

冬季

vol. 23 創新決勝號

Winter.2018

型農本色

Cover Story

行動是真理 創新不迷茫

菜園裡的博士農夫 · 李法憲

聰明種、歡喜收 · 林麗華

打造在地果品新藍海 · 李其鏞

Travel

跟著曹公圳去旅行
鳳山古城一日散策

Factory

金龍彩食品



我們一直都在

型農大聯盟從102年誕生，我們看到特別是在這兩年，有多位型農陸續成立品牌形象店，以選品店、餐廳、休閒農場、咖啡廳及冰店的形式，連結生產地到與市場端，用直接銷售的方式，與消費者面對面。

在我們長期的輔導陪伴下，型農大聯盟對內講求的是橫跨一級生產、二級加工與三級服務業的結盟整合，創造新的農業價值；對外則是強調要發揮團結力量大的精神。我們期盼型農在都市中的各個據點能從點、串連成線到面，讓每一位型農能發揮自己的產業專長又能延伸彼此的市場，攜手提升型農大聯盟的品牌知名度。

在產地端的型農為農業打拚同樣夙夜匪懈。梓官蔬菜專區的李法憲初次務農就挑戰高難度的有機蔬菜，為的是一圓打造優質安全食材的夢想；芭樂小子李其鏞努力克服個性的害羞孤僻，成功摸索出自產自銷手法吸引消費群；岡山瓜農林麗華曾經遇到颱風狂襲，損失高達數百萬，她擦去眼淚很快重新來過，堅強的說：「抱怨沒有用，做，就對了。」

沒有人能擋住夢想的力量。別擔心挫折，別畏懼重來，我們，一直都在。

鄭清福

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
行動是真理 創新不迷茫
菜園裡的博士農夫 李法憲有機農園 李法憲
我的耕作哲學：聰明種、歡喜收 吊雞林農場 林麗華
創新模式導入農業 打造在地果品新藍海！ 芭樂小子 李其鏞
- 08** 【跨界推薦】People
筆尖下的港都 美食旅遊作家 楊路得
- 10** 【好食料理】Yami Cook
瀆入春夏滋味的冬季料理
- 14** 【農業上下游】Factory
金龍彩食品 在傳統中新生
- 16** 【農情交響曲】Symphony
暖暖輕食坊 小店裡的大廚夢
達文郡義大利麵食館 義式料理在地精彩
- 20** 【新農閱事】Reading
都市屋頂上的農夫：在澀谷造田
- 22** 【農業風向球】Global Eye
以農業為起點 六級產業遊樂園
- 24** 【型農創意學】Creativity
阿爾拜因的逆襲 - 勇闖大膽島 楊政勳X吳兆基
- 26** 【高雄小旅行】Travel
曹公圳旅遊 鳳山古城 一日散策

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 李法憲
· 李法憲有機農園 ·



型農 林麗華
· 吊雞林農場 ·



型農 李其鎔
· 芭樂小子 ·

行動是真理 創新不迷茫

上一輩做農大多靠經驗、靠力氣，
現在做農不一樣，比的是創新想法，仰賴的是數據科技。

林麗華自創「聰明種」心法，避開搶種熱潮，成功穩定品質與價格；李其鎔將零散農地的缺點化為優勢，分區種植不同作物，藉以調節產銷，形塑精品水果新觀念；李法憲讓雜草與葉菜並存，培養土壤中多樣化的有益微生物，維持土壤健康與生態平衡，多元化的產品更提升了農場的競爭力。

追夢路上，唯有行動，才是定錨的最佳指南！
用創新顛覆市場，迎接更有價值的事業。



博士下田
農學並重



聰明種植
歡喜收成



分區種植
品項多元



Cover story [封面故事]

From Our Organic Garden to Your Plate

李法憲有機農園 李法憲

務農，就是一堂有趣
創意的植物社會學！

■ Profile 型農 李法憲 /
63年次 /
英國卡地夫大學社會學博士 /
0988-767-472 /
fahsien.lee@msa.hinet.net /
Facebook粉絲專頁：李法憲有機農園
高雄市梓官區大舍南路96巷直行200公尺

菜園裡的博士農夫

頂著留英博士、大學教授光環，李法憲常被追問為何「放棄教職，返鄉轉農」。三十多歲以新手之姿入行，前後打造過兩座農場的他說，農業對他來說是「相見恨晚」，他笑得燦爛：「就結果論來說，回家務農這個選擇，太正確了！」

和

許多人一樣，李法憲是因為食安風暴、希望打造安心食材而投入有機農業；不同的是，他既沒有農業背景家中也沒有後援，只能先透過農民學院到農業改良場上課學基礎，然後回高雄租地開墾，種的還是連資深農友也不見得有勇氣挑戰的有機蔬菜！父母擔心他養不活妻兒，他說：「難度當然有，但既然要務農，我只想種優質安全的食材，這正是驅使我從農的初衷。」

雜草是寶貝 農場即教室

第一項作物是小黃瓜，原因只有一個：因為他喜歡吃。他搔搔頭：「剛開始對『要種什麼』真的沒概念，想說就算賣不掉，還能留著自己吃。」出乎預期的，首批小黃瓜長得很好、銷售告捷，接著挑戰有機網紋香瓜也很成功，讓他體悟到：「所謂的經驗不是紙上談兵，要從真正種了才開始。」他將農場遷移到高雄葉菜主要基地梓官區，擴大栽培面積，七分地農場，五分之四面積種葉菜，其餘種根莖、瓜果類，盡全力保持多樣化種植，單週採收最多可達廿四種蔬菜，連國產品較為少見的芝麻葉、羽衣甘藍、野澤菜、蘆筍等也能常態供應。他透過不同作物來培養土壤中多樣化的有益微生物，讓雜草與葉菜並存，維持土

壤健康與生態平衡，以行銷來說，提升了農場產品多元化的競爭力。社會學學者出身的他熱愛與人互動，補菜、送菜遇到消費者，總會主動攀談。「這是獲取消費者意見回饋最快的方式，也讓消費者了解，他們每一次購買都是對有機農業最大的鼓勵與支持，他們的消費行為足以引導生產方向，促成環境、產銷體質的正向循環。」李法憲認為，務農是一種貼近社會實作的概念，從種植到行銷，充滿動植物之間、人與人之間微妙的競合關係。他與高雄科技大學合作通識課程，讓學生到農場來親自感受生產者的辛苦與成就，思索未來職涯規劃。「農業這堂課更自由、更開放，相信學生們會跟我一樣，得到的收穫遠比待在教室多更多！」

👉 型農私房料理

芝麻葉生菜包肉：芝麻葉常應用於披薩、義大利麵，但芝麻葉不耐加熱，生食才是最能保留營養的吃法。李法憲建議，如不喜歡它的微微苦甘，可夾著烤肉一起吃，或是淋上芝麻醬、夾在吐司裡面，清甜爽脆的風味，吃過就不會忘！



Cover story [封面故事]

Farming isn't just a job it's a way of life

吊雞林農場 林麗華



用心、用腦、聰明種
，就有好收成！

■ Profile 型農 林麗華 /
68年次 /
崑崙國中畢業 /
0935-393-889 /
Aa0935393889@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：祥鶴合作社
高雄市岡山區聖森路500號

我的耕作哲學：聰明種、歡喜收！

林麗華25歲就嫁入農家、成了農家婦，和先生一起在雲林種香瓜。每年梅雨季與冷冽東北季風來襲常造成瓜果損傷，於是他們像蜜蜂一樣，往南尋找適合種植香瓜的地方，從嘉義、台南一路找到高雄旗山、橋頭，最後發現岡山乾燥穩定的氣候與土壤特性特別適合，決定落地生根。

林

麗華位於岡山區的農場面積廣達數十甲，瓜果盛產的時節，走進她的農場就像進了「百瓜園」：春天是嫁接的南瓜、夏季是香甜的小玉西瓜，秋冬則是結實纍纍的香瓜（美濃瓜），滿園瓜果香，好一幅歡欣豐收的美麗畫面。「把農場遷來高雄是對的。」林麗華表示，高雄氣候穩定、日照充足，她選用適應性廣、市場接受度最高的嘉玉、嘉輝品種，甜度、食味、香味俱佳，更重要的是，別人一年兩收，她可以做到一年三收。「透過安全用藥及合理化施肥、友善環境，我的香瓜植株強健、結果率高，收成期比別人還長。」

小香瓜裡的大遠見

農作物不怕盛產，怕的是量多價跌。林麗華以多年豐富經驗表示，想避免掉進「殺到見骨」的紅海市場，「聰明種」很重要：「大量搶種的時候一定要避開！」播種之前，她會先到位於高雄阿蓮、嘉義鹿草的瓜苗場觀察幾天，如果發現瓜苗廠訂單暴量，表示種的人太多了，她會先緩緩，隔一陣子再種，將種植期、收成期錯開，便能保持價格穩定。天災則是難以預期的風險，她最怕颱風。前兩年莫蘭蒂颱風橫掃南台灣，造成農場損失至少兩、三百萬。她不減農婦的堅強樂觀：「抱怨誰都沒有用，

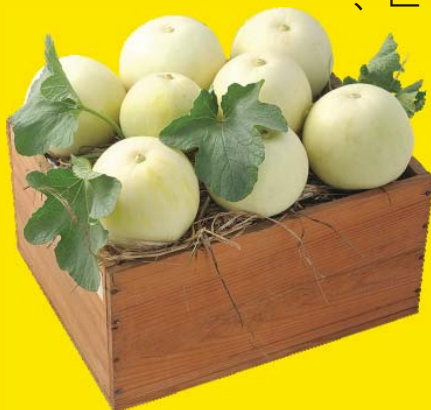
眼淚擦一擦，重新來過卡實在。」

以前她在手搖店當店員，每天吹冷氣穿水水，現在整天包得像木乃伊，「從白拋拋變成烏麻麻」，直言做農就是和農作物、市場鬥智、和老天爺搏感情，最大動力就是「有賺到錢」。今年她與農友自立創立生產合作社，每日集貨千件以上，準備往「自產自銷」邁進，這考驗的不只是耕作智慧，還有企業管理、統御領導的能力，她也沒在怕：「農夫要學著掌握產品通路，掌握愈多，被宰割的機會愈少。」

未來更計畫蓋香瓜集貨場、加工廠，除了自產自銷，還能幫忙其他農民減少農損，要把小小香瓜，做出一番大事業！

👉 型農私房料理

鹽漬香瓜：將香瓜洗淨對剖，去皮、削薄片，用鹽拌勻醃漬，以重物重壓兩三天，瀝乾水分，再與糖、冷開水、米酒一起放入密封罐中，置放陰涼處約二至三星期即可取出，絲炒菜、炒豬肉或做成蒸瓜仔肉，是一道鹹香開胃的鄉土料理。



Cover story [封面故事]

Of delicious guava delighted farmers

芭樂小子 李其鏞

產品漂亮、賣得好
就是最大成就感！

■ Profile 型農 李其鏞 /
73年次 /
高苑工商餐飲科畢業 /
0935-905-447 /
ken730519@gmail.com /
高雄市燕巢區鳳雄里鳳龍巷30之1號

創新模式 打造在地果品新藍海！

「阿公身體不好，家裡需要幫手，所以我就回來了，返鄉原因就是這麼簡單！」離開服務業，追隨哥哥的回到燕巢，接手芭樂園。三十多歲才從農的新手，卻大膽從種植方式到銷售通路，把上一輩沿襲的慣性模式整個翻了一番，差點掀起家庭小革命。他笑說：「雖然是家裡的農園，但創新模式就跟自己創業一樣，充滿挑戰！」

農

家兩代間最大的爭執點，往往是「用藥」，李家也是這樣。李其鏞感嘆，長輩們總叨念，有草就要除，有蟲就要噴藥。「但我認為過度倚賴用藥無法提升產品價值，減少用藥，兼顧健康、安全和美味，才是長遠之計。」以前阿公、爸爸定期每三星期噴藥一次，但他堅持只在套袋前用藥一次，七至十四天代謝完畢後，再等兩個月，確保農藥殘留符合檢驗標準才採收。

精品水果新觀念 提升消費認知價值

一開始，鮮果損傷率高達四成，今年夏天遇到豪雨，芭樂樹根部泡水受損，採收十幾籃，只剩兩籃可以出售，即便如此，他打造精品級蔬果的理念依然不變。「產量變少，但是價格變好，供應的是自己也能安心吃的蔬果，這才是我想要做的農業。」然而這些年來，他看過不少人蔬果種得漂亮好吃但就是賣不好的慘痛案例，漸漸明白，好產品得加上好行銷才有生存空間，「養在深山無人知」的蔬果，再好再美也是白搭。

他記得第一次參加市集，看著人潮來來去去就是不敢開口。後來為了把芭樂賣出去，鼓起勇氣，從招呼一個、兩個人開始，踏出自我推銷第一步；後來還學會「試吃行銷」，霸氣切大塊芭樂給民眾試吃，果然衝高銷量。「我是那種三天都可

以不跟人說一句話的害羞孤僻鬼，現在慢慢磨出膽量和自信了。都說壓力督促成長，真的沒錯！」

一甲農地分成六區，分布零散，很難大規模種植。李其鏞用創新思維把缺點變成優勢，分區種植芭樂、芒果、葉菜來平衡耕作、銷售壓力，也希望藉著豐富品項吸引客戶駐足。

「現代人很忙，如果逛一攤就能買齊想要的蔬果，再方便不過。」他笑說，冬季是

芭樂收成最佳時節，愈冷愈好吃，歡迎一起來燕巢，體驗最當令的芭樂好滋味！

👉 型農私房料理

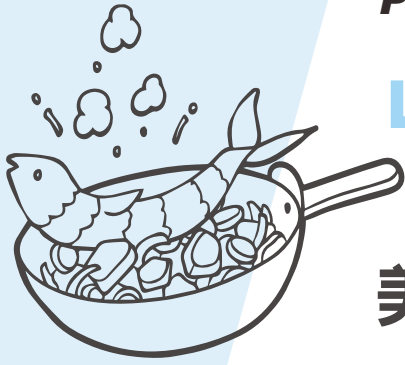
芭樂剉冰：軟、硬芭樂各有所愛，加梅粉或鹽巴提升甜味。李其鏞說，品質好的芭樂不必沾粉，原味就很清甜，連籽吃，營養更完整。夏季收成的芭樂通常較軟，切片放入剉冰一起吃，芭樂會變脆又變甜，發揮一加一大於二的美味加乘效果。



People [跨界推薦]

Local Dishes in Kaohsiung 筆尖下的港都

美食旅遊作家 楊路得



獻給
全台灣的市場人
因為你們，
我們使得飽足。



台灣味

菜市場

20種台灣菜市仔

楊路得 / 著



成立於民國25年
(日據時代, 昭和11年)



敬，生命的原點

楊路得自助遊歷過20多個國家，居住過台北、中壢、台中、宜蘭，繞了台灣不知道幾圈，十多年前倦鳥歸巢，返回出生地高雄。她用一個歸鄉人的角度重新觀看高雄，有滿滿的驚喜和感動。

謙

稱「沒做過什麼出息事」的楊路得，其實是位產出豐富的旅遊美食作家。大學畢業後，經歷結婚、生子、遷居等人生重要歷程，一雙善於觀察的眼睛、勤於上山下海踏查的腳步和寫作的雙手，卻幾乎沒有停歇過。

「為家鄉寫書一直是我的心願。」楊路得說，正如小說家海明威著作《流動的饗宴》被視為最富人文氣息的巴黎遊記，她也期望以自身豐富的旅行經驗走訪高雄大街小巷，以飲食為主題，希望透過寫作來改變也保留美好傳統的家鄉。幾年來走遍三十八區：去愛河沿岸找野生烏魚，去前鎮漁港尋訪船員私房美食，去半屏山挑戰十碗碗粿，遠赴甲仙山區吃野菜和芋冰，鑽進被她形容為「活生生農產博物館」的菜市場：頂著盛夏豔陽，跑到蚵仔寮魚市買鮮度一流的鮮魚、生魚片，過海到旗津市場吃魚丸、炸豆腐，去左營果買市場採買媽媽眷村菜、老兵饅頭，為了追尋愛玉蹤跡，從桃源、梅山一路追到三民市場。驚人的是，再遠，她都堅持搭公車。「有些地方班次並不密集，行程不容易規劃，以前的自助旅行經驗正好派上用場。」她表示，傳統市場或許沒有超市精緻舒適，卻最能展現高雄日常真實純樸的一面，而「公車+步行」更是深度認識城市最好的方式。

她自許是「永遠的正港高雄人」，關於飲食的種種喜好，根深蒂固的隱藏在DNA中。住宜蘭時，幾次突然想吃虱目魚，跑遍市場竟然找不到，有次遇到小販開卡車從南部運

入上來賣，興奮的一口氣買了好多條，憑著記憶，一半切大塊油煎，剩下一半熬湯。她頗自得：「光看吃虱目魚吃得這麼內行又豪邁的，就知道是南部人。」

她視美國廚師作家 Anthony Bourdain 為偶像，為了不負美食作家之名，她發奮用功，考上中、西餐證照，進入餐廳當起廚師，為的是希望自己的飲食文字更具備專業論述與實務經驗的基礎。對她而言，書寫是精神的餵養，烹飪是身體的飽足，兩者缺一不可。

「身為一個高雄在地女子、人妻、人子與人母，回到高雄，感覺無比踏實。」楊路得感性地說：「高雄，孕育了我們。她看著我們哭、我們笑，看著我們崩潰決堤，看著我們手舞足蹈。這裡是我們的家，我們最怡然自在的地方。」

歡迎，來到高雄。📍



■ Profile 楊路得／

美食旅遊作家、廚師。著有《戀食人生》（與沈倩如合著）、《新港都 舊食光》、《Bonjour, 菜市场：從市場到料理的味覺之路》、《台灣味菜市场》，其中《戀食人生》並為美國西雅圖與麻州Lexington圖書館藏書。2016年獲選高雄市文化局舉辦「書寫高雄散文類人選」；2017年再獲「書寫高雄散文類著作」獎助。



Season Cuisine

漬入春夏滋味的冬季料理

在食材保存不易的從前，衍生出多種延長保存期限的方式，醃漬，是最常見的一種做法。在不少料理文化裡，會於收成較少的冬季料理中，加入春夏收成作物的保存品，這是一種料理的智慧，也是對收成的尊重。在需要補充能量的秋冬時分，不妨試著利用醃漬物入菜，提升料理的魅力。



食譜示範與設計 | 黃穎
攝影 | Hand in Hand Photodesign 璞真奕睿影像
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

漬芭樂藜麥沙拉



芭樂的盛產季是在 9~11 月，秋冬是品嚐芭樂的最佳季節，品質穩定甜脆好吃。芭樂是營養價值相當高的水果，含有豐富的維生素 C 及抗氧化物質，在提升身體免疫力、避免生病的同時，更幫助清除自由基。通常吃芭樂多為生食，這次以加入酸梅粉與檸檬汁輕漬的芭樂入菜，口感及口味都更豐富、更令人驚豔。

食譜

材料(一)：

輕漬：

芭樂丁 70g
酸梅粉 3g
檸檬汁 10c.c

材料(二)：

小黃瓜 50g
番茄 50g
芝麻葉 適量
羽衣甘藍 適量
藜麥 50g
菲達起司 30g
薄荷葉 (切碎) 一小把
初榨橄欖油 35c.c
檸檬汁 15c.c

食譜教學影片



Step. 1

· 將小黃瓜、番茄切丁，生菜手撕成適當大小，備用。



Step. 2

· 以水煮熟藜麥，泡10分鐘，備用。



Step. 3

· 芭樂切丁，加入酸梅粉、檸檬汁輕漬。



Step. 4

· 將所有材料放入大碗當中，加入初榨橄欖油、檸檬汁調味，撒上手撕菲達起司即完成。

料理小撇步：1.生菜的種類也可依狀況及喜好調整改變。
2.檸檬汁也可依個人喜好的量增減。



好食料理·食譜

醃漬野澤菜義式香腸義大利麵



由日本引進的野澤菜，因產於長野縣野澤溫泉而得名，又稱為日本芥菜，是芥菜的近親，在日本除了當成一般青菜食用之外，也很常見到做成漬菜販售。利用粗鹽醃漬野澤菜，一來可延長其保鮮賞味期，二來更增添食用時的味覺層次，搭配義式香腸及義大利麵，和洋搭配的口味，非常特別。

食譜

材料(一)：

醃漬：
野澤菜 600g
粗鹽 45g

材料(二)：

義式香腸肉 1支 (約75g)
初榨橄欖油 少許
大蒜碎 一顆量
乾辣椒小段 少許
白酒 20 C.C
青花菜 3小朵
義大利麵 80g
帕馬森起司 適量

Step.
1



· 漬野澤菜：將野澤菜洗淨瀝乾，在袋中分層撒上粗鹽，包在袋中12小時。

Step.
2



· 取出步驟1，洗去鹽分，擰乾切一公分段，備用。青花菜汆燙後冰鎮，切細碎備用。

Step.
3



· 依義大利麵包裝指示，煮熟義大利麵，瀝乾備用。

Step.
4



· 鍋中加入橄欖油，炒香香腸肉，加入大蒜、辣椒拌炒，加入步驟2炒香後加入白酒、義大利麵，拌入青花菜與起司即完成。



食譜教學影片



料理小撇步：1.煮義大利麵的時間可依喜好調整，喜歡吃軟一點的麵可煮久一點。
2.醃漬野澤菜在使用前務必洗去鹽分，以免鹹度過重。



好食料理-食譜
醃漬美濃瓜燉魚



美濃瓜又名香瓜，具有特殊的香味以及相當高的甜度，富含豐富的營養素及膳食纖維，相當受歡迎。過往農家惜物愛物，在美濃瓜產季尾聲時，常會採收產季末期已無法販售的較小果粒，做成醃瓜日後食用。在燉魚當中加入醃瓜，除了可以提升香味及口味，也結合兩者的營養價值，美味之餘更兼顧健康。

食譜

材料：

- 中小型海鱸魚 1條
- 洋蔥丁 1/4顆
- 蘑菇（切對半） 6顆
- 大蒜片 1顆
- 醃瓜 50g
- 橄欖 6顆
- 白酒 100C.C
- 小番茄 10顆
- 扁葉巴西利碎 少許
- 初榨橄欖油 適量
- 鹽巴、白胡椒 適量



食譜教學影片



Step. 1

· 海鱸魚洗淨，肉面劃斜刀。



Step. 2

· 淺鍋中下油煎魚至金黃。



Step. 3

· 鍋中再加入洋蔥、蘑菇、大蒜片略炒。



Step. 4

· 下醃瓜、橄欖拌炒後放入白酒、小番茄燉煮入味，最後撒上鹽巴、胡椒、少許巴西利和橄欖油即完成。

料理小撇步：燉煮過程可加入適量水分，避免過乾。

金龍彩

King Long Cai
Since 1968

金龍彩食品 在傳統中新生

隨四季不同的農作產出，糕餅師傅們也常把在地水果放進開發新產品的考量素材中，例如芋頭、紅豆、草莓、鳳梨等，以

金龍彩食品以「減少肉食、創造綠能環境、降低地球暖化。」為企業精神，採用大豆油脂，低糖、少油、不添加香料與防腐劑，產品品項多元，除了客製化的喜餅、彌月蛋糕之外，還有無蛋碳烤蛋糕、銅鑼燒、平安糕、麻糬四大明星商品。只是無葷、無肉，還少油、少糖，如何做糕餅的香甜風味？老闆娘神秘地笑著說：「水果呀！高雄本地有量多質優的水果，是很好的糕餅原料。」

小農為重點合作對象，採購當令蔬果再製成餡料。老闆娘曲靜嫻表示，金龍彩喜歡與小農合作，是因為雙方都可以擺脫中間商的剝削，小農收益增加了，金龍彩原物料品質和供貨量也更好更穩定。

使用高雄大樹區鳳梨製作而成的鳳梨酥，纖維多香氣足，是金龍彩繼四大明星產品之後，十分受到消費者喜愛的看板新星。店長蔡昕芸指出，早期台灣鳳梨酥餡料為了中和鳳梨酸味，大多摻和冬瓜，近年才



1. 選用台農17號鳳梨，洗淨後進行削皮作業。



2. 熬煮製作至黏稠狀，即為鳳梨餡並將秤重。



3. 製作外層酥皮。



4. 包入麵團餅皮中、壓模造型。



5. 烤爐烘焙。



6. 完成包裝。



六級產業化流程

1級/生產



大樹區
台農17號鳳梨

2級/加工

金典原味/綜合鳳梨酥



3級/服務

通路門市
宅配



金龍彩遵循古老製法卻勇於創新食材的傳統節慶糕餅不只高雄人喜愛，不少外縣市宮廟也慕名上門。即便訂單滿滿，曲靜嫻仍堅持不再多開分店。她認為，手工製餅速度有一定限制，想堅持品質，就不宜盲目追求訂單或開設分店，顧好現有產品品質並開發更多以小農作物為素材的糕餅才是經營重點，創造生產者、銷售者、消費者的三贏。

傳統製造 創新食材

流行以純正鳳梨為餡料的鳳梨酥。金龍彩經多方試驗，將大樹區出產的十七號金鑽鳳梨，搭配一定比例的土鳳梨調製，終於研究出最好的餡料口感。濃郁果香、甜度融合適度的自然酸甘，搭配薄酥恰到好處的餅皮，風味出眾。

金龍彩食品高雄門市店長 蔡昕芸

■ 金龍彩食品（高雄門市）

07-261-8185 / 高雄市前金區中正四路83號 /

營業時間：08:00~21:30（全年無休）

暖。
暖。

暖暖輕食坊 小店裡的大廚夢

左邊是整排住家，右邊是擺滿機械工具的機車行，誰能想像中間竟夾著一間時時飄著蛋糕香的歐風料理咖啡屋？大膽推門進去，不同於岡山羊肉小鎮的美味好「食」光，暖暖輕食坊，讓人驚艷。

WARM HOUSE



不說看不出來，看起來像是文青少女的老闆郭力瑛之前已在高雄

知名連鎖餐飲店營了十年店長，因為熱愛早午餐，三年前回到岡山老家，特地挑了個離市區有段距離的小路邊開店。

老闆在料理、甜點手藝可不含糊，除了
一般早午餐常見的菜色之外，她將家傳
老菜加入新元素，來個華麗大變身

。例如將眷村常吃的紅燒牛腩去掉八角、米酒，改用紅酒、西洋芹、番茄燉煮牛腩，少了濃烈醬香，清鮮的異國風味卻更讓人耳目一新。擷取奶奶私房菜「高昇排骨」作法，將排骨改成金瓜，白糖改成麥芽糖，金瓜蒸熟，連同燉爛的豬肋排一起裹上糖蜜，再撒上堅果，製成「蜜汁金瓜豬肋排」，Q滑香甜、營養滿點，連原本不愛吃蔬菜的小朋友接受度都很高。

早午餐不可或缺的食材，雞蛋也有講究之處，萬一品質不佳，有蛋腥甚至臭味，整爐好料都毀於「一蛋」。因此郭力瑛跑遍高雄，終於找到阿蓮一處蛋雞場每日供應新鮮質優的雞蛋，用來做法式嫩蛋、歐姆蛋以及所有蛋糕甜點，蓬鬆清爽、自然淡香，比主菜還搶戲！

特色推薦

Warm House Special

田園藥膳養生蔬菜煲

以紅棗、枸杞、熟地、川芎、當歸、肉桂、甘草等特選中藥材，小火煮滾入味後再放入嫩豆腐、時令蔬菜燉煮，天冷來一鍋，溫補暖心。



The Taste of Happiness

勇創客家料理
在地口感新貌

店長的話 /

店長的話：「愈能掌握自己擅長的料理和高雄本地食材的特色，兩者緊密結合，就愈能樹立屬於自己的「高雄特色」！」

店長 陸榆樺



原味花瓣型鬆餅蜂蜜檸檬汁

岡山蜂蜜蓋天下，生食、烹調料理兩相宜。將蜂蜜加入檸檬汁調配，並做為鬆餅淋醬，風味香純濃郁，下午茶甜點大推。

普羅旺斯香草雞腿排法式嫩蛋

採用阿蓮區優質雞蛋，以低溫小火慢炒，炒熟的雞蛋香滑鬆軟綿密，色澤如綢緞般閃耀金黃亮澤，搭配普羅旺斯香草雞腿排、酥炸塔塔多利魚排等早午餐主食，極具人氣。



■ 暖暖輕食坊

07-622-8583 /

高雄市岡山區大德三路82-1號 /

營業時間：9:00-21:00

GRANDMA PASTA HOUSE
達文郡
 義大利麵食店
 1999 DA USE
義式料理在地精彩

達文郡菜色的設計，呈現了義式飲食的隨興以及對季節食材的尊重愛惜，依循產地產季的更迭，隨時調整風味，兼容並蓄的展現了義大利與高雄人的飲食特色。



「在地食材除了新鮮，更重要的是風味；如何尋找拼配出適合的食材，是廚師的一大挑戰。」劉松達認為，美味的品嚐，應該從覺知風土事物開始，進而認識料理、體驗味道，進而連結生活，料理的動人極致，莫過於此。

冬夜裡，達文郡隱身在幽黑寂靜的暗巷住宅區，乍看是間不起眼的小食舖，但從傍晚開始，便有三三兩兩清簡打扮的食客熱門熟路找上門。蘇先生帶著全家一起遠從嘉義來，很是期待：「聽說這裡秋冬季節料理上菜了，趕快來嚐鮮。」

人稱「Frago」的老闆兼主廚劉松達一九九九年開店，擷取義大利傳統與鄉土料理的做法，以高雄本地當令食材，演繹獨樹一格的台版義大利料理，包括義大利版「Tapas」（前菜）、義大利麵、燉飯、燉菜等。例如五月，以大樹玉荷包為素材，推出一「荔枝燉飯」，中秋節後海鮮正肥，用梓官魚市場的鮮蟹料理成義大利麵，又融合梓官有機茼蒿的優雅香氣與陳年帕瑪森起司的堅果花香，加上彌陀虱目魚，成為一道充滿高雄風味的「虱目魚版本的義大利煤炭人工麵」，簡單卻風味不俗，充分顯現台灣料理的句味與在地特質。





特色推薦

Chef's Specialties

亞士堤牛肉南瓜細扁麵

採用美濃龍肚地區的南瓜品種「阿芳」，蒸熟打成泥，加入牛奶及自家種植的鼠尾草拌炒成醬汁，佐以細扁麵、燉牛肉，口感沈實甜穩，為秋冬限定的季節料理。

炸啤酒豬排襯紅苧菜

豬里肌以香料啤酒浸泡後，讓炸過的豬排帶有宜人麥香，搭配新埔石柿餅與淋上萃取梓官紅苧菜汁液製成的第戎芥末醬，是一道適合天涼時節的可口溫前菜。

乾炒水煮魚直麵

使用彌陀區生態養殖的優質虱目魚，魚肉甘甜，口感綿而不柴，放入麻椒、花椒熬成的川味醬汁中炒煮，最後加入直麵充分拌勻，油香味足。



老闆 劉松達



老闆的話
我們秉持義大利飲食文化的精神，結合小農食材，提供具有義式風味、在地關懷又充滿品味樂趣的好料理。

■ 達文郡義大利麵食館 /
07-226-9636 /
高雄市新興區民權街31號 /
營業時間：11:30~14:30，17:00~21:30



都市屋頂上的農夫： 在澀谷造田

本書作者小倉崇原本是一名熱愛都會生活的出版社編輯，一心只想當個玩音樂、看看書的自由嬉皮，二〇一一年，日本東北爆發三一一大地震並引發巨大海嘯、福島核電廠爆炸，對外交交通完全中斷，現代繁華的東京頓時陷入完全停擺狀態，因為東北正是供應東京農糧漁產一大輸入來源，地震後，東京不僅沒水沒電，更慘的是沒有食物，生活幾乎無以為繼！這樣的慘狀讓小倉崇頓悟：「原來，當天災來臨時，最強大的就是有能力生產食物的人，沒有水與食物，人類就活

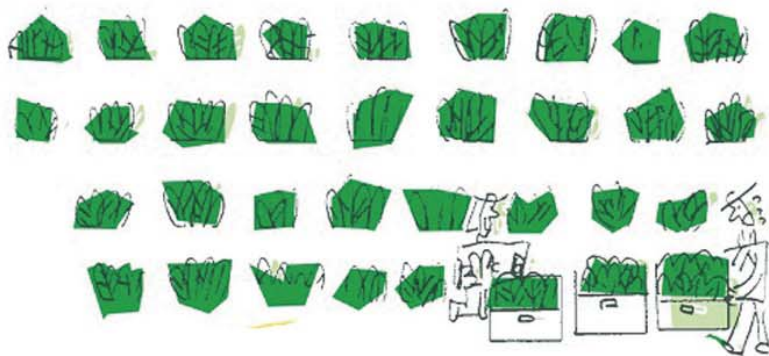
對 居住在城市的忙碌現代人而言，下鄉路途迢迢，務農只能當作假日的「休閒活動」。真的是這樣嗎？有人偏偏不這麼想！

澀谷の農家

都市屋頂上的農夫

——在澀谷造田

小倉崇・著 陳怡君・譯

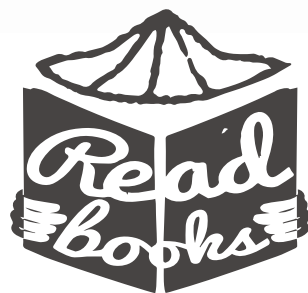


不下去。」核爆危機更讓他深切體悟到生活可能隨時受到威脅、食物受到污染，加速推進了他與農業的距離。

全世界最具創意、最有趣味的工作

他呼朋引伴，串連起農夫俱樂部，在東京最潮的澀谷區大廈屋頂上造田，給離不開城市卻渴望親近土地的人們、實現「在寸土寸金的都市裡追求農業生活」的「不可能的夢想」。

種田之樂難以言喻。每次站在田裡，他就有一種振奮之感：「好，下田去吧！」換好衣服、穿上長靴之後，身體彷彿瞬間切換了開關，讓腦袋與田地連線，喚



提供 | 太雅出版社

醒平日沉睡在體內的本能，使五感與身體細胞一一甦醒。當他屈膝跪在田裡，充滿早晨漫步於森林時的清新感。他說：「只要認真做，不論是得是失，全都會回報到自己身上，這正是我理想中的工作啊！能夠從早到晚都做著自己做喜歡的事，實在太幸福了！」

除了親身的經驗，小倉崇並在書中紀錄旅行走訪各地農夫的心得，包括第一個種出日本有機橄欖的小豆島農夫山田典章；在巨石遍布的茶園裡以自然農法種出優質茶葉的北村親二；為了養土而種植小麥、花了很長一段時間與土地培養默契的蒜山耕藝、桑原廣樹、高谷裕志夫妻等人。山田典章說：「能夠孕育出一個個不同的生物，是我想要做的事業，全世界再也找不到比這個更具創意、更有趣的工作了。」

走訪途中，他遇見因夥伴退出而陷入困境的油井君，兩人一起動腦筋，將油井的農田變成蔬菜店和體驗型有機農場



，讓都市人可以當天來回或住一晚，到農村去幫忙下田耕種，讓平時無緣接觸泥土但關心飲食、關心農業、想嘗試務農的人，透過這樣的方式，重新找回與大自然接觸的本能。兩人成立了如重金屬樂團的「weekends farmers」農樂團，以鐵鍬代替吉他，夢想著把所有大樓都化身農田。

每回收成時，澀谷屋頂上的農田就會在沸騰的人聲、樂聲中開趴，當夜幕低垂，可以將東京最繁華時尚的街頭景色盡收眼底。透過本書，他向讀者發出熱情的邀請：「我們在這生活，在這工作，在這玩樂。來吧，一起將你我的城市，變成最潮的農田趴！」



■ 出版社：太雅出版社
 作者：小倉崇
 譯者：陳怡君
 定價：380元

以農業為起點 六級產業遊樂園



餐廳，是食材最佳的展演場所，美味的料理讓你意猶未盡，進而想要探索食材的出處。從都市到鄉村，從鄉村到都市，Mokumoku農場實踐六級產業的創意與威力，讓你親身體驗產地到餐桌最短的距離。

直營餐廳共有十間，設立在距離農場開車兩小時內可到達的地方，如京都、神戶、名古屋等地，這樣的策略是可以吸引消費者用餐後到農場遊玩，或到農場玩過的消費者，平日也可以就近在都市內用餐，餐廳的一年總來客數約為一百二十二萬人次，營收佔總營業額的四成。

餐廳是城市中的活廣告

農場的服務設施有住宿、溫泉、體驗工房、農產直販所及餐廳。直販所銷售自行種植及周邊農民的產品；香腸、肉品工房、石窯麵包教室等七個工房隨時備有三百種產品供應遊客品嚐，並且讓消費者清楚看到食物的製作過程，餐經營廳則可選用農場種植的食材，或是將賣相不好的食材做成料理，目前農場每年遊客數超過五十萬人次。

連結產銷的服務體驗設計

農場種植稻米、草莓、藍莓、番茄、大豆、香菇、小麥、大麥等多種作物，稻米結合自家豬肉可以做成御飯糰，大豆做成納豆、小麥可以做麵包、大麥則用來釀造啤酒，同時活化廢棄學校成立「鹽學舍」，自行製鹽與銷售。

什麼都種 什麼都不奇怪

Mokumoku 農場位於日本三重縣，三十年前為了讓苦無銷售管道的養豬戶能有一個買賣的空間，從一級生產的事業跨足到火腿、德國香腸、煙燻豬肉等加工的二級產業，進而成立銷售自製商品的店舖、餐廳，進入三級產業，為了延長顧客在農場的停留時間，進一步在農場內開發住宿與溫泉設施，目前農場年營收為五十億日圓。





一人入會 家族受惠

繳交入會費兩千日圓，無需繳交年費，即可成為會員。入會後可獲得二十張入園券及每季產品型錄，持入場券可帶二等親內的家屬一同入場，至餐廳消費則可享九七折優惠。此外，在農場、餐廳或郵購等消費一圓均可集一點，累積到一定點數則可以折現再兌換相關禮品。周末時會辦理多樣化的活動吸引消費者持續上門，如料理試作會、賽豬等。目前會員數達四萬個家庭，宅配事業的收入則佔總營收的三成。

舉手投足為地球盡一份心力

為了力行零垃圾量的目標，農場內所有餐飲設施都不提供免洗餐具。住宿期間遊客若自備牙刷、或用餐時自己回收餐具並進行廚餘分類者，可以獲得一枚紙幣，一枚紙幣代表農場會代為捐獻十元日幣給法人機構從事環境保育相關的活動，一年內可以累積到相當於四百萬元日圓的環保基金。房間內的水電則是用雨水累積而成的，房間內的電力則是靠外部的太陽能光板發電。

Mokumoku農場的一切都是以農業為源頭進行思考，經過歲月的歷練完成六級產業的版圖，旗下觀光休閒、直營餐廳及通信訂購等三大事業群互為一體，透過不斷創新求變的產品與服務持續傳遞農業的價值。



OKAERiビレッジでは
もやせるゴミ、フラスチック、カン、ビン、
ペットボトルなどは資源となるものに
分別のゴミがカキまわがっています。
分別のゴミ箱にかいてある分別の方法を見てね。



勇闖大膽島

Welcome to
ADVENTURE ISLAND 奇幻傳說

楊政勳 X 吳兆基

隱藏在牧場裡的越野賽車道、穿梭在城市與農村的牧羊人及冰品專家，
聯手在週末午后為小小騎士帶來一段充滿驚奇的探險之旅。



一起勇闖
大膽島
冒險去~

吳兆基 艾司加冰屋

把料理台當成創意實驗室的冰品職人，以在地蔬果研發前所未見的冰品新口味，如苦瓜、白玉蘿蔔、玉荷包等，讓愛吃冰的人也能享當季、吃在地。

楊政勳 水流莊牧場

兼具餐飲及休閒專長的牧羊人，讓牧場的產品與服務不斷推陳出新，從羊奶優格、羊奶饅頭、羊肉爐到客製化體驗活動，要讓牧場裡的營養學大顯神威。



南方小羊場

認識小羊一天的生活作息，化身為牧羊人餵羊吃草，羊兒們就有力氣為大家打氣。

啟動大冒險

利用牧場地勢打造越野賽車道，準備迎接身手非凡的滑步車選手來挑戰！

勇者召喚

選手們蓄勢待發，先來一段暖身操伸展筋骨。



能量補給站

跟著冰品職人學製冰，品嚐用新鮮水果與羊乳製作的義式冰淇淋，濃、純、香立即在口中兌現。



我是大膽小英雄!!

無敵賽車手

3~2~1~GO!
小騎士一路向前，面對高低坡、九十度過彎或是泥巴水坑都游刃有餘。



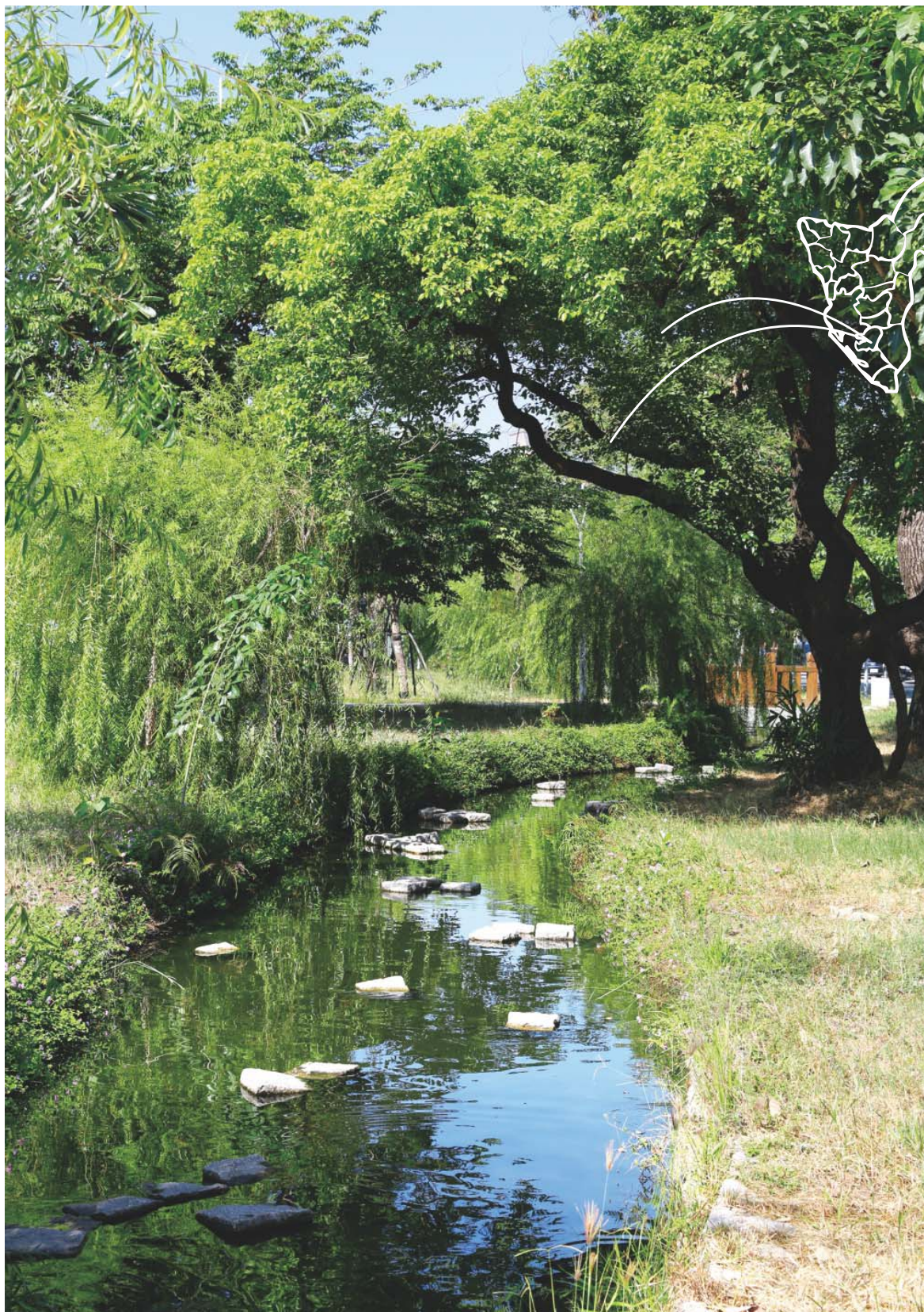
達陣成功

挑戰成功！通過方格旗，我是完成比賽的大膽島小英雄。



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

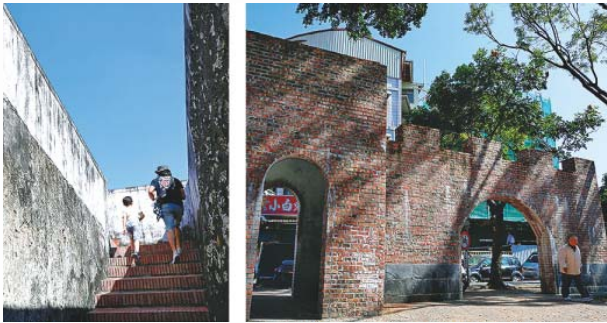




曹公圳旅遊

鳳山古城一日散策

清代台灣三大古圳之一的曹公圳挹注高雄平原的溪流、埤塘、溝渠，帶動圳道沿線各區農產富饒、城鎮發展繁榮。沿著圳道遊鳳山，聽一段古城事，細細品味一條河與一座城市間的百年情牽。



Info
旅遊資訊

◎曹公圳生態公園
高雄市鳳山區捷運鳳山站二號出口



吃米飯 拜圳頭

高雄曾經有兩座城，左營是「鳳山縣舊城」，鳳山是「鳳山縣新城」，分別有自己的城門與城牆，是台灣唯一出現過兩座縣城的城市。舊城於清康熙六十年（一七二一年）設立於興隆庄（今左營），乾隆五十一年（一七八六年）爆發林爽文事件，緊急把縣城遷到下埤頭街（今鳳山），另建新城，豈知到了嘉慶十一年（一八〇六年）新城被蔡牽之亂攻破，皇帝只得下令把縣治再遷回興隆庄。但新城位置扼守南北交通要道、生活機能遠比舊城便利，因此即使皇上下旨，但官員和地方仕紳居民大多不願再次舟車勞頓回到興隆庄，最後形成「縣治名義在舊城，但機關集中在新城」的「一縣雙縣城」奇特現象。

正所謂「百姓在哪裡，建設就到哪裡」是亙古不變的施政真理，鳳山建城後，結合天時、地利、人和，人口激增，國家級的公共建設、建築櫛比鱗次，文官類的縣署、鳳儀書院，武官類的火藥庫、守備署等都集中在此，其影響最深遠的公共建設，非曹公圳莫屬。台灣早期務農為主，高雄平原沃野遼闊，雨水卻不易集中，冬季枯水期經常無水可灌。道光十七年（一八三七年），時任鳳山知縣曹謹從九曲堂（今大樹區）開一條灌溉渠道，將高屏溪水引入鳳山平原，旱季用水問題終於紓解。曹謹卸任後，後人仍持續擴建，全面接軌高雄主要河川，包括後勁溪、前鎮河、高雄川（今愛河）、鳳山溪，以及內惟埤、金獅湖、菜公埤、蓮池潭等大小埤塘，圳道擴及仁武、楠梓、左營，幾乎涵蓋整個高雄平原。此時曹公圳已不單是一條水圳，而是一面溪流縱橫、埤塘密布的龐大水路網，灌溉高雄總面積近四千六百甲，佔當時台灣農田總面

積約六十分之一。曹公圳帶來的農業灌溉之利，讓高雄數千甲看天田立時變身大糧倉，加速推動流域內城鎮繁榮發展，堪稱高雄的「母親之河」。後人為感念曹謹的貢獻，將這條灌溉渠命名為曹公圳，並於圳旁立廟奉祀。相較台灣許多城市因農業沒落、都市開發，古圳大多藏於地底，曹公圳雖已不再肩負灌溉重任，但大致保持明渠設計，導入生態工法，改造成為明亮整潔宜人的生態景觀公園。水圳在市區涼涼蜿蜒，串起沿線重要景點：砲台、城門、古寺、書院、市場、濕地、湖泊、文化中心，宛如一條穿越古今時空的綠色引道，吸引旅人訪古溯今，來一趟充滿風味的古城小旅行。





Info
旅遊資訊

- 鳳儀書院/鳳山區鳳明街62號
- 龍山寺/鳳山區中山路7號
- 共同市場/鳳山區勝利路107號



全台最南龍山寺 年代最早書院建築

雙城時代，左營、鳳山之間往來頻繁，路上常見文官坐轎、武官騎馬、民眾徒步及牛車運載貨物，如今一半路段已消失，古意難再得；鳳山縣新城原有六座城門、六座砲臺，還好東便門、聯繫城裡城外的東福橋以及三座護城砲台依舊在。澄瀾砲臺為不規則八角形的砲台，兩側翼牆還可清楚看到數個供長槍射擊的銃孔。訓風砲台早期是閩粵地區移墾來台及貿易船上岸的要塞，位於曹公圳與鳳山溪匯流處，也鎮守鳳山溪往前鎮河出海口，戰略形勢重要，如今僅剩大砲台，橫額「訓風」嵌在石牆內，左右有泥塑的書卷造型裝飾，為陽剛的砲台建築增添幾分書香氣息。

在台灣，凡人煙聚集處必有大廟。鳳山龍山寺建廟三百多年，為全台五座龍山寺位置最南，古老程度排名第二，保存了豐富完整的傳統寺廟建築樣貌與工法。不遠處的鳳儀書院建於一八一四年，是台灣現存書院中年代最早且規模最大最完整的書院建築。以為書院陳舊八股沒啥好看？錯！鳳儀書院十年前規劃整修後，增設許多Q版塑像並規劃餐飲、紀念小物、展覽空間，有吃有喝有得玩，拍照打卡、遊賞文物兩相宜，玩一下午也不膩。

高雄是全台唯一有陸、海、空三軍軍營與眷村的城市，鳳山、左營、岡山各代表陸、海、空不同軍種區域，因人口來自不同省籍、民情習性與外在環境條件，演化出各自精彩的在地飲食特質。據清巡臺御史黃叔瓚在《台海使槎錄》記載：「鳳山八社水田，收雙冬早稻。」康熙年間，鳳山縣境內連接屏東平原的地帶因曹公圳水利之便，是全台唯一可以種植雙冬早稻的地方，米食素來發達，與國民政府來台後才興起以麵食為主的眷村菜，匯聚出另一種多元混搭的新型態飲食面貌。





Info

旅遊資訊

- ◎鳳山鹹米苔目/鳳山區維新路10號
- ◎富山碗粿/鳳山區自強一路128號
- ◎阿鳳赤山粿/鳳山區文衡路278巷6號

眷村裡的百味米食香

據高雄市農會調查，鳳山粿食發展已有三百多年歷史，尤以文衡里、文福里一帶的赤山地區最具代表性。早期赤山農民為了避免稻米欠收可能引發經濟危機，利用農閒以老糯米或舊在來米以及當地著名的龍目井湧泉為原料，加入紅豆、芋頭、菜頭、紅糖、豬肉等農家常用食材，變化出口感豐富的鹹甜米食點心，稱為赤山粿，如油蔥粿、甜粿、菜頭粿、雙糕潤、紅龜粿、涼粿、草仔粿、米苔目等，依不同節慶、節氣，從年頭吃到年尾至少有廿六種。早年每三戶就有一戶做粿，多的是傳承數代的「做粿家族」，盛況空前，隨著國人飲食習慣改變，粿店數量銳減，但赤山依然是全國僅存、以傳統米食加工製品為主的產業聚落，赤山粿依然軟Q香甜，「粿庄」百年美譽屹立不搖。

鳳山米食有多強？主要幹道維新路上有多家米苔目老店並立，家家人氣爆棚。前些年發消費券的時候，前總統馬英九就選在這裡花下第一筆消費，為鳳山米食再添名人保證。而今年農糧署舉辦「台灣第一碗」碗粿競賽，冠軍獎牌也落在鳳山！自強一路上的富山碗粿老闆李富山傳承阿嬤的家傳手藝，以香菇、鹹蛋黃、後腰肉塊拌入自家爆炒的紅蔥頭，搭配在來米漿蒸炊，米香彈勁、料多豐派，不負眾望的從全台五十七家參賽者脫穎而出，勇奪「最強碗粿」稱號。只是從原本的在地 隱藏版美食店如今一舉成名天下知，要吃一碗 冠軍國民美食，記得趁早來排隊，才是王道！





如果想嚐嚐簡版的鳳山碗粿，在鳳山早市共同市場裡，有一攤工協碗粿是鳳山人熟悉的老字號，剛蒸好的碗粿米香清芬，搭配的味噌湯清爽甘口，是一頓滋味淡遠悠長、別處尋不到的眷村味早餐。幾步之外，是來眷村必吃必買的各式燒餅攤，年輕老闆夫婦每日現做現賣，十塊錢竟然可以買六個麵香飽滿的蔥花芝麻小燒餅！「味美」是年代淬煉的底蘊火候真功夫，「價廉」則是眷村蘊藏風物人情的餘韻留香，叫人久久難忘。

共同市場入口處，一路之隔，有一處少為人知的國定古蹟值得一探：原日本海軍鳳山無線電信所。建於一九一七年，為日治時期在台北三無線電信所之一，擁有當時最先進的通信軟體與技術。國民政府遷台後，改成軍方偵訊拘禁管訓的「明德訓練班」，在白色恐怖時代，人人避之不及，如今大可登堂入室了。從外觀看，電信所是座巨大的碉堡型建築，冷峻厚重的鐵製門用以阻絕外界音聲，內部有陣列式圓形排列的天線、防空洞，由於年湮代遠，屋頂甚至長出滿滿雜草，矗立在大樹覆蓋、綠草茸茸的大草原上，像是一座陸地上的「天空之城」，殘蹟特有的神秘荒美之感，很難不令人著迷，吸引你從觀察入微的視野，再一次，看見鳳山深刻的美麗。



型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》創新決勝號。只要完整填寫以下回函，並於2019年1月25日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「型農大聯盟保冷袋」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"/>
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"/>
型農創意學 Creativity	<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
2019年2月1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

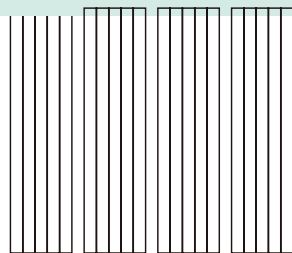
謝小島編分「新農作」
 嶺南小字號，生長在高雄從
 來知道嶺南藏著這般的美麗
 好地方，對於百年歷史的知不足
 老屋「市分號」好點與走取，有時
 間一定要去，還有台菜，總是
 智慧老教會，想一路他的
 風景，感恩你們的不吝分。
 添粵

讀者意見

「農情交響曲」好喜歡
 現在已經很少有青年為農
 業如此努力打拼了，但他們
 運用當地食材做出如此美
 味料理，真令人叫絕又
 感動呀~
 琬宜

讀者意見

第一次看到本刊物，就被
 明亮活潑的封面吸引，裡
 面型農創意學，讓我了解很
 多新農民的創新與創意，還
 有好食料理也很實用，希望
 透過本刊物可以推廣台灣
 農業到世界各地，加油！
 麗雯

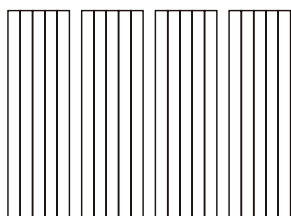


寄件人
 地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓

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：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、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.24 春
預定2019年 3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



型農 大聯盟

KAOSIUNG FARMERS LEAGUE

Best Selection
of Kaohsiung

用風格致勝 為理想駐足家鄉
以食材對話 為美好生活提案



LINE@

加入
型農大聯盟Line@
即可獲得最新活動
及產品情報

合作據點

元榆牧場(高雄美術館店)	高雄市鼓山區美術東五路48號	(07)586-7457
元榆牧場(高雄澄清店)	高雄市鳳山區文鳳路36號	(07)780-8136
水流莊牧場	高雄市橋頭區興樹路成功巷35號	(07)612-1574
艾司加 ICE+(高雄鳳山總店)	高雄市鳳山區文衡路491號	(07)780-3178
ICE+ CAFFÉ(屏東太百店)	屏東縣屏東市中正路72號	(07)733-3116
原園日式涮涮鍋	高雄市仁武區仁忠路27號	(07)371-5006
御品屋(澄清門市)	高雄市三民區澄清路626號	(07)550-8128
菁 糧 品	高雄市左營區榮德街151號	0921-225-136
新生活拿鐵 LA LECHERIA	高雄市橋頭區隆豐路129號	(07)612-6012
寶島第一味	高雄市左營區明華一路101號	(07)976-3600