

秋季

vol. 22 齊心合力號

Autumn. 2018

# 型農本色

Cover Story

小農要團結，團結真有力！

堅持生產安全蔬果・林料得

從大自然擷取新生力量・林桂年

衝勁和勇氣比火鶴更火紅・李侑宸

Travel

離島非離島 旗津小步旅

Factory

鮮緹手作工坊



## 小國大農業 逆勢大突圍

兩年一度「南方農業論壇」今年邁入第四屆，以「小國大農業—逆勢突圍創造大商機」為主軸，借鏡荷蘭、馬來西亞及日本的農業經驗，吸引來自全國超過兩千名聽眾熱情參與。高雄市政府以農業城市先驅持續鼓舞農民落實農村經濟，自2012年起推出生農培訓計畫，藉由跨產業結盟整合，創造農業新價值。

高雄市耀眼的成績，來自型農們的不懈努力。林料得克服害羞個性、勤跑市集，讓自家產品頻繁曝光，爭取到與超商合作的機會；李侑宸回鄉以零基礎的農工心態邊看邊做邊學，短短不到兩年，在種植、管理、行銷技術上已有長足進步；林桂年與先生離牧從農，共創事業建立起綠色循環生產模式，堪稱「生態農業 x 休閒觀光 x 食農教育」經典範例。

有一種學習，叫做不認輸；有一種拚搏，叫做日以繼夜。小國大農業，因此生機無限。

鄭清福

### 目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story  
小農要團結，團結真有力！  
堅持生產安全蔬果 阿蓮打果園 林料得  
從大自然擷取新生力量 思源魚菜共生農場 林桂年  
衝勁與勇氣比火鶴更火紅 真美花園 李侑宸
- 08** 【跨界推薦】People  
吃高雄味 品台灣事 Nato、Trista
- 10** 【好食料理】Yami Cook  
簡便快速，輕鬆料理好暖心
- 14** 【農業上下游】Factory  
鮮緹手作工坊 就是要傲蕉
- 16** 【農情交響曲】Symphony  
軒味屋 創新料理人的彩色奇蹟  
伊凡的花園 無葷無肉新「食」尚
- 20** 【新農閱事】Reading  
地方美食力：天才料理人將好食材變成地方美食的地方創生戰略
- 22** 【農業風向球】Global Eye  
地方創生：觀光、特產、地方品牌的28則生存智慧
- 24** 【型農創意學】Creativity  
鄭蕙玲X蔡佳蓉X劉上銘X江淑媛X劉文峰 陽光大好日 Good day!
- 26** 【高雄小旅行】Travel  
離島非離島·旗津小步旅

Empower  
Agriculture

## 封面故事 Cover Story



型農 林料得  
· 阿蓮打果園 ·



型農 林桂年  
· 思原魚菜共生農場 ·



型農 李侑宸  
· 真美花園 ·

# 小農要團結，團結真有力！

有句話說：孤雁難飛。正是告訴我們：團隊的力量有多大。

阿蓮打果園林料得一進入農業，就在熱心前輩的引導下，全心往專職農夫的目標衝刺。思原魚菜共生農場林桂年與先生攜手努力，更要與其他農業夥伴合作，擴大推廣魚菜共生循環經濟的理念。真美花園李侑宸建立起與其他型農合作搭建的機會，廣闊的人脈讓他更有信心建立自有品牌和通路。

他們都明白：一個人走，也許走得快；但一群人一起走，可以走更遠。  
對於未來，一個人做夢，可能變成白日夢；  
但一群人一起築夢，夢想的力量就能點亮前方！



堅持生產  
安全蔬果



大自然取  
新生力量



衝勁勇氣  
比火鶴紅



Cover story [封面故事]

# Safe and Healthy Fruits and Vegetables

阿蓮打果園 林料得

堅持生產安全蔬果，  
再多辛苦也不怕！

■ Profile 型農 林料得 /  
71年次 /  
高苑工商美術科畢業 /  
0987-874-266 /  
eb00089@yahoo.com.tw /  
Facebook粉絲專頁：阿蓮打果園  
高雄市阿蓮區中路里中路237號

## 從農信念 就是要樂觀堅持

林料得原本是汽車零件銷售員，不想總因為忙碌犧牲了家庭時間，五年前決定開始「半農半X」，利用假日空檔回到家中種番茄並嘗試轉職務農；沒想到第一年就遇上果園病毒，今年又遇上前所未有的豪雨水患，雖然多次挫折他仍堅定樂觀笑著說：「作物再種就有了！這叫『風雨生信心』！」

### 決

定務農的時候，林料得就告訴自己「一定要加入產銷班」，他相信團體的資源和力量，可以提供初入門的菜鳥最需要的幫助。豈知一連拜訪了三、四個產銷班都吃了閉門羹，他苦笑：「可能大家覺得我是新手又是兼職農夫，不是什麼可靠的夥伴吧！」原本賭氣想乾脆「自己組一班」的他，此時遇上生命中的兩位貴人——阿蓮區蔬菜產銷班第八班班員黃穩聳及班長陳坤山，張開雙手歡迎他的加入，陳坤山更大方傳授他如何種植既好吃、產量又多的夏美品種小黃瓜，讓他原本志忑的心情頓時安定下來，全心往專職農夫的目標努力向前衝。

### 和夥伴一起努力 什麼都不怕

他以高雄古地名「打狗」成立了「打果園」，不使用農藥、安全耕作為原則，五至八月種小黃瓜，九月至翌年四年種番茄。他說，夏美小黃瓜果色濃綠、良果率高，市場接受度很高；番茄則以市面較不多見的美女、麗金番茄為兩大主力產品，雖然管理不易，但是風味特殊出眾，反而容易吸引顧客青睞。

為了衝銷售，拙於言辭的他克服害羞、勤跑市集，讓自家產品頻繁曝光，也在現場提供各式小黃

瓜、番茄的「農家產地吃法」，讓消費者親自體驗最讚的原味。「這年頭，什麼都要現吃為證、眼見為憑才行。」去年曾有團膳廠商特地跑到農園去「抽查」他是否真的不灑農藥才下單，進而讓他爭取到與超商合作的機會。他笑說，真金不怕火煉，好東西就不怕考驗。

雖然今年豪雨造成近兩分地的嚴重農損，但他依舊給自己打氣：「不管遇到多少挫折阻礙，只要想到身邊有一群夥伴的陪伴與鼓勵，就有信心再邁出腳步。」未來他希望與

理念相近的農友夥伴共組合作社，一起把餅做大，開創一個「要量有量，要品質有品質。」

的農業產銷新版圖。📍

#### 👉 型農私房料理

涼拌小黃瓜：林料得最喜歡將新鮮小黃瓜切薄片或以滾刀切塊，淋上少許香油、撒上白胡椒粉和少許烤熟的白芝麻略微攪拌，是最能吃出小黃瓜鮮甜原味的吃法。



Cover story [封面故事]

# We Make Aquaponics

## Easy For You

思源魚菜共生農場  
林桂年

魚菜共生，從大自然  
循環擷取新生力量！

■ Profile 型農 林桂年 /  
59年次 /  
台南應用科技大學幼保系畢業 /  
0921-246-231 /  
q09020422@yahoo.com.tw /  
Facebook粉絲專頁：思源魚菜共生農場  
高雄市旗山區大林里蕉埔巷1-10號

## 離牧從農，夫妻同心齊力斷金！

放棄養豬事業，林桂年和先生在旗山老家打造不使用農藥的魚菜共生生態園區。從一開始全家都反對、持續溝通、到最近終於能夠彼此體諒、互相幫忙，成功建立起綠色循環生產模式，堪稱「農業效益 x 休閒觀光 x 在地飲食」經典範例。

**早**期從事畜養豬隻的林桂年與先生羅條原，因水資源保護法的影響不得不離牧轉型，幼保系出身的桂年原想開幼兒園，卻又被全台急遽少子化的現象嚇得止步。正苦思未來事業前景時，正值台灣食安風暴問題引起一陣社會熱議；夫妻兩人想：「有什麼方式能讓消費者吃得更安心健康？」幾經思索後，決定透過自身多年畜養經驗，以及對生態環境認識匪淺的專長，打造以安心食材為號召的餐廳，為了完全掌握食材來源安全無虞，更索性創立魚菜共生的生態農場。

### 循環共生 糞土變黃金

開農場的理想固然美好，但初期就得投入三、四百萬元資金，讓個性保守的林桂年馬上反對：「當時覺得生態農場這點子太瘋狂了！」但每次看到先生半夜埋頭研究資料，然後眼睛發亮地向大家介紹魚菜共生環境友善等諸多好處，她也漸漸動搖了：「我也是農家出身，提供安全食材的確實是我們的終極目標，開始一定會很辛苦，夫妻在這時候更該互相扶持。」

思原農場以「魚菜共生、循環經濟」的概念經營，不只種菜還養蟲、養蚯蚓，羅條原更創新開發一款「蚓菜共生植栽器」，餐廳的生菜廚餘透過植栽器

餵食蚯蚓，蚯蚓排便成了蔬果天然肥料；餐廳廚餘也用來繁殖昆蟲黑水虻，再以黑水虻餵養雞鴨與魚，雞鴨除了生蛋之外還是農園的除草大隊，每年省下超過三十萬元除草費。

如今農場已成為各學校機關食育、生態教育的參觀研究園地，自家生產的蔬菜、雞蛋除了能充分供應自家餐廳所需，也提供至高雄市區給餐廳客戶；希望未來能與其他農業夥伴合作，擴大推廣魚菜共生。

「這是友善環境的耕作模式，再累也值得堅持下去。」

### 👉 型農私房料理

彩色蔬果湯圓：以紅心芭樂、木瓜、火龍果、地瓜葉、蝶豆花等蔬果，以料理機分別打成泥汁，和入糯米粉揉成湯圓，就是五顏六色、沒有人工色素的彩色湯圓，好看又好吃。



Cover story [封面故事]

# Anthurium Blooming in all its Beauty

真美花園 李侑宸

我的衝勁與勇氣，  
是灌溉火鶴  
最佳營養劑！

■ Profile 型農 李侑宸 /  
83年次 /  
遠東大學餐飲系畢業 /  
0936-918-190 /  
la5231@yahoo.com.tw /  
Facebook粉絲專頁：真美花園  
高雄市內門區內豐里大份田17號



## 勇敢接棒，讓更多人看見火鶴魅力！

出身於種植火鶴花的內門小農家庭，李侑宸從小就跟著父親在花田裡穿梭，花園就是他的遊樂園。求學期間朝餐飲觀光學習並沒太多機會下田工作，卻因父親的一番鼓勵使他退伍後毅然接下棒子；因為從父親期待的眼神讓他明白，多年來父親悉心打造崢嶸美麗的火鶴花園，一直等著他回家。

### 李

侑宸學生時期念的都是半工半讀狀態的建教班，對於職場生涯、朝九晚五的生活模式，雖說不上排斥但也沒有太大熱情。退伍時父親鼓勵他：「家裡有好幾甲地，回來就放手讓你種。」感受到父親的信任與期待，讓他退伍後毅然回到內門鄉下當起自由的農夫，為自己的創業人生放手一搏。

### 一步一步學做農

萬事起頭難。當時他對自家廣達五甲、品項超過二十多種的火鶴花一無所知，父親李基來是型農第一期班員，於是他乾脆把父親當作師父，以零基礎的農工心態邊看邊做邊學，種植、防病、包裝、出貨、銷售，全部從頭學一遍，如今已頗有心得：「火鶴花生性強健，尤其我們又是種在網室內，只要不罹患葉枯病這種病害，基本上不會有太大折損；但只要一得病就幾乎藥石罔效，只能緊急隔離，限制傳染範圍繼續擴大。」

去年，他在父親的鼓勵下加入型農培訓，正式成為父親的「型農學弟」。他發現，相較於其他農作物，火鶴花在行銷上受限於物流和通路狹窄，難以經營品牌和自有通路。目前農場的火鶴花一半產量透過花卉市場內銷，一半透過貿易商外銷

日本、香港等地。他笑著說，參加課程後，人脈變廣了，也看見許多可以與其他型農合作搭建的機會，讓他未來更有信心建立自有品牌和通路。回鄉務農短短不到兩年，他在種植、管理、行銷技術上已有長足進步，父親雖然沒說什麼，但已漸漸願意放心、放手，讓年輕人自己衝事業。二十四歲的李侑宸在木訥外表下，有著一份敢於挑戰、初生之犢不畏虎的勇氣，在可允許的範圍下，他持續調整施藥、施肥等各式田間管理細節：「我要用提高火鶴花的健康率來實現自己的理念、證明自己的成長！」

### 👉 型農私房料理

蔬果花生糖：內門花生糖出了名的美味，李侑宸吃花生糖有一套自己的特別吃法，那就是搭配在地生產的新鮮食材如芝麻、地瓜、青豆來吃，他尤其推薦將花生糖碾碎後再包上新鮮香菜吃，更是清甜爽口。



People [跨界推薦]

# 吃高雄味 品台灣事

## Nato、Trista 是旅人也是 帶路人



鐵宅 HOK HOUSE



# 旅行帶路 情感入味

食旅網站、背包客棧負責人Nato、Trista走訪世界各地之後，開始經營「去去高雄」網站及鶴宮寓旅店，要帶領遊客透過雙腳與舌尖上的體驗，探索高雄這個美麗新世界。

## 我

們本來並沒有打算做旅宿。「Nato和Trista從學生時代就熱愛自助旅行，一起走過南美的秘魯、玻利維亞、美國和印度，腳步未曾停歇。八年前，Trista家的祖厝需要整修，兩人突發奇想，將老屋整理成青年旅館，讓自己從旅人變成主人。接著經營「去去高雄」網站，帶著遊客走訪美濃、六龜體驗農村生活；更接手改建停業數年的鶴宮大旅社，改名鶴宮寓，用復古味濃厚的台日混搭風，讓老旅社煥發出新活力、新生命。

老一輩高雄人肯定對鶴宮大旅社不陌生。旅社建於一九五八年，地點所在的大港埔，是六、七〇年代高雄繼鹽埕埔之後，商業最繁榮的地方，據說鶴宮大旅社曾是藍寶石大歌廳明星們主要的下榻旅館，而旅社前方的南台路口，更是當年美麗島事件的爆發現場。身處旅館之中，宛如經歷了那個和洋交會的輝煌時代，豐厚美麗的歷史記憶，讓原本生性漂泊的兩人決定根留高雄，跟這個從小長大的城市，有了更深的連結。

改建完成後的鶴宮寓，保留了五〇年代的舊生活美學，新增了文青感的時尚氛圍，成為高雄背包客的住宿新亮點。出外旅行，品嚐在地美食是一大重點，喜歡在旅行中探索美食的Trista找來鄰近一間料理教室，結合微風市集，推出料理體驗教學活動，希望吸引更多遊客認識高雄農產的豐盛。課程一開始鎖定台式家常料理，如水餃、牛肉麵之類，近年更網羅了日本宮崎縣食材料達人前田有紀子加

入行列。前田有紀子熱愛亞洲各地特色食材和開發料理，三人達成共識，推出一季一次的「節氣食旅」日式料理課程，以高雄在地食材融入日本料理手法。「風土不同，即便是相同的食材，在高雄和日本長出來的味道就是不一樣。」Nato以番茄為例，台灣番茄酸酸甜甜，日本則把番茄料理得滑順平衡，異國融合的創新風味令人驚艷。

開設節氣食旅課程以來，兩人對本地食材大感興趣。「尤其是龍眼蜂蜜，國外以百花蜜源為主，很少有這種單一蜜源，高雄的氣候、溫度條件下生產的龍眼蜜濃郁香醇，品質一流。」Trista笑說：「經營旅店之後，我們味覺和視野都變大了。」風格獨特的鶴宮寓有如磁場的核心，吸引世界各地的旅人來到高雄、愛上高雄。而兩人夢想的翅膀，曾經盼望遠飛萬里，如今落地南方，要迎著港都的風和陽光，再次翱翔。



### Profile Nato、Trista/

網站「去去高雄」以及「鶴宮寓」負責人。兩位七年級生在高雄出生，在外地求學，八年前回到高雄共同經營背包客棧，四年前接觸微風市集後，開始探索高雄食材的獨特，以及隱藏在這些食材背後的故事。

# Season Cuisine

## 簡便快速，輕鬆料理好暖心

人生總有趕時間的時候，辛苦的煮婦常常需要在短時間內變出一桌簡單又美味的菜色。不妨利用好洗好處理的小番茄、料理迅速的羅勒麵，以及方便調理的檸檬汁，快速完成營養又美味的飲品、色香味俱全的餐食及好看又好吃的甜點，輕輕鬆鬆就是美味又健康的一餐。



食譜示範與設計 | 王安琪  
攝影 | 陳家偉  
文字整理 | Patina



料理示範影片請上  
Youtube「型農大聯盟」頻道查詢



好食料理-食譜

## 蜂蜜番茄可爾必思



西方俗諺「番茄紅了，醫生的臉就綠了」簡單又俏皮的肯定了番茄的營養價值，而小番茄的營養成分雖然與一般番茄差不多，但β-胡蘿蔔素與維他命C卻高很多。小番茄富含茄紅素與抗氧化成分，不僅可防癌、消除自由基，且含有高鉀，可預防心血管疾病，不論生食或是入菜，都兼顧了好吃與營養。

### 食譜

材料：

小番茄 8顆  
蜂蜜 1大匙  
可爾必思 350ml



食譜教學影片



Step. 1

· 小番茄洗淨去蒂頭，取幾顆切片稍後裝飾用，其餘剖半。



Step. 2

· 所有材料放入果汁攪拌杯內。



Step. 3

· 以高速將材料打勻。



Step. 4

· 倒在杯中，放上切片小番茄裝飾即完成。

料理小撇步：1.小番茄多半皮薄多汁，碰水之後皮很容易破，就算冷藏也易發霉，建議要食用前再洗，吃多少洗多少。  
2.購買時建議選擇蒂頭完整、表皮飽滿有彈性，因為易從破裂處發霉，也要檢查皮是否破裂。



好食料理-食譜

# 蝦仁蘑菇白醬羅勒風味麵



不論是義式料理、南亞料理中的甜羅勒，或者台式料理中的九層塔，都屬於羅勒的一種，因為有特殊的香氣，使用在料理中不僅可去腥消臭，還可以增添料理的味覺、嗅覺層次，相當受歡迎。直接在製麵過程中，將羅勒加入製成羅勒麵，增添風味變得更方便了。

## 食譜

### 材料(一)：

羅勒麵 4片  
蝦仁 200g  
蘑菇 75g  
橄欖油 2大匙  
大蒜 4瓣  
鹽、胡椒適量

### 材料(二)：

動物性鮮奶油 100ml  
牛奶 100ml  
帕米森起司粉 1大匙  
新鮮羅勒適量

Step.  
1



· 蝦仁去腸泥，蘑菇切片泡水，羅勒洗淨甩乾，大蒜去皮切碎。

Step.  
2



· 煮沸一鍋水，加入少許鹽，放入羅勒麵煮4分鐘，撈起瀝乾備用。

Step.  
3



· 平底鍋內倒入油熱鍋，加入蒜末、蝦仁、蘑菇，翻炒直到蝦仁轉紅，倒入鮮奶油和牛奶煮沸。

Step.  
4



· 加入煮好的麵條拌勻，最後加鹽、胡椒調味即可起鍋，放入餐盤內，表面撒上起司粉、羅勒葉裝飾即可品嚐。



食譜教學影片



料理小撇步：1.煮麵的時間可依喜好調整，喜歡吃軟一點的麵可煮久一點。  
2.煮麵的同時便可起鍋炒熟材料，待麵煮好直接下鍋拌炒，更節省時間。



好食料理-食譜  
**檸檬塔**



**喜**歡檸檬的滋味，但每次一買檸檬就得買上一大包，回家卻只用一顆兩顆，剩下沒使用的檸檬都放到乾掉嗎？直接選用檸檬汁就對啦！保留檸檬的原汁原味，又省去榨汁去籽的麻煩，不需要沾得滿手，輕輕鬆鬆就能完成酸中帶甜、老少咸宜的檸檬塔。

食譜

材料：

塔皮8吋 1個  
（直徑約19cm）  
煉乳 350g  
檸檬汁 100g  
吉利丁 3g（2片）

表面裝飾：

植物鮮奶油 150g  
檸檬 1顆



食譜教學影片



Step. 1

· 吉利丁浸泡冷開水軟化，取出略擰乾後放入小碗內，隔水加熱融化。



Step. 2

· 煉乳、檸檬汁和融化吉利丁混合在攪拌盆內，攪拌均勻，即成餡料。



Step. 3

· 餡料倒入塔皮內，冷凍直到凝結，再移至冷藏保存，即可切片品嚐。



Step. 4

· 鮮奶油倒入攪拌盆，以打蛋器打至凝固起泡狀態。直接抹在凝固的檸檬塔上面。以刮皮刀磨下檸檬皮，隨意撒在鮮奶油上面即完成。

料理小撇步：1.現成塔皮若是未烤過的，要先鋪豆子或重石烤過，方可使用。  
2.市售多為直徑6cm的小塔皮，一次可做多個，做為小點心很方便。

# 鮮緹

手作りバナナエッグロール  
HAND MADE BANANA  
EGG ROLLS

## 鮮緹手作工坊 就是要傲蕉

當時旗山香蕉蛋糕已  
始就鎖定香蕉研發。  
，也體會盛產卻滯銷的無奈，因此他一開  
產品伴手禮店。他指出，父親曾種過香蕉  
也希望為地方產業投入心力，決心轉型農  
迎來遊客高峰，賴志明察覺到復甦的熱度  
來經過政府及商圈的努力重振，很快再度  
，八八風災重創旗山當地觀光產業，多年

熙攘的旗山老街上，鮮緹手作工坊門口  
擺滿了數籃新鮮香蕉，幾個員工及數  
台機器正忙著將香蕉剝皮，再製作成一支  
支香蕉蛋捲，現剝現烤現出爐的畫面噴香  
惹味，引得不少遊客駐足欣賞。負責人賴  
志明笑說：「現場看得到、聞得到、吃得  
到，這就是手作美食才有的魅力啊！」

相當出名，他另闢新路改做香蕉蛋捲，引  
進蛋捲機放在店門口，以「旗山第一家手  
工現作蛋捲」為號召，成功創造話題。  
「雖然食材只有香蕉、麵粉、植物油、細  
砂糖、雞蛋這五種，但最初製作出來的蛋  
捲並不符合消費者口味。」賴志明和侄子  
吳文志不斷調整配方比例，使用旗山在地  
生產的北蕉，發現開始出現黑點的熟蕉特  
別具有鬆軟香甜風味，終於抓住消費者喜  
愛的口感，打開知名度，成了旗山老街特  
色名店之一，更曾獲選為陸委會、海基會  
、高雄市政府  
指定的伴手禮。



1. 選用旗山在地生產的北蕉。



2. 從中選出已出現黑點的熟蕉，進行剝皮作業。



3. 將香蕉加入麵粉、細砂糖攪拌，成為香蕉麵糊。



4. 將香蕉麵糊放進蛋捲機，以人工捲成細長棍狀。



5. 放涼後進行包裝。



6. 完成品。





## 六級產業化流程

1級/生產

旗山農產—北蕉



2級/加工

香蕉蛋捲、香蕉巧克力蛋捲



3級/服務

通路門市

宅配



**烘焙新意 打造香蕉美食新舞台**

「創造農產附加價值、減輕農民盛產的損失。」是賴志明製作香蕉蛋捲的初衷，秉持著這項理念，除了採購旗山在地北蕉、繼續研發各式口味的香蕉蛋捲之外，也與其他在地農產、商家團體加深合作，幫忙銷售旗山知名蛋糕達人的香蕉蛋糕、香蕉米乖乖，以及高雄、台南果農自行加工的果乾或產品等；為了提高知名度和穩定銷售，也在左營彩虹市集、蓮池潭的遊客中心開設銷售據點，努力在旗山之外的地區擴展客源。未來他計畫協助有心創造農產價值的團體進行產品代工，繼續開發香蕉及其他水果的附加價值，以提供農民更好的收成保障。

鮮線手工坊負責人賴志明（左）

■ 鮮線手工坊

07-662-1911 / 高雄市旗山區中山路60-3號 / 營業時間: 10:00~22:00 (全年無休)



# 軒味屋

RICE NOODLES

## 軒味屋 創新料理人的彩色奇蹟

擁有港式料理餐廳經驗的鍾晴庭，回到美濃開設軒味屋，大膽突破傳統客家料理框架，結合稻米、黃豆、白玉蘿蔔等在地農產，開發出獨樹一格的蓬萊米彩色粿條、陶甕豆花、蘿蔔糕，勇創客家料理新風貌！



「用地瓜葉做粿條？別亂搞了！」  
 「當鍾晴庭向父母吐露想用創新食材製作粿條時，聽到的居然是這樣令人洩氣的答案。其實也難怪，多數來美濃遊客總想一嚐純樸的客庄味道；當時她與先生鐘富源回到美濃經營軒味屋賣爌肉飯、豬腳飯，卻一直賣不贏各家老店。直到四年前，她終於將滿腦子新想法付諸實現，著手研發彩色粿條。」

地瓜葉的綠、火龍果的紅、蝶豆花的藍、橙蜜香番茄的橘、黑美人玉米的黑，鍾晴庭萃取出蔬果中的有色汁液加入米糰，製成漂亮又夢幻感十足的彩色粿條，在一片以傳統白色粿條為主的客家料理中，闖出了一片天。鍾晴庭認為製作粿條最重要的關鍵在於以手感掌握水與米的比例。大多數粿條都以吸水量較低的在來米製作，有次她聽到導覽員感嘆：「美濃有優質蓬萊米卻沒用來做粿條，好可惜。」瞬間點燃她的實驗性格，只花了兩個月就研發出又香又Q的蓬萊米粿條，受到老美濃人大大激賞：「這就是三十年前的口味道道！」

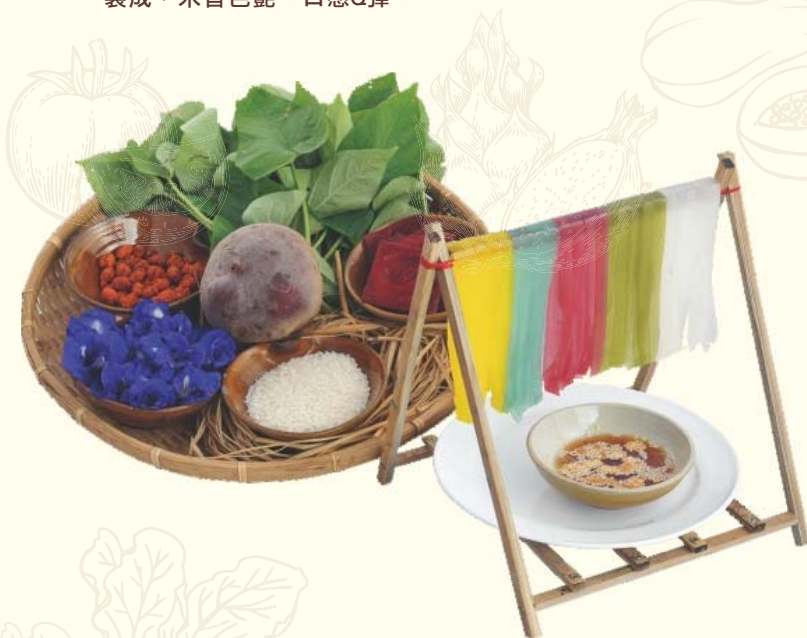
受到了激勵，鍾晴庭的料理創意更是源源不絕：「粿條的滋味還可以更多元，例如甜品就是。」未來她要持續與在地小農合作，運用在地食材為老料理換新風貌，她認為，那正是這一代新料理人的重要使命。

## 特色推薦

# Meinong Special

## 彩色板條

用地瓜葉、木瓜、火龍果、番茄、芒果、黑玉米等優質在地小農作物，結合傳統手工蓬萊米板條技術製成，米香色艷、口感Q彈。



## The Taste of Happiness

勇創客家料理  
在地口感新貌

### 店長的話 /

料理人也要具備社會責任的意識，我希望讓料理成為在地食育的重要一環！

店長 鍾晴庭

## 蘿蔔糕

以港式餐飲的軟式蘿蔔糕料理手法，搭配美濃特有的白玉蘿蔔製成。蘿蔔絲的使用量為水的三倍，每一口都有扎實的口感與濃濃的日曬蘿蔔香。



## 陶甕豆花

以港式木桶豆花的做法，結合美濃本地的優質黃豆及鍾家三十年以上的製陶技術，成為全台特有的豆花甜品，清甜爽口。



■ 軒味屋彩色板條

07-681-2820 /

高雄市美濃區中山路二段384號 /

營業時間：10:00-14:00，週一公休

# 伊凡的花園

Evonne's garden

有機 · 蔬食 · 輕食

無葷無肉新「食」尚

不刻意標榜吃素，也不愛一般素食店過度依賴加工食品的做法，位於瑞豐夜市旁的伊凡的花園以使用本地生產、當令、新鮮的蔬果為原則，力求呈現食物的真正風味。



什麼料理足以讓人忘了一「葷香」？伊凡的花園負責人兼店長張忠憲將高雄蔬果多樣化的優勢運用在燉飯、披薩、義大利麵上，不使用肉類食材，連醬料也一概「零肉味」，所呈現出的料理卻是形色繽紛、滋味豐富，讓人超驚艷。

很多人以為吃素不外乎青菜豆腐、香菇大豆，殊不知現代人對於蔬食的種種講究，早已顛覆傳統想像。近年生酮低醣飲食當道，張忠憲以有機甜菜根搭配大自然香草植物自製義大利麵醬汁；自製南洋沙嗲、川味麻辣醬製作燉飯，香氣、滋味具足。米粒的口感更是燉飯美味的關鍵，他選定杉林區出產的有機糙米，加入藜麥再以蔬菜高湯熬燉，粘糯軟潤，是他的超自信菜色。

面對琳瑯滿目的菜單常常讓人發生選擇障礙，他建議可試試「隨便都可以」或「沒有想法」，他把新研發的菜色用這種詼諧的命名讓客人試菜，讓第一次來嚐鮮的客人充滿驚喜。

愈來愈多人因為關注健康與地球環保而開始食蔬，感覺飲食失衡的時候，就來伊凡的花園吧！吃一頓用在地新鮮食材製成的料理，彷彿也能聽見身體發出的幸福讚嘆呢！



## 特色推薦

### Chef's Specialties

#### 粉紅女神

使用梓官有機實驗農園的甜菜根，與迷迭香、羅勒一起炙烤後打成泥狀，加入百里香、茴香等香料末提味，加入奶油白醬，混合成色澤夢幻、風味清芬的粉紅醬汁，獨特吸睛，是店內點菜熱選。

#### 金沙燉飯

以杉林產的有機糙米加上南美秘魯的藜麥，浸泡2~3小時後，加入Mueloliva 第一道冷壓橄欖油入鍋炊煮，起鍋後拌入鹹蛋黃、加上甜椒、青花菜等配菜即成。介於義大利米及台灣蓬萊米之間的米粒口感軟硬適中，混合鹹蛋黃的濃郁鹹香及沙沙口感，吃一次就愛上。

#### 水果總匯披薩

在塗滿番茄醬的厚片披薩上鋪滿起司烘烤，再加上大樹出產的金鑽鳳梨切片，鳳梨酸甜汁液與番茄的微酸相得益彰，風味大加分！



店長 張忠憲



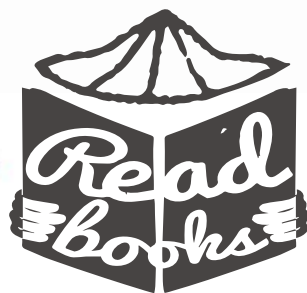
**店長的話**  
我們想用義式餐點融合在地食材，展現蔬食料理更有層次風味，讓平常排斥蔬食的人，自然而然減少肉類的食用。

■ 伊凡的花園  
0982-708-572  
高雄市鼓山區瑞豐街87號  
營業時間：11:30~14:30，17:00~20:30  
週一公休



## 地方美食力

天才料理人 將好食材變成  
地方美食的地方創生戰略



提供 | 常生活文創

# 地方 美食力

人と人を  
つなぐ料理  
食で地方はよみがえる



—— 家位於日本東北山形縣庄內市的田野之中、  
只有三十六個座位的小餐廳，如何牽動全日  
本、乃至全世界的美食神經？

本書作者奧田政行廿九歲便毅然扛下家中債務，從東京回到山形庄內老家，開設義大利餐廳阿爾卡契諾（Alcornocone）重新出發，幾年下來，竟塑造了地方創生的奇蹟。全世界的農民、料理人、社造工作者、專家學者與公部門系統都想問：他是怎樣做到的？

奧田政行說：「我想將庄內打造成一個讓所有想要從事理想農業的人，都能安心生產的場域。」



### 使用料理，全力傳達地域魅力

奧田政行認為，活化地方最有效的方法就是餐廳；讓品嚐料理的人感受到「庄內真是個好地方」，是活化地方的第一步。

他觀察到，人們進食時，除了注意食物，也會對身處的場所有所認識，因此希望透過食物，盡量傳達這個地方的資訊，他的料理，可說是庄內市的縮影，店裡的菜單，就像整個庄內市的縮影。菜單品項有一百多種，食材來自庄內的海上、湖濱、平原、河川、山野，使用少鹽、少油的料理手法，呈現產地原味，套餐平均有十一盤料理，裝盛的不只是菜餚，更展現了庄



內的產業特色。「除了滿足客人的口腹，我們也希望填飽客人的腦袋，因此在座位旁邊會放置食材生產者、培育環境的說明。」

「回想一下，你所在的社區，最能讓你感到驕傲的是什麼？古蹟名勝？歷史建築、景色雄偉的大自然？當然這些都會烙印在訪客心中。但是能勝過這些的，就是『食物的回憶』。」

## 六級產業完美典範

奧田政行認為，美味的食物能攫取人心。用眼睛欣賞、用舌頭品味，吞嚥時的滿足感直達胃部，滲入每個細胞，烙印在記憶深處，都是美食才能體驗到的獨特感受。他開發各種以在地作物為主角的料理，手法不限義大利料理，也用了和食、法式料理、中華料理技巧。「使用這裡才有的食材而設計出的料理，全世界只有這裡吃得到。」為最大特點。例如在鶴岡市藤澤地區只剩一戶農家種植傳統



物種——藤澤蕪菁，他設計出一道「藤澤蕪菁和庄內豬肉的燒烟風景」，吸引雜誌記者慕名而來，吃了蕪菁料理，然後說：「真的非常美味。」接著，電視台也來了，某位名主廚在節目中誠實地說出感想：「太好吃了！」漸漸地，阿爾卡契諾打響了知名度，來自日本各地以及海外的客人都不遠千里來這裡，享用以庄內食材為主角的各式料理。

作者強調，製作料理最重要的，就是面向生產者。讓生產食材的人親自品嚐料理，再度深刻認知到，自己生產的食材具有多麼獨特的風味，將會使他們更努力，培育出更美味的好食材。

用料理，引出生產地住民與食材的最大潛力；一道菜色，包含生產者與料理人多少細緻的心思。

這是一本愛與希望交織的地方美食風土誌，值得你我細細品嚐、無盡回味。🍷



- 出版社：常常生活文創
- 作者：奧田政行
- 繪者：宮崎健介
- 譯者：王昱婷
- 定價：450元

## 從神戶出發 樂在地產地消

時尚風格的三棟建築物，以神戶限定為經營主題，提供購物空間、餐飲服務及體驗活動，串聯周邊的遊樂園、飯店與農場，復甦自阪神大地震發生後委靡已久的當地觀光風氣，更讓在地生產、在地消費變得有趣又有魅力。



# FARM CIRCUS

Kobe

Farm Circus 位在日本神戶市的大澤地區，聚集觀光果園及農場，最知名的是有25年歷史，設有遊樂園、飯店、景觀設施的神戶水果花卉主題公園，Farm Circus 2017年3月在園區內以道之驛(公路休息站)的形式正式營運。

### 時髦設計 網美朝聖

日本的道之驛多半是興建完成後才委託民間單位來經營，由民間自主規劃者僅佔全體的百分之三，Farm Circus 即為其中之一。經營者高山壽弘規劃時即希望成立能吸引民眾趨之若鶩，特別是年輕族群也會想要造訪的道之驛，自行出資一、五億日圓蓋了三棟建築物，分別作為農產品直販所、輕食及餐廳使用，中庭在假日則成為當地藝術家及小農展演的市集。

建築外觀及相關文宣上的新穎設計風格，讓 Farm Circus 不花錢做廣告，透過 Instagram、網站等內容就吸引不少媒體主動採訪報導，進而帶動民眾造訪，一般道之驛的客群約為四十歲左右的族群，Farm Circus 則是成功吸引到20歲的年輕族群。

### 地產地銷 神戶至上

成功吸引民眾造訪後，再來就是要能延長民眾的停留時間。一般農產直販所的商品百分之八十為蔬菜，百分之十為加工品，Farm Circus 則是蔬菜、加工品各佔一半，因為架上商品豐富才能刺激造訪者的購買慾。店內商品一律以「運用神戶在地生產的原料」或是「在神戶加工製造」為進貨標準，現場並提供生牛肉及生啤酒，這也是與其他超市最大的差異所在。







餐飲設施則包括了法式料理餐廳、食堂、咖啡廳及麵包店，均以在地農產作為食材來源。此外，Farm Circus也積極引介民眾期望鄰近農場、果園進行農事或採收體驗，多元而具有特色的直販所、餐飲設施及體驗活動，成功將民眾停留時間由20分鐘延長為2小時，讓消費者不再是為了買菜而來，而是來用餐、來遊玩後順便買菜。

### 剩食利用 循環經濟

農產直販所的商品均由農民自行定價，當日未賣完的商品以進貨價六成進行收購，保障農民收益；而收購而來的生鮮商品，一部分做為餐飲設施隔天用的食材，一部分則以自有工廠加工為熟食，以急速冷凍技術製作成調理包，供貨至大學、飯店以及新加坡航空。世界上的人口有四分之一為伊斯蘭教徒，調理包的製作過程也符合清真驗證的標準，不僅一般民眾可以食用，也能讓伊斯蘭教徒體驗「和食文化」。

### 串聯區域 主動連線

Farm Circus由於地點鄰近暢貨中心，每逢週末人潮眾多容易造成塞車，Farm Circus則提供「Farm Bus」接駁車服務，往返暢貨中心與周邊景點；未來希望平日也能利用Farm Bus接送當地高齡者，以解決生活上的不便。

Farm Circus挑脫傳統道之驛的經營模式，以設計風格、選品策略及整合區域資源的方式成功集客，不僅帶動觀光收益，也能讓消費者在吃、買、玩的過程中感受在地價值。



# 陽光 大好日 Good day

共好生活，讓你我相聚

## 田園 市集

### 鄭蕙玲 X 蔡佳蓉 X 劉上銘 X 江淑媛 X 劉文峰

台語「大好日」是農村裡喜慶時自然掛在嘴邊的話。

「大好日」總有笑臉迎人的人們，「大好日」就是熱情歡迎朋友來作客的每一天。

我們一同相聚，跨領域結合農業、飲食、生態、藝術，一同說出農業生活的新樣貌。



#### 劉上銘 松鼠與魚自然甜點

每種食材獨有的香氣做出的甜點，留下令人難忘的餘韻。甜點師要來教你：用味蕾嚐出這一趟田園歷險的專屬滋味。



#### 蔡佳蓉 果然紅農藝生活

由大地而生的環境藝術創作，好似田園間的神奇萬花筒讓人目不暇給。



鬥陣來  
七桃！

#### 鄭蕙玲 陽光果子

笑容有如陽光般燦爛的高雄大樹媳婦，她懷抱著成為散播者的心願：要讓更多人看見農村的美好力量！



是甚麼讓我們相遇、相聚 原來就是～農村裡的真情味！



#### 劉文峰 美濃人字山雞場

衝勁十足的第三代接班人，用行動實踐巡迴農食體驗。健康放山雞料理風味百變；今天，你想嚐哪一道？



#### 江淑媛 南香冰室

走過一甲子的冰室，用古早味見證了在地繁盛風光；看新舊世代的撞擊火花在今日無違和的繼續閃閃發亮！

### 互動藝術

來一起纏繞繽紛的鳳梨圈，  
你我就是互動藝術的一隅。



### 農食體驗

週末市集可要填飽肚子先！  
邊吃邊體驗，嚐起來更有味了。



# 陽光大好日市集！！

### 田園下午茶

來場詩意的午茶饗宴：  
滿桌在地的糕點飲品；  
打從心底滿滿笑意，  
比口中的餅乾更甜呢！



### 創作藝術

嘿！猜猜小小的魔幻箱裡，  
上演著甚麼好戲？



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





離島非離島  
旗津小步旅

旗津是高雄市的發祥地之一，清朝咸豐年間開放為通商口岸。一百多年前，集軍事、交通、經濟要塞於一身的「打狗市街」指的不是別處，正是與高雄市區一海之隔的旗津。



### Info

旅遊資訊

◎ 旗津小旅行  
從鼓山碼頭上船直接前往旗津  
假日5到7分鐘就有一班船

旗津漁港內的魚市場擺攤。

### 迷你魚市 海味搶鮮

靠海吃海，旗津有不少居民以捕魚為業，只不過旗津漁船的「現撈仔」不在自家漁港卸貨，而是直送台灣停泊漁船噸級最大、漁獲量最多的遠洋漁港——前鎮漁港拍賣，旗津魚販會在清晨時分到前鎮批貨，再趕回旗津漁港內的魚市場擺攤。

迷你魚市 海味搶鮮

迷你魚市 海味搶鮮

迷你魚市 海味搶鮮

迷你魚市 海味搶鮮

迷你魚市 海味搶鮮

迷你魚市 海味搶鮮

迷你魚市 海味搶鮮

### 傍晚

高雄各工業區、加工出口區的下班人群如潮水般一波波湧現，鼓山渡輪站前排起長長的摩托車龍，渡輪密集往返，忙著把從市區下班的旗津人送回對岸；別人上下班是擠公車、擠捷運，旗津人則是「擠船」。

旗津舊稱旗後，「旗山之後」的意思。清咸豐十年（一八六〇年）英法戰役後，開放為通商口岸，成為國際商港及貿易中心。由於地處交通出入口，漢人十七世紀便在這裡開發了高雄最早的聚落，當時舟船繁盛、外商雲集的市況，可不亞於現在鹽埕或前鎮區。

旗津本來和台灣本島連在一起的，是條十一公里長、兩百公尺寬、狹長的海外沙洲，橫亙在高雄外海，就像一道天然防波堤。民國五十六年，為了開闢高雄港第二港口，將伸出外海的旗津半島從南端連接本島的地方截斷，從那時開始，旗津就成了高雄的「離島」，隔著過港隧道，與高雄市區相連。非假日的晨曦，年輕人都趕渡輪上班去，三三兩兩散客騎著自行車或搭三輪車在島上閒晃，安靜悠閒的漁村慢情調，與高雄工業城的繁忙節奏大異其趣。

秋老虎發威，即使入秋高溫依然肆虐，旗津仍是本地人跟外地遊客踏浪逐風的首選。喜歡安靜散步、吹海風看海景、玩水衝浪、逛逛高雄人文歷史風采的，來旗津吧，包準不叫你失望。



「很有趣，對吧？」一名魚販說，這是因為前鎮漁港佔地廣闊、設施完善、批發價格漂亮的緣故。旗津魚市場規模雖沒有前鎮漁港宏偉，卻也是應有盡有，沿岸魚類、蝦、蚌、蟹類一樣不缺，重要的是，旗津人不必迢迢渡海，走出家門就能買到新鮮貨。遊客無法買回家也不必扼腕，三五步之外就有代客料理的食攤，清蒸、酥炸、熱炒等香氣瘋狂流竄，徹底收服饕客的口舌胃腸。

旗津魚市場不同於服務觀光客的廟前海產街，它是個本地饕客和精明主婦才知道光顧的迷你魚市，約莫一早七點多開張，不到中午就打烩，吃喝採買挑好貨，得趁著這短短四、五個小時，晚了只能等明天！



**Info**

旅遊資訊

- ◎旗后燈塔 / 旗津區旗下巷34號 (週一公休)
- ◎永安發百年紅樓 / 旗津區永安巷8號 (廟前路49-1號旁巷內)
- ◎赤竹饅頭店 / 旗津區中洲二路156-5號



**砲台與燈塔 用飛鳥一樣的高度看高雄**

由於開發甚早，旗津有很多「高雄第一」：第一座燈塔旗後燈塔，第一座砲台旗後砲台，高雄市最早的新式國民學校「打狗公學校」、臺灣第一間基督教長老教會旗後教會，臺灣本島第一座媽祖廟、同時也是高雄最古老廟宇的旗津天后宮。其中旗後砲台、旗後燈塔都位於旗津後山山頂，從輪渡站循指標步行不到半小時，即可抵達山腳的步道入口，入口一分為二：往左是砲台，往右是燈塔，山上有小徑可以連通，適合順遊。

鴉片戰爭失利後，清朝在臺灣開始聘請西洋技師督造砲台，最早砲台大多集中在基隆、淡水、澎湖等地，一八七四年（清同治十三年）日軍入侵直攻石門牡丹社，清國才緊急調派船政大臣沈葆楨來台辦理海防事務，在打狗山的大坪頂、哨船頭及旗後山設置三座砲台。最高處的「大坪頂砲台」現已湮沒，次高為旗後山「威震天南」砲台，最低為哨船頭（現西子灣）的「雄鎮北門」砲台，共同扼守打狗港。旗後砲台分為營門、操場及兵房，所用的紅磚來自中國廈門，鐵水泥購自歐洲，木梁柱、石灰可能來自福建或打狗當地，八字牆用紅磚斗砌，兩側門柱上砌「囍」字展現十足中國風，據文化部資料顯示，可能是第一座融合西洋與中國形式、全面吸收西洋技術之始的中西合璧式砲台。

旗後燈塔也稱為高雄燈塔、旗後山燈房。打狗港開港後，商船往來愈發頻繁，早年導航缺乏先進科技，在危險性高的海岸、沙洲和通往港灣的航道旁總有燈塔矗立，在夜裡指引船隻方向。一八八三年（清光緒九年）清朝水師副將王福祿聘請英籍技師設計，在旗後山北端建造燈塔，這是台灣本島的第二座燈塔，原為中式方形紅磚建築，一九一八年（日治大正七年）才改成現在的樣貌，是台灣唯一的白色八角形磚造燈塔。





燈塔、砲台必得建造在制高視野良好的小山山頭或峭壁頂端，不用說，絕對是登高望遠的好地方；從這兩處看高雄，視野就像當年戍守砲台與燈塔的衛兵一樣，海陸動態全覽無遺。陸地上的八五大樓宛如地標，走到哪都看得到；另一端海面上，排著一長串靜靜等著進港的貨輪，船上五彩繽紛的貨櫃和燦亮燈火，彷彿另一個遠方世界無聲的熱鬧。這些大貨輪船身動輒長達數百公尺，龐然巨大，相較之下，往返鼓山、旗津的「旗鼓輪」簡直像樂高積木般的迷你可愛。每當大船移動，波瀾劇烈起伏，小渡輪便跟著晃動搖擺，小港春深的悠然景象，太叫人神往。

### 旗津三寶：渡輪、小卷、人力三輪車

旗津輪渡站前的廟前路，因天后宮座落於此而得名，旗津最高建築的百年長老教會堂也在這裡，不只媽祖、基督的信徒絡繹於途，還是一條集結眾多景點與美食、遊客必訪的人氣商店街。在海產店和手工藝品店的夾峙中，隱身著一棟上百年歷史的紅磚老屋「永安發」，由新泰記葉家興建。葉家何許人？很多人不知道，崛起於旗津的葉家是高雄的世家望族，日治時期成立第一間台灣人的銀行，對高雄的金融、航運、教育發展影響深遠，葉家之於高雄的重要性，就像林家之於板橋、辜家之於鹿港。輾轉一百多年，老屋雖成了一幢沒有屋頂、名副其實的「透天厝」，但保留了旗津聚落最完整門面的老洋樓依舊典雅氣派，經過在地青年的整頓活化，保留老屋的自然傾頹感融合鍛造簡單家具，散發濃濃遺世獨立奇幻風格的「旗津新紅樓」，像懷舊電影般，荒蕪又迷人。

烤小卷是走在廟前路上的必備配件，如同滷肉飯各有所愛，每個人心中大抵都有一攤最呷意的烤小卷，只是邊走邊吃不稀奇，搭三





衝浪，旗津人倒不一定下水，常就跟著拖鞋吊嘎、帶著折疊板凳，闖家來這野餐、納涼、晒太阳，勤快點還可以到中洲二路饅頭老店，買幾個鮮美軟Q的肉包饅頭當作「下午茶」，佐滿眼絢爛海岸晚霞，接著迎來響起海浪節拍的暮色星光——這就是旗津人的看海日常。



輪車逛大街才夠味。人力三輪車在台灣幾乎絕跡，在旗津卻是一大特色，遊程跑遍旗津主要景點如旗津海岸公園、星空隧道、旗后觀光市場等。載客阿伯高齡七十有餘，上坡時奮力踩踏的背影令人不忍，幾次想中途下車，他不斷揮手叫人坐好別亂動：「蓋輕鬆啦！」他說有時載到大胖子老外，照樣跑得嚇嚇叫。哪兒還有這麼樸拙悠緩的情趣？三輪車可是慢遊旗津最棒的唯一方式，沒有之一！





# 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「型農大聯盟摺疊杯」一個，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12月5日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



## 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

透過南方農業論壇  
讓大眾更瞭解農業文化  
型農本色是非常棒刊物  
高雄小旅行讓身在地的可  
居民更能体会在地之美  
封面故事鼓勵更多年輕人  
在高雄默默為在地農業付出  
晨瑜

## 讀者意見

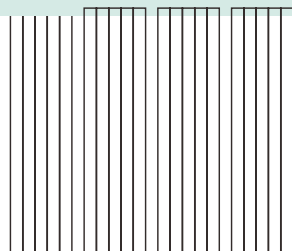
看了型農本色的刊物  
覺得台灣的農業非常  
需要支持與鼓勵！  
立居回郵索取後續的  
刊物，希望我們的精緻  
農業與小農們能愈來愈  
厲害，走向國際！  
孟螢

## 讀者意見

與夏季號型農本色相遇  
真是意外的緣分。  
豐富的內容、特色小農  
反應介紹及優質食譜，  
每每翻閱都充滿喜悅，  
期許刊物中的反應能出  
現在日後高雄出遊的踩更裡！  
感謝編輯群♥ 岩環心



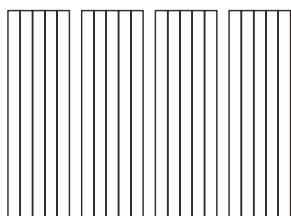
寄件人  
地址：   市/縣  鄉/鎮/市/區  
 路/街  段  巷  弄  號  樓



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！

秋季  
vol. 22 齊心合力號  
Autumn 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、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、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：2018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「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 冬  
預定2018年 11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





10  /20, 21 /27, 28  
15:00-21:00

*Happy Times*



凹子底森林公園(4號出口)

- ⊕ 農特產展售市集
- ⊕ 草地野餐音樂會
- ⊕ 高通通主題藝術裝置區
- ⊕ 益智遊戲爭霸賽

主辦單位:高雄市政府農業局

執行單位:傑森全球整合行銷公司 高雄分公司

廣告