

春季  
VO4.綻放號  
Spring.2014

# 型農本色

## Cover Story

永續農業，第二代農夫的開心農場

創新特產 推酒釀玉荷包香腸 · 曾湘樺

接手家業茶園 開創嶄新市場 · 詹宗翰

傳承父親 木瓜園的改良管理 · 楊傑輝

## People

導演郭珍弟 來六龜 看土地生活

## Travel

甲仙農情 和土地拔一條河

## Factory

樂朋 高雄味醬料，與世界接軌





# 我們想給青年人什麼

**春**雷乍響後，這片豐沃廣袤土地上，辛勤的農人揮汗耕作，田野間黃的、綠的、紅的繽紛顏色綴染其間，這樣的一幅世間美景，卻常常引發我莫名的使命感，自問我們能給或想給青年朋友什麼？

是「經濟」？是「穩定」？還是「創意」？這些其實都很重要，但我最想給青年朋友的是「堅持與格局」。拔一條河是最喜歡的電影之一，甲仙愛鄉協會陳敬忠理事長曾說過：「天災是老天爺賜予甲仙改變的機會」。甲仙人憑著永不放棄的堅持精神重新站起，開創了不一樣的格局思維。基礎農業是地方的根本，我們鼓吹年輕子弟帶著堅持與全新格局，投入農業的轉型再造，為這片土地的共存共榮攜手奮鬥。

在今年的《型農本色》春季號裡，我們繼續挖掘人跟土地的情感關連，面對這片土地的無私，以及農人們的辛勞，我們能不感激嗎？在新的一年裡，編輯團隊由衷地希望盡一分力，讓更多型農的付出被人看見與了解。

蔡復進

## 目錄 CONTENTS

### 01 當季農情 Season

### 02 【封面故事】Cover Story

創新地方特產，挑戰市場 寶島第一味 曾湘樺  
接手家業茶園，開創新局 青山茶葉 詹宗翰  
多方汲取經驗，青出於藍 六龜區果樹產銷第26班 楊傑輝

### 08 【跨界推薦】People

導演郭珍弟 山豬溫泉 擁抱陽光

### 10 【農業上下游】Factory

樂朋 LE PONT 高雄味醬料，與世界接軌

### 12 【好食料理】Yami Cook

當令農產入菜，美味又對味  
芋香燒雞 南北杏燉木瓜 紅茶燻魚片

### 16 【農情交響曲】Recommend

安多尼歐水岸歐式美食藝術 好味道來自好食材  
ICE+艾司加冰屋 鮮果交織的繽紛滋味

### 20 【高雄小旅行】Travel

甲仙農情 和土地拔一條河

### 25 【高通通新鮮事】Information

幸福+蛋捲 喜哈蛋

Empower  
Agriculture



Best Choice

## 玉荷包荔枝



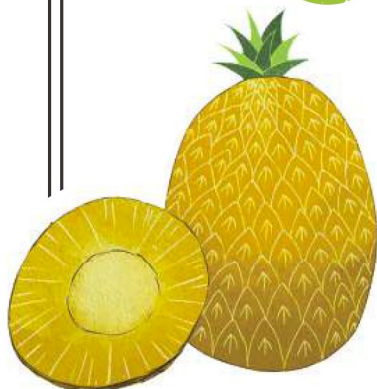
高雄市大樹區因為紅土、黃土夾帶砂質的丘陵地，含有豐富礦物質，又形成良好排水條件，最適合玉荷包荔枝的生長。每年五月上旬至六月上旬，整片蜿蜒起伏的丘陵地，總會結上青紅相間的累累果實，像是擷取不盡的素樸紅玉。

玉荷包荔枝由於枝幹較有韌性，耐風性相當高，比黑葉荔枝早約十五天成熟，果農們通常約八分熟時便進行採收。熟成的果實外表多呈長橢圓型，果棘尖且深，內餡果肉則扎實細緻，甜度往往高達 20 度，但甜中帶酸的口感最佳。



Best Choice

## 金鑽鳳梨



金鑽鳳梨又稱台農十七號，是目前諸多品種中的生產與銷售大宗。由於果型適中具分量感；果皮薄、花腔淺且果心較小；果肉深黃多汁、味道甜香爽口；不會覺得過酸、纖維粗硬而難以下嚥等優點，深受消費者喜愛。

大樹區因為地理關係，高屏溪在此由丘陵地轉入沖積平原，導致土壤多為紅棕壤土或黃沙，排水性良好，相當適合種植鳳梨。加上日據時期便在此設有種苗養成所，技術與品質都堪稱上乘，目前利用產期調節技術，可全年供果，但以四月至六月品質最佳。



Best Choice

## 金煌芒果



金煌芒果的命名，源自於此一品種在民國六十年代，由高雄市六龜區果農黃金煌先生所選育。相較於其他品種，金煌芒果外型與顏色類似木瓜，平均約重 1.2 公斤，果肉則香氣夠、纖維少、口感嫩、糖度 16 度且無酸味，品嚐起來別具風味。

六龜區因為土壤富含沙質，排水性佳，因此種植金煌芒果時無需擔心含水量過高，果肉失去 Q 度或甜度流失。加上屬於產量高又耐芒果病害的品種，透過套裝保護可以減少農藥殘留，所以每年五月到八月盛產期，總是讓饕客瘋狂搶購。



Cover story [封面故事]

# Surpassing Sausage

寶島第一味 曾湘樺

玉荷包酒香  
加上8:2瘦肥  
黃金比例，好呷！

■ Profile 型農 曾湘樺 /  
民國76年出生 (1987年) /  
義守大學管理碩士班IMBA /  
寶島第一味第二代 /  
naiji5168@gmail.com /  
www.naiji.com.tw /  
07-652-5333 /  
高雄市大樹區竹寮里竹寮路217號



## 創新地方特產，挑戰市場

一方面承襲父親想促進地方產業發展的志願，一方面希望工作兼顧理想又能發揮所學，曾湘樺去年十月開始回家幫忙，協助剛創立的「寶島第一味」擬定品牌定位、包裝和通路等策略方向，希望能不辜負大樹區作為「玉荷包荔枝的故鄉」美名，還讓更多人品嚐到「酒釀玉荷包香腸」在地特色美食。

**曾**湘樺的父親曾英志前後擔任九年大樹鄉長，任內積極開發荔枝加工商品，希望在產期之外，透過如玉荷包水果酒等商品，讓大樹區名產一年四季都能飄香。這股熱忱即使退休了也沒有間置下來，他於二〇一三年六月創立「寶島第一味」，經過一年的研發，結合玉荷包酒與小時候在市場幫忙父母販售的豬肉香腸，開發出造訪大樹區必買的人氣伴手禮——酒釀玉荷包香腸。

### 學以致用定位品牌行銷策略

英文系畢業後繼續就讀MBA碩士班的曾湘樺，因為有著企業管理的專業背景，去年十月決定回家工作，協助父親規劃「寶島第一味」的品牌定位、市場走向與行銷通路，希望替初試啼聲的本土品牌打穩基礎。

在通路上面，有別於許多的品牌為了提高產銷利潤，經營前期投注大量金錢與心力在架構官方網站，曾湘樺決定透過既有網購平台，加速提昇品牌知名度與銷量，另一方面則逐步完善官網銷售機制。如此一來，品牌能見度與銷量能夠確保穩定成長，又可以有效降低時間與成本壓力。

「寶島第一味」堅持選用上等溫體豬後腿肉，以瘦肥肉八：二的黃金比例手工製作香腸；工廠品管通過多項國家安全認證，宅配也都全程冷凍低溫運送，每項環節無不以最高品質以及顧客感受作為依據。嚴格把關、用心製作的過程，也讓「酒釀玉荷包香腸」的定價高出市售香腸約一倍，在訂價策略上，曾湘樺雖然也擔心價位會影響銷售，但實際銷售數字給了有力支撐，證明消費者在意的是品質，價格並非唯一考量。

### 站上第一線兼顧理想與現實

打穩基礎後，曾湘樺更積極勾勒「寶島第一味」的未來，開始著手規劃在大樹區開設實體門市，並進行玉荷包餅、鳳梨酥等玉荷包商品的開發，同時努力尋求與飯店的合作機會，希望具有高雄在地指標性且風味特殊的

「酒釀玉荷包香腸」

也能成為名廚必選食材，更是造訪高雄必吃的特色美味。◎





Cover story [封面故事]

# Flavorsome Tasteful Tea

青山茶葉 詹宗翰

紅茶經過  
團揉製程，是我的  
獨到絕招！

■ Profile 型農 詹宗翰 /  
民國73年出生 (1984年) /  
正修科技大學資訊管理系 /  
青山茶葉第二代經營者 /  
jan.t.h.f@gmail.com /  
0932-981-546 /  
高雄市那瑪夏區達卡努瓦里青山巷10號



## 接手家業茶園，開創新局

三十而立的詹宗翰，早在就讀大學時，便決定返鄉照顧父親以及接手茶園。回到彷彿遺世獨立的那瑪夏青山社區，七年級生的他沒有侷限自我，反而勇於追求突破。近六年裡，不僅抽空兼任國小代課老師，奉獻所學並豐富生活視野，也積極提昇製茶技術、加強品牌行銷，開發出小葉種紅茶全新商品，讓青山茶葉更添多重且悠遠的茶香。

### 過

去只有詹爸爸一人照顧茶園與製茶工廠，為了減輕父親重擔，詹宗翰於二〇〇八年退伍後，回到山上承接家業。從小對種茶、製茶流程有所涉獵的他，返鄉後除了繼續學習，也著手進行改造，包括採取自然農法經營茶園、開發新產品以及建立品牌行銷，期望符合現今農業趨勢。當然過程中與父親觀念或有落差，但他決定一步步將想法化為行動。

### 烏龍、金萱也能製成紅茶

回溯諸多改變，最大突破應該是詹宗翰到茶改場研習紅茶烘焙製程，然後將學成的技術，運用到自家出產的烏龍與金萱上，正式進軍紅茶市場。有別於市面多為大葉種紅茶，詹宗翰生產的小葉種紅茶，喝起來格外順口又香氣濃郁，究其關鍵，便是製茶流程上有所堅持、有所變革。像是他讓採收後的茶葉先「走水」，揮發剩下百分之二十至三十水分才進行揉捻；然後在溫度二十七、二十八度、濕度約百分之八十至九十的環境中進行聚堆，予以靜置發酵約四至五小時。接著，發酵過的茶葉經烘焙兩小時後，特地多一道重要的揉碾工序，需經過團揉長達八小時，才能製造出呈半球團狀的紅茶。如今，青山茶葉出品的紅茶，有一半產量都是經過團揉製成，備受同業肯定又驚豔市場，成功打響名聲。

### 家業與志業兼顧的平衡生活

六年來，除了積極導入新穎觀念，加入產銷班取得產銷履歷，詹宗翰也重新定位品牌、改良包裝設計與開設網購通路，希望透過相輔相成的產銷環節，讓更多人知道來自那瑪夏玉打山的好茶。自認念舊的他，決定延用「青山茶葉」這塊招牌，因為父親是青山社區最早種茶、也是最早設置茶廠的茶農，發揚光大這份歷史價值，深根在地化串聯，對他來說意義非同小可。

同等的思鄉情懷，青年回鄉務農也希望貢獻所學，五年前因緣際會，詹宗翰開始在茶山國小擔任代課老師，雖然必須兩頭忙碌、一心二用，但他還是努力適應，希望家業與志業可以兼顧。相對於山上的純樸生活，這樣的身分轉換讓他有所調劑。

當農忙時，學生的笑容能夠紓解壓力；茶園的寧靜，又讓他得以暫時遠離喧囂獲得休息，有力氣將新的概念付諸實踐，迎接未來的挑戰。◎





Cover story [封面故事]

# This Papaya Tastes Perfect

六龜區果樹產銷第26班 楊傑輝

我的木瓜果園，  
合理化施肥與  
果園健康管理！

■ Profile 型農 楊傑輝 /  
民國76年出生 (1987年) /  
高美醫護管理專科學校資訊科 /  
高雄市六龜區果樹產銷第26班班員 /  
S0936883710@yahoo.com.tw /  
0936-883-710 /  
高雄市六龜區新威里168號



## 多方汲取經驗，青出於藍

談起自己種植的木瓜，年輕又靦腆的楊傑輝，話語中流露滿滿自信，畢竟三年多來，他可投資不少時間與成本，稱職做好果農這一角色。除了與六龜區果樹產銷班其他班員相互交流經驗，還參與農業改良場相關課程，學習更符合趨勢的果園健康管理、合理用藥等栽植方法。如同那一粒粒碩實香甜的木瓜，楊傑輝一步步脫離青澀邁入成熟。

**孝** 順的楊傑輝，從小便經常幫忙家裡照顧果園，後來更因為父親健康不佳，與哥哥共同接手果園，順便照顧家庭，成為生涯規劃中的必然選項。專科畢業與退伍前後，他曾經在六龜區農會工作三年，接觸資材、供銷與信用等跟農民切身相關的環節，對務農工作不僅有更全面性了解，在產銷推動上亦有所助益。

### 全面進化不想丟父親的臉

由於楊傑輝父親是六龜區種植木瓜的代表人物，產銷班員不少是他的學徒，楊傑輝於二〇一〇年開始接管家裡的果園後，自然不想丟父親的臉，努力多方學習，並且願意接受新觀念，像是配合改良場，進行諸多試驗，希望量產出品質穩定、口感更優異的木瓜。

在管理方面，他全面採取合理化施肥與安全用藥農作模式，已取得吉園圃認證，讓自家木瓜更具市場競爭力，同時針對果園進行健康管理，包括維持園區的乾淨，改變以往竹子架設網室，容易腐爛滋生病菌的模式，用鋼索架構出簡易水平網室，不但衛生、省工又可重複使用，還能夠減少噴灑農藥所耗費的時間與成本，轉化成防止芽蟲輪點病毒、提高園區內木瓜產量等有效作為上，不負木瓜是「搖錢樹」的美名。

### 讓大家吃到六龜木瓜的香甜

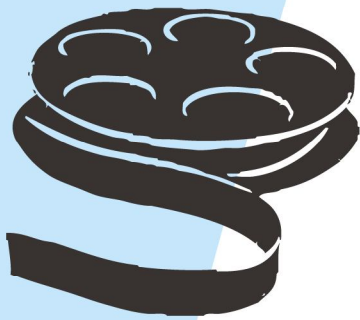
在自助、人助下，楊傑輝生產的台農二號木瓜，果肉扎實，甜度平均有十三度，最高還可以達到十八度。為了讓更多人品嚐到這股好味道，楊傑輝除了透過產銷班出貨到拍賣市場，也因應現代人購物習慣，利用網路發展宅配業務。此外，在所屬產銷班班長邱瑞斌的帶領之下，不僅成立波飛（Perfect）品牌，更準備申請產銷履歷，積極拓展外銷，相信不久之後，外國人也將驚豔來自高雄的香甜木瓜滋味。

至於如何挑選品質較佳的木瓜，楊傑輝的小撇步是觀看木瓜外表，如果是「一溝黃」或「二溝黃」表示尚未成熟，最好挑選「三溝黃」至「五溝黃」，也就是木瓜表面有三到五塊轉為橙黃或橘紅色，即是熟度、甜度均夠。市場上販售的木瓜，通常為了因應通路的需求而提早採收，買到尚未到達最佳成熟階段的木瓜，不妨與蘋果放在一起，利用蘋果釋出的乙烯進行催熟，

便可以加快吃到木瓜的濃郁與香甜。







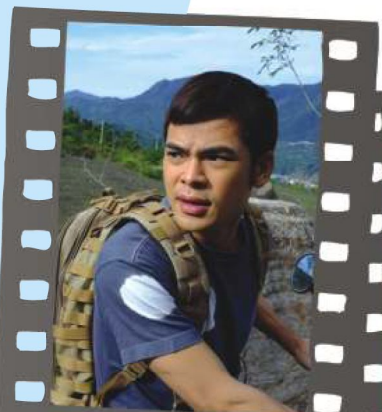
People [跨界推薦]

# Kaohsiung

## The Boar King

導演 郭珍弟

山豬溫泉 擁抱陽光





# 來六龜 看土地 看人 看生活

一九八八年郭珍弟導演和劇團夥伴們為五二〇農民運動，第一次踏上高雄的土地演出，為的是透過個人微小力量，捍衛農民生計權益。在莫拉克風災屆滿五週年的現今，郭珍弟導演則以災後居民的重建生活為背景，拍攝電影《山豬溫泉》，呈現當地居民的韌性，經歷災變之後，仍然保有復甦家園的決心，並且希望大家藉由電影場景，喚醒對於高雄六龜的美麗記憶，再度造訪當地。

## 因

為劇團演出與高雄結緣，後來嫁作高雄媳婦的郭導，婚後北高兩地來回奔波，每當散步高雄港口，腦中總是籌劃著要為高雄拍攝一部寫實的紀錄片，起先是遠洋漁業的故事發展，一直到二〇〇九年莫拉克風災之後，隨著紀錄片《再見新開》前進災區勘景，才逐漸讓拍攝《山豬溫泉》的構想成型。「去或留，在災區之後六龜，形成大家心中疑問，每日每日的擴散影響，家園重建之路，走得既辛苦又難熬，等待著道路的重整、橋墩的修復，還有觀光與農業產業的振興，努力的居民們一直沒有放棄，就像我所聽到山豬王有打死不退的傳說，受傷了只要泡過溫泉，又能重新再站起來。」郭珍弟導演這樣說著。

## 開啟原生自然的生態旅程

從二〇一二年開始籌備拍攝的當下，郭珍弟深入六龜地區，和當地居民共同相處結交朋友，在每天的生活中心，看到他們對於產業發展的推動成果，包括老梅樹的復育栽種、開發梅精、梅酒及脆梅等加工品、手染布製品，甚至是重新找尋溫泉源頭等，她有感而發地表示：「既然決定要留下，就要一起找尋六龜的出路，而這場風災也像是另一個啟發，居民開始學習如何和大自然和平共生，開啟另一種可行的觀光產業，藉由完善的教導指引，提倡除了溫泉之外的生態旅遊，透過生活文化的分享，大家可以來這裡享用新鮮烹煮的地食材，飽覽當地特有的山林物種，或者是一起找尋山豬的神秘蹤跡，再次活絡在地產業。」

拍攝《山豬溫泉》的當下，郭珍弟獲得了許多來自當地居民的感動力量，大家聽到要呈現災後重建的故事，紛紛貢獻心力，更在電影中擔綱演出，而她不只是希望能夠藉由影像紀錄來傳遞災後居民的努力，也希望能夠凝聚更多的支持力量，讓大家知道這裡的居民不放棄地持續發展觀光產業，而六龜已經準備好了。

## 等待再一次的美麗綻放

梅子樹是六龜區當地重要作物，風災之後，有好幾年的冬天沒有降雨，少了芬芳香氣，好似訴說六龜的沒落，不過當地朋友告訴郭珍弟，只要在梅子樹上劃上幾刀，受到驚嚇的梅子樹，冬天到來時便會盛開綻放美麗花朵，就像六龜的居民，受到衝擊之後的再次出發。

為了重建六龜，政府投入新台幣四十五億經費，五年之中，新發大橋再次通車，導演也說道：「台北到高雄一個多小時可以到達，而高雄到六龜也是相同的時間，沒有想像中的遙遠，六龜的重建之路，除了居民的努力，還需要更多人的幫忙與支持。」



### Profile 郭珍弟／

台灣桃園人 1965年出生／  
台灣大學心理系、美國天普大學影視研究所畢業／  
紀錄片、劇情片、劇場導演及編劇／  
影像作品：《呈像》、《鬱金香》、《基隆河的故事》、  
《希·音拉珊》、《清文不在家》、《Viva Tonal跳舞時代》，  
劇本作品：「單車日記」「紅雪」。







# 樂朋LE PONT 高雄味醬料，與世界接軌

留學法國的陳良士，懷著思念家鄉味的同理心，二〇〇七年採用小工坊形式，延續母親創立的「橋邊鵝肉店」料理風味，手工限量製作鵝油跟鵝油香蔥，讓顧客可以把在地的味道帶回家。他也參照法國料理的細緻度，將品牌命名為 LE PONT，希望來自高雄的醬料，不僅販售全台，更能晉身國際舞台。



**正**是「想讓台灣被全世界看到」的念頭驅使下，陳良士決定回歸在地文化，以「熟悉的味道」作為出發點，從自家的鵝肉店延伸發想，將法國米其林餐廳都會用來烹調料理，具有國際概念的「鵝油」，結合台灣常民美食佐料「紅蔥頭」，推出一「黃金鵝油香酥」等產品，成功串聯起台灣本土元素與國際語言，與世界接軌。

## 推廣簡單經典的道地美味

為了走向世界，陳良士明白品牌是未來的出路。因此研發出「黃金鵝油」、「黃金鵝油香酥」等高質量產品後，二〇〇八年正式成立 LE PONT（法文橋樑之意）品牌，從標示、瓶身設計到行銷通路，均有別於傳統食品加工業者，更訴求國際化與精緻度。例如整體品牌定位與包裝設計，前後就歷經了三年調整，希望產品在市場上能有效吸引消費者的目光，進而了解品牌背後的文化與特色，累積品牌價值。



1. 產地直送的新鮮紅蔥頭。



2. 新鮮直送的鵝體脂肪。



3. 紅蔥頭經手工挑選後洗淨，切成一片片長條狀。



4. 鵝體脂肪以斧製法熬煮，火候需超過 100°C，再放一晚熟成，味道更均勻。



5. 紅蔥頭放入黃金鵝油酥炸，約半小時後呈金黃色撈起，用風扇降溫。



6. 冷卻後的油蔥酥立即與純淨油鵝裝瓶包裝。





## 六級產業化流程

### 1級/生產

紅蔥頭

鵝體脂肪

仁武區辣椒

旗山區破布子

仁武區絲瓜



### 2級/加工

黃金鵝油香蔥酥

黃金鵝油

手作皂、護手乳

黃金鵝香辣油

珍珠樹子醬



### 3級/服務

網路購物平台

全台合作經銷據點

香港超市

台北Le Pont餐廳

料理教學示範推廣活動



■ 樂朋 LE PONT  
07-372-5257/  
高雄市仁武區澄合街135號/  
www.lepont.tw/  
Facebook：樂朋 LE PONT

經營品牌不是件容易的事，陳良士除了嚴選材料，製成黃金鵝油、黃金鵝油香蔥酥、黃金鵝油香蔥等主力醬料，更擴大產品線。包括使用七十二%鵝油製成的手作馬賽鵝油皂、沐浴乳以及護手乳，還有來自旗山區破布子製成的一「珍珠樹子醬」，以及挑選高雄老萬有全金華火腿、北海道干貝與黃金鵝油共同熬製的「聖傑克醬」等，透過多元化商品，拉高同業競爭門檻。

二〇一〇年陳良士在台北開設「樂朋小館」，販售以自家醬料烹煮的台灣家鄉料理，除了與消費者直接交流，建立品牌的忠誠度，還想讓北部消費者知道 LE PONT 出品的諸多醬料如何烹調，藉由品嚐來自高雄的道地美味，拓展品牌形象與通路行銷。

樂朋 LE PONT 陳良士總經理



# Seasonal Recipes

## 當令農產入菜，美味又對味

食安議題抬頭的當今，想要吃得安全健康，自行下廚料理，並且懂得選擇當令新鮮食材入菜是最好的選擇。本期嚴選高雄甲仙區的芋頭、六龜區的木瓜和那瑪夏區的紅茶作為食材，料理出三道適合春季享用的創意美食，希望挖掘出有別於單獨品嚐、與其他食材交織而成的富饒風味。



料理示範 | 邱寶郎 文字 | 馮忠恬 攝影 | 陳家偉





好食料理-食譜

# 芋香燒雞



**芋**頭是早期台灣人重要主食之一，富含豐富的纖維與澱粉。這次我們選用了甲仙區出產的芋頭，因該區山坡腐殖土肥沃，種植出的芋頭口感格外綿Q芬香。既然曾經作為主食，芋頭的料理風味已相當多樣化，除了製成冰品、芋香餅、芋泥餅等特產，購買回家料理時，不妨像這道菜，加入雞腿料理，能夠同時吃到澱粉與蛋白質兩種營養成分，單吃有飽足感，配飯也很適合。另外，因加入了栗子，耐咀嚼的口感與香氣，更讓整道菜吃來層次分明有餘韻，口腔散溢甜而不膩的清爽滋味。

## 食譜

### 材料：

芋頭 1 顆  
去骨雞腿排 3 隻  
市售熟栗子 15 粒  
蒜頭 3 粒  
青蔥 1 根  
辣椒 1/3 條  
紅、黃椒丁 少許

### 醃料：

太白粉 1 小匙  
醬油 1 小匙  
鹽巴 少許  
白胡椒 少許

### 調味料：

醬油膏 1 大匙  
醬油 1 小匙  
砂糖 1 小匙  
香油 1 小匙  
米酒 1 大匙  
雞粉 1 小匙  
水 200 cc

Step. 1



· 去骨雞腿排切成小塊狀，放入醃料醃約15分鐘。

Step. 2



· 芋頭去皮切塊，蒜頭與辣椒切片，青蔥切小段。

Step. 3



· 取一深炒鍋，加入作法 1 醃好的雞腿排以中火煎至上色，再加入作法 2 除芋頭外的材料，以中火爆香。


Step. 4



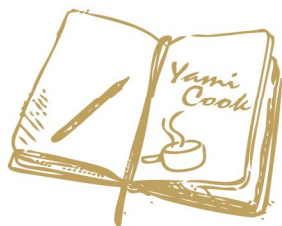
· 放入芋頭與調味料，以中火燴煮均勻略收湯汁，起鍋前10分鐘加入栗子，煮至芋頭鬆軟即可。





好食料理-食譜 

# 南北杏燉木瓜



**木**瓜是諸多台灣水果中，重要且受大眾化歡迎的經濟作物，以高屏地區為主要產地。市面上常見品種為台農二號、台農五號、台農六號及紅妃，配合網室栽培，全年都可品嚐。木瓜除了當成水果享用，也很適合入菜料理，像這道菜是廣東著名甜湯，喝來清爽溫順，熱湯或放涼都好喝。建議挑選八至九分熟的木瓜，熬煮出木瓜甜味，講究一點的還可加入燕窩、雪蛤、銀耳等食材，而南北杏則是廣東煲湯常見的配料，取南杏仁的香甜與北杏仁的甘苦，即使只做一人份也簡單方便。

## 食譜

### 材料：

八分熟的木瓜 1 粒  
南杏 30 公克  
北杏 10 公克  
冰糖 200 公克  
枸杞 1 小茶匙



Step. 1



· 六龜木瓜洗淨去皮，切成粗條狀。

Step. 2



· 南杏與北杏洗淨，放入滾水中汆燙過水。

Step. 3



· 將作法1、2的材料放入湯盅，加入600cc的水擺入電鍋，外鍋加2杯水蒸約30分鐘。


Step. 4



· 蒸約20分鐘時可先加入冰糖，再續蒸10分鐘，起鍋前加入枸杞裝飾即可。





好食料理-食譜 

# 紅茶燻魚片



**許** 多人都不知道高雄也是台灣重要產茶基地，尤其那瑪夏區因為地形緣故，吸納足夠濕氣，加上低緯度、高海拔的特殊氣候，種出來的茶葉同樣散發出獨特清新香氣，品質與口感絕對能與阿里山高山茶媲美。這次我們特地選用那瑪夏青山社區、由烏龍小葉種烘焙製成的紅茶，結合大眾喜歡的煙燻食物一同入菜。茶葉、麵粉、糖是這道料理的三大主角，茶葉製造香氣，麵粉產生煙霧，糖則用來增色，所以不管燻魚或燻肉，都能品味到煙燻與茶香交織的溫潤甘醇。

## 食譜

### 材料：

鮭魚 1 尾

### 醃料：

米酒 1 大匙

青蔥 1 根

鹽巴 少許

白胡椒 少許

### 煙燻材料：

黑糖 1 大匙

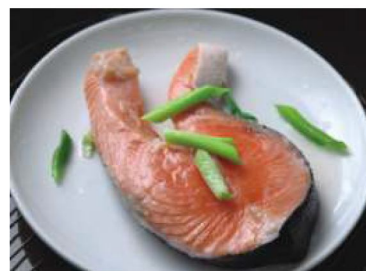
麵粉 1 大匙

紅茶葉 2 大匙



Step. 1

• 鮭魚洗淨，放入醃料，醃漬約15分鐘。



Step. 2

• 將醃漬好的鮭魚，放入蒸鍋中，以大火蒸約5分鐘。



Step. 3

• 取一炒鍋，放上鋁箔紙，加入紅茶葉煙燻料。



Step. 4

• 在煙燻料上放網架，將蒸過的鮭魚擺上，以小火煙燻約3分鐘，關火再燻3分鐘即可。





## 安多尼歐水岸歐式美食藝術 好味道來自好食材

Symphony [農情交響曲

愛河畔屹立十年的安多尼歐，為了烹調出料理的靈魂，用心嚴選食材，賦予美味真實性與純粹性。當中不少更是選自高雄本地農作，把「吃」從庶民生活提昇成串聯土地、生命、情感的品味美學。



十年前，還在國外工作的高雄團仔陳介宇，某次回國時發掘到高雄的美麗轉變，心裡想若能在愛河旁開設餐廳應該挺有趣的，於是與合夥人共同創立了安多尼歐。

當了經營者後，陳介宇體悟到唯有做好每一道菜色，顧客才會願意給予機會。安多尼歐不僅僅販賣圖求溫飽的餐點，更強調是全方位感官饗宴的餐廳，相當重視菜色、擺盤、服務到空間裝潢等每一個環節，希望顧客來到這裡，置身於優美的用餐情境中，能重新認識美食，感受料理的靈魂。

美食要能打動人心，除了烹煮出難忘滋味，追根究柢就是要慎選食材並且予以尊重，回歸「客人想吃到什麼」的初衷。陳介宇希望藉助主廚團隊的好手藝，讓每一項精心挑選的好食材，淬鍊出純粹且多重的美好滋味。

主廚賴楷互同樣有所堅持，每日到傳統市場選購新鮮食材，七成以上都選用台灣在地農特產，燉飯使用高雄大寮種植的145號梗米，麵條選用勁Q耐煮的翟家麵，魚類、海鮮則部分來自蚵仔寮。要讓端上桌的餐點，不僅確保品質都在最好的時節裡，挑選最好的食材，使用最好的部位，讓色香味無從挑剔。



San Antonio

特色推薦

## San Antonio Special

### 香草燉飯味噌雞

使用來自高雄大寮種植的145號梗米，由於具有容易吸水的特性，蒸煮過程能吸飽湯汁，無需另外淋上醬汁，品嚐時，不僅吃得到粒粒分明的燉飯，入口後更是風味饒繞。



大寮145號梗米



主廚 賴楷互

## Welcome to San Antonio

我們追尋料理的靈魂  
用細膩的手藝去醞釀  
最好的 給最愛的

### 主廚的話 /

擔任過台北星級飯店廚師的賴楷互，深知食材之於美味，占有至要關鍵，因此堅持每日親自到傳統市場，挑選當令最新鮮也最適合的食材。他認為每一道菜，如果第一口沒有留下記憶，就不算是完整，所以安多尼歐在他掌舵之下，訴求趣味性、驚艷度與氣氛美感兼具，品嚐得到食材各自的純粹美味，又能交織出齒頰留香的多重協奏。



### 青衣甜椒麵

到蚵仔寮挑選的青衣鮮魚，佐配耐煮且容易吸收湯汁的高雄翟家麵，創造或軟嫩或嚼勁的口感層次。再使用甜椒、絲瓜提味，也搭配香菜和麵包粉製成的綠色粉末、蛋黃製成的黃色粉末，色彩與滋味同樣繽紛。



■ 安多尼歐水岸美食藝術  
07-533-5330 /  
高雄市鹽埕區河西路 7-1 號 /  
san.antonio.tw@gmail.com /  
網址：http://www.san-antonio.com.tw /  
營業時間：11:45~15:00、17:45~22:00

### 紅酒醇番茄沙拉

吃得到土番茄、牛番茄與玉女番茄不同品種原味，又因為沾佐由紅酒醋特調的醬汁，更能襯托番茄甜度。因應季節氣氛，春季的薄荷花、茴香花、法國香菜和蘿葡櫻一併入菜，豐富視覺與味覺感官。



烏松區番茄







# ice+ 艾司加冰屋

## 鮮果交織的繽紛滋味

二月才開幕的ICE+艾司加冰屋，吳兆基與陳瓊嵐夫妻倆懷抱著對冰品的熱情，把原本就垂涎欲滴的鮮果，或開發成雪司諾，或製成霜淇淋，或佐伴在清涼雪花冰上，每一味入口，無不舒活振奮味蕾。



新鮮水果是美味冰品的關鍵，為了兼顧賣相、香氣與甜度，吳兆基夫婦無不精心挑選，一開始是到水果攤請教，得知哪裡生產的品種最好吃後，再直接向果農購買或者去批發市場進貨。像是芒果來自著濃、番茄與草莓則是來自烏松、還有甲仙芋頭、燕巢芭樂等在地名品，也因為質量穩定而開發成冰品原料，讓大眾得以品嚐遠近馳名的高雄水果。

為建立產品的獨特性，吳兆基歷經半年研發，甚至到台北、日本觀摩霜淇淋製作技法，成功開發出人氣招牌「雪花司諾」。吃起來口感類似雪花冰的雪花司諾，堅持不添加人工調味料或色素，只使用鮮奶、奶粉及新鮮水果為原料，所以口感分外清新、扎實而不甜膩。目前已成功研製紅心芭樂、牛蒡、芒果、蕃茄、香水金針花及準備在今年玉荷包啤酒節推出的果釀玉荷包啤酒冰等多種口味。

在海外百貨工作達十一年的吳兆基，考量小孩教育問題，二〇一三年與太太陳瓊嵐決定返台。因緣際會向朋友學習冰品製作流程，愛上將原料製成冰品的成就感，覺得既有趣、好看又好吃，於是發揮行銷長才，自創「ICE+艾司加冰屋」品牌，希望吃冰是活潑愉悅的享受。



在海外百貨工作達十一年的吳兆基，考量小孩教育問題，二〇一三年與太太陳瓊嵐決定返台。因緣際會向朋友學習冰品製作流程，愛上將原料製成冰品的成就感，覺得既有趣、好看又好吃，於是發揮行銷長才，自創「ICE+艾司加冰屋」品牌，希望吃冰是活潑愉悅的享受。





## 特色推薦 Ice+ Special

### 綜合水果雪花司諾+義式手工冰淇淋

滿滿一碗的牛奶雪花司諾，覆蓋當季燕巢芭樂、香蕉和蓮霧。其中，橙蜜香番茄是在烏松區栽種的，既香甜且不酸的口感意外獲得顧客好評。

### 紅豆芋頭牛奶刨冰

甲仙芋頭搭配扎實紅豆泥飽足感十足！芋頭熬煮得夠Q夠綿密，吃起來有彈性，只使用複方蜜糖增加甜度，每一口都是天然好滋味。

### 玉荷包啤酒冰

今夏隆重推出的玉荷包啤酒冰，結合高雄特產玉荷包製成的啤酒，以及牛奶製成的冰淇淋，絕對是盛夏消暑的最好選擇。



玉荷包啤酒冰



## 經營者的話／

廣告系畢業、有豐富行銷企劃經驗的吳兆基，打造年輕活潑的ICE+艾司加冰屋，也把高雄水果變成美味冰品，希望串聯產業，提昇價值。他說這只是起步，未來將繼續擴店經營品牌，到達一定規模後，如有農友遇到產量過剩難題，他非常樂意收購製成各式冰品，等於把ICE+艾司加當成行銷平台，幫忙果農一臂之力，不辜負這些來自高雄在地的好吃水果。

經營者 吳兆基

■ ICE+艾司加冰屋／  
07-777-7752／  
iceplus.george@gmail.com／  
高雄市鳳山區文衡路491號／  
營業時間：平日11:30~22:00  
假日11:00~22:30







# 甲仙農情 和土地拔一條河

八八風災沒有擊潰甲仙，農友們反而在災後的窮山惡水中群策群力，激發出更有活力的農業風景。跟著型農旅行，看見堅韌的甲仙農情。



理事長諧趣地說：「其實甲仙真的很假仙，說我們芋頭有名，但我們芋頭的產量其實供不應求，有時候也要跟外縣市調貨源。我們真正產量最多的是芭樂，但卻鮮為人知。我們究竟有什麼？」在重建的過程中，甲仙轉換了過去只在乎交通樞紐的地位，重新從土地、人文出發，發現故鄉的新生命。

**高**雄市甲仙區向來是南來北往的交通重鎮，作為南橫公路的入口，台二十線和台二十一線的交會點，交通轉運的地位讓甲仙數十年來靠賺過路財就可以荷包滿滿。甲仙愛鄉協會理事長陳敬忠說：「甲仙全盛時期馬路兩邊開了二十幾家芋冰城，每一家都很擁擠，無奈一場八八風災把我們全毀了，甲仙變得很安靜。」南橫公路斷、周邊道路柔腸寸斷，甲仙交通地位盡失，甲仙人不禁想：甲仙到底有什麼？



## 芋頭開創多元經濟

芋頭是甲仙最出名的農產品，一過新建不久，紫色甲仙大橋，就可以看到沿街販售芋頭的小販，在大大小小的芋頭中，像枇杷大小、人稱芋頭仔的小芋頭最吸睛，陳敬忠說：「我們甲仙人最喜歡芋頭仔，把他蒸熟後，沾著醬油吃，是天下一大美味，小芋頭吃起來QQ綿綿的，當點心剛剛好。」

由於芋頭的產量有限，所以甲仙人便將芋頭加工，延伸出多元的商品，讓芋頭的香氣可以透過不同形式表現。最典型的就是芋頭冰，傳承家族冰城統帥芋冰店的陳敬忠說：「甲仙的芋冰是純天然的，你看我們都是白白的，而非鮮豔的紫色，我們完全沒有增添色素。」綿密的芋頭冰淇淋裡還可以吃到芋頭的顆粒，每一口都是農友的心意。

除了貨真價實的芋頭冰，甲仙芋冰城產業還開發出芋頭餅，以傳承三代小奇芋冰老店為例，就研發出結合甲仙芋泥和麻糬的芋頭Q餅，還推出遊客可以DIY體驗的課程，第三代負責人劉士賢說：「透過手作，我們不但可以介紹甲仙芋頭的特色，也能讓消費者親自體驗芋頭餅要如何完成，深化旅人的甲仙經驗，他們吃得不再只是一塊餅，而是甲仙的芋頭故事。」



↑ 芋餅是熱門伴手禮。



↑ 陳敬忠堅持做出天然無添加的芋冰。



↑ 垃圾雞是甲仙的創意烤雞，讓在地土雞美味鮮甜更加分。

協會利用戶外的空間，將甲仙的好味道以Butter形式呈現給旅人，其中最特別的就是垃圾雞。曾麗雲指出，在重建期間有一輛砂石車不小心把一個垃圾桶撞倒了，甲仙青年們把垃圾桶清洗、修復後，突發奇想，認為垃圾桶的結構似乎可以來做鄉間流行的桶仔雞，於是在垃圾桶下方放了梅樹枝、上方擺個架子放在地土雞肉，然後蓋上桶蓋，即是渾然天成的桶仔雞。負責烤雞青年的紅龜說：「慢火燻

安排饒富在地特色，餐食的安排也讓人驚艷。

甲仙的創意在八八風災後被激發，除了芋頭衍生的商品外，甲仙愛鄉協會極力挖掘在地的故事，塑造甲仙新農情。愛鄉協會曾麗雲說：「過去甲仙只是交通樞紐，風災之後，我們找出讓遊客願意在甲仙停留、認識甲仙的理由，所以開始回觀這個小鎮上每個人的故事，開始考察我們的作物、開始凝聚各方力量。」在愛鄉協會的統籌下，甲仙各個產業開始串聯，遊客可跟愛鄉協會報名，就能進行半日、一日甚至兩日的甲仙農情之旅，協會不只遊程

## 創意無限 垃圾桶出好雞





↑↑ 甲仙推出的體驗活動讓更多旅人透過體驗認識甲仙農業。

↑ 小林村民將家鄉特產做成有意思的福餅。



要費時將近三小時，而且要拿新鮮的梅枝烤，雞肉才會沾染淡淡的梅子香。」打開垃圾桶蓋，冒出一隻香味洋溢的雞，完全顛覆大家對垃圾桶的想像。由於火候慢，土雞的油汁完全包覆在脆脆的皮裡，一刀剪開，肉汁汨汨流出，相當誘人。啃著雞肉，再以流出的雞油拌著飯，甲仙肥美的滋味就從一個垃圾桶開始。曾麗雲笑著說：「垃圾桶能烤出皮脆肉嫩美味的烤雞，這和甲仙人在風災後決定重生、活出新的鄉村氣氛是剛好不謀而合。」

### 山豬認證的芭樂

甲仙雖然是以芋頭聞名全台，但現階段產量最多的水果是芭樂，芭樂產銷班班長沈文香說：「風災之後，大家開始重建家園，也嘗試種植各式各樣的水果，後來發現芭樂很適合種植，又沒有季節的限制，是一年四季都可以收成，所以種植芭樂的面積越來越大。」甲仙的芭樂農很自豪他們的芭樂是「山豬」認證，年輕的農友羅娜說：「我們以無毒的方式管理果樹，自然果樹很健康、安全，有時候稍不注意山豬還會跑來偷吃、咬兩口，所以山豬認證是自然安全的保障。」

為了讓民眾實地感受芭樂園的工作方式，產銷班和愛鄉協會亦推出農村體驗行程，由農友帶著遊客到芭樂園實地工作。當戴著斗笠、拎著提袋、跳上產銷班的小卡車沿著山路前進芭樂園時，甲仙的農村景致盡在眼前，跟著果農一起採芭樂或是到產銷班的集貨中心學著幫芭樂



↑ 重建後的小林社區有新的希望。



↑ 甲仙芭樂產銷班呈現農業的活力。

分級、過磅、包裝、聽著果農講述芭樂栽植的甘苦，從產地到餐桌的芭樂旅程具體的在眼前呈現。

### 百香果汁 小林村的重生之味

八八風災讓甲仙陷入絕境，尤其小林村喪生四百六十二人更是甲仙人的傷痛，經過這幾年的復原以及心情上的調適，小林村村民越來越勇敢地站出來，和遊客分享小林村的轉變。被摧毀的小林村目前有不少新氣象，最具代表性的就是獲得國際宜居城市獎自然組專案獎的小林村紀念公園，以八八風災傾瀉的石塊做成紀念碑，傳達災害瞬間大自然驚人的力量。而紀念碑旁的長廊的牆上，鑲上四百多個石片，一一刻上罹難者的名字，簡潔的設計讓紀念公園更顯莊嚴。

紀念公園記下了小林村最痛苦的歲月，而「小林平埔族群文物館」展現了小林村力抓根基、勇敢向前的勇氣。文物館除了平埔族生活的展示，還擺設在地村民栽植的農產品與加工品，其中最超人氣的就是百香果汁。導覽員說：「小林村的百香果品質非常好，做成百香果汁之後，延長了消費者可以品味百香果的時間，也讓沒辦法來小林村的朋友可以透過宅配，品味到小林村的重生滋味。」此外，在地的村民也研發盛產的梅醬來製作古早味的餅，村民取名「福餅」，祈福的心情不言而喻。





↑拔一條河讓人看見絕地逢生的力量。



↑主廚陳誌誠對料理堅持用在地食材。



↑梅漬腐乳雞是皇都飯店的招牌料理。

## 物產入菜 品季節味道

甲仙豐富的農產讓在地的餐廳呈現好滋味，皇都飯店是甲仙頗具規模的餐廳之一，主廚陳誌誠非常有想法，他致力把甲仙的好食材放在餐桌上，他說：「甲仙最有名的物產就是芋頭、梅子、筍子，這些農作就是最好的食材。」甲仙芋頭屬山芋頭，香氣足、口感綿，做甜點或冰品最能呈現滋味。甲仙梅子則是嘉義移民帶來的技術，鎮上有幾戶很有經驗的製梅達人。至於筍子則是因為周邊山林多竹林，麻竹、桂竹都是在地重要農作。

陳誌誠將甲仙的梅子拿來當蔬果沙拉最主要的醬汁，新鮮的野菜配著梅子醬品味，酸甜的滋味讓人開胃。此外，梅子也是陳誌誠拿手菜梅漬腐乳雞的主角，他用豆腐乳做為雞肉醃料的主要食材，然後把雞肉沾粉油炸，最後再淋上梅汁並點綴幾個醃梅，讓雞肉有多層次的風味。至於甲仙產的麻竹筍絲則做成下飯的筍乾封扣肉，陳誌誠將扣肉切成長條小塊，讓食客更方便配著入味且鮮嫩的筍絲一起品味。

電影「拔一條河」呈現甲仙重生的勇氣，實地走進甲仙、深入農地，很容易被濃濃的人情味感染，在地人與土地共存、共生、共享、共樂的故事，讓人看見台灣農業絕地逢生的力量。📍

## Travel [甲仙旅遊資訊]



📍 甲仙拔河小旅行 /  
www.jiaxiantour.com.tw /  
整合甲仙小鎮所有旅行資訊的網站 /



📍 甲仙愛鄉協會 /  
07-6754099 /  
可預約垃圾雞風味餐體驗、芭樂農情之旅 /



📍 小奇芋冰老店 /  
07-6751008 /  
高雄市甲仙區中正路2號 /



📍 統帥芋冰城 /  
07-6751256 /  
高雄市甲仙區文化路52號 /



📍 皇都飯店 /  
07-6751461 /  
高雄市甲仙區中正路7號 /



📍 小林平埔族群文物館 /  
07-6761455 /  
高雄市甲仙區小林村五里埔50號 /

(以上圖片取自各官網，版權歸各官網所有)





高雄首選  
通通推薦 ①

# 「幸福+蛋捲」

Specialty

## 愛心美味上市



大家好！高通通我又來跟大家推薦高雄在地好物囉！現在在高雄物產館可以看到金黃色濃郁酥脆的「幸福+蛋捲」，是心路「一家工場」推出的幸福保證，更是庇護員工與老師的用心成果喔！「一家工場」是由心路基金會成立的庇護工場，提供成年身心障礙者在職訓練與工作機會，目前共有十二名庇護員工在蛋捲食品廠服務，在老師輔導下共同製作及銷售「幸福+蛋捲」。

好吃的「幸福+蛋捲」除了有滿滿的庇護員工心意以外，一家工場可是在研發過程試了又試才調配出最佳的黃金比例喔！選用每週來自高雄路竹和岡山地區配送、經過檢驗無藥物殘留的新鮮雞蛋，堅持不用整桶的液態蛋，就為了呈現最佳口感，加上每顆蛋手洗現打，再搭配保留了歐洲傳統奶油特色以發酵脫水製成，純度高達99.8%的「法國發酵奶油」，所以蛋捲才能夠質感細緻、口感柔滑，而且充滿濃濃的蛋香呢！

### 心路一家工場庇護商品行銷結盟

高雄物產館郵局店與心路基金會行銷結盟，推出「幸福+蛋捲」禮盒，還有芝麻跟咖啡兩種口味，買一盒心路一家工場的「幸福+蛋捲」，不僅大朋友小朋友吃得開心、還可



■ 有著紮實的分量、酥脆的口感、濃郁綿密的香醇，每一口都是幸福！

■ 高雄物產館郵局店／  
07-2616508／營業時間：08:00-21:00／  
高雄市新興區中正三路177號1樓（美麗島站6號出口）

■ 高雄物產館高鐵左營站／  
07-960-5239／營業時間：07:00-21:00／  
高雄市左營區高鐵左營站2F大廳

以捐款做公益、幫助智能障礙者幸福就業、真是一舉三得的大好事，請大家跟我一起支持在地農產、關懷在地庇護工場、讓幸福美味在高雄發光喔！



高雄首選  
通通推薦 ②

## 在地生產 五星級 「喜哈蛋」



「仁福牧場」的二代接班人許順榮是我的好朋友，他就曾經告訴過我，他們家的牧場，從養雞到生蛋的每一個流程與細節都特別頂真，用心改善雞的住居環境、鮮蛋的洗選機器、還在飼料裡添加腸道益生菌喔！除此之外，為了確保飼料裡不會混雜到藥物，還要求飼料廠商專用生產線哩！

「進和牧場」的張老闆已經有數十年的養雞經驗，更在多年前就輸入美國、德國的自動化設備，讓雞住在媲美五星級飯店的環境裡喔！全年恆溫、全自動飼料餵食、連雞糞都完全不落地，避開所有可能的污染源，雞蛋洗選同樣是全面自動化。

大家是不是跟高通通我一樣非常關心食安問題呢？像是冰箱裡必備的雞蛋，這種生活中營養美味的重要食材，如果能夠每天都能吃到安全又健康的雞蛋，實在是再幸福不過的事了！

為了幫大家食品安全把關，高雄市家禽品生產合作社積極的輔導社員養雞場「仁福牧場」及「進和牧場」，從源頭開始控管生產流程，不惜斥資千萬更新設備、努力提升品質，用誠心與熱情生產高品質無藥物殘留的雞蛋。

### 斥資千萬，生產讓人安心的好雞蛋



■ 選用健康無毒物殘留的蛋，才是好蛋！

■ 高雄物產館郵局店/  
07-2616508 / 營業時間：08:00-21:00/  
高雄市新興區中正三路177號1樓（美麗島站6號出口）

■ 高雄市政府員工消費合作社/  
07-272-0001 / 營業時間：09:00-21:00/  
高雄市前金區中華三路145號  
（只對員工社員及委託代辦的單位開放）

因為他們對蛋品安全的堅持與投入，仁福及進和牧場在102年獲得蛋雞洗選牧場 HACCP 驗證，不僅成功建立安全蛋品的形象，還推出自有品牌「喜哈蛋」，就連盒子包裝都選用 PLA（聚乳酸）環保材質，可完全自然分解、焚化亦不會產生有毒物質，由此可見蛋農的用心及對品質的堅持。歡迎大家多多選購採用，呼朋引伴來團購，支持高雄在地安心好雞蛋喔！



# 型農本色

綻放號回函抽獎活動



謝謝您閱讀《型農本色》綻放號。只要完整填寫以下回函，並於2014年6月30日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得高雄市政府出版發行《瓜瓞綿綿—育種哲人陳文郁》一書（定價400元），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
當季農情 Season	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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"/>
農業上下游 Factory	<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"/>
農情交響曲 Symphony	<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"/>
高通通新鮮事 Information	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.請問你從何處取得本期刊物？

高雄物產館 旅遊服務中心 藝文空間 餐飲場所 誠品書店 其它\_\_\_\_\_

2.想要索取本期刊物的原因（可複選）？

封面設計具吸引力 有想要瞭解的主題 從事農業相關工作 對農業議題有興趣 免費

3.你最喜歡本期雜誌的部分（可複選）？

封面設計 圖片攝影 文字內容 版面編排 其它\_\_\_\_\_

4.你是否有想要推薦的高雄在地人、事、物？\_\_\_\_\_

5.你對本雜誌的其它建議或本期閱讀感想\_\_\_\_\_

## 基本資料

姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女

聯絡電話：\_\_\_\_\_ 電子信箱：\_\_\_\_\_

年齡：25歲以下 26-35歲 36-45歲 46-55歲 56歲以上

學歷：高中職（含）以下 大學／專科 碩士 博士

職業別：農業 製造業 服務業 設計 餐飲 休閒 軍公教  
其它\_\_\_\_\_

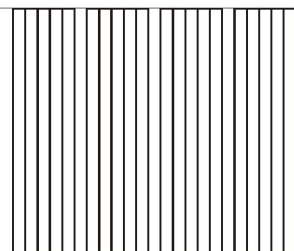
職務別：負責人 上班族 公務員 家庭主婦 教師 學生  
其它\_\_\_\_\_

※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2014年7月10日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團



對折裝訂處

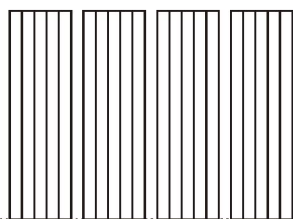


寄件人  
地址：   \_\_\_\_\_ 市/縣 \_\_\_\_\_ 鄉/鎮/市/區  
\_\_\_\_\_ 路/街 \_\_\_\_\_ 段 \_\_\_\_\_ 巷 \_\_\_\_\_ 弄 \_\_\_\_\_ 號 \_\_\_\_\_ 樓

請貼  
5元  
郵票

**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



春季

VO4.綻放號

Spring.2014

# 型農本色

請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！





春季  
v04.綻放號  
Spring, 2014

# 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  
藝術總監：許志誠  
執行編輯：洪雅雯 採訪記者：黃麗如、Yves、Kiwi  
美術設計：亞諾媒體廣告 插畫：Kaya  
攝影：胡經周、直覺氏小伍  
出版日期：2014年5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。

訂閱一年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、聯絡電話及希望訂閱的起訖期數，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。



用行動支持

南方農業論壇



用真心感受

型農新勢力

Coming soon

型農本色Vol.5 夏  
預定2014年7月發行







2014年

7/12(六) - 7/13(日)

高雄市大樹區  
舊鐵橋濕地公園

夏日·微醺時刻

Yu-Her-Pau Litchi Beer

6/7(六) - 6/8(日)

神農路試飲會

神農路V.S.博愛路口  
(捷運凹仔底站4號出口)

6/28(六) - 6/29(日)

中央公園試飲會

中央公園 (捷運中央公園站1號出口)

7/5(六)

草地微醺Party

高雄市政府鳳山行政中心  
(高雄市鳳山區光復路二段132號)

樂 搖滾開唱 High翻夏天

食 美食農特產 吸睛逛不完

好 好玩PK賽 好康等你拿

旅 大樹慢步 輕旅行



指導單位：  
行政院農業委員會農糧署

主辦單位：  
高雄市政府農業局



喝酒不開車 安全有保障