

冬季
vol. 27 擁抱大地號
Winter. 2019

型農本色

Cover Story

型農和他們的產地

農業新兵永不言敗 · 陳家瑋

執子之手，與農相伴 · 吳錦尚、魏翌芳

一顆紅豆，一世理念 · 王千俊

Travel

鹽埕 慢板時光 · 老城區

Factory

裕泰農場 復刻鮮果好滋味



讓生命更美好

有一種旅行叫農遊。高雄市政府農業局今年前往港澳地區行銷「一日農夫」農村體驗行程，成功邀約澳門親子團及港澳旅遊業者參加，未來將繼續前進新加坡、日本等地行銷，期盼帶來商機。在地價比天高的香港、新加坡等地，台灣農村的自然、慢活、悠閒是在地人無比欣慕的生活體驗。

有一種職涯抉擇叫做放棄。大樹區型農陳家瑋放棄護理師的穩定頭路，投入水蜜芭樂精緻農業領域，成功打進都會區消費市場，季季完售。美濃區的吳錦尚、魏翌芳夫妻分別離開保險業及教育界，回美濃攜手打造哈密瓜溫室，每天工作就像談戀愛，每滴汗水都有扎實的快樂。大寮區王千逵放棄醫院的行政工作，埋首研發出用咖啡渣當作有機肥料的獨到配方，種出色澤鮮豔、顆粒飽滿，香氣比一般更深厚的黑水紅豆。

放棄舊思維，就是開啟新路的起點。歲末年終，祝福每個人都能擁有型農們抉擇的智慧與勇氣，找到讓生命更美好的方式，淬煉出更好的自己。

吳芳銘

目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story
型農和他們的產地
農業新兵永不言敗 綠創頂級芭樂 陳家瑋
執子之手，與農相伴 福田溫室果園 吳錦尚、魏翌芳
一顆紅豆，一世理念 允恩農產行 王千逵
- 08 【跨界推薦】People
打造台味麵包新靈魂 烘焙探險王 王鵬傑
- 10 【好食料理】Yami Cook
暖冬裡的幸福甜滋味
- 14 【農業上下游】Factory
裕泰農場 義式冰淇淋 復刻鮮果好滋味
- 16 【農情交響曲】Symphony
STAGE 5 舞一曲世界級味蕾樂章
春洋鍋燒 美味要讓全世界都知道
- 20 【新農閱事】Reading
進擊的日本地方刊物+重新編集地方
- 22 【農業風向球】Global Eye
打造影響力 從家業、事業到產業
- 26 【高雄小旅行】Travel
鹽埕 慢板時光。老城區

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 陳家璋
· 綠創頂級芭樂 ·



型農 吳錦尚、魏翌芳
· 福田溫室果園 ·



型農 王千逵
· 允恩農產行 ·

型農和他們的產地

冬天是高雄特色作物的盛產期，
大樹芭樂、美濃小番茄、大寮紅豆，
是冬季蔬果園最吸睛也最具身價的主角群。
陳家璋走頂級水果品牌路線，
水蜜芭樂口感清脆如水梨，甜度比蘋果更勝一籌。
吳錦尚、魏翌芳使用有機質肥料，
生產的橙蜜香番茄皮薄肉厚、香甜軟Q，
在品質評鑑競賽中獲得優勝。
王千逵用自製咖啡渣液肥，
將紅豆、黑豆、稻米種得顆粒飽滿、天然健康。

甜美果味正著時，
歡迎光臨型農與他們的產地，
吃在地，食當季！



大膽勇闖
精緻農業



你農我農
攜手打拚



自製液肥
種豆達人



Cover story [封面故事]

Guava Fruit Farming Fresh Start Farms

綠創頂級芭樂 陳家瑋

農業新兵
永不言敗！

■ Profile 型農 陳家瑋 /
80年次 /
大仁科技大學護理系畢業 /
0978-649-218 /
s124312683@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：綠創頂級芭樂
高雄市大樹區和山里和山路59號

創業，從高雄出發！

我原在長庚醫院擔任護理師，這是個環境待遇都穩定的理想工作，但我很希望能探索不同領域，想著一定要趁年輕，把握冒險的機會！超樂觀的我什麼都沒在怕，一邊上班一邊想過開便當店、賣麵、賣飲料，還兼差賣過二手車，繞了一大圈才發現，原來最具挑戰性的絕佳創業機會，就在自家果園裡。

我

家以前是種玉荷包，祖父長期在田間施灑農藥，最後卻導致身體產生病變，因此父親從三十年前就有了草生栽培的觀念，堅持不用化肥與退酸劑。只是當年普遍缺少行銷概念，明明是安全種植且品質優異的玉荷包賣給盤商，照樣一斤只有三、五十元，營收只夠慘澹維生。其實父親是農業技術管理高手，常接受國外各大農場聘請前往菲律賓、墨西哥、中國海南島協助管理當地果園。看著他奔波的背影，我心想，父親擁有世界級的超強果園管理技術，那何不留在國內、做出自己的水果品牌呢？

改弦易轍 勇闖精緻農業藍海

為了與市場區別，我改種水蜜芭樂，水蜜芭樂的特點是口感清脆如水梨、果肉細膩，而且幾乎沒有籽，甜美口感驚為天人，這麼棒的水果卻不太有農民願意種，因為它怕熱怕冷又怕濕，非常難照顧。但我認為，愈是少人種，品牌辨識度愈高；愈是困難，代表老天爺給的機會空間愈大！我沿襲父親自然耕種的理念，使用星月水薄荷草皮草生栽培，幫助驅蟲減少農藥使用，不使用化肥與除草劑，全程人工除草，種出來的水蜜芭樂不但像水梨一樣清脆多汁，而且甜度高達十四、五度，比蘋果還甜。剛開

始不熟悉通路，照舊把芭樂送到拍賣市場，一公斤竟只賣出二十元，連買資材的成本都不夠，我深刻體悟到這是個通路至上的時代，必須另闢新徑，半年後改與電商平台合作，成功打進新竹以北都會區消費市場，每公斤單價比之前高出好幾倍，一年三收，每季都完售。

未來我計畫擴大種植面積，增種同樣是無籽系列的紅寶石芭樂。我相信農民只要顧好品質、找對通路，產品不只能賣遍全台，還有機會走向全世界！



👉 型農私房料理

水蜜芭樂甜湯圓：將水煮沸，倒入湯圓煮至熟透浮起，加入砂糖及切丁的水蜜芭樂略微攪拌均勻，起鍋前灑幾滴檸檬汁即可，水蜜芭樂與檸檬汁有解膩效果，讓甜湯風味更清爽。

Cover story [封面故事]

Love in the Countryside

One Couple's Story

福田溫室果園 魏翌芳、吳錦尚

耕作是天職，
土地是舞台！

Profile 型農 吳錦尚、魏翌芳
61年次 / 70年次
旗美商工資訊系畢業 / 輔英科技大學幼保系畢業
0931-889755 / 0956-889755
eva02071030@yahoo.com.tw
Facebook粉絲專頁：福田溫室果園
高雄市美濃區福安里福安街15巷9-2號

執子之手 與農相伴

我是念幼保的，一直以來都在幼兒園、補習班、安親班工作，十五年前嫁入美濃農家，三、四年前因人手不足辭去教職成為專職農婦。原以為會適應不良，但後來發現，教育工作面對的是人，問題複雜、壓力很大，而務農面對的是植物，雖然單調卻也單純，而且一分耕耘就有一分收穫，「當工作變成樂趣時，生活就是享受。」這話說得一點都沒錯！

我

和先生吳錦尚十年前回家接下公婆的三分地種哈密瓜和玉女番茄，另租了一甲多種橙蜜香番茄、水稻和紅豆，原本先生一人作業，但小番茄市場需求愈來愈大，常常要等一個月才能供貨，這樣下去訂單遲早跑光，我趕緊辭職回家幫忙，先生負責施肥、用藥、解決病蟲害，我負責整枝、整蔓、採收，人家是男主外、女主內，我們是夫妻同農，這是我以前從沒想過的奇妙機緣。

打造溫室的夢想與前景

橙蜜香番茄是很獨特的作物，會因施肥品牌、時間、方式的不同，十個人種，種出十種不一樣的口味。我們使用有機質肥料，橙蜜香皮薄肉厚、口感軟Q，客人稱讚又香又甜，吃的時候幾乎感覺不到果皮的存在，也曾在品質評鑑競賽中獲得優勝，讓我們更有信心。

先生是做事頂真的客家子弟，凡事要求自己「要做到好」，考取農藥執照，也努力打造友善耕作環境。例如氣候異常，番茄病蟲害變多，為了給作物適種環境，他運用水電設計的專長，自己蓋溫室，減少大自然帶來的負面影響。只是溫室雖是夢想的實現，卻也帶來貸款的壓力，前幾年嚴重果病影響年度收成，差點賣掉溫室，還好後來透過自產自

銷以及與電商平台合作，才留住先生的心血。從一開始的生澀摸索，到現在終於累積出許多控制果物成熟及品質調節的技術經驗，站穩腳步之後，打算擴大哈密瓜的溫室種植面積，以提升整體經濟效益。到現在還是常有人問我後不後悔辭職務農？我總說我是天生「黑肉底」，再多曬一些也不怕。在自己土地上和先生一起耕耘，工作就像談戀愛，每一滴汗水都有扎實的快樂，每一天都是美好的工作假期。☺



型農私房料理

糖漬橙蜜香番茄：橙蜜香番茄汆燙去皮，放涼後加入話梅、蜂蜜冷藏一至兩天，厚實果肉吸足糖汁和蜂蜜，口感軟Q、蜜香濃郁，汁液另加冰塊飲用，清冽甘甜。



Cover story [封面故事]

United by our environment, our food, our future

允恩農產行 王千逵

一顆紅豆，
一世理念！

■ Profile 型農 王千逵 /
71年次 /
美和科技大學醫務管理系畢業 /
0915-557-560 /
as6517605@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：允恩農產行
高雄市大寮區義和里義和路227之2號

捨棄慣行，食安環保先行

都說「三十而立」，三十歲也是我人生的轉捩點。那年我結婚，有了養家的責任和自覺，又看到父親膝蓋退化，田間勞動愈來愈吃力，於是放棄醫院的行政工作，回家接手。看到食安和環保問題嚴重，我努力尋找不污染環境、不破壞生態的生產方式，一次看到網路上有人用咖啡渣當作園藝花肥十分成功，頓時給了我絕佳的靈感。

可以的話，大家都願意做有機，但有機實在不容易。像我的紅豆不使用落葉劑，平常光是手工清除枝葉和雜草就能讓人累到快升天，收割時得凌晨兩點就出動，趁著露水正濃時採收，避免豆莢在採收過程中破損，接著天然日晒兩週去除水分，才能進行包裝。慣行農法一次採收、效率極高，但我採用自製有機肥、無化肥、無農藥，分批採收逐批曬，超費工，但可以種養出最好的紅豆滋味。

紅豆甜蜜蜜 辛苦超磨人

十年前接下家裡這片紅豆田，我想的不是該怎麼種，而是怎樣才能不重蹈老一輩依賴農藥的覆轍、避免繼續危害環境生態和人體健康？一開始在網路看到咖啡渣妙用，立刻跑遍大寮區咖啡館和超商要來咖啡渣，當作土壤底肥，加上果皮、糖、芭樂籽、水發酵另外做成液肥，我嚴選較具規模、生意興隆的知名店家合作，以確保咖啡渣來源安全、品質新鮮。每年到了採收季，噴落葉劑的紅豆田寸草不生，我的「咖啡渣紅豆田」則黝黑發亮，摻雜著深綠、淺綠、黃褐、深褐色的自然落葉，最重要的是，無論紅豆、黑豆、稻米都色澤鮮豔、顆粒飽滿，香氣比一般更深厚。尤其

「黑水紅豆」免浸泡，用焙炒機炒至全熟，再用熱水沖泡做成紅豆水，天然健康，很受歡迎。

自己一個人孤軍奮鬥真的是很辛苦，今年我與因課程而結識的鳳梨型農洪明偉合作，在年節期間推出「情深意濃鳳梨乾」、「真心鳳餡牛軋糖」、「微笑黑豆分享包」的綜合禮盒，未來

預計加入紅豆水，讓禮盒更澎拜。我還計畫將自家的稻米、

紅豆、黑豆、黃豆、燕麥加工製成五穀粉，一次沖泡就能吃到五種穀物的養分。雖然親朋好友偶

而還是相勸：「給盤商收一收卡省心啦。」但我相信認真終有回報，

就像電影《一代

宗師》說的那樣：

「念念不忘，必有迴響。」

👉 型農私房料理

紅豆水：很多人因為不會煮紅豆所以不想買，王千凌特別提供高效做法：三杯水、一杯紅豆放入電鍋，外鍋加一杯水，煮至電鍋跳起；內、外鍋各再放一杯水，再煮至電鍋跳起即可，煮出來的紅豆綿爛不破，非常好吃。



People [跨界推薦]

New Soul Bread

打造台味麵包新靈魂

烘焙探險王 王鵬傑





浪子逆勢拚出頭 放送港都麵包香

在彰化傳統麵包店長大、在麵粉堆裡打滾，放學放假就被叫去幫忙揉麵團的王鵬傑原本恨透烘焙這一行，曾放話絕對不當麵包師傅。沒想到就像命中註定似的，兜兜轉轉，最後仍考進了高雄餐旅大學烘焙管理系，師承超人氣名師吳寶春，還在高雄開了三家烘焙店；不止進了烘焙業，還闖出了比老家更具遠景的一片天。

今年台灣烘焙界再度躍上國際發光，高雄莎士比亞烘焙坊創辦人王鵬傑領軍，與烘焙師游東運、許育辰在世界麵包大賽（MONDIAL DU PAIN）奪得亞軍，同時獲得歐式甜麵包項目特別金賞。王鵬傑說，名氣、人氣或許讓店裡生意更好，但這都不是他參加比賽的原因：「我希望的是，擴大國際視野、突破自己的瓶頸、精進技藝、讓烘焙成為更多年輕人嚮往的領域。」

用在地好料拚創業

當年因緣際會考進烘焙管理系，從小奠下的根基讓他在術科方面表現出色，他原以為輕輕鬆鬆一路到畢業，沒想到大二那年和同學一起代表學校到中國參加國際技能競賽，全隊竟只有他名落孫山，潛藏的麵包魂和不服輸的骨氣瞬間被引爆，從此成了日夜狂練不輟、誓言雪恥的烘焙強人。如果麵包產品也有風格，王鵬傑的風格就是「在地創新」，用在地好料，創作烘焙新品，農漁產豐富的高雄正是最強後盾。他一有空最愛逛內惟市場找新食材，火龍果花、山茼蒿都可以是創新靈感來源。像是他用岡山蜂蜜創作出「高雄蜂巢」這款超熱賣的高雄「蜂」味歐式麵包，用美濃玉女番茄做出「蔬菜乳酪法國」，將傳統蔥麵包加上起司做成奶味鹹香的「蔥起司」，結合草莓、核桃、荔枝酒製成麥香、酒香、果香兼具的「荔香草莓」，款款買氣火紅。

烘焙坊的名字，源於他一心嚮往巴黎人文氣息濃厚的莎士比亞書店，因此烘焙坊從外觀到氛圍都打造得像書店般古

典優雅、引人入勝，希望透過這樣的店名，時時提醒在異鄉打拚的自己莫忘初衷，要跟地球彼端的莎士比亞書店一樣持續努力、長存創新，期盼小小烘焙坊就像一本愈讀愈有味的好書，不只是自己安身立命的地方，也是提供高雄人安心美味最溫暖的所在。常有人稱他「吳寶春第二」，他笑著搖頭：「我是王鵬傑第一。」



Profile 王鵬傑 /

1986年生，成長於彰化，高雄餐旅大學烘焙管理系畢業後，留在高雄打拚事業。2018年以「官將首」為主題，世界盃麵包大師賽（Master de la Boulangerie）冠軍，成為繼吳寶春之後，第二位得到此項殊榮的台灣麵包師傅，參與投資的海外麵包店 Recolte Bakery，也獲知名美食網頁 Eater 評為「紐約最美味麵包」。2019年擔任帶隊教練參加世界麵包大賽（MONDIAL DU PAIN）奪下總成績亞軍，並獲得歐式甜麵包項目特別金賞。

Season Cuisine

暖冬裡的幸福甜滋味

冬天是小番茄與芭樂盛產的季節，不管什麼品種都好吃，如果生食吃膩了，不妨動點腦筋，替水果加工一下，變成美味又健康滿分的輕食餐點，不論當成正餐，或者是點心食用，都相當適合。而冬季常見的紅豆湯，換個形態以蜜紅豆的方式出現，搭配滑順的豆腐抹茶巧克力慕斯，更是暖冬中的一道爽口聖品。



食譜示範與設計 | 范麗雯
攝影 | 范麗雯
文字整理 | Patina



好食料理-食譜

蜜紅豆抹茶白巧克力慕斯



紅豆補血、助排水，紅豆湯是冬季不可少的美味記憶，紅豆與抹茶，更是不敗的搭檔，蜜紅豆的甜美滋味與豆類的口感，搭上抹茶的香氣，可謂甜點聖品。以嫩豆腐加牛奶、白巧克力及抹茶粉所完成的慕斯，不僅口感滑順也更健康。

食譜

材料：

蜜紅豆

紅豆 1杯 (160g)

二砂糖 80g

麥芽糖 1大匙

鹽 1小撮

抹茶白巧克力慕斯

嫩豆腐 340g

抹茶粉 2小匙

牛奶 2大匙

細砂糖 50g

白巧克力 100g

裝飾

鮮奶油 適量

抹茶粉 適量



Step. 1

· 製作蜜紅豆：將紅豆洗淨，加上蓋過紅豆的水，開火煮滾後，將紅豆瀝出。



Step. 2

· 放入鍋中，內鍋加3杯水，按炊飯鍵每30分須開鍋拌，1小時後關掉炊飯鍵，悶 20 分加入糖、鹽、麥芽糖拌一下，按炊飯鍵，續煮30分即可。



Step. 3

· 豆腐先用豆漿袋以重物壓至水份出來並放至回室溫，將白巧克力隔水融化稍微放涼。



Step. 4

· 豆腐、抹茶粉、牛奶及糖放入果汁機先低速打碎，加入作法 3 白巧克力以高速打成泥狀，倒入模型容器中，冰箱冰涼後，鋪上蜜紅豆加上打發的鮮奶油及抹茶粉裝飾即完成。

料理小撇步：步驟 1 是替紅豆去澀，洗掉鞣酸及澀味，水滾即可。

步驟 2 的水不能加太多，以免紅豆在鍋中過度翻滾而破皮。



好食料理·食譜

義式烤麵包片佐油漬番茄乾



番茄含有茄紅素、胡蘿蔔素、維生素A、鐵、鉀、鋅及膳食纖維，營養價值相當高，由於茄紅素、胡蘿蔔素都屬於脂溶性，除了生吃之外，番茄也很適合以油料理，不僅美味，更保留營養價值。在小番茄的盛產季節，不妨多買一些回來烘烤、油漬，留住美味與營養，日後慢慢享用。

食譜

材料：

- 番茄 500g
- 橄欖油 30g
- 鹽 適量
- 黑胡椒 適量
- 大蒜 適量
- 長棍麵包 適量
- 百里香 適量



Step. 1

· 番茄切對半，稍微挖出中間的籽及汁，鋪在烤盤上。



Step. 2

· 鋪上鹽及黑胡椒，100°C烤2小時。



Step. 3

· 烤好的番茄裝入密封罐中，倒入醃過番茄的橄欖油及百里香。



Step. 4

· 麵包切片烤好，以大蒜切口塗抹後，鋪上油漬風乾番茄。

料理小撇步：不分品種，任何品種的小番茄都可以拿來製作油漬風乾番茄。



好食料理·食譜

芭樂蟹味條水晶捲



芭樂的維生素C含量高，富含多種人體必須的維生素與礦物質如維生素A、維生素B、鉀、鈣、磷、鐵等，營養價值相當高。當季的芭樂不僅營養豐富，更汁多味甜，直接食用、入菜皆適宜，以QQ的雪莓娘皮包起甜滋滋的芭樂，搭配鹹中帶甘的蟹味棒，佐以美乃滋及花生糖粉，便成為份量十足的點心。

食譜

材料

雪莓娘皮 1包 (5張)
 芭樂 50g
 日式蟹味棒 5支
 小豆苗 適量
 美乃滋 適量
 花生糖粉 適量



Step.
1

· 將芭樂切長條。



Step.
2

· 雪莓娘皮攤平，鋪上芭樂、蟹味條、小豆苗。



Step.
3

· 擠上美乃滋，灑上花生糖粉。



Step.
4

· 將雪莓娘的皮捲起來，立起盛盤。

料理小撇步：選用較脆口的芭樂，口感更佳。

裕泰農場

義式冰淇淋 復刻鮮果好滋味



裕泰農場負責人陳明輝本行原本是棗農，種出來的「棗太子」蜜棗皮薄肉厚、果肉甜美，在蜜棗市場廣受歡迎。

幾年前，為了糖尿病所苦的父親劃出一半農地面積，以網室無農藥栽培改種大紅品種的火龍果，命名「龍太子」。幾年前他到農試所上課，發現了既健康又時尚的鮮果加工品——義式冰淇淋，而火龍果色澤鮮麗、汁液豐甜、極具賣相，正是製作義式冰淇淋的絕佳食材，決定往二級產業邁進。

陳明輝表示，義式冰淇淋與一般冰淇淋最大的不同，在於用最天然的方式，將水果當令最豐盈醇熟的風味保存下來。「高雄水果種類多、質量俱佳，

冰淇淋是個值得嘗試的新挑戰。」

感受風土的美好

「水果有多鮮甜，冰淇淋就有多美味。」是義式冰淇淋的核心精神，而火龍果好不好吃，跟栽培管理方式有極大關連。以前他大量使用有機肥，氮肥高，果實生長速度雖然快，卻有濃重的草腥味。現在他購入自動化噴霧設備，定時噴灑獨家調配的



1. 火龍果鮮果進行清洗作業。



2. 削去火龍果外皮並切塊備用。



3. 裝入容器、急速冷凍。



4. 加入砂糖及其他佐料攪碎成泥。



5. 秤重。



6. 成品封裝準備出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

火龍果鮮果



2級/加工

冰淇淋廠加工



3級/服務

火龍果義式冰淇淋產品
火龍果鮮果禮盒



$$1\text{級/生產} + 2\text{級/加工} + 3\text{級/服務} =$$

$$1\text{級/生產} \times 2\text{級/加工} \times 3\text{級/服務} =$$

6級/產業

液肥順便降溫，同時不給任何氮肥，種出來的火龍果不但沒有常見的草腥味，而且果肉色澤鮮豔均勻，甜度達十六度但仍保有天然果酸，非常符合義式冰淇淋的風味與規格；管理方式的改變，甚至讓原本十四期花還多出一至兩期，產量也提升了，令他備感驚喜。

考量產品鮮度，「龍太子」冰淇淋目前以網路預購、宅配為主，未來將以「與高級排餐同等水平」為目標，逐步進軍高雄星級飯店，還要擴大研發鳳梨、芒果冰淇淋口味，讓消費者從饗宴的角度感受高雄風土的美好，看見農產品不一樣的價值。

■ 裕泰農場
0935-859-405 / 高雄市阿蓮區仁愛路95之2號 /

裕泰農場 陳明輝

S

STAGE 5

舞一曲世界級味蕾樂章

衛武營國家藝術文化中心創下不少頂尖紀錄：全球最大單一屋頂綜合劇院、臺灣規模最大文化硬體建設；位於三樓的STAGE 5，不僅坐擁衛武營公園視野最好的一隅，還是一家運用在地食材做出台法合璧料理的摩登餐酒館。



國家級藝術場館衛武營四個廳院各具特色，而在文化中心三樓，座落著更令人嚮往的STAGE 5餐酒館。「STAGE 5，意思是衛武營第五個舞台。」主廚蔡中和十七歲就投入廚藝，遊歷多國之後回到高雄，立志要在衛武營視野最美的角落，一展藝術風格料理的好身手。

STAGE 5分為三種飲食空間：外帶型的take away 輕食酒吧、創意摩登料理的Bistronomy品味餐酒館、客製化無菜單料理的Lab研發實驗室，共同特色就是：在地食材。「食材愈在地，愈能呈現出料理的個性與辨識度。」蔡中和從日常生活飲食記憶出發，勤跑市場，搭配進口頂級食材，做出一道道顛覆傳統印象的驚奇料理。鄰近衛武營的武廟市場就是「活生生的食材書」，三天兩頭跑一趟，總有驚喜收穫。像是西瓜綿，將生西瓜以鹽巴醃漬發酵，加入鮮魚煮成魚湯，或煮成西瓜綿醬汁淋在蒸魚上增添香提鮮，重新詮釋這道連台灣人都快遺忘的古早味，非常令人驚艷。「掌握在地鮮食原味，融入法式料理思維，我們要用頂級餐食料理，說在地故事！」

特色推薦

Padrino Special

墨魚米餅/軟絲/烏魚子粉

墨魚米餅由米漿加入墨魚汁油炸而成，撒上茄萣烏魚子乾燥磨製的烏魚子粉，香氣濃郁，搭配與美濃野蓮炒至爽脆的細麵軟絲，昆布襯底，佐以薄霧乾冰，呈演鹽霧、漁港的迷人海味氣息。



The Taste of Happiness

負責人的話 /

最頂級的餐點、美酒、空間與服務，沒有其他餐酒館可以媲美！

主廚 蔡中和



櫻桃鴨肝醬/龍眼乾/堅果/ 炭烤香草麵包

以花蓮玉里新鮮櫻桃鴨製成的鴨肝醬，香草麵包塗上濃縮了龍眼香甜精華的岡山龍眼乾醬，佐以綜合堅果和香料點綴，勾勒出令人傾倒的豐盈滋味。

嫩煎稻燻鴨胸/寶來脆梅/ 栗子地瓜

以稻草煙燻鴨胸，再以低溫乾煎至表皮酥脆後烘烤至5分熟，佐上寶來脆梅與蘋果、奶油、香草熬製的脆梅蘋果醬，酸甜口感與細嫩肉質相得益彰。



■ STAGE 5

高雄市鳳山區三多一路1號3樓 /

07-719-3623 / FB: STAGE 5 /

營業時間：午餐11:30~14:00，下午茶14:30~17:00，

晚餐18:00~24:00





春洋鍋燒

CHUNYANG

美味要讓世界都知道

春洋鍋燒開幕以來，靠著濃郁多變的湯頭及新鮮在地蔬果配料，成功擄獲消費者味蕾。老闆董育衡很有信心，要以鍋燒意麵從高雄出發，讓在地小吃走向全世界。



二十多歲的老闆董育衡原本從事果乾製作販售，參加型農培訓班後結識許多在地青年農民，看到很多優質農產品苦無銷售通路，遂興起開餐廳共同推廣的念頭，「春洋鍋燒」因而創立。這個背負著推廣優質農產使命的餐廳，以鍋燒意麵和井飯為招牌料理，尤以鍋燒意麵別具風味。口味多元，除了常見的昆布、豚骨、田園蔬菜、麻辣之外，還有黑蒜老罐、菌菇番茄、泰式酸辣、起司牛奶等少見口味，堅持每天用新鮮洋蔥和豬骨熬煮八小時，讓湯頭呈現出天然甘甜溫潤的口感。

食材以在地型農的友善農產為主，如孫家菜園、仁允牧場、做實團仔等。雖然因成本考量，現階段還無法達到百分百向小農採購的目標，不過隨著生意越來越好，董育衡有信心，未來採購比例一定會越來越高。

鍋燒意麵是南台灣普遍的小吃，但跨出南部，知名度卻遠不如意麵、板條等主食類的美食。「希望『春洋』能成為推廣台灣國民美食的窗口，除了鍋燒意麵之外，還有菜燕、杏仁凍等傳統甜點。」他想要把小店當成培育人才的平台，讓同樣懷抱經營美食餐廳夢想的年輕人有訓練成長機會，一同將台灣美食推廣到全世界。



二十多歲的老闆董育衡原本從事果乾製作販售，參加型農培訓班後結識許多在地青年農民，看到很多優質農產品苦無銷售通路，遂興起開餐廳共同推廣的念頭，「春洋鍋燒」因而創立。這個背負著推廣優質農產使命的餐廳，以鍋燒意麵和井飯為招牌料理，尤以鍋燒意麵別具風味。口味多元，除了常見的昆布、豚骨、田園蔬菜、麻辣之外，還有黑蒜老罐、菌菇番茄、泰式酸辣、起司牛奶等少見口味，堅持每天用新鮮洋蔥和豬骨熬煮八小時，讓湯頭呈現出天然甘甜溫潤的口感。



特色推薦

Chef's Specialties

原味鍋燒

每日用新鮮豬大骨和洋蔥熬煮八小時，製作成濃郁鮮甜、口感獨特的湯底，湯鍋配料超過八種以上，不添加味精也不提供沙茶，最適合喜歡原味的客人品嚐。

菌菇番茄

選用型農「做實團仔」的新鮮番茄加上菌菇調製成高湯醬，菌菇先熬成醬汁，更展現出菌菇特有的味覺層次，也更具營養價值。

壽喜滑蛋豬肉丼飯

嚴選型農「仁允牧場」的優質豬肉，灑上滿滿的洋蔥絲與主廚特製的醬汁，香氣四溢，鮮甜的肉質與鹹甜滋味在齒頰間纏繞，令人垂涎三尺。



負責人 董育衡

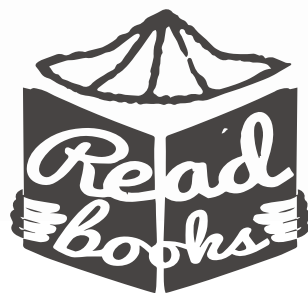


負責人的話／
鍋燒意麵也是台灣特色美食，希望未來能成為在地品牌、國際發光。

■ 春洋鍋燒
高雄市三民區正興路199號
07-392-9968
營業時間：11:00~21:00，無公休。
FB：春洋鍋燒



小媒體，大力量 進擊的日本地方刊物 + 重新編集地方



提供 | 行人文化實驗室



近幾年來，台灣各地都出現了各式各樣地方誌獨立刊物，美感清新、低商業色彩、創新能量極強的報導風格讓許多在地美好事物得以凸顯，成為外人了解地方與凝聚在地居民共識的共好平台。

在日本，地方刊物的崛起更早更蓬勃，曾擔任編輯的影山裕樹認為，地方刊物總是從微小單純的念想出發，像是「讓老人家也可以有讀報樂趣」、「讓更多人知道我的文化多美」……，但地方刊物除了傳達在地大事之外，還能做什麼？



於是他採訪精選超過十五則日本地方刊物，寫成《進擊的日本地方刊物》，以「發現在地的魅力」、「嘗試發行型態的新實驗」與「促進外地人與當地人的交流」三大特色，詳細介紹每個案例的發源背景、尋找企劃題材的方法、適合在地的傳遞派送管道、刊物如何讓在地面貌產生轉變影響等，讓讀者在紙上參與一次地方刊物自萌生到成熟的歷程。

一年後，他將重點進一步放在如何實踐，拆解地方媒體的製作流程，寫出續集《重新編集地方》，邀請七位不同領域的專家分享從整體策劃、編輯到建立團隊及營運，全都完整收錄。

看懂地方，就從地方刊物開始

實體媒體、社群媒體、自媒體……四處皆媒體的年代，為何我們還需要地方刊物？作者指出，地方刊物與獨立刊物、免費社區報或觀光宣傳手冊最大的差異就在於，不只是一份為了興趣相投的人產生連結而製作的媒體，更是能夠以「地方」的各種面向來串起在地與外地、人與人的交流和生活。儘管這個時代紙本微薄，甚至快被捨棄遺忘，但這些燃自渺小火光的刊物，仍努力想方設法，試圖燒熱那份埋存於人心對日常小事、對文化、對土地的愛。

不少人期待地方刊物為「地方創生」帶來振興契機，作者卻不這麼認為。他舉例說，想讓沒落的商店街恢復元氣，該做的不是拿補助款印海報或免費刊物，而是招攬店家進駐，吸引具有持續性



的本地客人流入，才是有意義的舉措。地方媒體廣泛傳播地方資訊與人們分享，雖然無法立即帶來效果，但能夠將店鋪老闆、當地居民、外地遊客等不同群體的人連結在一起，才是地方媒體能夠發揮的大作用。以刊物表達出地方獨有的魅力，為地方的人找到自信和歸屬感，讓更多人興起來走走的念頭，或許也將在地方找到最好的生活。地方刊物努力翻轉地方的未來，也改變了我們看待地方大小事的目光。



- 出版社：行人文化實驗室
- 作者：影山裕樹
- 譯者：林詠純
- 定價：進擊的日本地方刊物（340元），重新編集地方（360元）



打造影響力
從家業、事業到產業



養豬，其實是可以耍帥、交朋友的事業；
宮治勇輔賣豬肉也出書、演講與辦活動，
從自己做起，與他人共享，要讓大家知道
農業是有魅力的產業，讓農家子弟可以抬
頭挺胸地說：「我是農家子弟，我要返鄉
務農！」

湘南みやじ豚

宮治勇輔是養豬世家的長子，小時候跟多數人對農業的刻板印象一樣，認為農業是辛苦、污臭、骯髒、沒有魅力、結不了婚、賺不到錢的產業，因此學生時期並不要繼承家業，畢業後陸續在大阪、東京從事業務、企劃等工作，儘管如此，身為農家子弟的他，仍持續關心農業發展，他認為造成日本農業發生斷層、後繼無人的主因有兩種，其一為農產品的售價跟品質並非絕對成正比，取決於銷售通路與規格，其二為生產者無法自行決定銷售價格，利潤被中間商稀釋，更與消費市場脫節，缺乏與消費者互動的機會。

家裡的養豬場從品種選擇、飼料配方及飼養方式都有自己的技術，生產的豬肉無腥味、柔軟多汁，入口即可感受到肉質的甘甜在口中蔓延，只是上一代都交給農會去賣，不僅無法彰顯特色，利潤也十分微薄。有鑑於此，宮治勇輔將原本自行創業的念頭，轉變成創造魅力的養豬事業，於是在二〇〇五年六月從公司離職，與弟弟先後返回家鄉神奈川縣。



直接銷售 傳遞產品價值

若是有辦法直接將產品銷售給消費者，宮治勇輔認為就能獲取合理的獲利。他在網站上號召網友參加每個月辦理一次的烤肉活動，只要消費者來到現場，他就可以在烤肉的過程中，細心的向大家介紹豬隻的生長環境、飼育技術與料理方式。起初每場次只有二、三十人參加，現在多達一百人報名參與。

透過定期辦理的烤肉活動與自有品牌的建立，吸引了不少媒體報導，宮治豬肉的品牌知名度亦逐漸提升，成為通路的搶手貨。二〇〇六年宮治豬肉公司正式成立，弟弟負責生產，自己負責行銷企劃，二〇〇八年則得到日本農林水產大臣賞的肯定。二〇一七年成立烤肉活動的公司，專責企劃如公司聚餐、聯誼、網聚、同學會等活動；每年也會安排餐飲業者限定場次，讓烤肉成為生產者與餐飲業互相認識、開啟合作可能的活動。

有鑑於現代人習慣透過電視、雜誌或美食網站的推薦選擇餐廳，讓不少沒有餘力宣傳的名店被埋沒，宮治勇輔也從今年十一月起開始推動「湘南美食俱樂部」，以湘南地區有使用宮治豬肉及在地食材的餐廳為據點，定期辦理餐會，事先公布菜單，開放二十位民眾預約用餐，製造懂得欣賞美食的人與美味餐廳相遇的機會。





農二代網絡 資訊交流與合作契機

宮治勇輔體認到後繼無人是日本農業產業刻不容緩的議題，為了號召像他一樣的農二代不再迷惘、返鄉務農；以及減少年輕人在從農路上的難題，二〇〇八年成立「非營利法人農二代網絡」，策劃農業生產者訓練、品牌化支援與各種行銷活動、協助商品開發、通路拓展、媒合異業合作，二〇一〇年獲得地方活化總務大臣個人獎。

二〇一四年，農二代網絡在日本各地已經廣為人知，在各地都有運作網絡，固定辦理交流會，當時臉書及推特等社群網絡興盛，也成為農二代情報交換的平台，宮治勇輔開始重新思考自己應該扮演的角色。

傳家又傳業 接班有智慧

審視農業人口高齡化及過去各項活動的討論議題，宮治勇輔發現農業最大的課題在於「二代接班」。從農二代的角度來說，接班是事業的繼承，對上一代而言則是失去經營權，甚至是對其成功模式的挑戰，所以兩代間的互動過程不見得順利。因此，宮治勇輔創辦「農夫的家庭事業研究會」，每個月訂定如顧客、員工關係的繼承、從既有產品創新商業模式等議題辦理研討活動，並提供會員諮詢及產品企劃等服務。

二代接班這個議題不僅存在於農業，尤其在百年企業、老鋪眾多的日本，二代如何接班，甚至足以牽動日本地方經濟的發展。同時，宮治勇輔認為農業在日本的地方創生政策下，扮演非常重要





的角色，尤其是要讓在地人口外流的區域在再現生機，最重要的是當地年輕人的「家業」能恢復元氣，振興地方家業，地方才會有自己的風格，當地文化、傳統與歷史才能延續，因此宮治勇輔以自己是二代也協助農二代發展的經驗，從二〇一七年起與相關單位共同投入「家業創新研究所」的發展。

從同溫層取暖 在世代中創新

透過研討會、工作坊等方式，讓曾經或正在面對繼承問題的人相遇，對象包括正在為是否要繼承家業而苦惱的二代，以及繼承家業後，與前任社長，也就是自己的父母或老員工無法順利溝通的人，大家在活動中分享自己遭遇的問題或經驗，彼此釋放壓力或紓解內心的焦慮，三人行必有我師，從中找到可能的解決方案。期望讓這一群二代經營者，能夠在繼承家業的過程中，創造出自己的經營風格。

在台、日地方創生風潮高漲、年輕一代想要「活出自己」的今天，移居地方已成為一種備受推崇的選項。宮治勇輔返鄉務農到跨業串聯的故事，讓我們看到了從農業出發帶來的創新模式，也為農二代注入了一股強心劑。◎



◎柑橘山系列產品





慢板時光。老城區

每個歷史悠久的城市幾乎都有個時尚又低調的所謂「老派精華區」，東京的銀座，台北的天母，高雄就是鹽埕了。銀座有百年老牌百貨，天母群聚各種洋風名店名校，鹽埕區則是飯店林立還有銀樓街、舶來品街、集中市場商店街、專賣綢緞旗袍布料配件的老店號。它們最大共通點就是，就算街道再舊再老，依舊難掩逼人貴氣。



Info 旅遊資訊

- ◎高雄市立歷史博物館／鹽埕區中正四路272號／09:00-17:00，週一休館
- ◎鹽埕三山國王廟／鹽埕區鹽埕街54號／05:30-21:00

讀

鹽埕區公所官網一小段文字，便不難理解鹽埕在高雄人心目中的地位多獨特：「以人體的器官比喻來說，鹽埕區就是高雄市以往蹦蹦跳跳的心臟，是高雄市唯一無煙囪工廠、無特種行業存在的行政區，景觀兼具山、河、海、綠地為一體，為本市最優質小而美及最適宜居住的行政區。」

早期民間將高雄最大的河川——愛河可以舟筏撐渡的河段用「港」來分段命名，鹽埕原是愛河匯流入海沖積而成的沼澤濕地，範圍大致是頭前港、後壁港（建國橋以南到高雄港之間的水道）所環抱的地區，荒涼貧瘠難以耕作。清朝康熙年間，鳳山縣衙認為濱海的打狗有漁鹽之利，從中國福建漳州地方招募移民來台，將打狗港周邊的沼池開闢成鹽田，名為「打狗鹽埕」，雍正年間改名「瀨南鹽場」，為全台六大鹽場之一，產量居全台之冠。在物資缺乏的早期，鹽巴就跟黃金、煤炭一樣貴重，產鹽的營收，甚至是鳳山縣最主要的稅收來源。

鹹湖翻身：沼澤濕地起高樓

甲午戰爭台灣割讓，日本政府相中打狗港優越的地理位置可作為南進前哨站。大正七年（一九一八）擴建狗港，首期工程便徵收了瀨南鹽場，將數十甲鹽田改為繫船場，然後將疏濬港底的砂土爛泥將原本的濕地、沼澤與鹹湖全部填平成海埔新生地，改為建築用地，進行市區改正，劃設為北野町、鹽埕町、堀江町、榮町及入船町五個行政單位。



現代化建設在鹽埕風風火火展開了，原設於鼓山哈瑪星的高雄市役所遷來了，參照日本商店街形式的銀座商場（後改名國際商場）開幕了，高級料亭、西服店、金仔店林立，鹽埕埔從少人問津的沼澤地一躍而成工商雲集的新市鎮，富裕的日本人、打狗人大多住在這裡，被譽為富貴風華的「南台灣銀座」。二戰後，日本人走了，美軍來了，金髮碧眼的阿兵哥帶來另一波商機，娛樂場所如餐廳、酒吧、堀江商場、大新百貨、大舞台戲院、壽星戲院陸續開幕，更奠定鹽埕國際化城區的地位。



Info

旅遊資訊

- 郭家肉粽／鹽埕區北斗街19號／07:00-23:00
- 麻豆碗粿助／鹽埕區新樂街198-43號／09:30-18:30，平日不定時公休
- 三郎麵包廠／鹽埕區新樂街198-8號／09:00-18:30，週日休

三郎麵包廠是開店超過一甲子的老店，幾年前因研發爆漿餐包爆紅，第三代接班人再接再厲，在老店斜對面另開以甜點為主的沙普羅烘焙坊，用蘇打餅乾夾牛奶糖餡做成吉祥寓意滿載的「福氣餅」，用烘焙創意讓老店闖出新魅力。隔幾步路，是一九六八年創立的高鈺鈕扣行，小小店面擺滿各種質材、形狀的各式鈕扣，隔壁緊鄰著服裝修改店，牆上掛滿有如萬花筒的彩色線軸，透露出早期鹽埕繁華正盛時期，上街挑布、裁布、量身做衣裳是時髦太太小姐們再普通不過的生活日常。

當年日本人把鹽埕的鹽田關成馬路，愛河後壁港這段水道則整修成一條貫通全區的排水溝，稱為「大溝仔」。隨著移民湧入、空間擁擠，民眾不慎掉進大溝的意外時有所聞，為了解決地狹人稠、空間不足的問題，一九五四年將大溝仔加蓋搭建成住商兩用的拱廊形商店街，稱為「大溝頂」，由北而南分成七個市場：興華、富野、七賢、大公、新樂、鹽埕、堀江。一樓店面，二樓以上當儲藏室或住家，前門做生意，後門當廚房，約八五〇公尺長、兩公尺寬的街道兩側擠滿小吃攤、雜糧行、麵包店、繡花鞋店、布行、委託行，食衣住行到生老病死用品什麼都賣，交錯出豐富生動的人文樣態。

大溝頂：水道上的商店街

七〇年代之後，隨著高雄新市區擴張、商業中心移轉，鹽埕商賈繁盛不再，一九八九年高雄地下街的世紀大火，更一把燒盡了鹽埕最後的榮景。但如果說高雄是個百寶箱，誰又能否認，歷經曬鹽場到南台灣銀座三百年傳奇的鹽埕，不是個藏納各種珍奇古玩和高雄人歷史記憶的多寶格呢？以捷運鹽埕埔站為起點，沿著小街小巷漫遊尋寶，絕對是老城區才有的樂趣。





Info 旅遊資訊

- ◎賊仔市／鹽埕區富野路27巷／各店家營業時間不定
- ◎書包大王／鹽埕區大仁路33號／週一至六11:00-21:30，週日12:00-21:30
- ◎樺達奶茶總店／鹽埕區新樂街99號／09:30-21:00

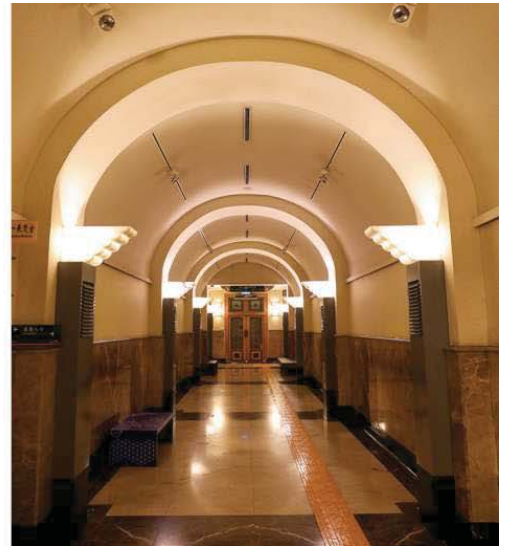
舊碼頭變身新舞台

鹽埕區是許多高雄在地品牌的「起家厝」，多少高雄名店都源出鹽埕。市場出口處，蔡家肉粽、大溝頂虱目魚米粉湯、麻豆碗粿助等人氣小吃林立有如美食競技場，強強滾的菜肉香和座無虛席的盛況叫人好生躊躇。可別這樣就陷入選擇困難，因為大仁路上還有米糕城、阿囉哈滷味，新樂街樺達奶茶、天池冬瓜茶、初鹿鮮奶茶，外圍一點北斗街還有郭家肉粽等美食熱點，等你大衝一波。

高雄街頭處處有大王，「書包大王」、「高雄牛乳大王」都從鹽埕發跡，自信霸氣的城市性格表露無遺。尤其經歷過髮禁、制服以及速食店尚未風行那個時代的人，如今重新再背起「大王」新設計的復刻版隨身小書包，再喝一杯濃稠不減當年的木瓜牛乳，窩心入胃的，是高雄人滿滿的青春回憶。

鹽埕許多老屋新生的案例堪稱典範。早年船員水手跑單幫大本營的「賊仔市」如今是進口食品洋服及跳蚤市場集中地。興建於一九三八年的高雄市役所成了高雄市立歷史博物館，帝冠式主體建築以淺綠的國防色系為基調，中央主塔搭配兩側對稱副塔的塔樓式造型，典雅莊重氣質依舊。史博館對面的仁愛公園，日治初期是杉原產業豆餅工廠，後來改為體育場，光復後成為仁愛公園，地底下曾是高雄地下街，可惜不過短短十一年，一場大火讓這座台灣首座大型地下商場灰飛煙滅，地底回填後，仁愛公園擔負起淨化高雄空氣品質的任務，成為一處兼具環保與休閒的綠地空間，也供老高雄人遙想地下街繁華當年。





Info
旅遊資訊

◎駁二藝術特區／鹽埕區大勇路1號／
週一至四10:00-18:00
週五至日及國定假日10:00-21:00

歷史已遠，鹽埕卻總也不老。走在古街、潮店、舊鐵道交錯的街頭上，彷彿穿越時空回到上世紀，叫人回味再三，不見不散。

城市中有座海港是件壯闊又浪漫的事，有藝術相伴則幸福加倍，駁二藝術特區正是鹽埕人心頭的驕傲。「駁二」全名「高雄港第二接駁碼頭」，為活用碼頭周邊舊倉庫群再利用的創意文化園區，倉庫前身多是日治時期存放待運出口的魚粉及砂糖之用，七〇年代國際糖價暴跌，國內糖業沒落，倉庫隨之塵封。二〇〇〇年國慶煙火南移高雄港，倉庫群重新被看見，帶來了再啟的契機，在政府與民間齊力規劃下，緊臨海港的廿五棟倉庫群沿著西臨港線自行車道分成大義、大勇、蓬萊三處聚落群，成為展覽、設計、音樂、戲劇、文創、公共藝術、數位影視、街頭表演的寬闊新樂園，配合時節推出特色各異的展演，宛如一處大型露天藝術表演中心。如今頻繁出入的除了船舶還有汽車、自行車，來散步賞景找靈感的，不只高雄人，還有從全台、世界各地被磁吸而來的畫家、藝術家、音樂家、文創工作者，以駁二為舞台，一步步構築出海港城市特有的生活美學與文化魅力。



冬季
vol. 27 擁抱大地號
Winter.2019

型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》擁抱大地號。只要完整填寫以下回函，並於2020年1月20日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得環保食物袋一組，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"/>
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
2020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

我四歲才開始學習農業，型農本色介紹斜植青蔥的教導很激勵我。好食料理介紹實用又簡單的美味料理。農業上下游介紹健康的仁心牧場，使我在購買豬肉產品有新的選擇。新農聞事認識了村上先生激勵了我對有機農耕的信心。農業祈向球讓我認識美味的小果金八蜜柑，使我想來吃吃看。高雄小旅行讓我認識高雄的人物風土人情，這本雜誌真的很OK。

筱瑩

讀者意見

每次在學校圖書館看到型農本色的期刊，都會手到衝去帶一本回家欣賞，尤其特別喜歡封面故事，全都是最真實，沒有任何華而不實的捏造，棒正^_^!

From 多莉

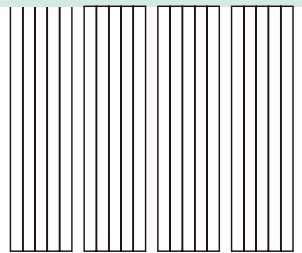
讀者意見

首次拿到型農本色就被它的封面吸引住了。太漂亮了。閱讀完，對食譜愛好者的我，正巧就準備了九層塔蕃茄濃湯食杯，當晚煮了給家人品嚐，都說讚！

次菁



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！

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：安秊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11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@好友，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.28春
預定2020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



高雄好物 送禮首選 The Best of Kaohsiung



來一口 是存在記憶裡的思念
再一杯 是藏在味蕾裡的鄉愁

最在地的風土滋味 最真誠的等路推薦



線上瀏覽 [www.](#)