣醬備用。

Step.
2



· 將半熟木瓜切絲。

Step.
3



· 春捲米紙泡水10秒取出。

Step.
4



· 鋪上生菜葉、木瓜絲、蝦子、九層塔、薄荷，捲起來，對切之後擺盤淋上泰式甜辣醬即可食用。

料理小撇步：1.米紙很容易沾黏，包的動作要快一點。
 2.半熟木瓜也可以用刨絲器刨絲。



好食料理·食譜

香烤豬排佐仙人掌果酸甜醬



仙人掌果實是新興的一種營養食物，由於富含纖維素、微量元素，以及抗氧化活性，除了可以抗氧化、養顏護膚，還能祛濕退熱，適合在炎炎夏日中品嚐。利用綠色的仙人掌果肉，與無花果乾、薑泥和蘋果醋，製作出酸中帶甜、甘裡帶苦的口味，搭配煎、烤得恰到好處的香軟小里肌，絕對能提振食慾。

食譜

材料：

豬小里肌肉 300g
鹽 適量
黑胡椒粉 適量

仙人掌果酸甜醬：

仙人掌果肉（綠）100g
無花果乾 30g
薑泥 1小匙
蘋果醋 1大匙
細砂糖 1大匙
鹽 1小撮



食譜教學影片



Step.
1



· 仙人掌果去皮切小丁，無花果乾切小丁。

Step.
2



· 將仙人掌果、無花果乾、薑泥、蘋果醋、糖、鹽，入鍋煮滾後轉小火煮至仙人掌稍軟為止，完成仙人掌果酸甜醬。

Step.
3



· 小里肌肉表面灑上鹽與黑胡椒，平底鍋熱油，將豬排周圍煎上色放入烤盤，以190度C烤25分鐘（豬肉中心溫度68度C），烤好靜置10分鐘後切成厚1-1.5cm的片狀。

Step.
4



· 豬排切大塊盛盤，鋪上仙人掌果酸甜醬。

料理小撇步：1. 做好的醬汁若沒有用完可密封放冰箱冷藏，儘早食用完畢。
2. 可搭配生菜沙拉食用，更加爽口對味。



好食料理-食譜

薑味柳橙磅蛋糕佐薑汁太妃糖醬



有句俗諺：「冬吃蘿蔔夏吃薑，不用醫師開藥方。」由於夏季是燥熱的季節，人的陽氣都浮在體外，加上常吃冰喝涼的，形成體內濕寒、脾胃弱，消化差需要吃一些如薑般溫熱的食材。利用薑泥、鮮奶油加上橙汁做成的薑汁焦糖醬，甘甜中帶著辛香，讓人一口接一口，可說是最適合夏日午後的點心了。

食譜

蛋糕體：

奶油 200g
 細砂糖 160g
 薑泥 2大匙
 蛋 4顆
 柳橙皮屑 1顆
 柳橙汁 1大匙
 泡打粉 4g
 低筋麵粉 200g
 鹽 1小撮

薑汁焦糖醬：

鮮奶油 60g
 薑泥 2小匙
 細砂糖 100g
 柳橙汁 2大匙

食譜教學影片



Step.
1



薑汁焦糖醬：鮮奶油加上薑泥煮至滾備用。將細砂糖加柳橙汁煮至呈焦糖色，熄火加入煮好的薑泥鮮奶油拌勻備用。

Step.
2



蛋糕體：將奶油放置軟化，泡打粉及低筋麵粉過篩。鋼盆放入奶油以攪拌機打順，再加入細砂呈淺黃，加兩大匙過篩麵粉，接著將蛋打散分次一點一點加入打勻再繼續加。

Step.
3



加入柳橙汁、柳橙皮屑、薑泥、泡打粉、剩餘的低筋麵粉、鹽，以刮刀拌勻。

Step.
4



倒入塗油灑粉的模型中，預熱170度C的烤箱烤45分鐘。取出敲桌後立刻脫模，置架上放涼，表面淋上薑汁太妃糖醬。

料理小撇步：1.以竹籤插入蛋糕體內，取出後若無沾點表示已熟，若有沾點表示未烤熟，可再多烤一些時間。
 2.雞蛋請使用常溫蛋，如為冷藏須將蛋退冰至室溫。



JOY WELL

中外餅鋪

since 1905

中外餅鋪 蓮池潭畔飄餅香

中外餅鋪位於蓮池潭畔，從明亮堂皇的外觀來看，完全看不出它已經走過百年歲月；走進店裡，聽著店家一樣介紹糕點由來，也像是在把高雄故事、在地食材、糕餅風俗聽了一回。

一九〇五年日治時期成立，最早是販售鹽、糖等調味品的雜貨店。光復後，第一代老闆請來上海糕餅師傅，以綠豆糕打出名號。二〇〇一年打造出棋子形狀的「棋餅」，在左營萬年季活動中一炮而紅，成為高雄伴手禮名產。二〇〇六年傳到第四代媳婦張美華手上時，「文化」與「傳承」成為經營重心，地方文化、歲月人情、傳統風味是餅鋪守護的重心，也成為創意來源，先後研發出口

沙酥、公婆餅、棋餅、大道公平安餅、兵丸、收涎餅、火獅餅等兼具懷舊風味與創新「潮」味的餅品，在競逐激烈的高雄糕餅市場，依舊鋒芒四射。至於帶來品牌轉型契機的「起家餅」棋餅，則來自家族軼事，第一代老闆的母親，常常對著愛下棋愛到老忘記吃飯的小兒子叨唸：「把棋奕當作飯來吃！」一旁聽到的大兒子靈光一閃，立刻找人刻了象棋形式的印章，蓋在綠豆糕上，成為家族送禮或客製給顧客的「棋餅」，二〇〇一年正式推出，大受好評。一餅一故事，教人吃在嘴裡，點滴懷想在心內。



1. 準備原料：將左營在地菱角剝殼切塊煮成泥狀。



2. 製酥皮麵皮。



3. 包入菱角泥餡料。



4. 壓模成元寶形狀。



5. 烘烤約50分鐘。



6. 成品。帶金狀元餅為九到十二月季節性產品，八月開始接受訂購。



六級產業化流程

1級/生產

高雄農產 菱角



2級/加工

帶金狀元餅 (原味、竹炭口味)



3級/服務

通路門市

宅配



對弈食棋 棋餅人生

張美華成立觀光工廠、庇護工廠、烘焙教室，獲得金點包裝設計獎、金商獎，通過 ISO 22000、HACCP 等國際認證。庇護工廠裡，無法認字、看磅秤的員工把手訓練成磅秤，準確率達百分之九十九；自閉症員工原本一年講不到一句話，現在一天能講上五十句；亞斯伯格症的員工默默學習糕餅知識，先後考上五張證照，進步程度令人驚喜，也為高雄子弟帶來新人生。

「慢點更美」是餅舖秉持的發展節奏，這個百年品牌，經營腳步有如對奕，踏實縝密不躁進。現在第五代接班人余雪萍已逐漸參與經營，延續出老店充滿希望的未來。

中外餅舖 第三、四、五代接班人

■ 中外餅舖

07-588-6366 / 高雄市左營區蓮潭路60號之1 / 營業時間：09:00~21:00 (週一至週日)

甜點、植物、在地食材的夢幻相遇

這是一棟外觀妝點得清爽溫柔的白色老屋；屋裡，綠色植栽佈置錯落有致，點綴出樸實舒適的空間氛圍，主要提供義式料理、甜點與酒水。店長楊育涵表示：「店名『好聚』，是希望大家能在這裡吃好食物、好好相聚。」



在鹽埕這個老城區裡，與老屋、植物、甜點、在地食材、珍惜的人好好相聚，每一刻都是好「食」光。

甜點是「好聚」另一亮點，把大人味、少女心，通通收在夢幻繽紛的甜點裡。招牌甜點「旋轉木馬的回憶」以餅乾與馬卡龍，妝點出仿遊樂園旋轉木馬的精緻造型，上桌時，故事常常也會跟著一起送上，店內人員是這樣介紹的：「甜點師小時候沒有去過遊樂園，長大後，就希望把小時候的夢想以甜點的方式呈現出來。」「夏日微醺」不走花俏路線，滋味卻是層層疊疊、豐富可人。甜點上的小蜜柑泡過君度橙酒，裡面有一層百香果卡士達，外殼是巧克力。一入口是橙酒的淡淡苦味，然後是水果的芬芳酸甜，接著是巧克力的甜，甜蜜回甘。

好聚的料理雖然簡單，任何步驟卻都不馬虎；看似簡單的一道菜，其實過程費工費時。例如「好聚極牛」必須先以低溫真空舒肥法烹調，再以香草炙煎，耗時十幾個小時才能完成上桌；又例如醬料，不管青醬、紅醬、白醬，一律從頭自製。雖然主打的是義式料理，但根基都來自在地，青醬加入臺灣蒜苗，鴨肉手工麵用的是本地鴨肉，麵條來自鹽埕市場。副主廚許登貴說：「我們想用地食材，向客人傳達料理的新鮮與誠意。」

特色推薦

Merry meet Special

煙花嫩雞溫泉蛋義大利麵

醬汁以酸豆、黑橄欖、辣椒、白酒、鯷魚加上煸炒出甜味的美濃番茄與林園洋蔥製成，搭配溫潤麵條、半熟蛋黃、香氣四溢的雞腿肉，山海好滋味，一起在盤裡相聚。



店長 楊育涵

The Taste of Happiness

品嚐料理中的真誠心意

店長的話 /

我們的料理精神是：以簡單調理，引出食材最棒的原味。在食材、料理方式上盡心，希望顧客吃得開心又安心。

魚卵中卷麵

前鎮漁港挑來的中卷，塞入魚卵，再以特調紅酒鯷魚醬取代略腥的墨魚，加上酸豆、洋蔥、番茄煨煮，鮮美海味與豐富層次一次入口，也不用擔心黑漬留於唇齒之間。



百菇蔬食燉飯(全素)

米飯的綠色來自冷壓處理的菠菜、西芹、蘆筍；多種菇類與毛豆煸炒出香氣；美濃的番茄除了用在調和滋味，也以橄欖油、鹽、黑胡椒烘烤出咬勁，與松子、山蘿蔔葉一起點綴燉飯，增加香氣與口感；是肉食主義者也喜愛的蔬食燉飯。



■ Merry meet好聚

07-531-0091 /

高雄市鹽埕區五福四路196號 /

營業時間：週一至週四10:30-18:00

週五至週日10:30-21:30





鬆餅先生蔬食主義 小甜點也有大志向

鬆餅是下午茶盛宴的要角，但以鬆餅為主題開專賣店，除了勇氣，還需要對烘焙的熱情與獨到的見解。「鬆餅先生蔬食主義」結合在地食材和料理創意，讓鬆餅突破傳統想像，展現令人驚豔的多元風貌。



十多年前，張凱閔顛覆鬆餅給人「嬌貴」的刻板印象，在瑞豐夜市開起當時還不多見的鬆餅攤，大受消費者青睞，隔年趁勝追擊在左營開了第一家店面。張凱閔表示：「鬆餅不是永遠的配角，它也可以吃得時髦又吃得飽的日常料理主食。」三年前食安問題連環爆，張凱閔索性收起葷食菜色，開始使用高雄小農種植的食材，致力研發「沒有肉」的蔬食鬆餅。

當季芒果香甜多汁，冰鎮後結合乳酪，就成為「芒果乳酪冰淇淋鬆餅」；火龍果、牛番茄滋味清甜，適合切丁做成沙拉；美濃蘿蔔多汁爽脆，是小火鍋不可或缺的配料；香甜可口的玉荷包所研發而成的「妃子笑苦瓜鹹蛋嫩飯」，成為體驗季節及生活的美味佳餚。高雄豐富又優質的食材，是張凱閔創作料理的靈感來源，也賦予在地食材新的生命。

嚴格堅持食材標準，有時買不到合意食材，張凱閔寧可暫時停賣也不以其他食材充數。小小的鬆餅裡有大大的堅持，這是張凱閔自我實踐的人生態度，也是鬆餅先生蔬食主義始終如一の開店哲學。



特色推薦

Mr. Waffle Special

美式炒蛋

使用來自阿蓮區麗園牧場的雞蛋，加入牛奶提升滑嫩度，加入野菇翻炒，色澤如黃金網緞般閃亮，口感滑潤蓬鬆，是早午餐必點的人氣美味。

妃子笑苦瓜鹹蛋燉飯

(5至9月荔枝產季限定供應)

苦瓜切片汆燙去除苦澀味，鑲入大樹區產的玉荷包，鹹蛋打散加入白醬製成醬汁，搭配苦瓜入口、西合璧新吃法，有苦中帶甘的驚喜滋味。

香蕉巧克力鬆餅

蕉體厚實、風味甜美的旗山香蕉加入麵粉、牛奶，裹上麻糬烘烤，切片扎實、鬆軟彈Q，淋上巧克力醬吃，令人傾倒。



主廚 張凱閔

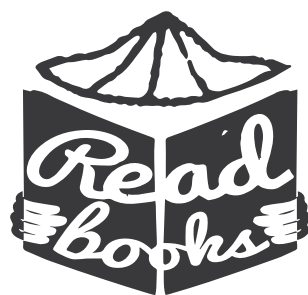


店長的話
 為客人嚴格把關食材、用心研發創新料理，是我們料理人的責任、尊嚴與義務！

■ 鬆餅先生蔬食主義 /
 07-556-9272 /
 高雄市鹽埕區大仁路71號 /
 營業時間：週一至週日10:00-20:30



地方創生：觀光、特產、地方品牌的28則生存智慧



提供 | 不一家出版社



一個社區、村鎮、鄉里如果面臨人口高齡化、產業衰退、人口持續外流等問題，就一定會「被消滅」嗎？與臺灣一海之隔的農業、觀光及工商業大國日本顯然不這麼悲觀。二〇一四年，日本曾掀起一波「地方消滅」論調（地方人口持續漸少將造成多數鄉鎮消失），卻也同時揭開了日本積極投入地方創生的序幕。

特產、地方品牌、觀光：做什麼產品及政策項目才能延續地方的未來？二〇一四年起，日本各縣市興起吉祥物大戰、打造追求農產品高附加價值的果園及興建大型綜合設施等，媒體爭相報導「成功案例」，引起

本書作者木下齊擁有十八年地方活化事業經驗，他認為，開發地方的活路在於：創造獲利的事業。這位日本最積極的地方創業者，在本書中首度從事業項目、資產、人、金流、組織五大面向，整理日本公家與民間地方創生的現場作法、問題結構以及具體對策。

慎選發展事業項目 以帶動地方產業為要

特產賣不出去、農會加顧問公司的組合讓產品長得都一樣、觀光業照以往的商業模式已經無法成長。面對上述困境，作者結合日本各地實例提出新思維：產品不是「做了再賣」，關鍵在一開始就讓販賣者、消費



而者一起參與，比起品牌化，提升產品附加價值的對策更重要。今日的地方創生不只是「我們是○○之鄉」，還要加進未來地方發展的願景和變數。

木下齊認為，地方活動失敗，原因首先可能在於「選錯事業項目」。例如日本流行一時的 α 級美食，使用了非常地製造的原料，以低價吸引顧客，卻無法產生差異化，更無法帶動地方的一級產業，也就無法連結地方整體的再生。

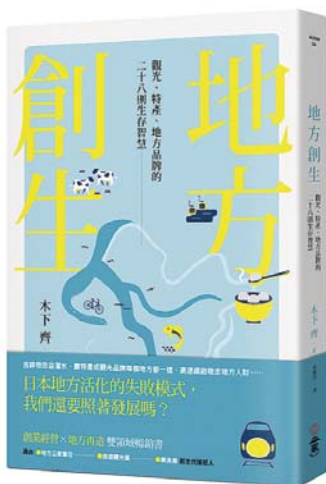
「資產的運用方式」也是重點。作者指出，在地方活動中，建物和空間等硬體設備是不可或缺的，於是地方會用龐大的税金整備各式基礎設備。但若是建造或運用方式錯誤的話，有時可能會成為毀滅地區的原因。例如公路物產中心，為了賣一袋一百日幣的馬鈴薯和蔬菜而花大錢興建，但這些生意無法賺取每年數千萬日幣的建物維修費與經營費用，幾乎都是不用税金去填補虧損就會倒閉，久而久之形成龐大赤字，預算幾乎無法流向地方其他服務，如此一來，不管再怎麼努力，地方都無法獲利。「這就是一種過

度投資。」

人口減少是地方衰退的結果而非原因

作者直指「人口減少」是地方衰退的結果而非原因，要讓人口增加，就必須製造出能讓這些人口賴以維生的產業，光用促進移居補助金等措施來追求暫時性的人口，並無意義，人口少的農業鄉鎮如果能透過產業效率化提升個人所得，才有活路。另一方面，政府部門對公共資產的過多限制或禁止，將造成地方資產荒廢，由民間主導，對公園、古蹟等公共財有「獨特使用法」的地方，能更有效提升區域整體價值。

作者強調：「地方創生需要的不是錢本身，而是不斷賺錢的引擎，徹底發展地方獨有的魅力。」書中列舉了吉祥物、故鄉納稅、撤退戰略、高齡人口移居等8種地方創生方案的細節與分析，提示了地方活化的多種選項。想回到地方創業經營、掌握地方商機、打拚地方再造，此書可做為「他山之石」，畢竟知己知彼，才能追求最大的勝利！



■ 出版社：不二家
作者：木下齊
譯者：張佩瑩
定價：360元

風格創造農業商機

縮短產地到餐桌的距離，一直以來都是消費者與生產者之間的重要課題。消費者想要方便選購新鮮、安全的食材，生產者則想要傳遞產品的真實價值，獲得合理的利潤。日本的無印良品自去年起也開始藉由拓展「食」的展演空間，重新定義農業與生活的關係。



農產品的純粹美學

二〇一七年七月，無印良品位於東京有樂町的全球旗艦店重新開幕，在一樓的空間首度加入了蔬果及加工食品的区域，五十坪的明亮空間陳列著八、九十種生氣盎然、色彩豐富的蔬果、木製道具及產地影片，讓消費者可以感受到半徑一百公里內的產地新鮮滋味。

二〇一八年三月，位於大阪的北花田店，更是跨越產業的界線，開設佔地一千三百坪、以「食」為主題的大型超市，販售產地直送的生鮮蔬果、肉品及水產品、調味醬料、加工食品、酒及麵包。生鮮區不定時推出試吃服務，肉品及水產品區則有專人提供現切服務，對沒有時間料理的消費者來說，也有包裝好的小菜、熟食以及現場製作的生魚片并飯與便當。

無印良品直接向生產者採購無農藥或減農藥的蔬菜，也銷售一般超市較不會進貨的規格外農產品，產品旁均會設置生產者資訊及料理情報小海報；假日則會辦理料理教學等體驗活動，教導消費者如何針對特定農產品，選用合適的調味料及烹調方式。

特產是最佳伴手禮

店內設有伴手禮選購區，嚴選推薦各地的農特產品或調味醬料等，消費者可以直接選擇自己喜愛的產品放進禮盒，再由服務人員提供包裝服務，包材採用一貫的無印良品風格，從牛皮紙、瓦楞紙盒到北花田店限定版的風呂敷、帆布提袋與保冷袋等各種風格。

無印良品大張旗鼓設立這樣的店面，就商業角度而言，是為了增加消費者的來客頻率。原本





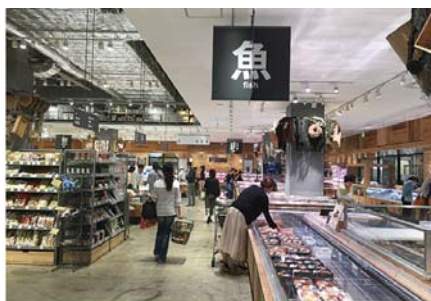
的產品集中於居家生活用品及服飾，消費者平均每月來店一、二次，增加「食」的區域可
以提高消費者每天來店採買食
材的誘因，進而帶動購買其
他產品的機率。另一方面
來說，將店面空間改造為食材的展演場所，也
顯示民以食為天的重要性。

站在生活者與生產者的角度思考

品牌成立已逾三十年的無印良品，在企業內部
推出「一百個美好」行動方案，主張持續創造
讓地球、社會、生活者、生產現場及員工有意
義的事物，成立青果超市，即是其中一個美好
的實踐。其他包括如「促進使用國產食材」，
要求旗下輕食店使用日本各地的傳統蔬菜以及
特產作為食材，並透過相關文宣介紹各地的風
土民情與文化；設置「諸國良品」網站介紹及
販售日本區域限定以及季節限定的好產品，包
括當季蔬果、調味料、食品、工藝品等，訂購
後產品會由生產者直送到消費者手中。

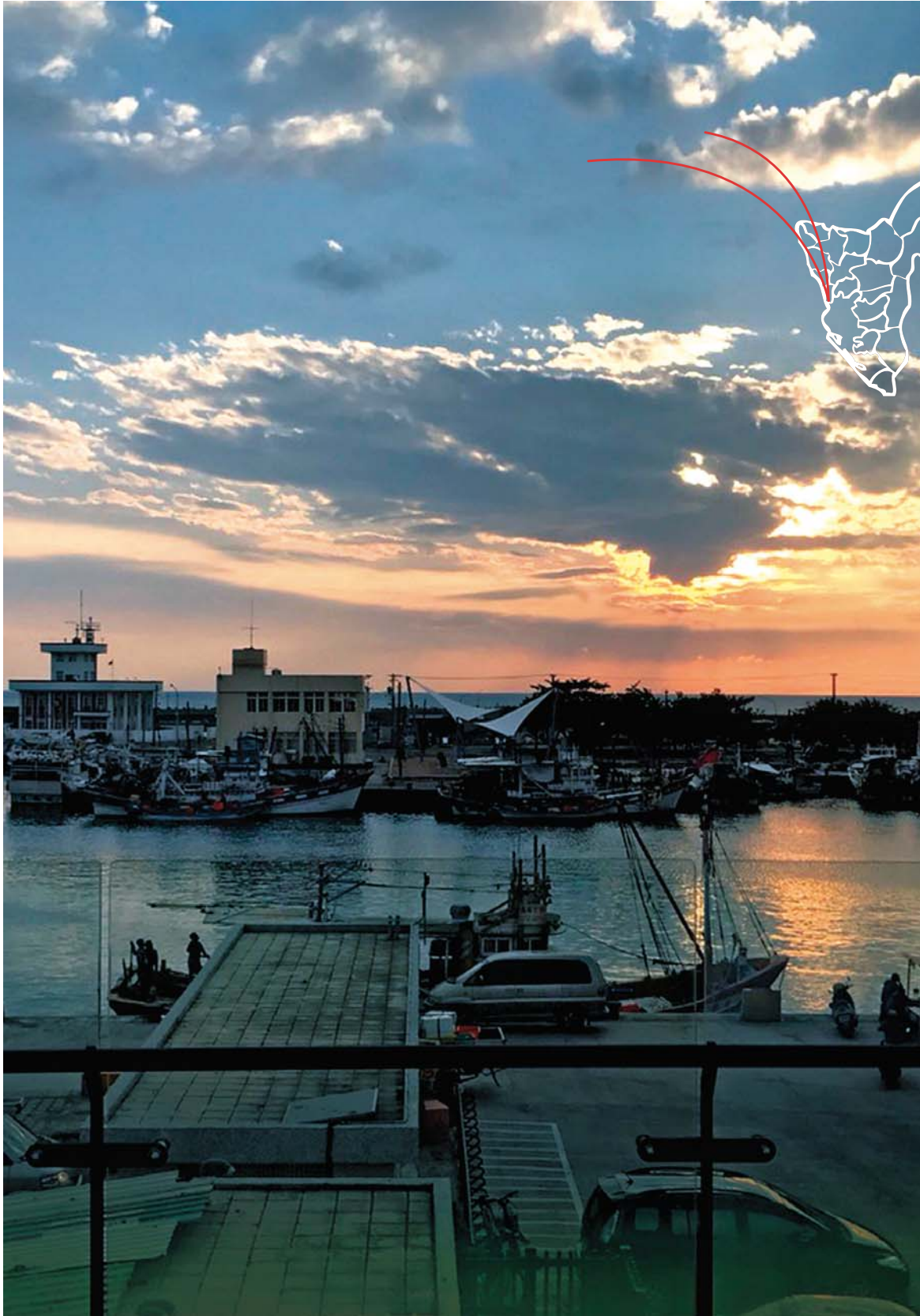
以品牌風格搭起產業橋樑

無印良品的品牌價值，早已獲得特定的消費族
群支持，設置青果超市不僅能滿足客戶在食、
衣、住、行、育、樂等生活需求，透過空間規
劃、商品陳列及體驗活動，讓整間店面成為體
驗平台，也能促進消費者增進對農產品的選購
知識與認同感，無形中在都市裡架起一座消費
者與生產者的橋樑，創造消費者、生產者及通
路三贏的局面。



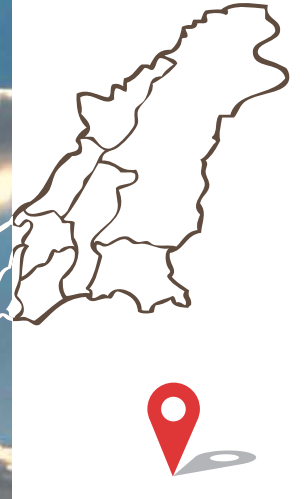
MUJI

無印良品



梓官區漁會提供

很多人不知道梓官在哪，不知道梓官有啥好玩。但實地走一趟就會發現，這是農漁兩豐的富饒城區，自然人文景觀兼具，好吃好喝又好買好逛，一日遊，豐富有餘！



漫步蚵仔寮 來去梓官





Info
旅遊資訊

◎ 蚵仔寮漁港
高雄市梓官區漁港二路32號

蚵仔寮魚市場二〇一四年啟用，隔年就拿到全台灣第一個國際認證，有趣的是，現在的蚵仔寮什麼魚都有，就是沒有蚵仔。兩百多年前，中國漳、泉移民渡海來到梓官，在典寶溪出海口兩岸搭寮插竹養蚵維生，北岸是「頂蚵仔寮」，南岸是「下蚵仔寮」。日治時期為了南進、擴大基地，日軍將下蚵仔寮併入左營軍港範圍，所有蚵棚都淪入港底，後來成為楠梓區的一部分；頂蚵仔寮三個庄落：赤拔、蚵仔寮、茄荳坑則劃入梓官，因為水文改變且鄰近軍港也無法再養蚵，居民開始築塢養魚或造船出海捕魚，一九八一年才有了自己的漁港，是全台離海岸線最近、人口最密集的漁村聚落。

梓官面積僅一一·六平方公里，是高雄市最小的區，以省道台十七線為界，劃分出「北農南漁」截然不同的風貌：北梓官設有蔬菜專業區，為南台灣重要的蔬菜生產集散中心；南梓官濱接台灣海峽，為傳統近海漁業生產地，以「現撈仔」著稱，設有蚵仔寮漁港及觀光魚市，為南台灣主要魚貨集散交易場之一，現撈魚貨年交易量四千公噸，高居全國之冠，更是全國首座導入HACCP的魚市場。

歡迎進入漁人的百味人生

時 近正午，盛夏艷陽像在大地放了一把火似的熾燙，連海風都是熱的。顧不得日頭赤焰焰，蚵仔寮漁港裡裡外外動員起來，這個時間點，所有漁船都要進港，一一卸貨、分級分類、秤重，緊接著重頭戲——魚貨拍賣上場。從附近縣市鄉鎮趕來的魚販幾乎擠爆拍賣場，是梓官一天中最人聲鼎沸的時刻。



梓官區漁會提供

梓官區漁會供銷部主任黃志雄表示，蚵仔寮的漁船都凌晨三、四點出海，隔日午前回港拍賣，從捕撈到拍賣不超過八小時，因此有資格被稱為「現撈仔」。「蚵仔寮的魚都不是保冰的，而是用船上的幫浦打入空氣一路『養』回來的活魚，對魚販來說是兵家必爭之魚；而沿襲自東京築地市場的拍賣流程，絕對是遊客看熱鬧的亮點。」黃志雄說。



Info
旅遊資訊

- ◎田媽媽餐廳 / 梓官區漁港二路32號
- ◎品銘無油蛋糕 / 梓官區漁港一路126號
- ◎梓官蔬菜集貨場 / 梓官區大舍北路112巷43號



漁港不思議食滋味

不同船隻的魚貨分裝在不同顏色塑膠籃以示區別，夏秋有紅魷、鯖魚、石斑、鱸魚，冬天是烏魚、白帶魚、花身仔等等，從下船到進入拍賣場，全程魚體不落地，確保安全衛生，人員進場一律消毒、洗手、穿雨鞋。由於蚵仔寮價格好、拍賣制度健全，鄰近的彌陀、東港、枋寮等地的魚貨也會送來這裡「寄賣」。魚貨拍賣是個諜對諜的燒腦小世界，魚販和拍賣員在一籃籃新鮮魚貨旁圍成一圈喊價競標，魚販又想搶好貨又不想讓人知道自己的出價，就會用摸下巴、比劃手指、點頭、眨眼或拍打碰觸拍賣員身體表達出價，每個動作都有「不能與人說」的微妙意涵，因此拍賣官不但得口條清晰有力，更得眼觀四面、耳聽八方，不能漏失買家任何一個明示暗示的動作，確保拍賣順利無礙。想參觀，記得預約進入二樓的參觀廊道，直擊這張刺激的拍賣氛圍。

蚵仔寮的海味有多讚？漁港旁的「田媽媽」餐廳可以立即體驗。「金沙軟絲」以鹹蛋黃蒸熟搗碎入油鍋炒至起泡，逼出香味，加入蔥蒜爆香再加入軟絲大火炒透，香鮮惹味。「三杯中捲」以熱油爆香蔥、蒜、薑片、辣椒，加入中捲爆炒，淋上醬汁、撒把九層塔燴鍋，香辣辛爽，火焰般的繽紛擺盤，充滿了視覺與味覺的刺激。蚵仔寮烏魚子遠近馳名，冬至到農曆年間，在漁港周邊可以見到漁民殺烏魚、曬烏魚子的熱鬧場景，夏天沒有烏魚可捕，但依然能在「田媽媽」吃到烏魚子的美味。主廚將燙熟花枝切成寬條，包裹切片烏魚子，淋上美乃滋，是一道甜美清爽的夏日海鮮上品。

海鮮能做成料理，也可以拿來做蛋糕？不要懷疑，位於漁港對面的「品銘」無油蛋糕人潮不絕，多少人都是衝著這裡的「海老櫻花蝦」口味而來。主廚吳鴻毅、吳紹玄兩兄弟在漁港開蛋糕店不是「頭殼歹去」，而是為了取得零時





差的在地現撈新鮮花枝，搭配東港來的櫻花蝦，用半蒸半烤的獨門方法製成業界少見的海鮮蛋糕，完全不使用奶油，依舊輕甜軟綿、鹹鮮撲鼻。「南瓜乳酪」運用高雄食材同樣出色，採用美濃、旗山、杉林等地所產的南瓜，去皮蒸熟加上乳酪絲，鹹甜有致，吃多少也不膩。吳紹玄曾推出大樹鳳梨製成的「旺來發財」蛋糕，他指出，大樹產的鳳梨糖度足、酸度適中、纖維細緻，是很理想的蛋糕原料，可惜多數都已被食品大廠整批製作，他只能望「梨」興嘆。

高雄市最大的濕地公園

梓官有超過二五〇公頃的蔬菜專業區，成立自有品牌「梓農蔬菜」，以空心菜、甘藍、小白菜等短期葉菜及耐熱性蔬菜如冬瓜、絲瓜為主，每日出貨量約二十萬噸，為台灣南部主要蔬菜供輸集散中心。梓官區農會一九九三年便率先自日本引進急速壓差式預冷技術，將剛採收的蔬菜置入攝氏四度的超低溫環境，使熱空氣排出、冷空氣進入，目的是讓蔬菜暫時進入休眠狀態，才不會老得快，保鮮可延長七天；近日引進更高端的真空預冷設備，半小時即可達到預冷效果，延長保鮮達到十天以上。梓官區農會供銷部主任蔣進叁表示，後置處理愈講究，愈能保障蔬果品質、產銷平衡並穩定農民收益，這也正是「梓農蔬菜」比一般蔬菜更具市場競爭力的重要原因。

沿著海堤前行，進入梓官區最南端的信蚵里，這裡座落著蚵仔寮居民信仰中心通安宮，以及高雄市最大的濕地公園援中港濕地，值得盤桓片刻。

援中港其實不是港，而是舊稱「萬丹港」的潟湖，日治時代就被海軍徵收，梓官居民再向海軍承租，圍海埔新生地而成大片魚塢，養殖維生。十多年前由於海軍二代艦基地開發，海軍收回一百多公頃重劃，並捐地五十公頃給高雄





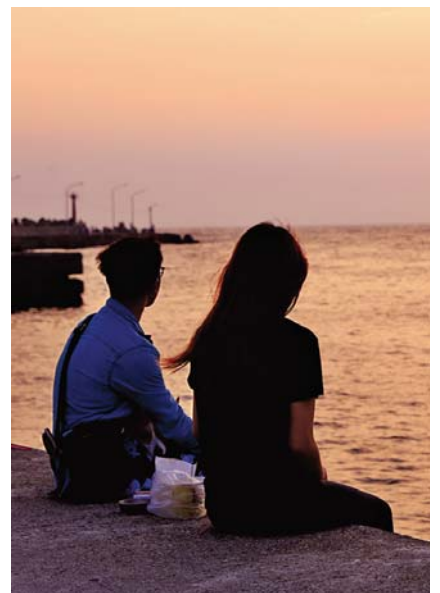
市政府做為公共使用，由於當地魚塭水道分布有生長旺盛的紅樹林，便規劃濕地公園復育之用，如今樹林蓊鬱茂密、水域深闊，呈現出比魚塭時期更豐富的生物多樣性。以招潮蟹為例，台灣有十二種，援中港濕地即可見到十種，足見生態豐富。

據台灣濕地保護聯盟調查，援中港濕地生態熱點不限於園區內，向外延伸到蚵仔寮濕地、茄荖溪濕地、典寶溪、後勁溪、海軍軍區水域與梓官海岸線，因各個地形地貌與水文略有差異，正好提供生物不同強度的保護，串接成重要的濕地廊道。例如水雉在軍區水域築巢育雛後，成鳥會回到援中港濕地棲息活動；陸蟹平常在溼地生活，到了繁殖季就會成群越過馬路、前往河口釋出幼蟹。怪不得援中港濕地外圍一路高懸「小心陸蟹」警示路牌，原來其來有自。

樸實無華的南沙灘夕陽



黃昏時刻氣溫漸褪，街頭再度活絡起來。城隍廟菜市場是婆媽採買的熱點。下午三點開始，拎著冰箱的釣客、卸下農務的阿公阿嬤變身小菜販，廟前擺攤，席地叫賣剛釣起的鮮魚及自家種的蔬果，四季各不相同。盡情享受變化豐富、應時即食的樂趣，這是鄉間生活才有的福氣。蚵仔寮漁港曾被票選為二〇一二年十大魅力漁港魅力組第一名，然而對居民來說，漁港固然美，但漁港另一頭的南沙灘才是不用跟遊客人擠人的私房景點；陽光、沙灘、海浪，美得遼闊寧謐、樸實無華。這裡不是西子灣、不是紅毛港，梓官人很自豪：「蚵仔寮有蚵仔寮的夕陽，就是和別人不一樣！」



型農本色

回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》嶄露鋒芒號。只要完整填寫以下回函，並於2018年9月20日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「陳稼莊桑椹汁」一瓶，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
封面故事 Cover story	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
型農創意學 Creativity	<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2018年9月30日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



讀者迴響

.....

.....

.....

.....

.....

.....

夏季
vol. 21 蔚露蜂芒號
Summer, 2018

型農本色

發行人：鄭清福
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：安秊策略整合行銷有限公司
企劃編輯：黃瑋如
藝術總監：許志誠
執行編輯：鍾文萍 文字：鍾文萍、李昀諭、彤彤魚
攝影：田明威、楊智仁
美術設計：誠食貨美學設計
出版日期：2018年7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@生活圈，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.22 秋
預定2018年 9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





2018 第4屆 南方農業論壇

SOUTHERN FORUM ON AGRICULTURE

小國大農業 · 逆勢突圍 · 創造大商機



9/14  五 ▶ 9/15  六

高雄市立社會教育館演藝廳 高雄市小港區學府路115號

大會主題 Section


專題一 小國大農業

專題二 新南向

活動詳情請加入南方農業論壇粉絲專頁查詢

專題三 智慧農業

專題四 黃金農企

facebook 南方農業論壇 



指導單位 |



行政院農業委員會

主辦單位 |



高雄市政府農業局

執行單位 |



廣告