

春季
vol. 24 突破框架號
Spring, 2019

型農本色

Cover Story

轉念，遇見幸福

换位思考路更寬 · 楊捷勳

農園CEO · 鍾彩堂

打造最美的花藝生活 · 劉卉娟

Travel

縱貫線和港區交會的所在
在春天，走進哈瑪星

Factory

台灣百笑霜淇淋



高雄製造，我們的驕傲，keep walking

近年來農業局積極開拓農產品國際市場，帶領農民和農民團體參加國際食品展及辦理國外拓銷活動，成果豐碩。水果外銷除了需具備國內生產履歷或國際認證，以確保生產安全與品質之外，運輸過程的冷鏈保鮮技術也必須穩健成熟，這是建立外銷市場最不可或缺的兩大重要關鍵，不斷精進才能打開國際市場。

我們在海外各地打前鋒，型農們勤懇耕耘各種優質農作物，成為「高雄首選」最可靠的利基與後盾，共同打造分工而合作的夥伴關係。鍾彩堂用傳統古法種植椴木香菇、黑木耳，把用過的樹木打成木屑以改良土壤，種出質優豐美的小番茄、香蕉和檸檬，令市場驚艷；楊捷勛發揮傻子的執著精神，自創手洗樹葉技術降低蟲害，讓芭樂長得頭好壯壯，安全、零殘留；劉卉娟以花創作，瞄準市場潮流，用小型組合盆栽賦予新生命，再創蝴蝶蘭銷售榮光。

每一滴汗水都不會白流，每一分努力都會留下足跡。高雄農產有多好？我們堅定腳步持續往前走，直到全世界都知道。

吳芳銘

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
轉念，遇見幸福
换位思考路更寬 純真農場 楊捷勛
打造最美的花藝生活 苗景蘭園 劉卉娟
農園CEO 發現杉之美農場 鍾彩堂
- 08 【跨界推薦】People
我和我的模型人生 食物模型師 郭志忠
- 10 【好食料理】Yami Cook
美味交織 創意料理這樣搭
- 14 【農業上下游】Factory
台灣百笑霜淇淋 「笑」傲國際
- 16 【農情交響曲】Symphony
圖釘餐酒館 外國客也愛的在地味
糖廊特色火鍋咖啡 糖廠裡的綠色小宇宙
- 20 【新農閱事】Reading
共好食代：全方位食農教育行動
- 22 【農業風向球】Global Eye
以果物對話 從尋常中創造不凡
- 24 【型農創意學】Creativity
撲通撲通 “檸”距離 莊承翰 X 陳芋存 X 江淑媛
- 26 【高雄小旅行】Travel
縱貫線和港區交會的所在 在春天走進哈瑪星

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 楊捷勛
· 純真農場 ·



型農 劉卉娟
· 苗景蘭園 ·



型農 鍾彩堂
· 發現杉之美農場 ·

轉念，遇見幸福

雙腳扎扎實實踩在土地上，以土滋養，以地維生，
可以想見，務農者對於土地的敬重愛惜。

楊捷勛堅持友善環境的有機農法，造就農場生態豐富的环境，除了種植，也開設系列生態觀察、小廚師、樹醫師等中英文親子課程，讓農場未來的路更寬廣；鍾彩堂種植椴木香菇、黑木耳，不噴藥、不施肥，用過的樹木打成木屑當肥料，還可以變身展場上的活教材；劉卉娟努力學習花藝取得證照，用精緻時尚的「花思維」，一步步打開傳統蝴蝶蘭難以突破的年輕銷售市場。

從一帆風順的人生裡轉換跑道需要勇氣，投入農業打造永續環境需要理念，
今天的轉念，決定明天的幸福。



種花蒔草
時尚玩藝



打造農場
生態教室



業務轉型
香菇職人



Cover story [封面故事]

Land & Nature Knowledge Family Fun at the Farm.

純真農場 楊捷勳

换位思考，
視野、心胸更開闊！

■ Profile 型農 楊捷勳 /
66年次 /
Simon Fraser University 生物系畢業 /
0929-458-628 /
doogo90@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：純真農場
高雄市大社區大社路631號

追求舒適圈外的夢想，每一天都是美好的實踐！

楊捷勳決定從十年公務員生涯改行務農時，急壞一票親友。「看見很多人為了薪水勉強過著不開心的生活，我想趁年輕的時候，為自己做決定。」他說：「我喜歡大自然，又念生物科系，回到既是興趣又是專長的農業本科，對我來說是Dream come true！」

楊

捷勳家的農地僅一公頃，阿公和爸爸用了四分地種些芭樂、桑椹、芒果，純粹「種著好玩自己吃」，但楊捷勳不同：「我是專職務農，每一寸農地都必須善加利用才符合經濟效益。」他以芭樂為主，其他作物為輔，靠著多樣農作來彌補產量不夠多的缺憾。

書生下鄉 靠滿腹經綸求翻身

喜歡大自然的他堅持不灑農藥、友善耕種。他發現芭樂套袋只能防果蠅，對其他蟲害一概無效，自己發明「零縫隙」的套袋綁法、獨家的「防蟻秘方」讓螞蟻無法上樹，一年後，收成提高七、八倍。為了讓樹順利進行光合作用，並去除介殼蟲、蚜蟲等蟲害，他用噴霧器一片一片手洗樹葉，一棵樹得洗一小時，而他的果園有一四〇棵芭樂樹！別人聽了覺得不可思議，他可是一臉認真：「剛開始用噴霧器，水壓太強導致葉子受傷，現在我已經學會控制力道了，洗一次可以維持很久沒有蟲害，芭樂長得頭好壯壯，更重要的是，每一顆都無毒、零殘留。」

友善耕作造就了農場豐富的生態環境。農場內能觀察到啄木鳥、領角鴉、大冠鷲、澤蟹、斑龜、鱈魚、還有烏糞蜘蛛等各式昆蟲及爬蟲類，連鼯

鼠都跑來幫忙翻土，因此農場不需使用機器也能維持土壤透氣鬆軟。楊捷勳還將農場特色加以多角化運用，把自己變成解說員，開設一系列採果、生態觀察、手染DIY、小廚師、樹醫師等中英文親子課程。「我希望讓孩子們透過實際接觸和觀察，將生態知識內化為自身體驗，不用強背就能牢牢記住。」他感性地說：「看到活動過程中，父母和孩子一起觀察、手作的畫面，總是特別感動，共同學習真的是最棒的體驗！」

展望未來，農字這條路還有得拚搏。他握緊拳頭，像是給自己無盡的勇氣：「不要給自己太多退路，人就會自然向前衝！」

👉 型農私房料理

手釀檸檬醋：將新鮮檸檬六百公克洗淨、擦乾、切薄片，以「一層檸檬、一層冰糖」的方式，將總重六百公克的冰紅糖分批撒上，放入消毒乾燥過的玻璃罐，最後加入天然釀造高粱醋六百毫升封蓋，四至六個月後即可開封品嚐。



Cover story [封面故事]

A Passion for Orchids

Thank you for my beautiful flowers

苗景蘭園 劉卉娟

歡迎光臨！我的
「花花」世界真美麗！

■ Profile 型農 劉卉娟 /
80年次 /
屏東教育大學英語系畢業 /
0989-876-571 /
j30539@yahoo.com.tw /
Facebook粉絲專頁：苗景蘭園
高雄市大社區桶寮巷57號

老師不怕扛鋤頭 打造最美的花藝生活日常

劉卉娟大學唸英語系，學生時期就開始當英文老師，務農於她而言是「爸爸的工作」，不是她的。直到去了加拿大，進入花店打工，看見當地人怡然享受花卉帶來的生活樂趣，開啟了她對花藝事業的眼界，決定回台接手家裡的蘭園，展開她的從農之路。

劉卉娟父親是從業二十多年的資深花農，早期以栽種競賽蘭花為主，如嘉德麗雅蘭、萬代蘭、石斛蘭等，隨著蘭花外銷市場愈來愈蓬勃，六、七年前轉種蝴蝶蘭，轉型為種植、銷售及設計盆花的主題蘭園。

劉卉娟自嘲是「全台多益最高分的花農」，頂住各方都不看好的巨大壓力，接手蘭園的設計與行銷工作。「擦下去才知道困難。」她說：「外國人在散步、逛街等任何時刻都會買花，花是他們不可或缺的生活用品」，但對多數國人而言，花是送禮、拜拜或是特定節日表達心意的「實用品」，平常不買花的。這是推廣花藝最困難的課題。」

將傳統蝴蝶蘭轉型「潮玩藝」

但既然決心要做，豈能被耳語打敗！面對競爭激烈的花卉產業，她也要手刀直衝，在栽培、管理、設計上力求創新。由於蘭花在冬天開花，為了供應全年訂單，她和父親將蘭園改成溫室管理，而且廿四小時冷氣伺候，營造冷涼環境，讓蘭園四季有花。她視花藝為創作，努力進修取得助理教師證照，作品融合日本花藝的簡約素雅與歐式花藝的優雅大器；根據客戶需求，對使用花材的選配、插花的佈局格外審慎，再搭配不同造型花器，表現每件作品獨

一無二的風格質感，客製化的專業與貼心，讓她得以在競爭激烈的花禮市場站穩腳步。

「台灣不愧是蝴蝶蘭王國，近幾年蘭花育種者開始育種出許多特殊花色，栽培者無法完全得知配種後會是什麼花色，充滿挑戰也充滿驚喜。」據她觀察，花卉消費者有年輕化的趨勢，且不再侷限於傳統象徵喜氣的紅色系。因此她準備搶攻小型組合盆栽市場，用廣受歡迎的多肉植物、天然乾燥花搭配蝴蝶蘭，拉近與新一代消費族群的距離。她笑：

「務農這一行
的確『花』時間
又『花』力氣，
但是我喜歡，
所以甘之
如飴！」



型農私房料理

搖搖芭樂更有味：大社芭樂以脆甜出名，劉卉娟非常推薦將芭樂切片，連同梅子粉或甘草粉放入保鮮盒搖一搖，讓芭樂「每個角落」都均勻沾粉，稍微釋出水份的芭樂會產生一種近似糖漬的口感，超好吃！

Cover story [封面故事]

Fresh & Tasty Mushrooms Cooking Light

發現杉之美農場 鍾彩堂

我的香菇是驕傲的M.I.T,
有青就敢大聲!

■ Profile 型農 鍾彩堂 /
69年次 /
屏東科技大學農企業管理系研究所畢業 /
0921-232-741 /
kopt69@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：發現杉之美農場
高雄市杉林區月眉里象寮巷25-8號

每天「靠腰」的農業生活

短短四年的時間，鍾彩堂從高級台幹變成「顧香菇木耳好像在顧兒子」的小農。從手抱筆電文件到屈膝彎腰扛樹木資材，從搭乘配備司機的專車到開農業界的「雙門藍寶堅尼跑車」（藍色小貨車），他很高興脫離夜夜笙歌的業務人生，雖然每天「靠腰」生活不輕鬆，但無比自在！

鍾

彩堂畢業後就進入國內知名食品集團，升任主管後奉派中國，短短幾年跑遍二十幾個省份。他說，中國地大物博，的確滿足了「出去闖一闖」的年輕雄心，但他總是會想起老家高雄杉林路上見不到豪華名車，只有忙碌的農用搬運車；沒有工業煙囪，只有綠色農田，還保留著大片未經污染的乾淨土地，不時心想，何不回鄉發揮所學務農呢？

超級業務員變身農園CEO

他發現南部農產富饒，但因為平均氣溫偏高，很少人種香菇，是個有難度、但很有賣點的市場。他到朋友位於新竹關西的農場學習椴木香菇與黑木耳的栽培，學成後，在當地租地蓋鐵皮屋，以相思樹、杜英、楓香、青剛櫟等硬質樹木，完全不噴藥、不施肥，用日治時期傳承的古法種植椴木香菇；然後另在杉林關地，以油桐樹、白袍子、構樹等樹種，栽培較耐高溫的黑木耳。用過的樹木也物盡其用，打成木屑用來改良土壤，種出質優豐美的小番茄、香蕉、檸檬。他很有意思：「一棵樹完全利用，不僅友善環境又一舉多得！」

鍾彩堂豐富的業務經驗，讓他面對客戶毫不怯場。第一次在展售會擺攤，很多消費者看到少有的「高雄產」香菇和木耳大為驚奇，圍著他的攤子問個不

停，一整天下來，光是講解種植過程就超過五十次。他回去立刻砍了一棵即將報廢的樹材，自製圖文並茂的簡報紙板，隔天帶到現場當作講解教材，連小朋友都聽得津津有味！

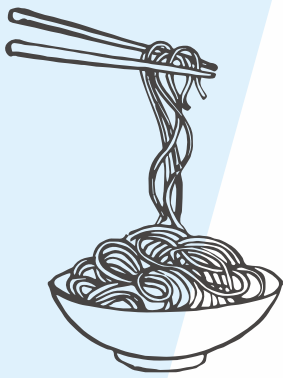
他表示，捨棄台幹生活，賺到的是與家人相處的珍貴時光以及獨當一面的成就感。「這一行靠老天爺賞飯吃，但有付出就必然有收穫，做自己的老闆，有壓力但也很踏實。」未來他計畫到海拔較高的桃源、寶來拓展種植面積，讓更多人認識高雄優質香菇。

「友善環境、提供優質農產品，是我最想做的事，我很高興，自己已經走在這條路上了。」

👉 型農私房料理

養生木耳露：鍾彩堂家除了經常使用木耳炒青菜之外，冷天時，可將木耳洗淨煮熟，放入果汁機攪碎，加入枸杞、紅棗、桂圓乾、黑糖及適量冷水燉煮至木耳膠質釋出（約兩小時），再加點薑汁，營養滋補，冷熱都美味。





People [跨界推薦]

Plastic Food Sample Art 我和我的模型人生

食物模型師 郭志忠



勾引味蕾 以假賣真

走進食物模型師郭志忠的工作室，沙發上有一杯打翻的咖啡，液體殘漬潑濺，正猶豫著到底要不要坐下時，郭志忠走來一把「抄」走杯子，爽朗地笑說：「很多人都被騙倒了一看仔細，這是模型，不是真咖啡喔！」

郭

志忠是進入日商食品模型公司任職的第一個台灣人。商業設計本科畢業的他退伍後，一次去參觀美食機械展，見到日商攤位陳列的模型食物，一整個嚇到：「怎麼能做得這麼像啊？太驚人了！」嘆服之餘，當下鼓起勇氣向參展的日商遞出履歷表，他搔搔頭：「完全沒問薪水和上班地點，就這麼自投羅網跳進這一行。」

日本是食物模型製造大國，郭志忠從日籍的山根師傅身上學到製作食品模型的獨門技術，是全台第一人傳承、也是台灣從事食品模型製作的首位師傅。多數台灣人對食物模型的印象源於百貨公司美食街，櫥窗裡的拉麵、丼飯、牛排、披薩愈栩栩如生，愈能吸引消費者走進店裡，掏出荷包實際品嚐。郭志忠說：「讓人感覺好像能聞到香氣味道，就是成功的模型。」

食物模型能有多像？參展現場，一個小朋友湊近他製作的紅燒豬腳模型，興奮大喊：「好香喔！」吵著要媽媽買來吃。高雄自由市場一家水產攤商，老闆忙中出錯，竟把干貝模型賣給阿嬤帶回家，只得發出緊急尋人令，就怕干貝模型被錯煮。老闆笑著揶揄：「都怪郭師傅模型做得太像了，害人拿錯，連消費者也看錯。」

郭志忠永遠樂於挑戰新主題。他曾為知名小籠包店製作小菜模型，菜鮮肉嫩，讓點菜率大幅提升；為呈現雪花冰「輕薄片絲」清透質地，研究整整一年才成功；為茶飲店製

作「漸層飲料」，找遍顏料嘗試組合，終於贏得客戶認同。最近他為進駐衛武營國家藝文中心的甜點商製作乳酪菓子燒模型，連負責衛武營建築建造的荷蘭 Meanoo 建築事務所工作人員都看得目瞪口呆：「It's amazing！」

他永遠記得，二十多年前製作的第一個食物模型是「蚵仔煎」，肥美鮮蚵和自然流淌的橘紅醬汁，讓日本師傅也讚賞。「食物模型能充分呈現食物特色，卻沒有鮮食不易保鮮、運送的問題，是台灣美食最佳推手。」他希望未來除了百貨公司、餐廳，在瑞豐、六合、自強夜市，甚至台北士林夜市、台中逢甲夜市都能出現食物模型，讓消費者透過「假」模型接觸更多「真」料理，讓台灣引以為傲的美食，風光迎向全世界。◎



Profile 楊路得 /

台灣卡固高食品模型公司負責人，高雄高商廣告設計科、台中商專商業設計科畢業。曾獲文建會「兩岸非物質文化遺產特展」展出、高雄縣政府「內門食神大賽」展出，2012年獲高雄燈會「復古提燈趣·創意燈籠大賽」第一名，2015年高雄普門中學上菜創意大賽第一名（模型道具製作），2018年入選參展高雄科工创客博覽會、金鐘獎頒獎典禮開場蛋炒飯模型製作、總統府雙十國宴餐點模型製作。

Season Cuisine

美味交織 創意料理這樣搭

經過乾燥的食材，風味的層次更豐富，也因此乾貨在料理界始終佔有一席之地。黑木耳及乾香菇，都是乾貨界的平民巨星，取得容易，也非常百搭；利用黑木耳做成甜飲，香菇做成西式鹹點，再加上搭配了酸甜泰式醬料的芭樂水果沙拉，徹底顛覆對這幾樣食材的刻板印象，讓料理與享用美食，都更有趣。



食譜示範與設計 | 范麗雯
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

泰式風味芭樂水果沙拉



不論是過熟但香氣濃厚的軟芭樂，或者是口感脆甜清爽的芭樂，都各有其擁護者，而芭樂豐富的營養素、好吃不膩的口味及口感，以及簡單好處理的特性，更是受到廣大粉絲歡迎的主因。這次結合芭樂與其他水果的甜，加上玉米、花生的口感，再搭以蝦米及酸甜的泰式醬料，堪稱一絕。

食譜

材料：

胡蘿蔔 15g
蘋果 1/2顆
芭樂 1/2顆
鳳梨 1/8長條
玉米 1/4根
小番茄 4顆
烤花生 2大匙
蝦米 1大匙
辣椒 1根
薄荷葉 適量

調味醬汁：

椰糖 2大匙
檸檬汁 2大匙
魚露 2大匙



食譜教學影片



Step.
1



· 蝦米以乾鍋炒香，大略切粗碎，烤花生大略切粗碎。

Step.
2



· 胡蘿蔔切絲、水果切到適當的大小、小番茄對切、辣椒切碎。

Step.
3



· 椰糖加上檸檬汁、魚露拌勻，再加上辣椒、蝦米拌勻。

Step.
4



· 將所有材料拌勻，以薄荷葉裝飾。

料理小撇步：若沒有椰糖，也可以細砂糖代替。



好食料理-食譜

椰奶黑木耳QQ



黑木耳不僅營養豐富，更具有藥用價值，有滋補、益氣，養血、止血等功效，多吃黑木耳，還能預防心臟疾病、降低血壓，最直接的效果則是促進腸胃道蠕動，對便秘有極佳的預防效果。適合入菜之外，將煮過的黑木耳打泥後加入黑糖，做成口感Q彈的木耳QQ，搭配椰奶，美味與養生兼備。

食譜

材料

乾黑木耳 5g
 黑糖 15g
 在來米粉 25g
 玉米粉 10g
 椰奶 50g
 細砂糖 10g



食譜教學影片



Step.
1



椰奶加入細砂糖煮至糖融化，放涼備用。

Step.
2



黑木耳以水泡發後切小塊，加水350g，煮約20-30分，待涼放入果汁機打成泥，倒出放涼。

Step.
3



在來米粉及玉米粉加30g的水調勻，將黑木耳泥約150g倒回湯鍋，加入黑糖及粉漿拌勻，開火邊攪拌邊煮至濃稠變透明的深色。

Step.
4



將煮好的粉團泡入冰水中至涼後切丁，搭配椰奶及碎冰塊享用。

料理小撇步：黑木耳QQ的形狀及大小可隨個人喜好調整。



好食料理·食譜

椴木香菇酥皮塔



新鮮香菇烹調時會散發獨特清香，曬乾的乾香菇，風味更加濃厚，營養價值也相對高了一些。椴木香菇更是經過細心呵護、栽培，才誕生的稀少美味，不論在香氣、口感甚至營養方面，都比人工包種菇為佳。運用通常在中式料理才看得到的乾香菇，結合酥皮完成色、香、味俱全的西式點心，好看又好吃。

食譜

材料：

- 市售酥皮 4片
- 紅蔥頭切碎 1瓣
- 椴木香菇切片 15g
- 義式綜合香料 1小撮
- 鹽 適量
- 黑胡椒 適量
- 奶油 10g
- 橄欖油 1/2大匙
- 蛋 1顆
- 披薩起士絲 25g
- 巴西利碎 適量



食譜教學影片



Step.
1

· 椴木香菇泡開，切片。



Step.
2

· 平底鍋熱油炒紅蔥頭，加入香菇炒上色，再加入鹽、黑胡椒及綜合香料拌炒，放涼後拌入披薩起士絲。



Step.
3

· 酥皮用5cm圓形模切出20個圓，其中10個再用3cm圓形模切出環形。



Step.
4

· 圓形片塗上蛋液，蓋一層環形再塗上蛋液，中間用叉子叉洞，鋪上香菇內餡，以200°C烤20分鐘至表面金黃色。

料理小撇步：放上內餡之前，一定要在派皮上用叉子戳洞，避免烤的時候因膨脹而變形。



台灣百笑霜淇淋 「笑」傲國際

早年台灣香蕉曾是日本進口香蕉最大來源地，市佔率超過八成，卻在菲律賓等人力成本相對低廉的產地崛起後，失去競爭優勢。然而「山不轉路轉」，台灣百笑國際食品以「火龍果+香蕉」全新組合研發出新款水果霜淇淋，於二〇一八年進軍日本市場，重新激起日本消費者對台灣香蕉美味的驚嘆。

台灣百笑國際食品行銷經理章之平表示，二〇一二年日本為舉辦東京奧運，決定開放百分之二十大會餐飲食材由國外進口，台灣百笑國際食品與關係企業趁此機會帶著「金時美人」甘藷成功打進日本市場，進而希望透過農產加工的方式開創商機，並在盛產時幫助農民平衡價格。

「台灣蔬果品質優異，沒進入國際市場太可惜了！」章之平指出，削價賤賣或銷毀都不是解決農產過剩問題之道，透過國際貿易、擴大產品出口才能從根本解決。為解決產量過剩問題、推廣台灣農產美味，同時呼應飲食健康的全球潮流，台灣百笑國際與國立高雄餐旅大學合作開發一系列全天然、不含任何人工添加劑的水果霜淇淋，包括芒果、香蕉+火龍果、南瓜、草莓等。



1. 選用熟度適當的火龍果、香蕉進行清洗。



2. 剥皮、切割。



3. 原料攪拌。



4. 高壓低溫殺菌、消毒。



5. 上機台。



6. 完成品。



六級產業化流程

1級/生產

旗山香蕉
紅肉火龍果



2級/加工

「紅肉火龍果+香蕉」霜淇淋



3級/服務

通路門市
宅配



台灣百英國際食品行銷經理 章之平



熱量少一半 口感更綿密

「日本法規十分嚴謹，所有原物料都必須事先送到日本檢驗，包括鮮果、牛乳等，全部過關才能進口，因此鮮果來源以具備產銷履歷或通過有機認證者為主。」堅持不用塑化劑、增稠劑，而使用富含膠原蛋白的白木耳達到霜淇淋的定型與濃密口感，果汁與鮮乳的攪拌過程也僅添加少量水分，口感更綿密滑順，在日本一推出就大受消費者喜愛。

由於霜淇淋單價偏高，原以外銷為主，鮮少在台灣市面亮相。為了讓國內消費者也一起認同支持在地鮮果與小農並擴大鮮果使用範疇，近來已跟知名連鎖賣場達成合作共識，預計二〇一九年夏天前進駐北部賣場門市；也將與花卉業者 and 國立高雄餐旅大學合作，開發花卉口味的霜淇淋，協助花農闢出一條希望新航路，為台灣農業再創新機。

■ 台灣百英國際食品
07-787-1215 / 高雄市大寮區新厝里光明路一段409巷17號 /
營業時間：週一至週五 09:00 ~ 18:00；週六 09:00 ~ 12:00，週日休

PUSK P&N BISTRO

圖釘餐酒館 外國客也愛的在地味

鹽埕埔有條著名的五金街，發電機、吊車、幫浦、馬達、五金料件店家林立，因此這家餐酒館「就地取材」取名為「圖釘」，頗有土生土長的意涵；不只店名很在地，就連料理的精神也緊連土地，要為高雄人創造最美味的食光。



圖釘餐酒館的誕生源自於一個小資女上班族的夢想。在駁二藝術

特區擔任策展人的 PUSK 夜裡下班後，常找不到可以與朋友放鬆喝小酒的地方，決定在距離駁二不遠的五金街開設餐酒館，將自己喜愛的異國菜加入調酒元素，讓她一樣喜歡在下班後小酌兩杯的人有個放鬆身心的去處。「因為周遭都是五金，因此店名就叫做『圖釘』，不覺得很有本地味嗎？」

以義大利麵跟燉飯為主餐，並有沙拉、前菜與炸物，適合多人共享。看起來很「洋」的菜色如燉飯、濃湯、沙拉，卻在老闆 PUSK 與主廚江明峯的堅持下，悄悄融入了高雄食材，包括豬肉、洋蔥、番茄都是取自高雄。

李祖源表示，兩年前就展開追尋在地食材。最早選用鹽埕區百年老店的旗魚漿、婁記饅頭等，讓異國菜更具變化；後來每半年更換一次菜單，融入高雄食材，在傳統經典中創新口味，連外國客也大讚好吃。

例如義大利麵的波隆那肉醬就是選用大寮區仁允牧場所生產的豬肉、林園洋蔥再加上仁武區的牛番茄燉煮而成。為了找到理想的食材供應來源，拜訪高雄多處產地。他們強調：「雖然這些過程遠比到批發市場挑選或是請菜販直送繁瑣得多，但我們一致認為，唯有親眼確認小農如何生產食材，才是餐廳料理最穩固的品質保障。」

特色推薦

Pushpin Special

炙燒梅花豬肉沙拉

素有「快樂豬」之稱的高雄仁允牧場豬肉，以舒肥手法調理再進行炙燒，保留腴潤豐富的肉汁，與蔬菜一起入口，肉質軟嫩適口，蔬菜甘甜爽脆，整體口感層次豐富。



The Taste of Happiness

店長的話 /

我們想把高雄的好，透過美味傳遞讓更多人知道！



店長 李祖源



普羅旺斯燉菜

以來自仁武區小農的牛番茄，經過兩小時的熬煮並沉澱一晚，風味酸香獨特，加入根莖類蔬菜一起熬煮，湯濃菜甜，是一道充滿暖暖家常風味的療癒料理。

法式洋蔥濃湯

有別屏東洋蔥的清甜，特別挑選林園區甜中帶辣的洋蔥加入高湯熬煮，醇香氣味中能喝出洋蔥特有的微微辛辣，彷彿是高雄人鮮明的性格：無論在什麼樣的環境裡，我都要保有自己的特色。



■ Pushpin / 圖釘餐酒

07-5218282 /

高雄市鹽埕區堀江街36號 /

營業時間：週一～週四17:00～22:00

週五～周日12:00～16:00、17:00～02:00

週日晚間至22:00，週二公休




Thng-phôo
糖廠

特色火鍋·咖啡

糖廠裡的綠色小宇宙

水土之親，在於故鄉的陽光、風雨與人情。糖廠裡的小小咖啡火鍋店將地方食材的價值最大化，淋漓展現在地料理人的技藝之味。



 橋頭糖廠綠地廣闊，素來是高雄人假日休閒運動、放風暹小孩的美麗後花園。四年前開始，糖廠花卉農園中心旁開設了一座八角型的木造玻璃建築，以本地食材為主要訴求的火鍋咖啡親子餐廳，從此糖廠不再只是遊樂好去處，更是吸引人走出日常所居的小小廳房，一覽高雄各地究極食材的美麗櫥窗。

減少食物里程 (Food Mile) 是第一步，在地食材成為糖廠特色火鍋咖啡的廚房首選。火鍋不可或缺的葉菜，以橋頭台糖有機農場與鄰近的中崎有機農業專區為最主要的供應來源，因為距離近，從產地運送至消費者手中的距離減少，可大幅降低碳足跡，偶而遇到青黃不接時期，才到梓官、美濃等地另外採買。

搭配的水果與根莖類蔬菜則都出自「名門」：旗山香蕉、大樹檸檬、甲仙芋頭、美濃白玉蘿蔔。少見的香料植物索性運用自家餐廳周邊的空地種植：迷迭香、薰衣草、芳香萬壽菊等。攤開糖廠特色火鍋咖啡的菜單，就像一本高雄食材點將錄，一年四季豐盈美好，應有盡有，你喜歡哪一種呢？



特色推薦

Chef's Specialties

活力番茄火鍋

使用甲仙芋頭、美濃白玉蘿蔔、橙蜜香番茄、洋蔥燉煮高湯，配菜使用台糖有機農場、中崎有機農業專區的有機紅蘿蔔、豆腐、雞蛋、葉菜搭配有機米，滿滿一鍋健康食材，冷天必點。

綜合果汁

使用燕巢芭樂、橋頭火龍果、大樹鳳梨切丁攪打成果汁，芭樂的蜜甜混合火龍果的清爽、鳳梨的酸香，色澤鮮麗引人食慾，果汁冰涼沁爽濃淡有致，非常好喝！

蜜香萬壽菊茶

現摘自家種植的芳香萬壽菊，加入枸杞與對切的紅棗，沖入熱水，氤氳熱氣帶出清雅宜人的花草果香，浸泡數分鐘後再喝，風味更溫和甜潤。



店長 黃敏華

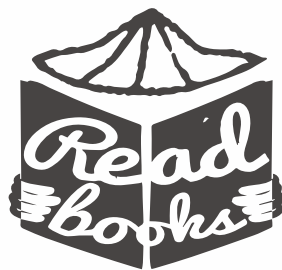


店長的話／
「我們希望將土地富饒的人文風土，轉換成讓人長久回味的飲食記憶，透過感官的交會享用，呈現高雄美好的食與藝。」

■ 糖廊特色火鍋咖啡／
07-611-8508／
高雄市橋頭區創新路93-8號／
營業時間：10:30~22:00



共好食代： 全方位食農教育行動



提供 | 遠足文化

共好食代



食

物是人類生活的根本，品嚐美食是人的天性，但是細數餐桌上的每道料理，我們真能說得出這些食材究竟從何而來嗎？台灣有句話說：「呷米不知米價」，字面上的意思是不知物力艱難，其實反映的是對飲食來源掌握能力不足。多數人對於農業與食材的疏離，更凸顯了食農教育的重要性與急迫性。

推動飲食教育幾乎已蔚為全球性風潮。然而，食農教育究竟是什麼？台灣社會常說「民以食為天」，卻長期忽略飲食與土地、文化、環境生態之間的關連，農業處境又日益困窘，在這種情況下，該如何落實食農教育？在哪裡推行、如何推行才能最具成效？

關於地方食物、風土歷史的學問

國際化的視野、在地化的思維，是建構本書的主要精神所在。全書分三大部分：一、理念篇：藉食農大國日本的政策、理念，充分闡述食農的真義；二、他山之食：介紹美國、日本、義大利、英國、泰國等國家的相關政策、踐行方式，藉他山之「食」，以為台灣不同面向的學習；三、在地實踐：包括校園小革命、民間大步走與生活行動派，深入報導台灣在地，包括中小學、企業組織，甚至家庭，努力推動食農教育的特色與成效；更有民間企業充滿活力的食農小革



命、大學生自發性共食的食農學習，以及在家庭日常飲食中，潛移默化的飲食教育。

作者認為，飲食文化，紮根於當地的自然、風土與歷史之中，食農教育也不只是對於食物的感知、情感記憶，食農教育應強調透過動手做、親身體驗，以整體提升及深化社會大眾對於健全的飲食選擇、支持在地生產與在地消費的認知，進而促進地域農產品的消費，活絡在地經濟，傳承與創新飲食文化。

以鄰國日本為例，日本傾全國之力推動食農教育，教孩子認識從一顆種子變成一桌子菜餚的過程，讓孩子深刻體驗生命歷程、大自然的不可違抗；因為親手栽種，原本討厭的蔬果變得格外珍惜，開始懂得感謝為自己烹調的人了！



甚至，進而解決了農產品產地銷問題，增強了社區凝聚力，甚至讓原本已逐漸衰敗的農村重新繁榮起來。全書涵括不同面向、不同層次實踐的食農教育理念，更有各具創意的推動方式，甚或令人動容的故事在其中。無論是他山之食，或台灣在地的各式範例，以食物為媒介，向土地學習，重新認識在地的風土文化、環境生態與四時變化；更以農為師，食物不再只是滿足口腹之欲，更是對大地母親、對先人智慧的學習與永續傳承。◎



■ 出版社：遠足出版社
作者：財團法人農村發展基金會
定價：420元



以果物對話 從尋常中創造不凡

10

TEN

PALETAS

frozen fruit bar

台灣有水果王國之稱，日常生活隨處可見的水果除了以鮮食享用外，還有哪些創意的吃法，可以延長水果的生命週期，又能為消費者的生活添加樂趣？「10 TEN」與「PALETAS」這兩個日本品牌，讓我們見識到水果的無限可能。

日本愛媛縣有「柑橘王國」的美名，因為氣候條件與地理環境的優勢，200年以上的栽培歷史孕育出許多特有品種，四季都是柑橘的產季。然而，與多數的地方一樣，當地也面臨農家人口高齡化與後繼無人的課題。

淋漓盡致的柑橘美學

「10 TEN」決心從根本做起，累積柑橘產業的知識與技術，利用不同柑橘品種及栽種方式的差異性，把柑橘加工成不同糖酸比的果汁、果醬、果乾、果凍、糖果、冰品等多樣化的商品，並成立10 Factory品牌旗艦店，將柑橘打造成有特色又有魅力的高級品牌，活化整個產業。

十全十美的堅持

「10 TEN」代表的是這家企業的品牌精神，包括溯源、安全、天然、適地適種、當季、能襯托柑橘特色的食譜與包裝、獨特加工技術、生產端到銷售端都能獲利、產業傳承、迎合現代人生活型態的商品提案等的十個堅持。

10 Factory 在愛媛縣當地及東京銀座共有三間門市。利用不同品種的柑橘加工出來的商品呈現天然的色澤差異，店面就是一個橘色世界。店內有販售現榨的柳橙汁，最有人氣的是一次可飲用當季三款不同口味柳橙汁的「經典品評組」，讓消費者可以從中找到自己喜愛的風味。透過店員細心介紹各種品種與產品特色，自己可以搭配組合出一款別具風味的伴手禮。

健康，從掌握飲食開始

日本樂敦製藥公司從二〇一三年開始，從健康的源頭，「飲食」著手提出各種企劃，希望能顛覆





常識，為社會大眾打造能擊敗疾病或壓力的身體，期許自己成為一家不依賴藥品就能為大家找到健康的製藥公司。

旗下品牌PALETES的誕生，為大家找到了「吃水果的新方法」。樂敦製藥借重自己在無菌狀態下製作眼藥水的製程經驗，成功研發出不使用香料、色素及甜味劑，凍結後依舊能保留水果天然甜味與水份的冰棒。

水果冰棒大玩色彩美學

PALETES最大的特色就是繽紛奪目的「商品陳列」。店面同時供應二十餘種口味的冰棒，包括全年供應的綜合水果、薑汁檸檬等，季節限定的提拉米蘇、栗子蒙布朗等，門市也會各自推出限定口味，滿足民眾愛嚐鮮的味蕾。每支冰棒就是各種蔬果的色彩排列組合，讓消費者無論是看冰棒、選冰棒或是吃冰棒都是一種全新的體驗與樂趣。在社群工具的推波助瀾之下，冰店的知名度透過一張張網美圖迅速擴散，從鎌倉、代官山、六本木一路展店到銀座。

在PALETES的網路商店裡可以自己選擇冰棒口味，或是直接選擇季節限定組、節慶限定組，搭配簡約風的品牌保冷袋、不同節慶字樣的禮卡與包裝讓收禮的人感受到無比的溫暖。

無論是把柑橘發揚光大的「10 TEN」，或是把水果混搭、造就風潮的「PALETAS」，這樣別出心裁的巧思，都為我們的的生活帶來了更多健康又有趣的選擇。

PALETAS
frozen fruit bar

PALETAS
frozen fruit bar

PALETAS
frozen fruit bar

PALETAS
frozen fruit bar



撲通撲通

Splash Love Splash

檸檬距離

No matter how many miles stood between us,
love has no distance in our hearts.

Creativity [型農創意學]



莊承翰 X 陳芋存 X 江淑媛

黃澄澄的檸檬 60%微酸風味 滿滿香氣與100%陽光能量
在相聚瞬間 盡情釋放 一起來田園感受~ 心與心貼近的幸福



江淑媛 南香冰室

老字號新冰品好評推出！24小時秘製含果皮纖維果肉口感的黃檸檬雪貝冰。啊！這微酸甜的一抹清涼，就像初戀一樣的酸甜滋味讓人著迷！



最美季節裡
撲通！撲通！
說說真心話~

莊承翰/陳芋存 悠綠客檸檬
用創新視野與全心堅持，悉心打造屬於新世代的黃檸檬世界；願能在這鮮豔嫩黃的園地，不斷製造驚喜，擴散幸福氣息！



一起歡笑 讓心更靠近

在檸檬香氣包圍的樹下，
和心愛的他曬著暖暖的太陽，
隨性浪漫世界都美好起來

今天讓我們 "檸" 距離~

關掉電腦 放下手機
還有甚麼比得上
難得相聚的時光！！



幸福檸檬好漬味

黃檸檬切片撒上糖，
用精緻玻璃罐鹽漬檸檬片，
美感口感一次到位。



檸檬園飲冰室

黃金凍檸茶一口咕嚕
喝下，再嚐嚐有果肉
、果皮的雪貝冰，
哇~有夠清爽der！。



幸福時刻 『檸』幸福!!

萌味驚奇大變身

黃檸檬多樣產品讓人
好驚喜，麥汁、飲品、
果乾；還能入菜及
甜點料理喔！



在此相聚~檸距離

田園有著讓人放鬆的魔力，
即使第一次相遇也能像老友般熟
悉，讓我們相約下次見吧！



體驗，說走就走！
近期活動請上型農大聯盟官方
網站「型農陣行」單元查詢





在春天走進哈瑪星

縱貫線和港區交會的所在

這是台灣縱貫線鐵道的終點，這是濱線的起點，Hama Sen，我們叫她「哈瑪星」，如南方最燦亮的星，在驛前閃，在後驛爍，糖、米、檜木以及南北貨紛紛追著汽笛聲響湧入此驛，要知當年打狗最鼎沸的人聲，可以請問如今月下打盹的月台。
～向陽《舊打狗驛》



Info 旅遊資訊

◎打狗英國領事館文化園區
高雄市鼓山區蓮海路20號



同樣是日治時期台灣最繁華之地，台北有大稻埕，高雄有鼓山哈瑪星。

一九〇〇年，鐵路縱貫線南部線通車時，日本政府在壽山山腳下成立「臨時打狗停車場」，也就是第一代打狗驛，高雄最早的火車站。當時還是一片潟湖與潮間灘地，挖沙填土蓋出一片海埔新生地，一九〇五年往南拉出一條まはしん「浜線」(Hansen)支線，直通鼓山漁市場倉庫碼頭，被當地居民音譯成「哈瑪星」沿用至今。當大稻埕因淡水港開放帶動商業貿易而大放異彩之際，哈瑪星則因地處鐵路縱貫線最南端，日本政府看準它坐擁鐵路與台灣最大天然港腹地兩大利基，可做為「南進政策」前哨站而投入大量現代建設，一九〇八年展開高雄港第一期築港計畫，在當地推動「港口、鐵路、新市街」三合一，以新濱町、湊町為主要市中心。

這片海埔地廣闊平坦、交通便利，為日本人群居之地。高雄許多現代建設也從這裡開始：最早的棋盤式市街設計、自來水、淨水池、柏油路、衛生下水道、電力、電話、新式碼頭，第一條金融街、第一個郵便局、現代化市場、小學校(日人子弟學校)、警察署、郡役所(市政府)、婦女會館、武德殿，以及英國在台興建的第一座領事館。豐富的生活機能與商業潛力吸引各地移民、企業進駐，發達的遠洋漁業加上日本政府大力推動「到新市鎮哈瑪星觀光」旅行新觀念，貿易商、金融家、漁工、遊客湧進，造就旅店、驛站、料亭輩出；繁榮的經貿發展更吸引金融業插旗駐點，一個街區曾有多達三十四家銀行比鄰而立。



鐵道、驛站、船舶、碼頭、漁港，海陸產業齊發，榮景空前。在一九二二年高雄港第二期築港計畫竣工、鹽埕區崛起之前，哈瑪星是高雄的首善之區、萬商雲集的新都心。洋味兒地名一直都沒變，是高雄人慣用的暱稱，像是別在港都歷史襟上的一朵舊勳章，年代雖遠，但依舊驕傲的閃閃發光。



Info

旅遊資訊

- ◎舊打狗驛故事館/高雄市鼓山區鼓山一路32號
- ◎打狗文史再興會社/高雄市鼓山區捷興二街18號

一九二〇年，第一代打狗驛遷移到鼓山一路，改稱「高雄驛」，一九四一年，大港庄新建「高雄旅客驛」，即高雄車站，高雄驛後來改名「高雄港站」，專辦貨運，是台灣保存最完整的貨運車站，二〇一七年隨著輕軌哈瑪星站通車，正式定名為「舊打狗驛故事館」。在環繞高雄市的臨港線鐵路系統之中，此地是最完整保存了車站、月台、辦公廳、號誌樓的站區遺址，凍結了那段高雄港營運盛世的風光。有趣的是，故事館後門就是輕軌哈瑪星站的月台，黑得發亮的貨運老火車頭和簇新的輕軌車廂隔著窄窄月台，頭靠頭、比肩並列，彷彿高雄運載工具的世代交替，來到這裡雖沒有火車可搭，但還有輕軌呢。刷卡上車，用貼近地面的平視視角、比走路快一點兒的速度漫遊高雄港區，體驗工業大城難得悠閒的旅行情趣，挺不賴。

每個台灣人心中共有關於老街的想像，洋樓古厝，炊煙人家。曾是日治初期打狗政經、文化、教育中心的哈瑪星，也完整保存著一條見證歷史的新濱老街，以鼓元街為中心點，延伸至哈瑪星舊軌道及高雄港水岸一帶的街廓。不同於一般古鎮小村風情，新濱老街有不少結構堅實、規模宏偉的貿易商、公會大樓以及精巧靜雅的民宅老街屋，透露了哈瑪星曾經富甲一方的不凡身世。

高雄港濱的時髦老生活

遊哈瑪星有兩個交通起始點：走水路，從鼓山輪渡站開始，或走陸路，從捷運哈瑪星站展開，兩地之間騎 City Bike 或搭哈瑪星文化公車銜接各景點，都很便利。初春的港都並不嚴寒，偶有陽光探頭，暖暖曬著一點不炙熱，那是一種南台灣此刻特有的乾燥清爽舒適之感。步行漫遊或騎車追風，吃飯旅行走走停停，無處不自在。





Info
旅遊資訊

- 書店喫茶 一二三亭/高雄市鼓山區
鼓元街4號2樓（週一休）
- 武德殿/高雄市鼓山區登山街36號



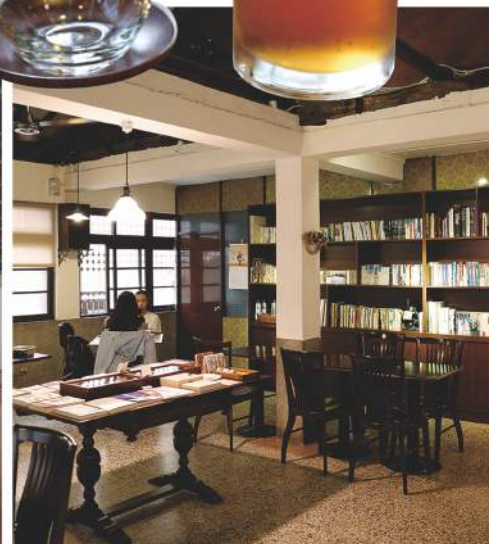
建於一八七九年、海岸山坡上的打狗英國領事館則是擁有最佳制高賞景點的「老屋」。官邸位於山丘而辦公室位於山腳下，兩者之間有咾咕石步道連接，是當年喜愛自然生態的領事史溫侯上下班途中順便觀察壽山動植物的私房路。

老屋新用蔚為風潮，但哈瑪星武德殿卻是全台唯一保留原有用途的武德殿。一九二四年興建，是全國現有武德殿層級最高、年代最早的，和洋折衷的紅磚建築、牆面的長箭壁飾圖騰、入口的破風軒屋架保存完整。武德殿顧名思義是練武健身的會所，興建之時，哈瑪星街市已是百業齊備，這處兼具身體鍛鍊及精神修煉場域的完成，再次證明當年哈瑪星公共建設與教育文化普及，已具備一個中型城鎮的成熟規模。

尋找接地氣的在地美食

沿臨海三路進入當年哈瑪星市中心所在的湊町、新濱町，悠閒生活氛圍一如往昔。捷興二街上的在地文史團體「打狗文史再興會社」前身是日治時期大建材商「佐佐木商店高雄支店」，建於一九二九年，戰後由當地郭氏家族買下，房屋結構採用強固耐用的阿里山黃檜木，抵石子牆面採用蒙古白沙，設有露台、雨淋板，簡潔雅致。鼓元街「書店喫茶一二三亭」是幢雙層老宅，一九二〇年興建，曾屬船務公司，後來改成高級日式料亭，以精緻料理與藝伎演出著稱。如今原屋保留，改營咖啡書店，原木老樑柱、鏤空鐵花窗依舊，伴著書香、茶香、咖啡香，好生吸引人來此拍照打卡、飲茶啜咖啡，細細追憶百年前樂聲舞影的點點滴滴。

沿臨海三路進入當年哈瑪星市中心所在的湊町、新濱町，悠閒生活氛圍一如往昔。捷興二街上的在地文史團體「打狗文史再興會社」前身是日治時期大建材商「佐佐木商店高雄支店」，建於一九二九年，戰後由當地郭氏家族買下，房屋結構採用強固耐用的阿里山黃檜木，抵石子牆面採用蒙古白沙，設有露台、雨淋板，簡潔雅致。鼓元街「書店喫茶一二三亭」是幢雙層老宅，一九二〇年興建，曾屬船務公司，後來改成高級日式料亭，以精緻料理與藝伎演出著稱。如今原屋保留，改營咖啡書店，原木老樑柱、鏤空鐵花窗依舊，伴著書香、茶香、咖啡香，好生吸引人來此拍照打卡、飲茶啜咖啡，細細追憶百年前樂聲舞影的點點滴滴。





Info
旅遊資訊

- ◎哈瑪星代天宮/高雄市鼓山區鼓波街27號
- ◎渡船頭海之冰/高雄市鼓山區濱海一路76號

或是，到哈瑪星代天宮吃小吃，台灣廟口變美食街很普遍，但可以把攤車開進廟埕直接開火煮食的可不多見。代天宮，俗稱哈瑪星大廟，是第一個從台南南鯤鯓五王分靈到高雄的廟宇，在地居民親近神明的方式除了祭祀拜拜，就是入夜到廟前來覓食：湯頭清爽的汕頭麵、咬勁十足的現烤黑輪、肉圓米糕臭豆腐、排骨麵線魚丸湯；在王爺眼皮底下大啖美食，別有一番安心又懷舊的氛圍。好料太多吃不完？明天再來！

這年頭，什麼都講究「接地氣」，美食亦然。哈瑪星的大碗公冰蓋出名，據說是因為長年如夏，顧客老抱怨小碗冰不夠吃，碼頭旁幾家老店索性推出份量二至十二倍、甚至三十倍的超大碗公冰，鋪滿冰料或時令水果，淋上煉奶、巧克力或黑糖漿，最適合情侶夫妻、一家人、一票朋友熱鬧搶食共享。

徑。全幢以殖民式紅磚圓拱建築風格及斜坡立面設計著稱，居高望遠高雄港以及往返鼓山、旗山之間的渡輪視野之好、山海美景之壯闊，讓人忘了從西子灣爬上來的時候有多累！



型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》突破框架號。只要完整填寫以下回函，並於2019年4月15日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「高通通手提袋」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4月30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

「好食料理」的影片貼文又實用。有影片可以參考更好理解怎麼做！「農事同向球」帶我見識到日本的另一面。除了觀光、繪以外，原來在農業上也有這麼吸引人的地方。下次我要一探究竟！

讀者

讀者意見

認識很多在地食材跟美味料理，希望可以繼續維持。有時假日聚餐也會參考介紹的地方很實用。

shy~

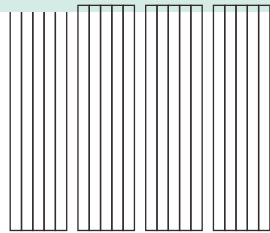
讀者意見

看了這本刊物後，學到很多料理，朋友聚會常派上用場，但也希望可以學一些台式的料理，可以分享給國外的友人，期待下一次的刊物 ^.^ ~

Karina Lin



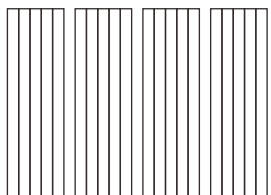
寄件人地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區 路/街 段 巷 弄 號 樓



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.24 突破框架號
Spring 2019

型農本色

發行人：吳芳銘
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、蘇小喵、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：2019年3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.25 夏
預定2019年 6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





KAOSIUNG FARMERS LEAGUE

型農大聯盟選品集

Kaohsiung Product Selection Guide

型農自造 · 暢銷年鑑



線上瀏覽 [www.](#)

高雄市政府農業局 廣告