

夏季

VO9. 堅定號

Summer. 2015

型農本色

Cover Story

攜手向前的農世代！

新鮮直送當季安心蔬菜 · 孫佳輝

最天然純淨的美麗聖品 · 陳雅玲

無毒稻米，粒粒有身分 · 王興麒

People

風土痣沈岱樺 把在地風土當成志業

Travel

田寮月世界驚奇泡湯之旅

Factory

一鳴生技農園 科技呈現水果原味



堅定團結，翱翔天際線

型農培訓已經邁入第三年，以家裡務農的「農二代」主力搭配二級與三級的夥伴，透過上中下游整合、資源共享，成功打響『型農』名號，也為高雄市政府爭得全國第七屆政府服務品質獎的殊榮。善用網路行銷建立自己的顧客資料庫讓荷包滿滿，整合夥伴力量主打直攻全台大型量販超市，也有跟冰店、蜜餞業者、綠色友善餐廳策略聯盟，各式各樣的合作模式儼然建構出六產的商業脈絡，型農夥伴深信唯有整合大家的力量才能走得更遠。

我們今年推動「型農大聯盟」聯合品牌，就是要發揮團體的力量，打造高雄農業新氣象。本期介紹的三位封面型農，皆是家中務農的農二代，承襲上一輩的農業基礎，用新的思維開創自己的農業事業，步步是挑戰，卻走得堅定踏實，他們熱愛這片土地的心，如同盛夏裡的炙熱陽光，用熱情耕耘在地農業，共同打造高雄成為安全農業城市！

蔡復進

目錄 CONTENTS

01 當季農情 Season

02 【封面故事】Cover Story

新鮮直送當季安心蔬菜 孫家菜園 孫佳輝

最天然純淨的美麗聖品 陳家絲瓜水 陳雅玲

無毒稻米，粒粒有身分 采芳米 王興麒

08 【跨界推薦】People

把在地風土當成志業 《風土痞》創辦人 沈岱樺

10 【農業上下游】Factory

一鳴生技農園 太空食物技術，鎖住水果原味

12 【好食料理】Yami Cook

夏季清爽美味料理

16 【農情交響曲】Symphony

鋤地餐廳 嘗盡高雄好食材

義郎創作壽司 味自慢，好食在

20 【高雄小旅行】Travel

田寮月世界驚奇泡湯之旅

24 【高通通新鮮事】Information

2015玉荷包啤酒節·通通來揪飲

26 【新農閱事】Reading

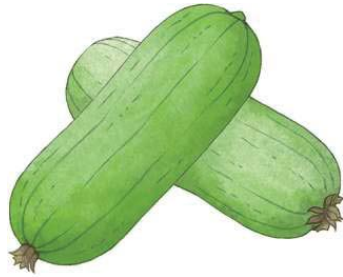
自給自足的享樂田園生活

Empower
Agriculture



Best Choice

絲瓜



絲瓜又稱「菜瓜」，是台灣常見的瓜類蔬菜之一，在高雄旗山區溪州和杉林區一帶種植最多，品種以圓筒絲瓜為主，春夏長日照下，栽培結果率高，果皮呈綠色，果肩條文色澤濃綠，果種約600~750克，品質極佳。

含有維生素B、維生素C與膳食纖維等營養成分，其種子可藥用，嫩芽可當蔬菜用，絲瓜藤流中的汁液「絲瓜水」可美白護膚，瓜絡可作為菜瓜布，用途廣泛，為夏日祛暑清心的聖品。



Best Choice

尼龍白菜



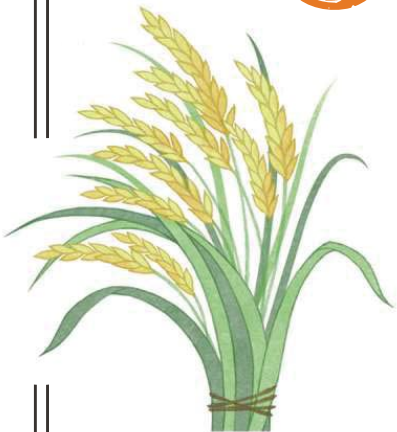
尼龍白菜，是不結球小白菜的一種，比較大株，葉型後端稍皺，像波浪裙擺一般、且顏色較為翠綠，又稱之為「皺葉白菜」，全年皆有供應。

小白菜的營養價值成分與大白菜相近似，性平，味甘，有助改善肺熱咳嗽、便秘等情況；富含維生素A、維生素C及高量礦物質鋅等，有助預防心血管疾病，促進腸胃蠕動；最值得推薦的是小白菜的鈣含量高於大白菜兩倍以上，對於生長中的兒童或骨質疏鬆的長者都是非常適宜的理想蔬菜。



Best Choice

稻米



民以食為天，米飯更是台灣人最仰賴的主食來源，在高屏溪流域的中下游種有好米，一是中游美濃地區，主要品種為台梗 2 號、高雄 145 號、147 號，外觀晶瑩剔透，米粒飽滿有光澤；另為下游大寮地區，品種以高雄 145 號為主，穀粒較大呈短圓狀、米粒外觀晶瑩剔透，口感極佳。

主要營養成分是澱粉約占72~76%、其次是蛋白質占6.5~8%，可以提供充分的營養需要，適合全家大小食用。

Cover story [封面故事]

Kaohsiung Vegetable Farmer

孫家菜園 孫佳輝

無毒蔬果
好吃安全又健康！

■ Profile 型農 孫佳輝 /
民國73年出生 (1984年) /
立德管理學院資訊管理學系 /
Facebook粉絲專頁：孫家菜園 /
0929-172-345 /
高雄市彌陀區瀑底山下農場 / 可預約購買 /
主要農產品：當季蔬果

新鮮直送當季安心蔬菜

近來食安問題充斥，經營孫家菜園的孫佳輝也時時反思他的作物生產方式，堅持採用自然農法種植，不噴灑化學農藥，自己製作有機肥料，希望能種出好吃又安心的無毒蔬菜，為消費者提供健康的食材。

有

點靦腆的孫佳輝，從農之路比別人走的蜿蜒，雖然父母親從事務農工作，但在上一輩既定的印象中，覺得務農非常辛苦，因此希望孩子可以去外面上班，因此佳輝曾經是個藍領階級。回想起當時每天加班、身心俱疲的日子，幾乎沒有自己的時間與生活，孫佳輝說，那幾年他一點都不開心，不僅沒自信，整個人光彩全無，為了讓自己改變，他毅然辭職決定回家種菜。

其實，孫佳輝在學生時代本來就對農業很有興趣，想唸農業相關科系，但因父親堅決反對，而就讀了資訊管理系，畢業後投入職場最終還是回到農業，這彷彿是天注定，從農之路雖然辛苦，但佳輝內心是充實且快樂的。他更感謝母親一直以來的支持。

到批發市場學習市場需求

回家務農初期，父親要求他從種植、採收、包裝到銷售管道，都要通盤瞭解，所以每日清晨三、四點到九點多要到批發市場銷售蔬菜，買家從小販、餐館到個人消費者都有，並為大量採購的客戶送貨。下午三點再到瀑底山下的農場工作，雖整日忙碌，他卻甘之如飴。

孫佳輝表示，父親的訓練過程，是希望我可以瞭解市場銷售趨勢，學習計算與控制成本，並能因應時令與消費者需求，管控田間生產的蔬果產量。

用心栽種好吃安全的蔬果

今年，孫佳輝終於得到父親的肯定，將田間工作放手給他管理，父親那一輩的種植模式是有空地就種，要拚量，但若遇上盤商砍價也只能認賠。現在他以無毒農法栽培，讓部分的地進行休耕。夏季種植尼龍白菜、苳菜、空心菜和大陸妹為主，蕃茄、辣椒、秋葵等蔬果為輔；冬天則種植菠菜、大顆青江菜和尼龍白菜等。並規劃四、五分地種植地瓜和胡蘿蔔，為型農夥伴「韃健康企業社」供應食材。

在忙碌的農事之餘，孫佳輝還會去進修行銷管理方面的課程，希望未來能拓展孫家菜園的業務，讓更多的人可以品嚐到好吃安全的蔬果。



Cover story [封面故事]

Beauty Water

陳家絲瓜水 陳雅玲

晶瑩剔透的絲瓜水
讓你水噹噹！

■ Profile 型農 陳雅玲 /
民國75年出生 (1986年) /
sung1082@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：陳家純淨絲瓜水 /
LINE ID & 電話：0981-279129 /
高雄市旗山區陳家絲瓜園 / 可預約購買 /
主要農產品：絲瓜水 (100%純天然、
紫外線殺菌、SGS檢驗認證、自產自銷)

最天然純淨的美麗聖品

活潑的南部姑娘陳雅玲，婚後育有兩子，平日上午在開元果菜運銷合作社上班，午後就是自己的時間，她向父親提議，利用自家的絲瓜園開創自己的事業，於是展開了陳家絲瓜水的研究與銷售。

就

讀大學時期的陳雅玲，除了管理絲瓜園也在果菜運銷合作社服務，至今已八年了，與農家關係緊密，諳熟大忠絲瓜、花胡瓜的質量與分級包裝，因為主要工作時間都是在早上，在午後照顧小孩之餘，她看著家裡一大片的絲瓜園，想著還可以讓絲瓜有不同的利用，因此開始上網研究絲瓜水的製程。

陳雅玲表示，父親原來從事木工的工作，經朋友介紹後，轉業開始種植絲瓜約十五年，耕耘三公頃的農地，年產量可達三百萬條，尤其高雄陽光普照的天氣很適合絲瓜的生長，冬季時更只有臺灣南部能產出足夠的絲瓜，供應全國。

絲瓜品質優良，獲得餐廳青睞

絲瓜的根系非常發達，故吸收能力強，發芽的速度會隨著溫度提高而加快，開花結果是適宜的溫度為二十八到三十度，耐高溫、耐濕，在夏秋當季只要不缺水，生長會很旺盛，結果後十天便可採收，冬天採收期則需要十五天。

陳雅玲表示：我們家種植的絲瓜，無農藥殘留且通過了吉園圃安全驗證，每顆約八百克，品質優良，價格也好，連連北部的餐廳「鼎泰豐」都曾經想要跟我們直接採購，不過目前主要的銷售管

道還是以合作社為主。

最本土、最天然的保養品

目前雖然已婚並育有二子，陳雅玲還想擁有自己的事業，她認為女生愛美，絲瓜水是夏日美容聖品，具有清熱解毒的效果，含有防止肌膚老化的維生素B，美白成分維生素C，這是老祖先留下來的智慧。

在父親的絲瓜園裡製作天然絲瓜水，摘果後，在距離一百四十公分左右將藤蔓剪掉，將剪下來的藤插在已經消毒過後的桶中，滴一天一夜，四株藤蔓大約可以滴出十公升的絲瓜水，需放在陰涼處自然發酵六個月，然後經過紫外線殺菌，就是天然純淨的絲瓜水。

陳雅玲希望自家的絲瓜水，可以成為保養品廠商採購的主要原料之一，此外，針對零售市場，她想要自創品牌，目前正在研發如何讓產品升級，也計畫投入新包裝設計、尋找適合的銷售管道，讓大家都可以使用到最便宜實惠的保養聖品「陳家純淨絲瓜水」。



Cover story [封面故事]

Rice Farmer of The Kaohsiung

采芳米 王興麒

有產銷履歷的
稻米，吃得最安心！

■ Profile 型農 王興麒 /
民國73年出生 (1984年) /
崑山科技大學環境工程系畢 /
自創品牌「采芳米」 /
LINE : hsing-chi /
0989-778-626 / Jack131419@gmail.com /
高雄市路竹區 / 可預約購買 /
主要農產品：稻米 (SGS及藥毒所檢驗無農藥、
無重金屬殘留)

無毒稻米，粒粒有身分！

個性開朗的王興麒，熟稔的帶著我們走田間小路，來到路竹的稻田，這一片約一公頃多的地，是他的稻米實驗場，採用自然農法耕種，自己做田間管理，他說：「我想種出讓家人和消費者都吃得健康的米！」

王興麒在大學畢業後，投入環保回收的工作，不過身為甲級廢棄物處理技術人員，處理的卻是內勤與行政庶務，他很不習慣辦公室的上班文化，工作一兩年後對於未來還是茫茫然，他心想，與其幫別人打天下，不如回家育苗、種稻，做的是自己的事業。於是，王興麒向父母親提出回家務農的想法，他們非常高興兒子願意接班耕耘家中的育苗場以及六公頃的稻田。

擴建育苗場，轉型為機械化

近年來因為種稻人口減少，種稻的土地面積小，導致高雄地區的育苗場陸續關場，王興麒接手以後非常擔憂，他表示，若這個地區沒有育苗場，農夫們得要跑很遠才可以買到秧苗，這樣是很耗費時間與成本的。

於是，王興麒向父親提議，投資擴建育苗場設備，轉型為機械化，改善環境，讓附近的農夫可以就近買到優質的秧苗。未來，他希望這裡可以成為稻米的觀光工廠，讓附近的小學生或民眾都可以來這裡體驗稻米的成長過程，教育他們珍惜農作物，不要浪費食物。

澳洲打工，培養世界觀

離職後的王興麒，向父母告假一年，去澳洲打工，

充實自己的人生經驗，在葡萄園和屠宰場冷凍室工作，假日就到處去旅行，見識到寬廣的世界，有了很正面的思考，他認為，工作不只是为了賺錢，更希望能夠為社會盡點力。

他表示，早期父親一年有一期稻作，扣除育苗種子之外，還剩很多的稻米，於是他向父親提出，希望捐米給地方低收入戶的家庭。王爸爸很樂見這樣的善行，第一年捐了三百包五公斤裝的米給路竹鄉公所，之後每年也都會固定捐米，讓鄉親們都可以吃到無毒的米。

回台已兩年多，除了育苗場工作，王興麒也沒有中斷學習農事，租了兩公頃的農地，每年耕種兩期稻作，自己施肥、拔草，

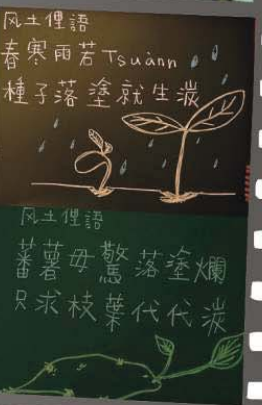
採無農藥的栽種，讓田間管理更費時，還得自己拉網線、放鞭炮，防止烏和田鼠來吃，過程雖艱辛，但友善了土地，這也是他最浪漫的堅持，要讓消費者吃進安心與健康。🌱



People [跨界推薦]

To Connect with Land

《風土痣》創辦人 沈岱樺



把在地風土變成志業

因為碩士論文題目是關於飲食文化論述，沈岱樺在採訪與收集資料過程中，追本溯源了解到飲食的根本，連結著土地上的種種人事物，於是逐步對台灣各地風土生活條件有深入且多元的接觸與觀察，因而決定創辦《風土志》，希望作為土地跟社會大眾的溝通媒介平台。

市

面上專門報導農業的刊物相當稀少，沒想到竟有人不計成本代價獨立出版《風土志》，從土地出發，談農業、飲食，生活與文化。這位「勇氣過人」的創辦人沈岱樺是正港高雄仔仔，高中畢業後才北上東海大學就讀經濟系和淡江大學傳播所攻讀碩士。在論文研究過程中，藉由探訪相關領域專家，她發現到食物的源頭，跟土地有著密不可分的關係，開始對農村、農業、農作投入更多心思關注，甚至決意以此作為志業。

見微知著觀察在地風土文化

求學階段，沈岱樺常透過「小地方新聞網」知曉台灣各地農業小故事，也曾到高雄旗美社會大學參加工作坊，經由親身體驗，發現農村裡還有跟她年紀相仿的新農或小農，以農民市集、產地自銷等方式衍生出新經營文化，她想著或許自己不能真正成為一名農夫，但希望透過自己的文字、企劃等媒體傳播專長，能當起農村與社會大眾、乃至於新舊農村文化之間的媒介，作為回敬土地的一種方式。

研究所畢業後，沈岱樺先到豐年社擔任《鄉間小路》雜誌編輯，離開職場後希望繼續從事跟土地有關的工作，便參與「高雄人才回流計畫」，跟插畫家王春子共同出版《風土志》，創刊時用「志」取代「誌」為刊物命名，除了有用幽默態度觀察風土世界的意涵，也將土地上農作、人物、

民藝等生活標記都可視為土地的痣，給予多一些見微知著的探討與觀察。

對高雄的認識越加立體鮮明

身為自由工作者，婚後定居台中的沈岱樺，經常回高雄探親，也因為工作緣故與高雄有更深的連結。像《風土志》第一期《種子》中，報導以研究種苗新技術與生產優良種苗聞名的「農友種苗公司」，請到「野上野下」成員周季嬋介紹美濃農人自留種子的故事，還有專文側寫甲仙面臨經濟情勢轉變與自然災害的「有種」拚搏精神。她也跟高雄市農業局合作過，企劃製作《高雄好食譜》、《高雄好食曆》等刊物，二〇一三年並在旗山文化園區策劃「旗遇香蕉王國」展覽。

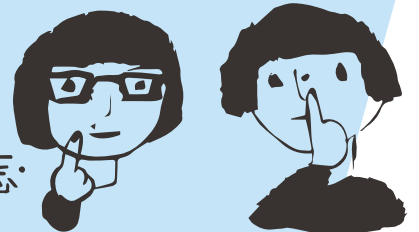
隨著角色的轉換，觀看角度自然有所不同，沈岱樺察覺到這些年因為關注土地與農村，她心中的高雄地圖

變得更加立體鮮活，尤其高雄這塊富饒土地上，有多樣的農作物與族群，交織出豐富且精采的風土智慧與生活故事，值得被認真看待與傳述的。



■ Profile 《風土志》創辦人 沈岱樺／
曾任《鄉間小路》雜誌主編／
現為自由編輯、企劃與策展人／
除了獨立出版《風土志》，繼續從事跟生活風土相關的工作，樂在其中。
圖片提供 | 風土志

風土志



一鳴生技農園

太空食物技術，鎖住水果原味

一鳴生技農園主要以神秘果鮮果與加工品的生產製造為主，在通路以及銷售穩定後，蕭旦倫覺得台灣的水果這麼棒，想要推向國際讓更多人品嚐，於是他應用了太空食物製作的方式，保留住水果原的有營養與風味，這樣的果干就可以推廣至全世界，成為最佳的伴手禮。

二代接班人蕭旦倫熱愛創新，他認為高雄的水果，風味十足，是其他地方無法比擬的，想要分享這種好滋味給世界各地的人品嚐。跳脫傳統果干的作法，他選擇了技術更困難的「真空冷凍乾燥技術」，製作出所謂的「太空食物」(freeze drying 凍乾簡稱FD果干)。起源於火箭上太空有承載重量的限制，無法攜帶新鮮食物，為了讓太空人可以攝取完整的營養，故而發

明此技術使食物重量減輕且得以良好保存。看上這個特點，熱衷創新的蕭旦倫說：「要做就要做不一樣的，而且我有高雄優質水果做後盾，一定能做出令人難以忘懷的滋味。」

留住百分之百的營養與風味

為了這套冷凍乾燥技術，他投資了一百多萬增添設備，利用負四十度的低溫來凍結切好的水果，再用四十至五十度低溫烘焙技術進行抽水，有點類似「風乾」的概念，這樣的方式能保留住水果原有的風味，



1. 選擇安全種植的在地水果。



2. 將水果洗淨、切塊。



3. 放入冷凍庫，以負40度的低溫保藏。



4. 取出後放入機器，以40至50度低溫烘焙。



5. 經過一天一夜低溫烘焙抽水過程後，20公斤的鮮果成為約1公斤的果干。



6. 取出後，將其秤種真空包裝，每包約15g。



六級產業化流程

1級/生產

神秘果



新鮮水果



2級/加工

神秘果酵素、神秘果醋、
冷凍乾燥技術FD果干



3級/服務

電話下單 (宅配)

網路訂購



■ 一鳴生技農園
07-822-958 (可宅配) /
網址: www.神秘果.tw /
Facebook: 一鳴神秘果 /
高雄市美濃區吉安街68號 /

吸引許多國家探詢進口的可能性，
現階段正積極規劃適合
的通路，未來將進軍
日本市場，期待
藉由他的果干，
吸引更多人來到
產地體驗高雄在
地新鮮水果的
好味道。

達到長久保存的效果，是不破壞水果本身的營養下，最佳的加工方式，過程中自然純粹保留原滋味。
FD果干在味道上，真的是不輸新鮮水果的滋味，咬一口芒果干，濃濃滋味在口中化開，令人驚豔。蕭旦倫也帶著這份台灣水果的驕傲，跟著高雄市政府農業局到世界各地參加食品展，從日本、上海到法國、杜拜等地，屢獲好評，



一鳴生技農園 蕭旦倫


Season cuisine 夏季清爽美味料理

炎炎夏日，最需要就是清爽的料理，如果懶得烹煮，那麼鰻魚五目炊飯就是很省時的美味料理，含有豐富的蔬菜，也是上班族最愛的便當菜色；消暑的花果絲瓜，鮮甜的滋味，是連小孩都愛的料理；而最後一道翠玉尼龍白菜，驚艷的外型搭配清脆的口感，令人難以忘懷！



食譜示範與設計 |
綠色大帝有機實驗廚房 David & Keiba料理達人吳彥昌Chris
攝影 | 陳家偉 文字整理 | 陳安琪



好食料理·食譜 

鰻魚五目炊飯



用料豐盛的五目炊飯，是日式家常料理中的經典，因為食材準備容易、製作步驟簡單，只需按下煮飯鍵，就可以藉著燜蒸使食材的鮮香滲入米粒中，是人人都能輕鬆烹調的美味。

食譜

材料：

鰻魚 250g
米 2杯
乾香菇 6朵
紅蘿蔔絲 40g
茭白筍絲 40g
牛蒡絲 40g
蒜頭 1粒（切末）
柴魚高湯 2杯
（柴魚片適量）

調味：

米酒 2大匙
糖 1小匙
油 1大匙
柴魚醬油 1大匙



Step. 1



· 米洗淨、香菇泡好切絲，留下浸泡的香菇水備用。炒鍋加 1大匙油炒香菇、紅蘿蔔絲、茭白筍絲、牛蒡絲與蒜末，再放入米酒、糖、柴魚醬油拌炒調味。

Step. 2



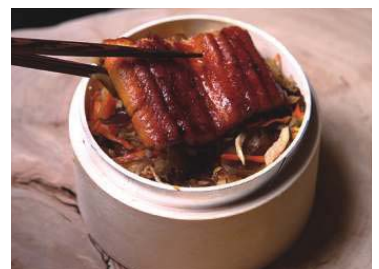
· 將米洗淨瀝乾放入電鍋內鍋，再把作法2炒好的食材鋪於米上。

Step. 3



· 以米與水1:1的比例將水倒入鍋中（這個作法煮飯的「水」是用香菇水和柴魚高湯各一半比例調製），鰻魚放置最上層，啟動煮飯按鍵。


Step. 4



· 飯煮好後，先將鰻魚取出，再把飯拌勻、盛飯，放上鰻魚，如果喜歡還可以再加點蛋碎、蔥絲或海苔絲，美味的鰻魚五目炊飯就完成囉！

料理小撇步：1. 水滾熄火，放入柴魚片悶 30分鐘，即為柴魚高湯。每200cc的水放入50g柴魚片，依此比例調整。
2. 取適量柴魚高湯與蛋液調和，不加油就能清炒出香噴噴的蛋碎。



好食料理-食譜 

花果絲瓜



夏天正是瓜果類盛產的季節，絲瓜料理更是家家餐桌上的寵兒，花果絲瓜一入口就能感受到絲瓜的鮮脆、芒果的酸甜、玫瑰花的淡雅香氣，新奇的搭配方式豐富了口感的多層次享受。

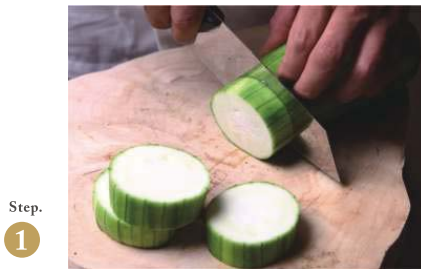
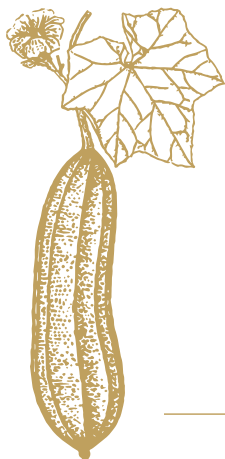
食譜

材料：

絲瓜 1條
 愛文芒果 1/3顆
 野薑花或玫瑰花 些許
 （請選擇食用花卉，亦可用花醬取代）

調味：

海鹽 少許



Step. 1

· 絲瓜削皮，切去頭尾的果梗與花蒂，再切成 2-3公分厚圓片。



Step. 2

· 芒果果肉切成一口大小塊狀備用，絲瓜平放至器皿內，中間撒點海鹽。



Step. 3

· 絲瓜上擺幾片可食用玫瑰花瓣、最上面放芒果塊，以大火蒸5至8分鐘絲瓜剛好熟時取出。




Step. 4

· 最後以可食用的玫瑰花裝飾，就完成花果絲瓜！

料理小撇步：1. 僅以少許海鹽提味，海鹽清爽的鹹香讓絲瓜的鮮與芒果的甜完美融合。
 2. 除了芒果外，用去核荔枝或水蜜桃取代也很對味唷！



好食料理-食譜 

翠玉尼龍白菜



尼龍白菜又稱皺葉小白菜，因菜葉較大、皺摺多似波浪而得名。料理達人將當令食材與文化結合，以故宮知名的展覽品翠玉白菜為雛形，發想出外型有趣、口感爽脆的「翠玉尼龍白菜」，創意令人驚艷。

食譜

材料：

尼龍白菜 400g
嫩豆腐 1盒
櫻花蝦 適量

調味：

海鹽 1小匙
柴魚醬油 適量



Step. 1



• 將菜洗淨，水滾後加 1 小匙海鹽轉小火，將菜梗微燙 4~5 秒，菜葉汆燙 10 秒後立刻浸入冷水中，維持鮮綠爽脆。

Step. 2



• 不放油乾炒櫻花蝦，炒好盛盤備用。

Step. 3



• 豆腐切塊備用，濾乾白菜水分，從菜梗位置包入櫻花蝦與豆腐，往菜葉的方向包裹捲起。

Step. 4



• 在盤底倒入少許柴魚醬油，放上白菜捲並以櫻花蝦點綴，如此便完成清爽的翠玉尼龍白菜！

料理小撇步：1. 汆燙尼龍白菜前，先在滾水中添加適量海鹽，可讓菜葉保持鮮綠色澤。
2. 櫻花蝦外型小巧殼薄、肉質鮮甜，清炒一下就能散發飽滿的海洋鹹香味。



鋤地餐廳 嚐盡高雄好食材

在陳芋澄的力邀之下，讓喜愛「玩菜」的王志文師傅，熱情地加入鋤地團隊，掌理鋤地餐廳及酥包烘焙坊，結合高雄農產特色，開發許多精緻美食與風味麵包，為高雄物產館蓮潭旗艦店帶來嶄新的飲食新風貌。



行政總監陳芋澄，接手經營高雄物產館蓮潭旗艦店之後，她決心要把鋤地打造成一個融合在地文化與食材，屬於高雄人的在地餐館。於是，她

力邀專精烹調多國料理，喜愛開發新食譜的王志文主廚，南下投入這項營運計畫，共同研發新的食譜、打造出色彩明亮、氣氛愉快且料理豐富的美味餐廳。

富有理想的陳芋澄與王志文主廚所帶領的團隊，成功翻轉了餐廳的形象，在店內空間規劃上，從燈具及飾品的挑選發揮巧思，打造出寬敞、別緻用餐空間。而食材部分，則就地取材，挑選高雄物產館的在地食材研發特色餐點，要從餐桌上提高並體現高雄農產品的美味與價值。不僅採用物產館精選的特色果干來製做麵包，並嚴選經過驗證的新鮮蔬果入菜，為消費者做把關。

餐廳一隅傳來陣陣麵包香，那販售自製果干麵包與軟法麵包「酥包烘焙坊」。陳芋澄希望，鋤地餐廳與酥包烘焙坊能融入在地人的生活，悉心了解客人的口味與習慣，請王志文主廚搭配在地食材研製麵包餡料，在不斷實驗與調整下，麵包現在已能常態性地做出六至七款風味麵包。本季特推的鳳荔麵包、芒果乳酪，及鳳荔乳酪，果香綿密，令人回味無窮。

特色推薦

Homelanie Special

帝王猴排

帝王猴排，選用了醃漬三天的猴頭菇做主菜，同時搭配使用內門薑黃以及美濃台梗147號米的金色米飯，與香煎季節食蔬佐料，每口都是美妙好滋味。



Fresh, Fruity & Delicious!

回產地尋在地新鮮食材
感受人與人情感的流動

主廚的話 /

鋤地餐廳的主廚王志文，曾任國內頂級俱樂部與高級飯店的行政主廚，專精世界料理，在菜色的味覺與視覺設計上，有著過人的天才與熱情。並且熱愛精研廚藝，總能因應時節發揮獨特巧思，目前已開發出可常態供應、既符合高雄客人口味，又結合高雄鮮蔬與美味果干的多款口味麵包及特色料理，備受老主顧讚譽！

主廚 王志文



在地好食材



鳳梨麵包

選用金鑽鳳梨與荔枝果干製作的鳳梨麵包，吃得到鳳梨與荔枝的果肉，香甜的滋味，溶入麵包之中，出爐後即刻食用，口味清香，若由天然酵母持續熟成，放置24小時後再食用的鳳梨麵包，口感香甜、整體風味更迷人。

海農有漁

這道料理的主菜，是以豆類香煎成外酥內嫩的魚排口感，繼而佐上具有葡萄香氣的巴沙米克醋及紅酒，下層再鋪墊金黃色的蛋豆腐或米食而成。繽紛剔透的醬汁，是主廚蒸餾特調醬汁，包括了青醬、甜菜根與葡萄醋的口味，搭配烤時蔬，味覺、視覺皆能大大滿足。



■ 鋤地慢·禪·蔬食匯館

07-582-5892 /

高雄市左營區翠華路1435號（高雄物產館蓮潭旗艦店館內1樓） /

營業時間：07:00~21:30

早午餐提供：平日07:00~16:00 例假日 07:00~11:30 /

產地創意蔬食套餐：每日12:00~21:30 /

義郎

よしろう 創作壽司

義郎創作壽司

味自慢，好食在



Symphony [農情交響曲]

義郎創作壽司在高雄開店已逾十年，非常受到在地人的喜愛，原因無他，就是新鮮好吃，老闆堅持選用好食材，加上師傅們巧手，激盪出一道道令人驚豔的日式料理。



義郎多年來堅持不變的經營理念「安全、美味、超值」，目前有三間分店同時被高雄市政府遴選為「綠色友善餐廳」，讓消費者吃得更安心。

店長周玕益表示，高雄人因為居住城市靠海，對於食物的鮮度非常挑剔，店內嚴選在地的食材，每天都會去蚵仔寮採購新鮮的漁貨，夏季有竹夾魚、剝皮魚、鬼頭刀等各式各樣的鮮魚，此外對於餐廳配菜，則與鳳山區農會合作，訂購當季食材，如蕃茄、喜哈蛋、洋蔥等等，也會針對高雄人的口味來做調整，製作出在地人喜愛口味偏甜的醬汁，最受歡迎的菜色，則是鮭魚頭軟煮和馬鈴薯燉牛肉。

位於美術館附近的義郎，保留了日本料理店的獨到風味，並創造出現代感的時尚空間，柔和的燈光增添用餐氣氛，尤其具有濃濃日本味的吧台區，是熟客的最愛，他們坐在那兒可以跟師傅聊天話家常，以及欣賞他們精湛的刀工，熟稔的動作，是一種視覺上的美感，然後端出一道道令人開胃的美食，是連日本遊客都忍不住要來排隊品嚐的好手藝。



位於美術館附近的義郎，保留了日本料理店的獨到風味，並創造出現代感的時尚空間，柔和的燈光增添用餐氣氛，尤其具有濃濃日本味的吧台區，是熟客的最愛，他們坐在那兒可以跟師傅聊天話家常，以及欣賞他們精湛的刀工，熟稔的動作，是一種視覺上的美感，然後端出一道道令人開胃的美食，是連日本遊客都忍不住要來排隊品嚐的好手藝。



特色推薦 YOSHI ROU Special

蕃茄蝦醬握壽司

番茄，去皮後用白酒醃、檸檬汁和少許糖醃漬，放入冰箱漬15天後，切成薄片後搭配美奶滋和蝦肉調製的蝦醬，夾一片紫蘇葉，嚐起來酸甜又爽口，很受女性客人的喜愛。

酥炸魚排

由蚵仔寮採購回來的鬼頭刀作為酥炸魚排，佐由鳳山農會提供的洋蔥製成的塔塔醬，味道酸甜的沾醬襯托出魚肉油脂，肉質柔嫩，十分順口。

溫泉蛋

餐廳蛋品用六、七十度的水溫煮二十分鐘，冰鎮五分鐘，淋上由特製柴魚醬汁，蛋白呈柔嫩水水豆花狀，蛋黃凝固，入口即化。

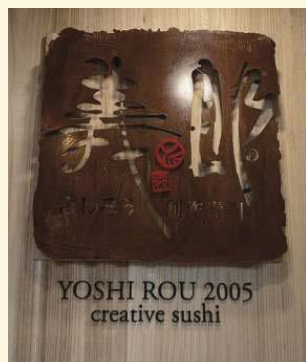


溫泉蛋

主廚的話／
來到義郎已經四年，身為美術東二店店长兼主廚，周玕益用心對待每一位客人，希望讓用餐客人感受到「家」的感覺，並且品嚐到物超所值的日式料理，在一般菜單之外，也會根據當地、當季的新鮮食材設計隱藏菜單，為客人準備特別的料理。

主廚 周玕益

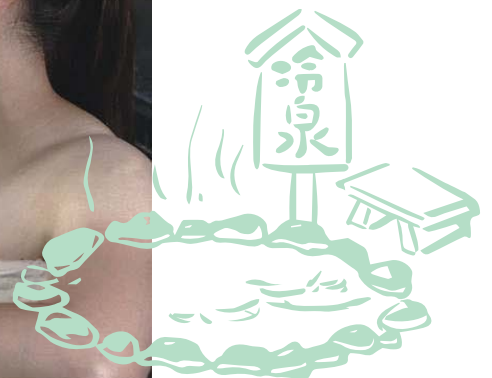
■ 義郎創作壽司／
07-553-6149／
www.yoshi-rou.com.tw／
高雄市鼓山區美術東二路59號／
營業時間：11:30~15:00、17:30~22:00
(休日除夕、初一)



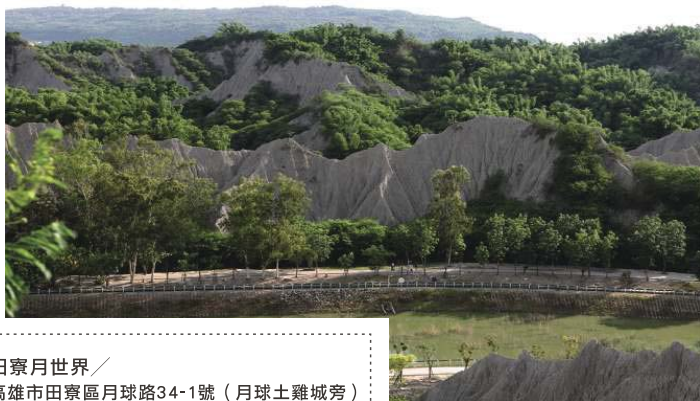


田寮月世界

驚奇泡湯之旅



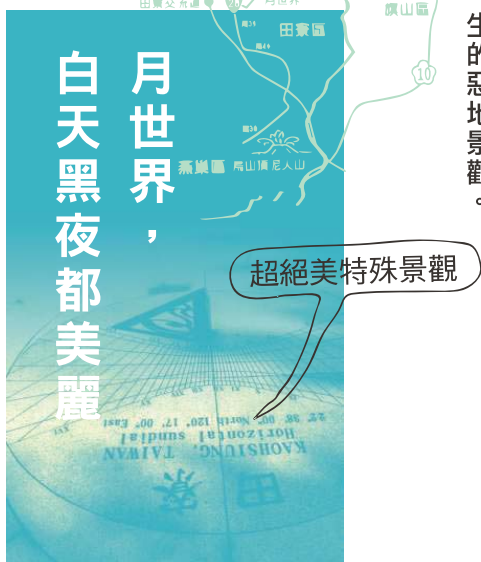
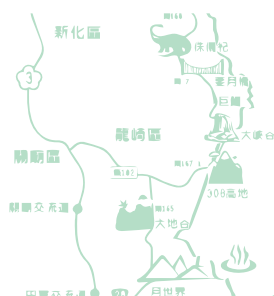
看到月世界童山濯濯的地貌，讓人誤把田寮與窮鄉僻壤劃上等號，事實上，田寮並不如表象那麼貧瘠，這裡不但有遠近馳名的大崗山龍眼蜂蜜，其他像是芭樂、龍眼、芒果、棗子、香蕉等農產品也都小有名氣，加上得天獨厚的大崗山冷泉，不僅農業資源豐富、更是觀光的好去處。



Info 旅遊資訊

- ◎ 田寮月世界／
高雄市田寮區月球路34-1號（月球土雞城旁）
- ◎ 泥岩地質生態解說中心／
07-636-7036 10:00~17:00
- ◎ 石頭廟／
高雄市田寮區新興路2-7號
07-636-1154、638-1108

- ↑ 田寮月世界。
- ↑ → 田寮月世界夜晚的夢幻美景。
- 用礁石和貝殼砌成的石頭廟。



月世界荒涼原始的地貌，一直是田寮最重要的觀光景點，以其地勢險惡猙獰猶如月球表面的印象深刻，不過，近來規劃為「月世界地景公園」，原來的攬月亭已消失，取而代之的是一泓碧綠的湖水，還有環湖步道、弦月觀景台、月池眺景、惡地步道、嫦娥奔月絲路，整體規劃更為完善。

位於高雄市西北部的田寮，四面環山，境內丘陵起伏，地質大多為青灰岩黏土岩塊，名聞中外的月世界就是受到陸地上升，二仁溪侵蝕，使礫層逐漸被切割冲刷流失，露出底下的泥岩，再經由豪雨的冲刷，將結構鬆散、透水性又低的泥岩沖走形成泥流，坡壁崩塌，造就了月世界尖峰利脊，寸草不生的惡地景觀。

此外，還設有遊客服務中心，沿途導覽指標清楚記載距離、步行時間和消耗卡路里，遊客可參考板上的數據量力而為，可以預知何時才能抵達目的地。月世界的景觀，在地理學上稱為惡地，可讓遊客近距離觀察泥岩被侵蝕後猶如龜殼般的裂痕。

沿著步道慢慢往上走，從不同的角度欣賞，可以感受到月世界的多元環境風貌與神秘力量，制高點是弦月觀景台，可鳥瞰月世界，從這裡放眼望去，一片荒涼的尖峰利脊上，綴有蒼鬱的草木，加上碧綠清幽湖水襯托，讓整體景緻變得更為優美，此情此景不輸甲天下的桂林或陽朔。

入夜後，當七彩燈光投射在月世界峰脊時，呈現的又是另一種不同面貌，紫的、藍的、綠的、黃的，綺麗又夢幻，偶有夜風清拂髮梢，吹散了白天的暑氣，身心均備感舒爽，坐在湖畔涼椅，眼前七彩山峰倒映湖面，寂寥靜謐。

遊罷月世界，順道前往名為石頭廟的無極慈玄聖天宮一覽，其特別之處在於蓋廟用的建材，它是沒有設計圖的情況下，由泰勞和義工一手一石的用礁石和貝殼建造而成，透過不規則的樑柱和迴廊，串成高低不同的奇幻空間，令人稱奇讚嘆。

Info
旅遊資訊

- 頭前園休閒餐廳／
高雄市田寮區崇德路9號
07-636-6688
- 田寮區農會／
高雄市田寮區南安里崗安路82號
07-636-1501



香氣撲鼻的泥火山雞

從泥火山裡繙出來的窯烤雞

在田寮跑山雞聞名遐邇，月世界附近土雞城林立，白斬雞、豆乳雞、三杯雞、蜜汁雞、麻油雞等土雞料理，琳瑯滿目，應有盡有，但若選出月世界最具特色的雞料理，莫過於頭前園休閒餐廳的泥火山雞了。

頭前園老闆說，泥火山雞是從他兒時的野生竹雞演變而來，當時抓到竹雞後，會利用當地特有的泥火山泥漿，把竹雞連雞毛一起包裹起來，窯烤後剝開泥塊，雞羽隨之剝落，於是他把兒時美味記憶加以改良，成為當前聲名大噪的泥火山雞，雞隻料理前不但先拔毛、清理內臟，還以黑胡椒調味，用鋁箔紙包住，再覆上泥火山泥漿，經高溫烘烤，保留雞隻的原汁原味，肉質軟嫩鮮腴，就連雞胸肉都好吃。



↑ 劉智新（右）與劉萬海（左）父子合照。

龍眼蜂蜜，甘醇香甜獨步全台

台灣蜂蜜主要有百花蜜、荔枝蜜和龍眼蜜，每年七八月是田寮龍眼採收季，而龍眼三四月就開花，蜜蜂就在這個時候採蜜，返回蜂巢濃縮製造半透明的黏稠甜液，再經由蜂農以離蜜機搖取、過濾、分裝成一瓶瓶香甜可口的蜂蜜，品質優良的龍眼蜜，蜜色呈琥珀色，食味甘甜不易結晶，具有濃烈的龍眼香氣。

田寮區農會輔導的大崗山龍眼蜜年年獲高雄市政府評鑑獎項，今年是由蜂農劉萬海拿下特等獎的殊榮，田寮區農會供銷部的主任林金鴻表示，田寮所產大崗山龍眼蜂蜜質地滑潤、香味濃郁，堪稱蜜中極品，若要辨識蜂蜜真假，則要從色、香、味三方面著手，首先目視瓶內的蜂蜜，清澈透光是假蜜，模糊不清才是真蜜；蜂蜜加水後搖晃，泡沫久久不散就是真蜜；真蜜喝起來是甜中帶點微酸，有清淡花香和自然發酵氣味，假蜜喝起來則會感覺甜膩。



← 大崗山龍眼蜂蜜、花蜜。



↑田寮芭樂產銷班班長陳吉雄和他的芭樂園。
←↓花季度假飯店、食堂套餐、冷泉泳池。



慢活·泡湯·品美食



結實累累，甜脆的珍珠芭樂

除了伴手禮龍眼蜂蜜外，田寮的芭樂同樣讓人豎起大拇指稱讚，跟著田寮芭樂產銷班班長陳吉雄的腳步，來到這一大片芭樂果園，得天獨厚地形擁有良好的土質與水質，種出來的芭樂更甜脆。園裡結實累累的芭樂，珍珠芭樂果皮鮮綠，顆粒壯碩，而且水分甜度高，果然不負珍珠芭樂的盛名。

Info

旅遊資訊

◎花季度假飯店／
高雄市田寮區南安里崗北路111號
07-636-2288



禪風樹色冷泉，花季度假飯店

花季度假飯店改裝自大崗山溫泉旅社，主打休閒健康、草本養生、天然冷泉，占地七千坪，將建築融入自然景觀，山嵐輕拂、潺潺水聲，提供都市人最欠缺的靜謐感，沿著緩坡恣意步行，兩側花團錦簇、林木茂盛，循著大自然的節奏，忘卻世俗紛紛擾擾，讓心境回歸純樸自然。

飯店設有湯泉景觀客房、出雲風呂裸湯、玉蘭軒湯屋、浴蘭SPA美療及兩間各代表東西方餐飲特色的食堂和覓堂，是全方位的休閒度假聖地。此外，客房和湯屋均依東方禪風做設計，流露出簡約雅緻的氛圍，為花季低調奢華的展現。

高通通新鮮事

2015
玉荷包啤酒節
通通來揪飲



今年夏天，高通通全新登場，化身為三個空飄氣球與五款落地氣球，搭配一架飛機氣球跟五百隻公仔大軍全員出動，來到啤酒節並參加遊行活動，歡樂迎接二〇一五年高雄玉荷包啤酒節的展開！

大家逗陣齊步走



高通通
氣球
大遊行!



Happy Day

最好玩就是搭吉普車參加遊行，看見型農與在地農業夥伴扛起大氣球朝著前方邁進，展現他們耕耘農業夢想之路的精神，一路上大家熱情的跟我們招手，環顧現場有玉荷包啤酒試飲區，草坪上可以觀賞歌手駐唱跟魔術表演，還有神農路上型農夥伴的優質農產品展售區，有得吃有得玩，真是好不熱鬧呀！

還沒認識我的朋友們，高通通在未來還會持續以「型農」、「背包客」、「廚師」、「農夫」，及「園丁」的造型陪伴大家喔，歡迎大家來高雄體驗「一日農夫之旅」，高通通也將繼續傳達「喜悅」的精神，希望大家「無論遇到任何困難都毫不畏懼」喔，讓我們一起持續開拓高雄農業新境界，將友善的高雄城市印象傳遞給更多人知道唷！

大家好～

這一期高通通來到凹子底森林公園，參加「2015年玉荷包啤酒節」，化身空飄氣球翱翔天際，將「喜悅」與「幸福」傳遞給大家，還變身為五個落地氣球，跟500隻高通通公仔一起陪伴大家，回想跟大小朋友們一起拍照的時光，就覺得超開心的呀！

清甜沁涼
玉荷包
啤酒

喝酒不開車 安全有保障

揪飲香甜玉荷包啤酒

玉荷包是高雄夏季特色水果，清香又好吃，但產季短且種植成本高，為了保存玉荷包的風味，高雄市政府農業局三年前開始，積極鼓勵在地農友開發健康美味的玉荷包加工食品，在型農們的努力下，相繼開發出玉荷包果醬、汽水、香腸、麵包等，更有高雄在地酒廠生產出玉荷包啤酒，真是太棒了呀！

為了在啤酒製作過程中完美保存玉荷包香氣，採以人工方式剝取果肉、萃取新鮮果汁做原料，因此高雄生產的玉荷包啤酒口味特別香醇，冰鎮後暢飲一口，身心都沁涼了呢！



Honey!
揪你一起來~



高通通大遊行熱鬧滾滾

為了與大家一起歡喜度過玉荷包啤酒節，高通通我呀，可是卯足全力，用嶄新的造型來跟大家見面唷！這一次的吊帶褲我最喜歡了，想起當時跟好多可愛小朋友一起拍照、發給大家高通通活動造型帽，看見大家的笑臉真是高通通今年最開心的回憶呢！

大遊行熱鬧滾滾



Good afternoon

我是~農
「利」
高通通

我是~
「園」
高通通



16:30

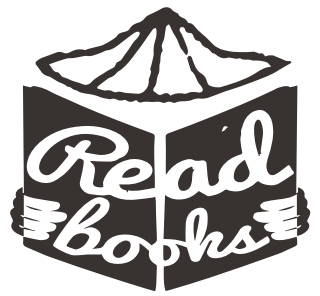
see you again



自給自足的享樂田園生活

來去鄉間，過田園生活！規劃一年十二個月的栽培月曆，家庭菜園日日都有好收成，採用農牧共管理，創造有機循環的美味餐桌。整地、播種、除草、堆肥、收割、留種，完整的作物生命週期，是大自然給孩子最美好的生命教育，還可以充分體會手作的樂趣！

提供 | 果力文化



本書中每一頁都有手繪圖解，教給讀者最獨特、最美好的農家智慧與手作技藝，只要用心就能學會，當越來越多人加入，從田間到餐桌、城市和鄉村的距離不再遙遠；自耕自食、自給自足，快樂的家庭田園生活，現在就可以開始。

生 存在現代的我們，並不需要為了存活而自己做出什麼，不過繼承了過去記憶的雙手，總想製作覺得興奮期待。建議可以從自己想嘗試的、喜歡、擅長的項目開始。不侷限於過去的傳統作法，還可以加上現代創新的技術，與其一個人學會一百種自給自足的技能，不如有一百人各自掌握一種技巧，每人擁有世界獨一無二的小秘訣，自耕自食，可互相交換得意的作品或技術，這樣的生活就會變得很有趣。



呼朋引伴來插秧

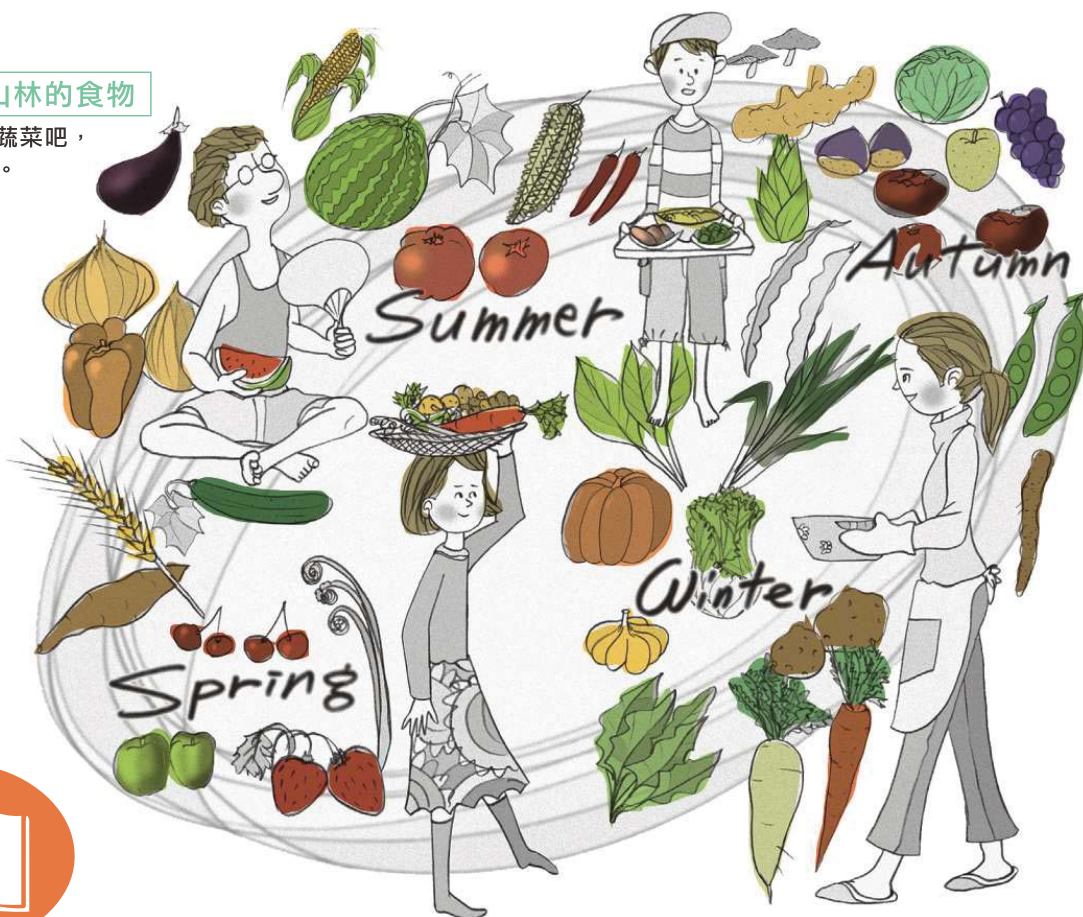
「順著感覺，向後一步就完成一列，再向後一步又種好一列！秘訣是種得淺但不要讓稻苗浮起來。」只要進行五分鐘之後就熟練了，每個人都可以獨立作業，如果稻田不大，只要聚集五個大人，從秧苗捲分塊以手熟練的拔取一小撮插秧，即使慢慢做大概一天就可以完成。

黃昏時，回頭看已種下最後一列秧苗的田地，望見稻苗在寬廣的田地中隨風搖曳。雖然還很稚嫩，但陽光和水會照顧他們。於是從春季以來忙碌的農事終於告一段落，夜晚大家還可一起參加「早苗饗」聚會。

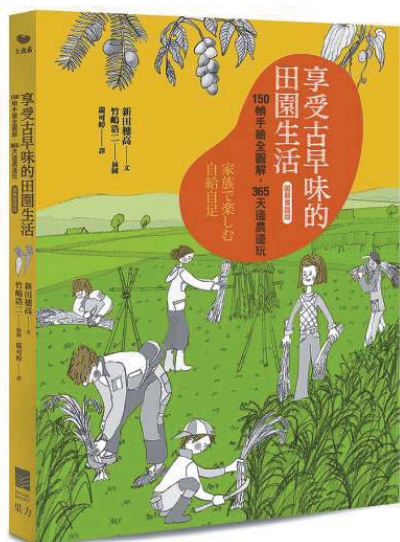


品嚐四季來自山林的食物

吃春夏秋冬當令的蔬菜吧，
會讓身體充滿元氣。



Farmer
Reading books



■ 《享受古早味的田園生活》—— 150 幀手繪全圖解，365 天邊農邊玩
出版社：果力文化
作者：新田穗高 繪者：竹嶋浩二 翻譯：嚴可婷
定價：320元

吃當令的食材

只要開始種田，就能吃到當季最好吃、剛採收最新鮮的蔬菜。菜單是依剛採收的蔬菜種類，再來決定適合做什麼料理。例如盛夏的烤魚不是配蘿蔔泥，而是青紫蘇、小黃瓜。初春義大利麵不是配番茄、羅勒，而是菠菜、培根。

夏天最具代表性的蔬菜是茄子、小黃瓜，為了怕種得太多，農地會先規劃過，但一進入暑假，收成還是吃不完。若有碰傷的蔬菜就丟入山羊的飼料箱。茄子可以作味噌湯、炒味噌、麻婆茄子等。據說茄子會讓酷暑時的身體降溫，小黃瓜可以利尿、有淨化身體的作用，都是能調整夏季體質的蔬菜。大自然會提供我們身體春夏秋冬需要的東西。吃當季採收食物，不但新鮮又美味，對身體也很好。

”

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。

刊物報導內容實用，
編排細緻，非常喜歡！

劉小姐（高雄市/家庭主婦）

刊物推廣了大高雄在地的特色，
為農業開拓新方向，加油！

莊先生（高雄市/文創領域教師）

前幾期介紹了高雄旗山，最近
有機會過去，也購買了《型農
本色》推薦的物品，感覺不錯
很創新、有創意，推翻了以往
對於農業的刻板印象。

陳小姐（苗栗縣/上班族）

編排有別於一般農業刊物，
很值得鼓勵。

楊先生（高雄市/上班族）

透過《型農本色》
使我更了解台灣農業
轉型的歷程，以及年輕世代
投入農業產業所帶來的創新變化。

許小姐（屏東縣/上班族）

內容圖文並茂，
圖片都拍得很美，
真的有別於一般農業
雜誌期刊喔！

許先生（高雄市/學生）

平常我就喜歡種種花草，自製菜餚，
也喜歡到農村踏青，非常喜歡《型農
本色》，因為編排的都非常好，好想
擁有每一期的刊物啊！

劉小姐（嘉義市/終身志工）

特別喜歡「農情交響曲」和
「高雄小旅行」單元，跟著
景點和路線，讓旅行更有趣！

林先生（高雄市/農業工作者）

每期《型農本色》都好漂亮啊！
最喜歡刊物裡介紹有機或健康、
用心的餐廳，跟著刊物資訊找到
這些餐廳吃吃喝喝，朋友們都問
我怎麼找到這些餐廳的呢！

余小姐（高雄市/公務員）

我只能說，
內容很真實、感人
有可讀性！

郭先生（高雄市/上班族）



上期勘誤：

Vol.8心動號p10，禾光牧場採無毒有機農法栽種牧草，
惟其尚未取得有機驗證，圖說相關有機字樣更正刪除。

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2015年
9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「高通通一卡通」一張，
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2015年9月25日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



夏季
VO9 堅定號
Summer 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、莊瑞豪
美術設計：亞諾媒體廣告 插畫：Kaya
出版日期：2015年6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。



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.10 秋
預定2015年 9月發行



全面啟動!GO!

型農大聯盟

在高雄，有一群耕耘夢想農業的「型農」，在2015年，型農集結成為「型農大聯盟」，要將安心農產傳遞給消費者，歡迎到型農大聯盟網站搜尋型農好物喔！

2015夏日時光，型農帶著一卡皮箱闖天涯，
與您分享高雄優質農產喔！

● 一卡皮箱闖天涯巡迴預告 ●

一卡皮箱巡迴地點	活動日期
★ 高雄大遠百 (跨界1/2)	8月 6-12日
神通資訊科技股份有限公司	8月 19日
★ 內湖科學園區發展協會	8月 20日
中興工程顧問社	9月 2日
★ 南港軟體工業園區	9月 3日
★ 新竹科學園區-活力廣場	9月10日
★ 台中草悟道 B1廣場	10月 3-4日

註1：主辦單位保有修改、暫停或終止活動之權利，活動相關資訊，以南方農業論壇臉書粉絲團之公告為主。

註2：標示「★」場次歡迎一般民眾參與，其餘場次參與對象僅限企業員工。

型農大聯盟
KAOHSIUNG FARMERS LEAGUE



高雄市政府農業局

