

冬季  
vol.1.經典號  
Winter.2015

# 型農本色

Cover Story

食在安心，一步一腳印！

好吃安全，甜美棗滋味 · 胡進成

傳承家業，純釀手工梅 · 顏芷芸

創新好果，橙蜜自然甜 · 楊日偉

People

邱承漢 鹽埕新入口邁向人生下一站

Travel

花田喜事在橋頭，遊糖廠體驗有機

Factory

泰泰風 在地食材也能飄香泰式風味



## 歷久彌新，創造經典

冬日，是豐收的季節，也是土地養生休息的時節；大地退去蒼翠，農作物卻展現了強韌的生命力，累累豐收。型農們也一樣，隨日出而作，堅守在自己的農場辛勤耕耘著。本期報導三位封面人物，融入現代思維展現型農的典範，包括有轉職投入農業，從農之路秉持謙誠之姿，致力提供幸福又安心的蜜棗果農；有珍視橙蜜香番茄如寶貝，與小農齊心團結，致力開創合作平台的型農；更有從小就展顯對農業的熱情，積極參與家中梅製產品的產銷在他們的努力下，為高雄農業耕耘出豐碩的成果。

高雄市政府致力倡導推行「農業六級產業化」，2015年耕耘有成，不僅推出「型農大聯盟」跑遍全台，用一卡皮箱秀型農，行銷高雄農產品；而農業精靈高通通創造療癒經濟的效益外，也參與高雄吉祥物PK戰，發揮號召力大獲全勝，將農業的熱情和喜悅傳遞給大眾，展現高雄農業豐碩的成果。希望大家在未來可以繼續相挺，成為我們持續向上進步的動力！

蔡復進

### 目錄 CONTENTS

- 01 當季農情 Season
- 02 【封面故事】Cover Story  
因為熱愛，所以執著且認真 靜園幸福農場 胡進成  
傳承家業，用心製梅 梅山春農場 顏芷芸  
創新創業小農合作平台 淇寶貝橙蜜香番茄 楊日偉
- 08 【跨界推薦】People  
從鹽埕在地的入口邁向人生下一站 叁捌旅居 邱承漢
- 10 【農業上下游】Factory  
泰泰風 在地食材也能飄香泰式風味
- 12 【好食料理】Yami Cook  
冬令蔬食好味道
- 16 【農情交響曲】Symphony  
蜜熊窯Pizza 健康樂活新主張  
音樂盒法式鄉村餐廳 產地直送的鮮美滋味
- 20 【高雄小旅行】Travel  
花田喜事在橋頭，暢遊糖廠、體驗有機
- 24 【高通通新鮮事】Information  
2015高雄城市吉祥物PK戰，高通通勇奪冠軍
- 26 【新農閱事】Reading  
農家媽媽的私房田野味

Empower  
Agriculture



Best Choice

## 梅子



高雄青梅多屬「二青種」，果肉更加結實、香氣更濃，用來釀梅醋、梅酒、熬製梅精，風味香醇、滋味佳，主要產區分布在那瑪夏、甲仙桃源、六龜等區，每年12月底至隔年1月是最佳的賞梅花期；而3至4月則是青梅從青澀轉至成熟期，不同時期採收的青梅，各有其特色風味與適合製作的加工製品，變化出豐富、多層次的口感。

小小一顆青梅，富含多種礦物質、蘋果酸、檸檬酸、維生素等，可幫助腸胃吸收、促進新陳代謝、消除疲勞，功效良多，十分適合生活緊張的現代人食用。



Best Choice

## 橙蜜香番茄



橙蜜香番茄皮薄、果肉厚實、飽滿多汁、香甜微酸，是旗美地區秋冬重要作物，近幾年已成為年節首選水果，象徵美濃冬季農特產的新代名詞，每年12月到隔年4月，是美濃橙蜜香番茄採收期，可取代零食不需擔心多吃過胖的問題。

橘黃色的橙蜜小番茄甜度高、口感好，近年逐漸攻占市場，甜度平均9到12度。美濃地區推廣橙蜜香番茄，強調自行培養微生物活化土壤帶入微生物活菌的耕作方式，藉此減少化學藥肥的依賴，強化土壤的有機質，讓健康的土壤長出健康的農作物。



Best Choice

## 蜜棗



源自印度的蜜棗，又稱印度棗，自日據時代引進以來，經不斷改良、變種，將早期果品較小且酸澀不甜的果實，改良為果粒大且甜度高的風味，近年又有農民以鮮乳入肥，研發出牛奶栽培法，打響了「牛奶蜜棗」名號，深受消費者的喜愛。蜜棗盛產期以每年1至2月為主，因為音同「早生貴子」，在新春時節成為受歡迎的伴手禮，又有業者將蜜棗製作為蜜餞，不僅耐保存，且風味佳。

特級的牛奶蜜棗，不僅果實碩大，且水分高、糖度達12度以上，爽口清脆。且富含維生素C、B1、B2，以及鐵、鉀、鈣、鎂、磷等營養素尤其維生素C，是蘋果的20倍，堪稱為「維生素C果」。

Cover story [封面故事]

# Happiness

## The Candied Jujube

靜園幸福農場 胡進成

有信心 我的  
棗子好吃又安全！

■ Profile 型農 胡進成 /  
民國60年出生 (1971年) /  
淡水工商專校企管系、真理大學企業管理系 /  
靜園幸福農場負責人 /  
Facebook粉絲專頁：燕巢靜園幸福農場蜜棗 /  
art.hwu@msa.hinet.net /  
0910-980-622 /  
高雄市燕巢區中民路659巷51號

## 因為熱愛，所以執著且認真

就算曾是一名農業門外漢，也難不倒做什麼事都很執著認真的胡進成。近四年來靠著興趣與努力，他從零開始學習棗子種植技術與知識，除了要求口感品質外，為了確保顧客能夠安心食用，嚴格把關生產流程，對於自家棗子相當有自信，採收期間直接從果樹採摘吃下都不成問題。

### 國

中畢業原本想報考農專森林科的胡進成，對自然與生物一直很感興趣，只是愛子心切的父親擔心以後找不到頭路而反對，所以從三專到大學都就讀企管科系。畢業退伍後他回到燕巢工作，擔任工廠生產管理職務，雖然收入還不錯，但隨著父親中風病逝以及自己的身體亮起紅燈，覺得過往投入太多時間在工作上，應該追求兼顧家庭與健康的生計，在決心轉換跑道之際，剛好有機會接手一處棗園農場的經營管理，經過兩年的摸索與學習，自覺對農業仍懷抱興趣，於是三年前決定從農。

### 重視食用安全，再辛苦也堅持

喜歡接受挑戰的胡進成，一開始務農便選擇種植燕巢兩大特產中技術門檻較高的棗子，希望適地適種。一旦碰到問題方便就近請教。做人認真、做事頂真的他，為了精進技術，第一年加入合作社，希望結識其他農友與資深前輩，吸取更多實務經驗，鑑於當時所種的棗子好吃但個頭小，也特地到改良場尋求研究員幫忙，進行肥料調整提昇品質。格外重視食用安全的他，更是主動到藥物毒物試驗所上課，學習並嚴格落實慣行農法安全施藥規範，確保消費者健康權益，他自信地掛保證說：「我種的棗子無論牛奶蜜棗、珍蜜或雪蜜，安全絕對自信，採收季進到果園直接採了就吃都沒問題！」

### 吃到甜美滋味，也嚐到幸福感

胡進成兩年前結合老婆的名字，以「靜園幸福農場」作為品牌，要讓消費者吃進棗子甜美滋味的同時，也嚐到一份幸福感。而為了散布這份發自內心的快樂與幸福，他在產銷方面相當用心，邀集合作社的其他成員加入產銷履歷認證，以最高標準要求自己，爭取消費者信任，並用心設計、更新宅配鮮果包裝盒，寧願多花包材費也要把棗子安全無損地送到客人手裡。就算農務再忙也要參加各地展銷會，直接面對消費者介紹自家棗子，爭取品牌曝光、提升自行銷售比例，從第一年百分之十三已顯著提升至第二年百分之四十六，

成功建立口碑培養穩定客源，接下來計畫成立網站，方便顧客下單宅配，在家也可吃到甜美飽滿的棗子。🍌



Cover story [封面故事]

# Farm of Prunus mume

梅山春農場 顏芷芸

我家梅子產品  
走發酵路線  
會越陳越香～

■ Profile 型農 顏芷芸 /  
民國85年出生 (1996年) /  
正修大學休閒與運動管理系 /  
梅山春農場第二代 /  
yen3750@yahoo.com.tw /  
0956-260-103 /  
高雄市六龜區中興里14鄰中庄192-15號

## 傳承家業，用心製梅

現在的大學生課餘時間可能都到處玩樂，但是純樸又孝順的顏芷芸，不僅從小就樂意幫助爸媽處理梅子加工相關事宜，目前大二生的她，在生產旺季還會主動天天回家報到，參與各地展銷活動，因為她心裡總是掛念著：只要多一個人力，爸爸辛苦研發的各種梅子產品，就能被更多人所知曉。

### 顏

芷芸出生後的第四年，父親顏高春在南橫山上承租梅子樹園，原本只是單純販售梅子給中間商，但因為工錢付出去後完全無利潤收益，決心轉型研發梅子的加工產品，所以自有記憶以來，她很習慣與梅子「形影不離」的生活型態，不僅會幫忙拿著竹竿打梅子、手工去蒂頭與取果肉，還會協助各項梅子產品的工序製程。

### 父親的辛苦與堅持都看在眼里

除了親身參與並熟知加工製造流程，小時候常因腸胃炎每個禮拜跑醫院看病的顏芷芸，便是靠著食用自家的梅子產品調養好身體，這讓她不僅成為最佳見證者，也深刻感受到這些繁瑣辛苦的流程有其用意。

像梅精在製造過程採用特製大陶鍋，一次起八個鍋，歷經兩星期二十四小時不間斷熬煮，才漸漸由八鍋濃縮成一鍋，只求最精華部分；梅子酵素則發酵時程至少從四年起跳，比坊間商家多上一倍；梅丹不添加澱粉影響品質，還以五比一的黃金比例與檸檬粉結合，口感更加純正順口；梅精華醬走的是百分之百天然發酵路線，無額外添加果糖或果膠，能夠隨時間口感越加香醇；至於經過八年試驗研發出的梅釀黑豆，巧妙地將兩個常

見食補元素結合，更是一絕。

### 做自己想做的事，辛苦卻充實

正是父親研發產品的用心、堅持與創新，讓顏芷芸期望這些好東西不被埋沒，可以被更多人知道，即使現在是大二生，仍利用課餘時間回家幫忙，尤其梅子盛期更是天天下課後遠從市區回到六龜，週末再前進各地展售會、百貨公司推廣行銷，藉以分擔父母的工作量、減輕他們的壓力。

就讀休閒與運動管理系的她，也陸續將相關所學運用在自家產品的經營策略上，像包裝部分已重新設計，預計明年春天，梅山春農場各項產品都會披上新的商標與包裝，提升吸引力與競爭力。未來，顏芷芸希望傳承爸爸累積多年的「一手好絕技」，雖然累但生活充實，況且這是我自己想做的事，又能夠跟家人在一起，辛苦也值得。「超乎年齡的成熟與懂事，勢必能替她的未來帶來酸甜生津且越陳越香的美好回憶。」



Cover story [封面故事]

# KiBaby Cherry Tomato

淇寶貝橙蜜香番茄 楊日偉

我種的番茄  
有自然甜味  
也帶有咬勁！

■ Profile 型農 楊日偉 /  
民國76年出生 (1987年) /  
真理大學運動事業經營學系 /  
淇寶貝の安心蔬果園負責人 /  
Facebook粉絲專頁：淇寶貝の安心蔬果園 /  
網路商城：tw.mall.yahoo.com/store/baby0824  
0980-416123 / k80389a23@yahoo.com.tw  
高雄市美濃區忠孝路二段38巷18號



## 創新創業小農合作平台

看不出已經成家育有兩女，並專職務農三年時間的楊日偉，年紀輕輕卻很有想法，他侃侃而談種植橙蜜香番茄的過程，和氣候、土壤為敵又為伍的實戰經驗，更計畫透過技術輔導和搭建行銷平台，跟志同道合的美濃在地型農合作，跳脫傳統單打獨鬥模式，迎接新趨勢，提昇競爭力與收益。

### 大

學時期，楊日偉會利用週末當導遊，替人規劃美濃、寶來和屏東等地旅遊行程，後來因為遭逢八八風災，旅遊業蕭條觀光客變少，五年前退伍回到美濃，除了偶爾帶領旅客旗山、美濃一日遊，也開始在網路上經營商城，協助農民販售橙蜜香番茄等水果，但是賣久了發現供貨無法穩定，品質也無法確保通過藥檢，於是，三年前決定自己承租土地種植。

### 農業新鮮人，邊做邊累積經驗

雖然在網路上賣過水果，母親之前也開過水果店，但務農完全是一項陌生的工作，於是楊日偉在初始階段租三分地，邊做邊從實務中學取技術經驗。提起剛開始採露天種植橙蜜香番茄，很容易遇鳥害、蟲害跟菌害，導致無法健康生長與量產，後來將果園圍上防鳥網，再使用矽藻土等方法抑制薊馬、銀葉粉蝨等小型蟲隻繁殖；為了保障顧客食用安全，他又採用偏向有機資材的農法，自行備製蘇力菌發酵液控制有害微生物，只要能夠取代農藥的生物防治法，他都勇於嘗試。

如今生產面積達兩甲七的果園管理已步上軌道，出品的橙蜜香番茄，不僅自然甘甜中帶有微酸滋味、口感Q彈有咬勁，產量也明顯成長，從最初一分地有三千多斤提高至平均七千斤，風調雨順時更可突

破一萬斤，已晉升技術純熟的專業農夫之列。

### 結盟協作平台，追求更高收益

歷經三年辛勞耕耘，橙蜜香番茄園成為二個女兒下課後最喜歡跟爸爸膩在一起的遊樂場，由於產量穩定且品質優異，更成功進軍全聯超市等實體通路，不過對楊日偉來說，因為體會到「不是每個人做農都會成功」，所以除了繼續專研耕作技術，他希望貢獻一己之力，幫助剛起步的新農或小農，跳脫傳統單打獨鬥模式，採取集體農場概念與品牌行銷聯盟。目前他與三位朋友合作，有的負責實體通路，有的負責網路銷售，有的負責田間管理，各司其職未來計畫擴展此種協作模式，結合更多農夫及生產作物，當市場需要什麼水果就進行耕種提供貨源。

如果有土地但不會耕作的  
新農，也願意提供技術輔  
導，至於已有生產經驗  
的農夫，則透過行銷平  
台協助推廣自有品牌把  
產品賣出去，讓大  
家能夠攜手追求更高收  
益，成就務農真的可  
以是一門好生意。◎



People [跨界推薦]

# Entrance of New Life

叁捌旅居 邱承漢

什  
塩 埕  
貨



# 從鹽埕在地的入口邁向人生下一站

邱承漢幾年前離開台北的銀行工作，返回童年時期育生他的鹽埕，把外婆舊時經營的正美婚紗店，翻新成一個提供長租、結合展售鹽埕好物的「叁捌旅居」，同時也提供工具書與旅遊書籍的租借，為外地遊客提供可以諮詢、導覽鹽埕在地風土的平台入口，這也讓他對鹽埕的深厚情感，得以不斷滋養與厚生。

## 在

北上求學之前，邱承漢可說是喝著鹽埕奶水長大的。鹽埕早期的繁華，成為他童年難忘的記憶，雖然外婆經營的「正美婚紗店」歷經門市、國外婚紗代工等不同階段的轉型，但對他來說，此地卻包藏著難以割捨的家鄉情感。

邱承漢為了保存外婆創業的透天厝，決定把過去作為正美婚紗店的老屋，改建為一個融入舊街文化的旅行文創空間，寬和建築事務所的團隊也在此地投入大量心力，協助邱承漢完成老屋再生的理想。改建後的「叁捌旅居」，不但成為鹽埕在地生活與空間地景再造的集合體，並獲得了第二屆ADA新銳建築獎首獎，成為一個保留既有生活軌跡的文創新所。邱承漢期盼「叁捌旅居」從此成為「鹽埕的新入口」，他想要把鹽埕美好的生活方式介紹給來訪的旅人，讓大家認識到充滿生命力與多樣性的鹽埕風貌。

## 結合新舊鹽埕的開放空間

邱承漢為了實現把叁捌旅居打造為「鹽埕入口」的夢想，花很多時間與鹽埕的老店家建立友誼、展開合作，邱承漢說，「建立情感需要時間，在一個地方與在地店家培養感情，就像耕作一樣，是需要等待的。這段期間，我與鹽埕的老店家們彼此觀察，我看到了許多老店的價值，我很希望此地美好的生活方式能被看見。」

他一方面耕耘老店，活化老店，一方面又希望透

過叁捌旅居幫助鹽埕永續發展，輔助鹽埕進行空間轉型。因此，他以雜誌書（zook）的方式推出一套四冊的《什貨生活》，將鹽埕的食、衣、住、行分門別類，予以收編與整理，為鹽埕生活留下具有溫度的紀錄。此外，邱承漢也在叁捌旅居舉辦各種活動，像是與日食手作甜食舖合辦「叁食而立」，就是試圖把高雄週邊的無毒食品結合西式烹調，讓更多人認識南方小農自產自銷的無毒食材，並在「紅豆銅鑼燒」的活動上，直接推介美濃的紅豆。

## 撫慰旅人心靈的家

邱承漢除了想要利用叁捌旅居介紹鹽埕及鹽埕週邊的各種好物，更想把叁捌旅居打造成一個旅遊文創空間。因此，邱承漢與幾位「老鹽埕」提供預約制的主題性鹽埕導覽服務，希望能為旅人介紹老鹽埕人眼中的街廓。

邱承漢說，他想要透過深度的導覽方式，把鹽埕在地具有都市小農精神、憑良心做事的小吃店與老店家介紹給大家。



■ Profile 「叁捌旅居」負責人 邱承漢／

創辦在地雜誌「什貨生活」／

高雄人，臺北求學與工作，政大企研所畢業，捧過人人稱羨的金飯碗，2011的某天，一個接近瘋狂的勇氣從心中燃起，從此丟下金飯碗回到高雄投入文化與休閒產業，將外婆起家厝老屋改裝成一個以居住為核心的文創空間。 圖片提供 | 邱承漢

叁捌旅居 3080s  
information

# Tai Tai fon 泰泰風



## 泰泰風 在地食材也能飄香泰式風味

在廚藝界頗具知名度的Laura老師，因為教學中炒製的醬料深受學員喜愛，於是從小量手作生產開始販售，如今自創泰泰風品牌，通路遍布全台，推出超過七種泰式醬料，其中還不少是使用高雄在地食材，證明台灣蔬果不只能做西式料理，連泰式酸辣風味也很適合！

**年輕時候**因為有親戚在泰國經商，Laura老師跟著長住泰國一段時日，回來台灣後為了聯誼招待朋友，偶爾會大展手藝烹煮吃過的泰式料理宴客，原本只是單純的興趣與娛樂，沒想到深受朋友喜歡，於是開啟泰國美食教學生涯，變身廚藝老師。

**一罐醬，將高雄帶向世界**  
泰式料理尚未在台灣掀起風潮之前，Laura老師的廚房教室



早已名聲顯赫，說是台灣泰國料理界第一把交椅也不為過。隨著台灣人口漸喜愛這股南洋酸辣風味，她的學生也越來越多，了解到地產菜料理精華在於醬料，因此鼓勵Laura老師推出醬料系列產品，符合現代熱衷輕便下廚的生活習慣。因此五年前開始少量生產，再進一步擴展規模，取名「泰泰風」進行時尚形象包裝，朝向自有品牌經營。  
醬料一旦開始大規模量產，需要有穩定的食材供應來源，一直想要響應政府照顧小農政策的Laura老師，決定與在地農



1. 備料：九層塔、辣椒、蒜頭、紅蔥頭、醬油、蠔油、魚露、鹽巴和糖。



2. 熱鍋倒入 40ml 醬油跟 40ml 蠔油滾成濃稠狀。



3. 醬汁中加入剝碎後的原物料，煮熟後再經小火熬3分鐘。



4. 加入炸過的紅蔥頭以及剪碎的九層塔。



5. 全部煮熟拌勻，起鍋前依個人口味添加約10g 糖。



6. 裝瓶後可放入冷藏保存。料理創意可以肆意發揮，樂趣無窮！



10.84 cm

## 六級產業化流程

### 1級/生產



美濃區辣椒

美濃區九層塔

### 2級/加工

檸檬魚蒸醬 暹蝦鮮蝦醬  
靚採打拋醬 香茅油蔥蒜  
馬沙曼咖哩醬 綠咖哩醬



### 3級/服務

廚藝教室  
食譜教學  
官網宅配  
實體店家  
小量外銷



■ 泰泰風  
07-536-1236/  
網址: taitaifon.com/  
taitaifon.service@gmail.com/  
Facebook:  
泰泰風 (Laura) 泰式料理教學/  
高雄市前鎮區中華五路  
770巷42號 /

夫合作，尤其高雄氣候本來就很適合種植相關香料食材，除了她自己在仁武區有個香草園，還去美濃多趟，最後挑選到美濃的辣椒跟九層塔，作為各種醬料主要基底元素。

採用在地食材達到在地化，透過品牌定位進行差異化，為了再進一步達到市場國際化，目前銷售管道除了泰泰風官方網站宅配通路，以及開發全台實體店家通路，目前已有小量產品隨著貿易商外銷至香港、大陸、澳洲或法國。

接下來當仁武區的食品工廠落成啟用，她計畫出國參展洽談經銷商，或許有朝一日台灣生產的泰式醬料，也能讓泰國人讚嘆驚艷而揚名國際。




產品部研發長 蔡秀蘭 Laura老師

# Season cuisine 冬令蔬食好味道

蔬菜水果在我們的生活中極為重要，是不可或缺的維生素、礦物質、纖維素來源，平時，我們總喜歡直接生吃水果，享受清甜多汁的口感滋味，但其實水果也很適合入菜喔！本期為你端上鮮蔬調色盤、香煎鴨胸佐松露梅醬、蜜棗茄泥起士盅三道好料，冬令進補之餘，也別忘了多吃蔬果均衡一下！





好食料理·食譜 

## 鮮蔬調色盤



**盛** 產於冬春兩季的橙蜜香番茄，果肉厚實、酸中帶甜，淡淡橙香氣味加上色澤鮮豔討喜，是近年很受歡迎的小番茄品種之一。當冰鎮過的橙蜜香番茄，遇上鮮脆的香煎櫛瓜，一冷一熱交融出清爽的新奇口感。

### 食譜

#### 材料：

橙蜜香番茄 20粒  
 黃櫛瓜 1條  
 綠櫛瓜 1條  
 紅捲萵苣 少許  
 初榨橄欖油 90公克  
 巴薩米克醋 30公克  
 海鹽 適量  
 黑胡椒 適量



Step. 1



· 取橄欖油與巴薩米克醋，以「3：1」的比例混合調勻成油醋醬。

Step. 2



· 小番茄剝除蒂頭洗淨，放入水中冰鎮後撈起瀝乾水份，再對半切開。

Step. 3



· 黃、綠櫛瓜洗淨，切成厚度約3~5mm的薄圓片。將櫛瓜片以少許橄欖油香煎雙面至5分熟。

Step. 4



· 依序將黃櫛瓜、綠櫛瓜、小番茄、紅捲萵苣排列盛盤。撒上適量海鹽和黑胡椒，最後淋上油醋醬即可。

料理小撇步：1. 想要吃得更健康，可撒上少許松子、杏仁等堅果顆粒，增添香氣與口感。

2. 櫛瓜煎至兩面色澤金黃，此時嚐起來口感帶點Q脆，煮太久過熟會變軟爛，反而沒那麼好吃了。



好食料理-食譜 

# 香煎鴨胸佐松露梅醬



**印** 天象中，梅子總會被醃漬成蜜餞，是茶餘飯後解膩助消化的小幫手。這一次，主廚將酸甜鹹的梅子入菜製醬，配上肉質多汁鮮嫩的鴨胸，讓人不禁訝異原來口感這麼搭！

## 食譜

- 材料：**  
 鴨胸 1副  
 梅肉 30公克  
 (或梅醬適量)  
 初榨橄欖油 90公克  
 紅酒醋 適量  
 水 少許  
 海鹽 適量  
 白松露油 適量  
 (可省略)



Step. 1

· 首先我們要製作醬汁，可直接使用梅醬，或剝下適量梅子果肉備用。在梅醬（梅肉）中加入少許紅酒醋，用手持攪拌棒混合成泥。



Step. 2

· 接著在紅酒醋梅肉泥中，慢慢倒入約90公克橄欖油和少許水攪拌至乳化再依喜好添加海鹽、白松露油調味。



Step. 3

· 以刀剝除鴨胸肉面的薄膜，並在皮面割畫菱格紋。帶皮面以中大火煎6分鐘，肉面以中小火煎4分鐘。



Step. 4

· 鴨胸肉小火煎之後盛盤靜置10分鐘將鴨肉切片擺盤，淋上松露梅醬即可享用。

料理小撇步：1.若家中有烤箱，可以「大火煎皮面1分鐘、中小火煎肉面1分鐘，送入烤箱180°C烤8分鐘」的方式料理鴨胸，更能讓肉質維持鮮嫩多汁。  
 2.無論用煎或烤的方式烹調鴨胸，離火後盛盤務必靜置8~10分鐘等待降溫，同時將肉汁封鎖在裡頭。

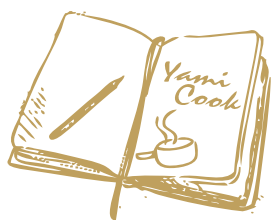




好食料理 食譜



# 蜜棗 · 茄泥 · 起士盅



**蜜**棗有「台灣青蘋果」的稱號，不單是外型相似，滋味也同樣清甜，主廚將爽脆的蜜棗切絲，搭配香軟綿密的培根茄泥和會牽絲的起士，更能突顯蜜棗脆口的特性，讓人一口接一口停不下來！

## 食譜

### 材料：

- 茄子 3條
- 蜜棗 2粒
- 起士絲 適量
- 培根 適量
- 蒜頭 1粒
- 鹽 適量
- 胡椒 適量
- 橄欖油 適量



Step.

1



· 蜜棗洗淨剖開去核，果肉切絲備用  
茄子去皮切段，以開水燙軟後取出瀝乾水份、搗壓成茄泥。

Step.

2



· 將培根切碎、蒜頭切末備用。以少許橄欖油將培根、蒜頭爆香，再加入茄泥拌炒，並以少許鹽、胡椒調味。

Step.

3



· 烤盅內依序放入茄泥、蜜棗絲，並在最上層鋪上起士絲。

Step.

4



· 將烤盅送入烤箱，烘烤至起士融化表面金黃微焦即可（因培根茄泥是熟的所以不需烤太久，才能替蜜棗絲保留脆口感）。

料理小撇步：1. 培根與蒜末爆香至脆而不焦黑，再拌入軟軟的茄泥裡，綿密中培根的鹹香氣味和口感更會突顯出來。  
2. 如果不敢吃茄子，也可以用口感同樣柔軟綿密的馬鈴薯泥代替。



## 蜜熊窯Pizza 健康樂活新主張

棗子樹是高雄知名素食餐飲集團，為了讓年輕族群重視飲食健康，以及了解素食多元面貌，2013年創立蜜熊窯，使用新鮮蔬果烹製一道道低卡路里又美味的手感披薩、義大利麵、燉飯和飲品。



所使用的蔬果食材，大部分來自於自家經營的春日農場、高雄橋頭綠光鮮境以及中崎有機農場，其中黃瓜和番茄採用有機耕作方式，現採現吃都沒問題，徹底落實從產地直達餐桌的新鮮零時差理念。此外，所有飲品皆以蜂蜜取代果糖，提供低卡路里健康選擇，確保人體直接吸收無負擔，顧客既品嚐得到原味也吃得到安心。

呼應「蜜熊窯」品牌概念，空間風格走清新森林意象的店內，無論披薩、義大利麵或燉飯，均由不含防腐劑和人工甘味的手工純釀醬油、採用九蒸九曬傳統製程的手工鹽、冷壓初榨優質橄欖油，以及綜合十多種菇類、天然菇粉等進行烹煮調味，絕對吃不到對身體有害的人工添加物，在美味之外增添健康樂活新主張。

棗子樹餐飲集團自二〇〇九年成立以來，一直以推廣素食作為發展重心，所以旗下除了棗子樹港式飲茶跟彩虹食堂自助餐兩大品牌，二〇一三年時鑑於素食客層年齡偏高，以及希望年輕一輩也能重視飲食健康，創辦了蜜熊窯手工窯烤披薩，堅持使用新鮮蔬果食材以及精選調味品，烹調出多元化且年輕化的西式素食料理。



棗子樹餐飲集團自二〇〇九年成立以來，一直以推廣素食作為發展重心，所以旗下除了棗子樹港式飲茶跟彩虹食堂自助餐兩大品牌，二〇一三年時鑑於素食客層年齡偏高，以及希望年輕一輩也能重視飲食健康，創辦了蜜熊窯手工窯烤披薩，堅持使用新鮮蔬果食材以及精選調味品，烹調出多元化且年輕化的西式素食料理。

## 特色推薦

# Blithe's Special

## 四季時蔬清炒義大利麵

使用中崎有機專區和綠光鮮境農場種植的當季新鮮蔬菜，像花椰菜、蘑菇、番茄、九層塔等，再和天使細麵一起拌炒，口感不僅比直麵更加細緻，也能吸附較多蔬菜甜味，每一口都鮮香清爽。



## The Taste of Happiness

農場到餐桌 幸福零時差  
每一口 都用心的幸福味

### 品牌協理的話 /

既然店內以窯烤披薩為主要特色，我們每天都很認真地「養」窯，營業前會先開窯，藉由炭木保持窯內溫度達三百多度，如此現點現烤的披薩才會有Q度跟脆度。另外為了讓大眾了解素食餐飲也可以年輕化與多樣化，像是招牌菇類燉飯和義大利麵，以及蜂蜜醋、精力湯，舒活茶等飲品，都能品嚐到多重鮮美滋味。

品牌協理 賴俊廷



## 蜜熊窯瑪格麗特披薩 水果蜂蜜醋微氣泡

羅馬式麵皮因為現點現烤，所以口感薄脆又帶有柴燒香氣，佐料則以當季番茄為主，再灑上羅勒葉跟新鮮水牛乳酪，有象徵義大利的紅白綠三色，好吃又賞心悅目。搭配龍眼蜜、百花蜜與蜂蜜醋特調的氣泡飲，口感天然健康有層次。



水果蜂蜜醋微氣泡



## 腐乳桂竹筍義大利麵

這道是中西創意結合的義大利麵，特地用手工製作的豆腐乳進行拌炒，不同於紅醬、白醬或青醬，吃起來更帶一種回甘甜味，加上嚴選當季竹筍入菜，不同層次的自然甜味繚繞口中。



### ■ 蜜熊窯 Pizza

07-780-2288 /

高雄市鳳山區文衡路528號(文衡店) /

營業時間：11:00~14:00；17:00~21:00



## 音樂盒法式鄉村餐廳 產地直送的鮮美滋味

到音樂盒法式鄉村餐廳用餐，是一趟溫馨愉悅的感官享受旅程，品嚐結合在地農魚牧特產的法式精緻餐點，又有機會跟主廚熱切互動，了解背後源於珍視食材與堅持烹調的廚藝哲學。



為了讓農友用心被更多人了解，來到音樂盒用餐的顧客，在愉悅地享受美味的同時，還有機會跟主廚潘建宏互動，聽他分享食材來自何處、又如何料理的故事，如果品嚐後喜歡也認同，餐廳入口就有農產特區可以選購，能夠直接幫助辛苦認真的農友們，一起加入宣揚「產地直送、新鮮現做」的行列。

高雄特產繁多，潘建宏花費不少時間搜羅在地農友，了解他們生產方法與過程，再向理念相投的農友直接採購，將自然的豬、番茄、南瓜、冬瓜、無毒蝦與蜂蜜等自己認可的安心食材入菜，化為顧客口中的幸福滋味，減少碳足跡也提升農友收益。

曾經在台北星級飯店與知名牛排餐廳工作過，接觸到 Slow Food 和 Farm to Table 等餐飲趨勢的潘建宏，去年到高雄工作時，發現這裡簡直是農產天堂，只消開著車到處跑就能找到所需食材，並且一年四季更迭不斷輪番上陣，因此今年七月跟女主廚陳卉榆一同開設音樂盒法式鄉村餐廳，便決定以在地食材為題材，發揚「產地直送餐桌、享用新鮮滋味」的飲食文化。



曾經在台北星級飯店與知名牛排餐廳工作過，接觸到 Slow Food 和 Farm to Table



## 特色推薦 Chef's Special

### 蜂蜜司康+岡山蜜茶

司康 (Scone) 作法簡單卻很堅持，麵粉揉好後先冷藏鬆弛三小時後再去烤，蜂蜜的用量也高於砂糖，呈現外酥內軟與淡淡香氣的口感。蜜茶以大岡山蜂蜜與台東土檸檬汁調味，天然又清香。

### 高雄沙拉

豐盛的特製沙拉多為高雄食材，包括有產銷履歷跟吉園圃認證的岡山珍珠芭樂，還有進行紅酒醃製或風乾處理的路竹和美濃番茄，最後淋上自製梅子醋醬，既開胃又饒富滋味。

### 南瓜湯

信任合作農友的種植過程，把林園產的南瓜放到熟紅後連皮下去熬煮，只用鹽巴調味不再添加洋蔥或蒜苗，直接喝得到南瓜原始滋味與香氣。

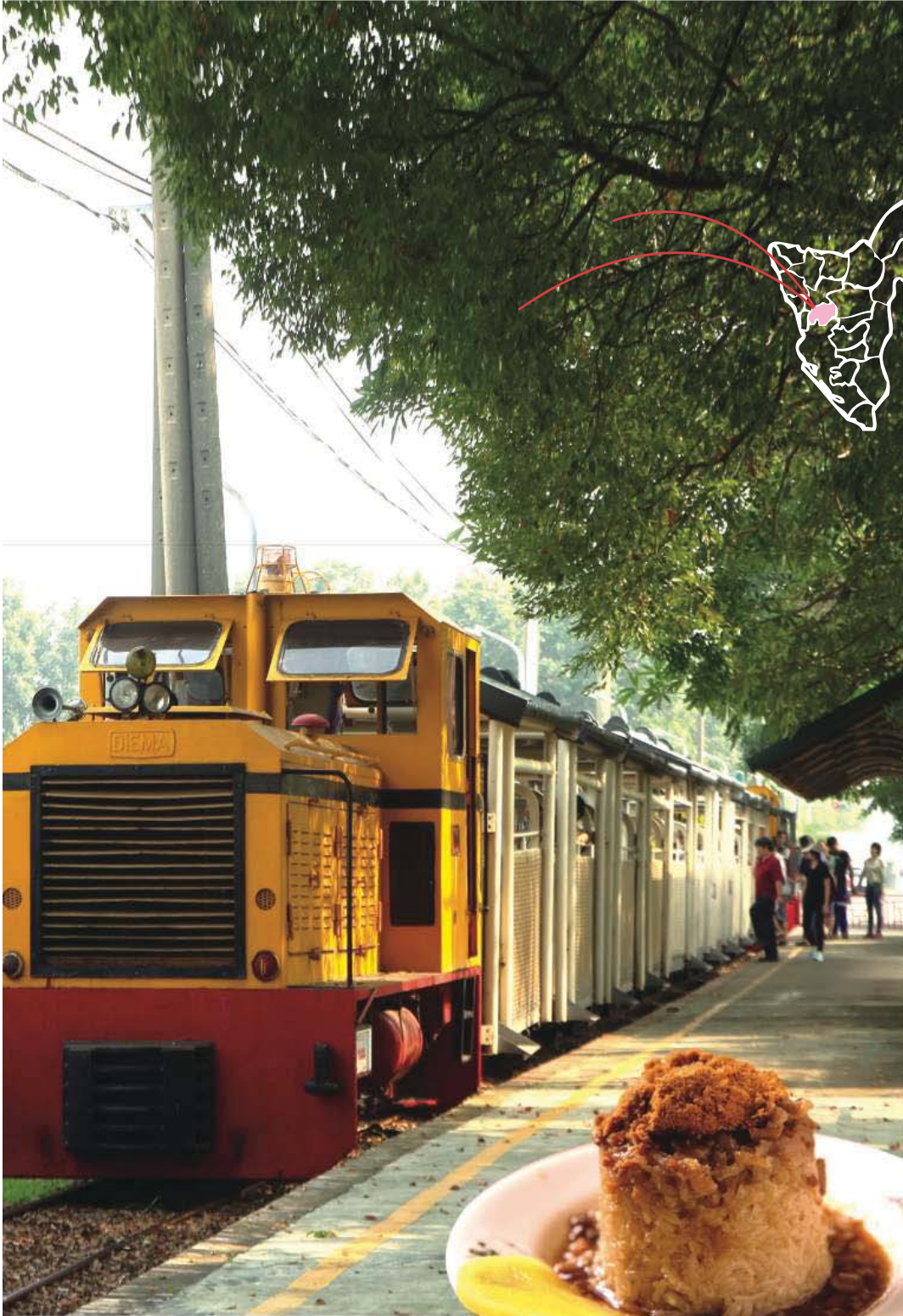


**主廚的話／**  
身為一名廚師，我不能拿到什麼食材就去煮，而不知分辨好壞與背後種植過程，因此我喜歡到處去搜羅、認識一線生產者，了解他們用心栽種與認真養殖的食材，期望未來有一天能完成大高雄食材拼圖，讓每一區的四季特產都能入菜，再把他們的故事分享給顧客，增加美食感官滋味之外的文化附加價值。

主廚 潘建宏

■ 音樂盒法式鄉村餐廳／  
07-552-5758／  
Facebook粉絲專頁：音樂盒法式鄉村餐廳／  
高雄市鼓山區明倫路112號／  
營業時間：11:30~14:30；18:00開始





暢遊糖廠、體驗有機

  
花田喜事在橋頭

「花田喜事」為橋頭年終最大盛事，姍紫嫣紅的花卉將大地繪成綺麗的花海，美不勝收，賞花之餘，到鄰近白樹社區感受當地獨特的彩繪藝術，轉往橋頭糖廠品嚐傳統又道地的美食再搭乘五分車，最後在中崎有機農業專區的有機蔬果薰陶下，為這趟農村小旅行劃下完美的句點。





### Info 旅遊資訊

- ◎ 花田喜事、花漾橋頭(橋頭花海)／  
高雄市橋頭區竹林公園對面
- ◎ 白樹藝術村／  
高雄市橋頭區興樹路與建樹路交叉口  
(代天府)

↑→花田喜事、花漾橋頭  
各式各樣的波斯菊。  
↑↓白樹藝術村形形色色的彩繪。

「橋頭花海」在橋頭竹林公園對面，今年的花田面積約十六公頃，主要栽植的花卉有波斯菊、百日草和向日葵等，紅的、粉的、黃的、白的波斯菊，在花農的巧手下拼湊成一幅幅美麗的花海圖騰，隨風搖曳、顧盼生姿的花朵，似乎在向遊客揮手，遊客們走進如



**橋**頭區舊稱「橋仔頭」，屬於高雄平原的一部分，物產富饒，主要作物有甘蔗、稻米、玉米、芭樂等，每年冬天適逢農田休耕，為了讓土地得以養生休息，又能兼顧觀光休閒，於是選擇適當農地播種花卉，為一成不變的農地添增色彩，橋頭花海之名不脛而走，名為「花田喜事、花漾橋頭」的橋頭花海，在冬陽中綻放的花朵依然艷麗奪目，吸引不少愛花遊客到此拍照取景。

夢似幻的彩虹花園內，手機、相機拿起來猛拍，每張畫面都洋溢著幸福的微笑，其實日常生活中的小確幸，不就是如此！

### 原創彩繪，白樹社區

「花田喜事」結束後，不用急著離開，距離花田不遠處的白樹社區，在藝術家天馬行空的揮灑彩繪下，讓原本不起眼的靜謐村落，瞬間產生了活力。白樹社區的彩繪卻跳出時下流行的卡通風，以更接近社區的形式進行創作。

白樹社區的彩繪由橋頭文史協會找來一群藝術家「新台幣壁畫隊」所創作，如知名的畫家可樂王、蔡孟閻、黑雞先生、張新丕、李俊陽、李俊賢等，在創作的過程，藝術家會跟村民聊天，汲取靈感融入設計中。作畫塗鴉範圍以白樹社區的代天府為中心點，向四周擴散，走進白樹社區牌樓，兩側低矮老房子的牆面開始出現一些鄉土味十足的塗鴉，風格多樣，有逗趣、有寫實、有誇張、有含蓄，還有偏向禪風和帶有宗教味的彩繪，每幅壁畫背後都有其故事性，沿著小路散步，逐一欣賞散落在各處的藝術作品。



# 糖

**Info**  
旅遊資訊

- 台灣糖業博物館／  
高雄市橋頭區糖廠路24號／07-611-3691
- 廖記碇仔米糕／  
高雄市橋頭區橋南路119號／07-612-8319
- 高雄花卉農園中心／  
高雄市橋頭區創新路93號



廖記碇仔米糕



↑ 花卉農園中心的「糖廊」親子餐廳。

## 保存製糖史的台灣糖業博物館

甘蔗是橋頭早期重要農作物，製糖產業遂成當地經濟命脈，橋頭糖廠則是台灣第一座現代化機械式製糖工廠，如今雖已關廠歇業，但糖廠的大煙囪、枝仔冰、以及五分車運送甘蔗穿過田間的畫面，仍是許多人的甜蜜回憶，二〇〇二年糖廠轉型為休閒觀光產業，二〇〇六年把這裡命名為台灣糖業博物館，藉此傳承台灣的製糖文化，吸引更多的觀光人潮。

橋頭糖廠創建迄今已有一百一十二年歷史，已被列為市定文化景觀，廠內的製糖工場、日式木屋、防空洞、紅磚水塔等昔日古物保存完好，而沿襲自日治時代的社宅事務所，為日本人模仿荷蘭在東南亞殖民地的建築，除了架高的地基外，迴廊與連續拱門的歐式巴洛克風相當搶眼。

來到鐵道景觀休憩區，這放置好幾部早年運送甘蔗的五分車，還規劃蔗田迷宮、花野廊道、鐵道卸蔗區，將過往的歷史、產業文化與自然生態融合為一，成為觀光客拍照取景的亮點，而廠區茂密林蔭也吸引遊客騎乘自行車或協力車穿梭林間，悠遊又自在。

橋頭糖廠附近有一家經營三代的「廖記碇仔米糕」，店家選用長糯米，拌入蝦米、蔥酥等香料炒肉，再放進陶瓦筒內，用大火炊蒸，食用前淋上一匙肉燥，配上肉鬆和醬黃瓜，口味傳統又道地，除了米糕，還賣米線糊和四神湯，遊罷糖廠，不妨到此解饞。

## 五分車的寫意快活

距橋頭糖廠約二公里的台糖高雄花卉農園中心同屬台糖經營的休閒農場，區內林木豐富，並設有多項遊憩設施，包括花卉園藝、原生植物園、自然生態園區、生態魚池、農特產館、戶外教學、烤肉控土窯等，是週休二日親子郊遊踏青的好去處，每逢假日，還有往返橋頭糖廠與花卉中心的五分車可以搭乘，每張票價一百元，坐在車廂內，小火車緩緩行駛，吹著自然風，倒也愜意。

花卉農園中心內的「糖廊」是一間親子餐廳，戶外有小沙坑、大草坪、溜滑梯，室內有旋轉木馬、益智遊戲室，所以假日總是熱鬧滾滾，到處傳來孩童的嬉鬧聲，餐點方面，則以小火鍋和簡餐為主。



歡迎蒞臨 高雄中崎有機農業專區  
Welcome Zhongqi organic farming area in Kaohsiung



←中崎有機專區  
↓↓馬清田的洛神花及有機專區蔬菜田



自製有機肥料



### 中崎體驗現採有機蔬果

中崎有機農業專區位置在橋頭與燕巢的交界，農地經有機單位驗證，面積約四十五公頃，農友馬清宮表示，中崎土地屬泥火山土壤，含有豐富礦物質和微量元素，生產的有機作物在市場上頗獲好評。馬清宮原是日月光工程師，為了實現他的有機夢，四十多歲那年，辭職來到中崎有機農業專區務農，主要栽種棗子和芭樂，也種植蔬菜和

#### Info 旅遊資訊

◎ 中崎有機農業專區 /  
高雄市橋頭區通燕路與中山高速公路涵洞交叉口右轉即抵  
農友馬清宮 0912-710116 / 農友馬清田 0919-595291



瓜果，不噴灑農藥，也不刻意除草，並自製有機肥。白菜、花椰菜都有明顯的蟲蛀，成為有機栽種方式的最佳證明。  
他的堂哥馬清田也是中崎有機農業專區的有機達人，在中崎已深耕五年，種植的作物有洛神花、紅龍果、芭樂、玉米、絲瓜、豆類等品項繁多，他除了遵循自然農法，還能藉由各種農作物的生長特性，讓兩種不同的作物「共農」，讓作物長得更健康茁壯。中崎有機農業專區的作物大多送往里仁、主婦聯盟、微風市集等實體通路銷售，遊客若想前往中崎有機農業專區採蔬果，須事先向中崎農友預約參觀。◎

高通通新鮮事

# 2015 高雄城市吉祥物PK戰 高通通勇奪冠軍



今年高雄城市吉祥物PK戰真是一場十分有趣的競賽呢，在競賽期間因為滿滿的競選行程讓我認識好多新朋友喔，這次一起參加PK的對手們各有千秋，每一回合的競賽，大家都是全力以赴展現運動家的精神，努力到最後一刻，每一位都是值得佩服的好對手喔！



與Q版花媽  
一起跳台客舞！



感謝每一位支持  
高通通的朋友們！



Happy Time



大家好～我是高通通～～  
歡迎讀者們來到高通通的小園地喔～今年冬天，我呀代表高雄市政府農業局參與「2015高雄城市吉祥物PK戰」感謝大家的熱情支持，陪伴我度過了這一季活力充沛的冬季旅程，高通通要將這次贏得冠軍的榮耀跟大家分享喔！

### 三階段比賽開始

這一次競賽呀，我可是經過三階段的評比，才贏得最後勝利喔，包括第一階段的擂台競技賽、第二階段現場投票，以及第三階段採計為期二十天的網路投票總票數，每一關的分數各別加權後成為最終的得分，競賽的過程不但充滿挑戰，也都很新奇有趣，像是第一階段擂台賽，在舞台上兩兩一組輪流上站，大家四肢併用想要站穩腳步又擊敗對方，紛紛使出渾身解數，這個初登場的擂台賽，也讓我們在大眾面前正式宣告，想要贏得比賽的決心呢！

### 投票颯人氣，大勝在望

結束第一階段擂台賽之後，我就開始投入第二階段現場投票，跟網路投票的催票行程囉！十一月七號來到輕軌投票現場，就是參賽者們展現人氣的時候，最令我感動的就是特別趕到現場支持我的朋友們，感謝大家在選戰過程中成為我的最佳戰友呢！



當天吉祥物齊聚一堂，大遊行大家一邊拉票一邊留下開心的紀念照，還有Q版花媽陪伴我們一起跳台客舞，真是好不熱鬧！這一次的比賽還有個特別之處，就是透過臉書帳號投票，讓臉書上的朋友們可以多多認識高雄的吉祥物喔，嘻嘻！為了讓臉書上的朋友們認識高通通，我的國語大碟和專屬MV可是在臉書上強力放送呢，還有熱情的農業夥伴們為我製作Q版宣傳照，就是希望讓大家感受到高通通傳遞的喜悅力量喔。這一路走來的冠軍之路，真誠的感謝每一位支持高通通的朋友們，祝福大家每天都有喜悅的心，高通通將會持續陪伴大家，將高雄的美好分享給更多朋友喔！

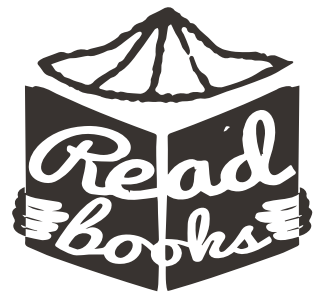


努力耕種 一步一腳印

## 農家媽媽的私房田野味

跟著「樂農團」出發，前往全台各地，一同拜訪本省媽媽、客家媽媽、部落媽媽、外省媽媽、外籍媽媽，繼承家業的二代農、三代農，嫁入農村的外來媳婦，自主選擇務農、從零開始的新農家庭……傾聽農家媽媽務農的心路歷程，訴說土地和生活的真實滋味，分享不可思議的民間大智慧。

提供 | 果力文化



# 澎 湃！

## 來去產地小旅行

農家媽媽招待你的私房田野味

**跟** 著本書《澎湃！來去產地小旅行》，來去北中南東和離島、高山丘陵平原河岸與海口，從都市到鄉村、從田間到餐桌，用你的味蕾和心，走訪當季地產好物，享用全台二十一位農家媽媽的澎湃款待！一起體驗日常勞作的農事現場，學習稻米、雜糧、蔬果、特殊地產、香草作物的田間知識，見習兼顧生態的水產與畜牧養殖。

農家媽媽說：土地會自己長食物，比什麼都重要。腳踏實地，用心過活！

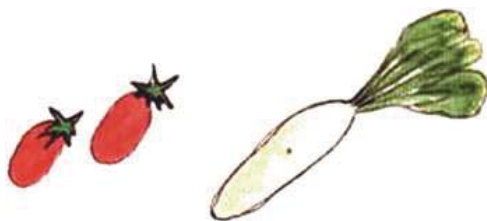
**最暖心的厝邊料理**

農家媽媽是會說話的農民曆，熟知二十四節令、風土食材，個個都是巧手料理人，從洛神花臭豆腐、香蕉糯米飯、爆炒芋頭梗、小米馬告醉雞、醬鳳梨拌地瓜葉、客家柴燒大封、金黃麵線煎、紅燒梅醋虱目魚、檳榔花炒肉絲、至海味扁魚海菜湯等，一

年四季，辛勤耕耘碗中的未來，自家菜園的當令鮮蔬讓人一試難忘，就是好吃啦！打開這書，食物的香氣彷彿隨著媽媽們的台語散漫開來，喚起了餐桌上一度遙遠的美味記憶，思念媽媽的味道。這裡的每一道美味，都是從深切而濃郁的土地情感孕育而來。在食在不安的年代裡，本書提供了許多令人安心的在地好食物。



**出發吧！** 地方的特產，就該到當地去享用！



### 美濃客家媽媽的醃漬手作

鍾明琴媽媽做一手好菜，在農作盛產之時，將當令蔬果轉化成各式乾物、漬物、醬物，宛若魔術師般出神入化的好手藝。冬天菜葉豐收時節，更是一刻不得閒，從採收、曬菜、鹽醃、再曬、再醃，繁複細密的活可一點也不能省，高麗菜、芥菜、蘿蔔等一排排鋪得滿埕都是，承載著南台灣日頭能量，豐美細膩的手作滋味，就這樣年復一年封存下來。所謂「在地的味道」，不在外頭的大店小食，而在家家戶戶的大圓餐桌，在推廣出去即摘、即食的小菜圃，運用媽媽們的經驗、智慧、以及不浪費的巧手匠心上，鍾媽媽除米和肉之外，茄子、芋頭、青菜、薑等等，都是自己種的。算起來鍾媽媽的食物里程，就在這方圓二十公尺，現代人常講的要低碳、要環保，在農村哪還需要放嘴上，日日三餐，原本就都是這麼吃著做著的。



■ 《澎湃！來去產地小旅行》—— 農家媽媽招待你的私房田野味  
出版社：果力文化 作者：樂農團  
定價：350元

”

## 讀者心聲

Reader's Voice

交流園地 愛我們請舉手

歡迎各方英雄好漢提出建議，我們願與您一同前進。

很棒，超讚的！

方小姐 (高雄市/上班族)

不僅了解許多跟餐飲  
有關的大小事，也增加了自己的  
廚藝，還知道當季盛產的物種～

盧小姐 (高雄市/上班族)

閱讀『型農本色』讓我增長  
知識，認識多樣化的高雄，  
真好！

黃小姐 (高雄市/家庭主婦)

透過刊物能更加了解  
在地農業，很值得鼓勵。

鍾小姐 (高雄市/上班族)

對農業議題有興趣，  
請持續報導。

卓小姐 (台南市/服務業)

希望可以每個月都能  
看見豐富的刊物內容。

王先生 (高雄市/服務業)

看到不一樣  
非常驚艷的高雄了！  
謝謝！

陳小姐 (高雄市/家庭主婦)

請繼續努力  
繼續加油喔！

陳先生 (高雄市/農業工作者)

請繼續提供  
更多更好的  
農業資訊喔！

朱小姐 (嘉義市/上班族)



很滿意喜歡的刊物！

李小姐 (高雄市/軍公教)



線上問卷

謝謝您閱讀本期《型農本色》。  
歡迎填寫線上問卷參加抽獎活動，請於 2016年  
2月10日前掃描QR Code 至活動網址填寫線上問  
卷並送出，就有機會獲得「高通通玉米食器餐具  
組」一組，限量 10名，敬請把握機會。

※問卷資料請詳實填寫，以便寄送贈品。本抽獎活動僅限  
台澎金馬地區讀者參與。

※得獎名單將於2016年2月25日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



冬季  
vol.11 經典號  
Winter 2015

# 型農本色

發行人：蔡復進  
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：agri.kcg.gov.tw  
電話：07-799-5678

編輯委員：梁銘憲、陳欣愉、陳秀芬  
企劃製作：財團法人中衛發展中心  
企劃編輯：黃瑋如、詹惠婷  
藝術總監：許志誠  
執行編輯：洪雅雯 採訪記者：洪雅雯、廖詩文、游易文、楊為仁  
攝影：陳睿杰（X2攝影工作室）、楊為仁  
美術設計：亞諾媒體廣告 插畫：Kaya  
出版日期：2015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「南方農業論壇」臉書粉絲團，與我們一起聊聊農業（1級產業）×製造業（2級產業）×服務業（3級產業）＝6級產業的各種想法！

每期《型農本色》可於「型農新勢力」網站下載電子版本，或查詢免費索取地點。

索閱一年4期40元（以印刷品寄出），請自備信封放入郵票，並註明姓名、郵寄地址、聯絡電話及希望索閱的起訖期數，寄至「100 台北市中正區杭州南路一段15-1號3樓財團法人中衛發展中心《型農本色》編輯部」收。

Coming soon

型農本色 Vol.12 春  
預定2016年 4月發行



用行動支持

南方農業論壇



用真心感受

型農新勢力



# 104年 農林漁牧業 普查

聽頭家的心聲 顧土地的未來

普查期間 **105年4月1日至5月31日**

普查對象 農牧戶、農牧場、農事及畜牧服務業、  
林戶、林場、漁戶、漁業公司



**3不 + 2會**  
普查好放心

- 1 普查員會佩戴普查員證
- 2 普查員會親自遞送致受訪戶(單位)函
- 3 普查員不會洩漏個人資料給任何人
- 4 普查員不會詢問普查表以外的資料
- 5 普查員不會要您提供帳戶或存摺

詳細資訊請掃描



主辦單位：行政院主計總處 協辦單位：縣市政府及鄉鎮市區公所

廣告