

夏季  
vol. 25 跨界返鄉號  
Summer.2019

# 型農本色

Cover Story

## 回家，好好生活

黑暗中看見希望的微光 · 朱映帆

親手耕耘幸福家園 · 李王勝

不怕苦，機會就會來 · 彭鈺文

Travel

大港埔 VS.前金

夏日 · 婚紗 · 情人夢

Factory

思原魚菜共生農場



## 農業是一場馬拉松

**初**夏六月天，高雄市農業局舉辦「大樹鳳梨蜜」一日農夫體驗，規劃了玉荷包荔枝吃到飽、荔枝染布、鳳梨清潔酵素 DIY 等活動，雖然受到暖冬氣候影響，玉荷包荔枝開花狀況不佳，產量大約只有往年的兩成，但民眾依然熱情不減，從各地慕名而來，為的就是一嚐夏季期間限定的南台灣美味。

其實農民面對的考驗何止氣候，天災、品種、病蟲害及產銷調節等，每一項都是考題，型農們總能發揮「吃苦當吃補」的毅力一一破解。金恩典果園的朱映帆要強化果園設施及田間管理職能，來面對環境可能產生的各種挑戰，他更想「把木瓜種回來」，希望杉林區木瓜產業再現榮景；美濃水蓮妹彭鈺文運用獨到的「工作魚生物防治法」，保護並振興美濃獨有的野蓮好風景；桃旺農園的李王勝恪守安全用藥和安全採收原則，兼顧水果品質與消費者健康，一步一腳印耕耘出屬於自己的幸福家園。

困難是位嚴厲的導師，教會我們如何面對問題、思考問題和解決問題；農業更像是跑馬拉松，漫漫長路上充滿未知的起伏坎坷。但是「只要脊梁不彎，就沒有扛不起的山。」堅持下去必有所成，這場馬拉松，我們一起努力，走得更久、更遠、更強。

吳芳銘

### 目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story  
回家，好好生活  
黑暗中看見希望的微光 金恩典果園 朱映帆  
不認輸、不怕苦，機會就會來！ 美濃水蓮妹 彭鈺文  
親手耕耘我的幸福家園 桃旺農園 李王勝
- 08** 【跨界推薦】People  
吃香喝辣她在行 香料女王 陳愛玲
- 10** 【好食料理】Yami Cook  
爽口消暑的夏日饗宴
- 14** 【農業上下游】Factory  
思原魚菜共生農場 組合式生態植栽器
- 16** 【農情交響曲】Symphony  
雅樂廚苑 融合東西的料理管家  
岡鐵牛鍋物工廠 在鋼鐵廠種出關懷土地的希望
- 20** 【新農閱事】Reading  
島耕作農業論：弘兼憲史的農業未來觀點
- 22** 【農業風向球】Global Eye  
Instagram行銷正夯 創造地方專屬標籤
- 26** 【高雄小旅行】Travel  
大港埔 VS.前金 夏日·婚紗·情人夢

Empower  
Agriculture

## 封面故事 Cover Story



型農 朱映帆  
· 金恩典果園 ·



型農 彭鈺文  
· 美濃水蓮妹 ·



型農 李王勝  
· 桃旺農園 ·

## 回家，好好生活

「棄業從農」聽起來超威，對型農們來說，一方農地，鬱鬱蒼蒼，透過雙手與勞動，看到的是未來的希望。

朱映帆唸的是設計，和父親一起種出楠西早荔枝，果肉飽滿晶瑩、汁液豐饒，風味比起玉荷包毫不遜色。李王勝原是工地主任，回家後鎖定木瓜、小番茄兩大主力，研究出分散風險又能獲取品牌利益的「黃金產銷比例」。彭鈺文與先生離牧轉型，用「野蓮工作魚」生態防治法，讓美濃野蓮產業再現榮光。

山在上，田在下，有山有田，就是家。  
回家，好好生活。



一年四季  
特色生產



專心致志  
野蓮人生



安全用藥  
歡喜採收



Cover story [封面故事]

# Optimal Balance Of Sweetness And Taste.

金恩典果園 朱映帆

每一季，都是  
果香甜美的開始！

■ Profile 型農 朱映帆 /  
74年次 /  
鳳山商工室內設計科畢業 /  
0935-331-973 /  
ajt4058@yahoo.com.tw /  
Facebook粉絲專頁：金恩典  
高雄市杉林區月眉里內寮4之3號

## 黑暗中看見希望的微光

金恩典果園已有五、六十年歷史了。父親原本從事有機肥料工作，運用自身的肥料知識，將家裡的耕地轉作果園，一開始種木瓜、棗子都不成功，還遇到黑葉荔枝崩盤、價格慘跌。然而我們卻在荔枝市場一片愁雲慘霧中，找到了自家果園重生的機會。

### 還

記得那是我念國二時的事。黑葉荔枝六、七月大出，父親決定避開盛產期，將黑葉荔枝進行接穗嫁接，種出可提早採收的楠西早生品種，採收時間比黑葉荔枝早一個多月，果肉飽滿晶瑩白皙、汁液豐饒又不至太甜膩，尾韻還帶著一點恰如其分的微酸，整體風味比起玉荷包毫不遜色，如今已經是金恩典果園夏季最重要的農產，和冬季的玉女、金瑩番茄並列為主力作物。

### 重振杉林特色產業：把木瓜種回來！

我念的是設計，畢業後待過婚紗、音響公司，幾年前回杉林接手果園，從手握滑鼠、色筆改拿鋤頭、鐮刀，為的只是想替父母分憂解勞。承襲父親有機栽培的信念，金恩典果園以「自然成熟」的方式種植、採收，每一顆蔬果都是在樹上、田裡「熟得剛剛好」才會採收販賣。

產量不大，我採取自產自銷，為了保持與消費者之間的緊密聯繫，錯開作物產季：一月小番茄，初春採製蜂蜜，五月荔枝，七月製作芒果乾，再來是芭樂以及少量的木瓜、火龍果、水果玉米，保持四季都有作物產出，維持客戶的需求與信任度，也鞭策自己時時努力、不可懈怠。回鄉這些年，深刻體驗到務農真是個看天吃飯的

行業。二〇〇九年，果園曾在八八風災中重創；前幾年，梅姬颱風又將保護果園的六條固地樁連根拔起，蜜棗幾乎全毀；去年歷經前所未見的暖冬，荔枝樹不開花，今年收成量不到十分之一，創下果園歷年收成最低紀錄。遇到問題一定要動起來，不能坐著發愁！我打算強化果園設施及田間管理職能，來面對環境可能產生的各種挑戰。除此之外還有個夢想，那就是「把木瓜種回來」。

杉林從前盛產木瓜，卻因為人口外流、農地休耕等問題而失去優勢，但現在有愈來愈多和我一樣的年輕人回家了，大家以木瓜產銷為共同目標，每個都很拚！我相信「含淚播種必歡呼收割」，持續努力，必百煉成鋼。☺



### 型農私房料理

手工木瓜糕：約八百公克青木瓜洗淨、去籽、刨絲，和豬絞肉、泡軟香菇入鍋爆香，四五〇公克的在來米粉加六百公克冷水攪拌均勻，倒入鍋和爆香料、醬油、鹽、胡椒粉拌勻，放模具中蒸熟即可，口感近似蘿蔔糕，木瓜果香更勝一籌。



Cover story [封面故事]

# Take chances Don't Waste Your Opportunity

美濃水蓮妹 彭鈺文



做人認真，做事頂真，  
打開成功之路！

■ Profile 型農 彭鈺文 /  
61年次 /  
樹德科技大學資訊管理系畢業 /  
0915-260-965 /  
yu260965@gmail.com /  
Facebook粉絲專頁：美濃水蓮妹  
高雄市美濃區廣興街570巷10號

## 不認輸、不怕苦，機會就會來！

從鳳山嫁到美濃，夫家原是養豬人家，九〇年代口蹄疫爆發，養豬場位於水源保護區的我們，不得不放棄畜養事業。就在頓失所依的那年，親戚來租地種植野蓮，卻嫌棄「地太爛」採收一期就收攤走人，只留下幾株奄奄一息的野蓮苗。也許客家人天生都有一身不認輸、不怕苦的務農本事，我們把快枯萎的野蓮苗當成自家孩子般悉心照料，第二期居然收成大好，這個美麗的意外，讓我們找到另一片創業的天空。

### 原

來野蓮屬於野生植物，人工種植要給它一段適應土地環境的時間，所以第一期收成不好是正常的，還好當年我們沒有放棄！為了維持野蓮所需的清澈水質，先生發揮以前開過魚場、了解魚性的專長，養了一池「野蓮工作魚」，每種魚兒各盡其責：草魚吃雜草，烏鰡負責收拾惱人的福壽螺，吳郭魚、鯉魚專責清潔浮萍、青苔，大頭魚和鱒魚吃浮游生物和小蟲，讓野蓮不受干擾、健康成長。有一年，美濃野蓮被大葉草攻城掠地，大幅影響收成，也造成野蓮苗嚴重短缺，我家卻安然無恙，大家紛紛跑來打聽，那時我才知道，原來先生採用的方法叫做「生物防治法」，打造出純淨的環境和野蓮強健的體質，得以逃過一劫。我們趕緊將方法傳授給大家，因為在美濃，一方山水養一方蓮，野蓮既是美濃獨有的風景，更是維繫在地居民生計的重要產業，能盡一分心力，我們都很開心。

### 從養豬妹到水蓮妹 發現野蓮無限可能

做為農家婦，養豬、種野蓮對我來說都是份內事，只求安穩度日，沒想過更多。直到參加型農課程，學習到如何發掘、提升自己的產業價值，我試著推出一日農夫遊程、開發野蓮豬肉冷凍水餃，竟然大受歡迎，證明老師所言「你的日常是別人的不平常

」，我深深體驗到：原來平凡的農家生活可以變成賣點，農家菜是許多城市遊客夢寐以求的田園美味！如果說每個人都有自己「一生懸命」的方向，我想，野蓮應該就是我的使命吧。未來計劃研發更多野蓮菜色與伴手禮，讓更多人了解台灣美食不只滷肉飯，野蓮料理也很讚；伴手禮不只鳳梨酥，還有野蓮麵包、糕點、面膜等等，從食品到民生用品，我要努力將野蓮的特質，發揮得淋漓盡致。🌱

#### 👍 型農私房料理

炸野蓮：野蓮洗淨切約七、八公分長，酥炸粉、熱狗粉加冷水均勻攪拌，放入水蓮裹上麵糊，入鍋油炸至金黃色起鍋，沾醬油膏、素蠔油、蘿蔔泥即可，口感香酥美味。



Cover story [封面故事]

# A Household of Happiness and Love

桃旺農園 李王勝

有壓力才好，  
才有進步的空間！

■ Profile 型農 李王勝 /  
73年次 /  
嘉義大學土木與水資源工程學系研究所畢業 /  
0919-629710 /  
chobbtng@gmail.com /  
Facebook粉絲專頁：桃旺農園  
高雄市杉林區新庄里司馬路15-5號



## 離城返鄉 親手耕耘我的幸福家園！

我原本在營建業擔任工地主任，發揮所學順理成章，五年內從屏東、高雄做到新北市，幾乎天天趕工，工地在哪，人就搬到哪，像候鳥一樣逐工程而居，辛苦不打緊，離開杉林後格外想念沒有工廠污染的家鄉、翠綠的山林和隨時能釣魚的潺潺溪流，思鄉之情讓人好揪心。眼見孩子出生了、爸媽老了，終於下定決心回鄉，要在老家土地，打造屬於自己的幸福家園。

### 我

國二時從橋頭搬到杉林，課餘時間總在父親的農園裡當小助手，拔拔草、灑灑水，「務農生活初體驗」頗為怡然自得。當時父親從雕刻家轉業，大膽嘗試各種不同型態的農務，印象最深刻的是養鴨養了一年，提供鴨蛋給加工業者製作皮蛋、鹹蛋，可惜當年父子倆熱情有餘但技術不足，鴨子只吃飼料卻不生蛋，只好轉種成功率較高的絲瓜、苦瓜，這才慢慢穩定下來。兩年前我回鄉，從父母手中接過農務工作的重擔，在一甲多的農地上，盡情施展我的農業抱負。

### 安全用藥，安全採收

當時的首要目標是：每個月都要有收入，因此我鎖定木瓜、小番茄為夏、冬天的主力品項，分散生產、平衡經濟來源。第一年堅持不用藥，沒想到蟲害、毒素病都來了，原本能採收五個月的木瓜只能收成一個月，產量暴跌，讓我信心頓時跌進谷底，面對家人的擔心質疑，天啊！壓力超大。

有人說「為了解決問題，你會發動每一個腦細胞，試過每一種方法。」我就是這樣。為了找出問題，我開始到處上課，向老師、資深農友及同鄉的型農請益，慢慢了解到，理想與現實並非魚與熊掌不可兼得，回歸慣行農法，只要嚴格遵守安全用藥、安

全採收，一樣能保有蔬果品質，又能讓消費者吃到健康安心的水果。

目前小番茄的行銷績效相當不錯，七成在美式賣場上架，二成做網路宅配，剩下一成交給農會通路，我認為這是最能分散風險又能獲取品牌利益的「黃金比例」。未來我計劃讓木瓜也複製這樣的產銷路徑，同時也要努力

結合十家以上的在地小農，成立杉林區的木瓜合作社，結合團體的力量，衝出更好的成績！



### 👉 型農私房料理

青木瓜排骨湯：青木瓜去皮、去籽後切塊放入鍋中，加入汆燙排骨、薑片、蔥段、少許鹽，加入冷水淹過食材，電鍋外加兩杯水，按下啟動鍵，跳起即可食用。富含木瓜酵素與膳食纖維，不加味精也爽口鮮甜。

People [跨界推薦]



# Eat very well 吃香喝辣她在行

## 香料女王 陳愛玲



# 用香料美食和台灣搏感情

陳愛玲出身馬來西亞檳城經商世家，祖父為了慷慨宴請或接濟出外打拚的同鄉，經常請來名師掌廚，端出來的菜系味兼四方，有時是廣東煲湯、有時是海南熱炒，奠下陳愛玲開闊不羈的飲食觀。二十五年前遠嫁台灣，於她而言，這是個能品味多元美食、又能探究深度飲食文化的超美食天堂。

**陳** 愛玲在馬來西亞是擁有執照的專業法律人，來台後，因兩國法系不同，律師執照無法通用而改做筆譯。一次偶然受邀到高雄社大開設「吃香喝辣聊南洋文化」的課程，透過備課與課間研討，引燃她從小根植在體內的飲食熱情，意外開啟了一扇通往香料學的大門。

## 解構香料與料理的美味關係

香料是南洋料理不可或缺的關鍵美味元素，也因為太過日常隱晦，即便是成長在香料大國馬來西亞的她也疏於了解。為補強專業知識，特地前往印度香料學院 (ICR) 進修阿育吠陀醫學古老醫學，學習香料與食物之間的深奧關係。「以阿育吠陀醫學理論來說，香料具有食療功能，就料理來說，香料是調理風味的要角。推廣香料、特質、功能，讓更多人了解喜愛它，就是我的使命。」

高雄與檳城比起來，高雄重視鮮甜原味，馬來西亞則偏愛多種香料融合，在台灣被要求示範南洋菜，回馬來西亞又被要求示範台灣菜，她說自己腳踩兩地，了解兩地飲食精髓，已經可以抓到微妙的平衡。「台灣菜核心香料是什麼？醬油和米酒！滷肉飯、牛肉麵、滷味、炸雞排等都不少了香料點綴。」她有一道拿手的「豬肉滷味四重奏」：先放三層肉爆香醬油、米酒逼出油脂、再放豬腱肉讓油脂和香料滲入，最後才放豬腳和味道最重的滷大腸，肉香、脂香、膠香、香料香完美融合，連台灣老饕都甘拜下風。韓國香料的精髓則是泡菜、辣椒、醋；緬甸菜是草果、小茴

香、大茴香、茴香子；泰國菜有「香料四大天王」南疆、香茅、檸檬葉、胡荽子。「只要用對辛香料，你可以做好全世界的菜。」

如果沒回馬來西亞，高雄夢時代以及位於市中心的幾家南洋食材店、雜貨鋪是她最常補貨香料的地方，採買完順便遊逛這個「日久生情」的城市。

之前居住的檳城是個小島，路窄人多，因此她特別喜歡在寬闊平直的高雄人行道散步，享受微鹹的涼涼海風。遙遠的異鄉，已經是美麗的故鄉。



### Profile 陳愛玲 /

1992年從馬來西亞檳城移居台灣高雄，曾任譯者，目前為東南亞飲食文化工作者、香料顧問講師，現任高雄第一社大多元文化香料講師，長榮大學東南亞文化與產業學士學位學程兼任講師、台南應用科技大學餐飲系講師、馬來西亞南洋商報專欄作家，著有《世界飲食與文化》一書（合著）。

# Season Cuisine

## 爽口消暑的夏日饗宴

寶島雖說是四季如春，但夏季的燠熱以及晴雨變化多端的天候，往往讓人心情跟著起伏不定，影響食慾，在這懶洋洋的季節，不妨利用開胃的南洋調味，以及當季的蔬果，做出挑逗味蕾、開心也開胃的料理及點心，在酸甜甘又清爽的滋味裡，尋回夏日的好體力與好心情。



食譜示範與設計 | 范麗雯  
攝影 | 陳家偉  
文字整理 | Patina



好食料理·食譜

## 氣泡酒荔枝果凍



**夏**天是荔枝的產季，從以前的酸中帶甜，到現在的鮮甜多汁，荔枝的口味不斷改良，在炎熱的天氣裡，來一口冰鎮的荔枝，可說是至高的享受。荔枝含有豐富的維生素 C、果酸及蛋白質，由於荔枝保鮮期短，不妨將荔枝做加上氣泡酒，做成果凍，更增加口感與口味層次。

### 食譜

#### 材料

甜氣泡酒 300g  
荔枝 5顆  
蒟蒻粉 15g  
食用花 適量



Step.  
1



· 荔枝去籽備用。

Step.  
2



· 將氣泡酒加熱至80°C。

Step.  
3



· 在氣泡酒中均勻灑入蒟蒻粉，攪拌至融化。

Step.  
4



· 模型放一顆荔枝，倒入做法3氣泡酒，放入冰箱冷藏至結成果凍。

料理小撇步：食用花可於脫模後擺盤時裝飾用，也可於倒入模型時加入果凍內，增添食用趣味。



好食料理·食譜

## 南洋風味炒水蓮



**水**蓮有豐富的膳食纖維，也含有鉀、鈣、鐵等營養素，且清洗、處理容易，炒一炒便可上桌，口感香脆又有咬勁，可說是忙碌煮婦的好朋友。利用紅蔥頭、大蒜、蝦米及咖哩粉，炒出南洋風味的水蓮，營養豐富又開胃。

### 食譜

#### 材料：

水蓮 1包  
 紅蔥頭 1顆  
 大蒜 1瓣  
 辣椒 少許  
 蝦米 1大匙  
 咖哩粉 1小匙  
 蠔油 2小匙



Step.  
1



· 紅蔥頭、大蒜切碎，辣椒切片，蝦米泡水。

Step.  
2



· 將蝦米瀝乾，水蓮切5cm段。

Step.  
3



· 鍋加入油，炒香紅蔥頭末、蒜末以及蝦米，再加入咖哩粉拌炒至有香氣出來。

Step.  
4



· 加入水蓮快速拌炒一下，加入蠔油拌炒均勻加入辣椒即可起鍋。

料理小撇步：也可將瀝乾的蝦米稍微切碎，風味會更強烈。



好食料理-食譜

## 梅醋漬青木瓜



**木**瓜含有豐富的營養素，木瓜酵素也能幫助消化，讓腸胃較無負擔，因此木瓜相當適合在夏季食用，相較於熟透木瓜軟糜的口感，青木瓜爽口的清脆口感更引人入勝，若剛好有青木瓜到手，不妨利用醋與話梅，醃出酸中帶有甘甜的梅醋漬青木瓜，可當菜餚更是爽口點心，既美味又消暑。

### 食譜

#### 材料：

青木瓜 1顆  
話梅 適量  
蘋果醋 50g  
糖 50g  
鹽 2小匙



Step.  
1

· 青木瓜切成薄片。



Step.  
2

· 加2小匙鹽拌勻後靜置30分鐘，再泡冰水後瀝乾。



Step.  
3

· 醋加上糖煮滾後熄火，加入話梅放涼備用。



Step.  
4

· 將青木瓜與做法3拌勻，醃隔夜。

料理小撇步：青木瓜也可以削皮刀刨成薄片，更方便，厚薄也更均勻。



思原生態農場  
**NUTURN**  
— FARM —

## 思原魚菜共生農場

### 組合式生態植栽器勇奪國際大獎

#### 請出蚯蚓大軍幫種菜

羅條原說，魚菜共生 (Aquaponics) 又稱養耕共生、複合式耕養，是一種結合水產養殖、水耕栽培法的互利共生系統。他在芭樂園上方蓋起棚架，以水耕法種菜，運用循環共生的概念，回收餐廳產生的各類生、熟廚餘，利用黑水虻等昆蟲消化後，做為益於蔬果生長的天然肥料。

**思**原魚菜共生農場主人羅條原夫婦為了供應自家餐廳健康、營養、安全的食材，以老家廢棄養豬場為基地，開設生態農場，為友善環境，以魚菜共生的方式種起水耕蔬菜，今年度更以自己研發的一組「組合式生態植栽器 (蚓菜共生植栽器)」奪得馬來西亞國際發明展環境能源類金牌獎，以及由泰國頒發的國際最佳發明獎金牌。四年的堅持與努力，終於讓台灣農民的傑出貢獻躍上國際舞台發光。

他深感單靠一座農場對改善自然環境效益有限，也難以遏止持續惡化的地球生態，因此除開放農場做推廣食農教育平台之外，也不斷思索如何把循環共生的農業系統擴大推廣。在他的創意發想下，於是有了「組合式生態植栽器」的發明。將自家餐廳的廚餘放入植栽器中餵食消化率高的紅蚯蚓，再將蚯蚓排放的糞便做為蔬果高營養價值的天然肥料，一次解決令人困擾的廚餘菜渣與用肥問題，既環保、又經濟。



1. 將土壤放進盆中。



2. 將紅蚯蚓放入土壤內。



3. 移植蔬菜、花卉幼苗，或播撒種子。



4. 將六個種好幼苗盆子組裝，或垂吊、或重疊。



5. 將生廚餘放進中間空管餵食蚯蚓，並適當澆灌與日照。



6. 採收。



# 六級產業化流程 Six-grade Industry

## 1級/生產

利用生態桶、魚菜共生農場，生產蔬果和肉品



## 2級/加工

開發加工產品(蘿勒麵)



## 3級/服務

食農教育及生態桶推廣



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

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

# 6級/產業

### 小小植栽器 盡棉薄之力

除了提供自家農場餐廳使用之外，他更迫切希望的是，透過植栽器的使用，吸引更多共同來改善生態和食安危機。「這是我參加國際發明比賽最主要的原因。希望擴展知名度，將魚菜共生和生態植栽器的理念導入更多地區。」

由於植栽器每層僅高約十公分，六個堆疊起來，就是一座小型立體菜園，也可單獨垂掛在牆壁，只要適當澆水和日照，不需施肥，作物就能順利成長，非常適合住家陽台或大樓頂樓種植。小小植栽器不僅能為生態、食安盡棉薄之力，還是一圓現代人田園生活夢想的極佳途徑。



思原魚菜共生農場 羅條原

■ 思原魚菜共生農場  
0921-246-226 / 旗山區大林里蕉埔巷1-10號 /  
Fb: 思原魚菜共生農場 營業時間: 生態導覽需事先預約



# 岡鐵牛

鍋物工廠

## 在鋼鐵廠種出關懷土地的希望

紀錄片導演鄭富璉和幾位志同道合的友人為了推廣自然友善無毒農法，將岡山一處廢棄的鋼鐵工廠改造成外表十足陽剛、內在處處顯現關懷自然的「岡鐵牛鍋物工廠」火鍋餐廳，讓岡山這個以鋼鐵、螺絲和羊肉聞名的地方，因「岡鐵牛」再度引起矚目。



餐廳前身是一間鐵工廠，因業者遷移至工業區而閒置多年，直到一年半前，紀錄片新銳導演鄭富璉因傷養病賦閒在家，當時鄭家大哥正打算與在地養牛業者合作開設餐廳，幾位長期關注社會與環境議題的年輕人愈聊愈投入，決定選在這座充滿在地記憶的廢棄鐵工廠經營牛肉火鍋店，以提供溫體牛肉和無毒食材為經營理念。從剛開始的蔬菜、水果一直延伸到火鍋料、各種肉類豬牛魚肉類，如今全店的無毒食材比例已達七、八成，達成率驚人。

因拍攝紀錄片認識許多小農，鄭富璉成為餐廳採購無毒食材的靈魂人物。在他的奔走下，食材來源遍及嘉義以南各縣市，包含高雄的大社、旗山、彌陀等地區。雖考量到成本及市場價位接受度，食材尚無法達到百分百有機，但仍以「不噴農藥、不灑化學肥料」為最基本要求，為落實這項目標，他親自造訪每位合作小農的農田，親身考察農田周邊昆蟲生態與作物生長狀態才決定下單。

「透過消費力量，鼓勵農民選擇自然友善農法。」是鄭富璉和合夥人的共同理想，為了讓消費者認識愛護土地的小農，正準備透過影像經驗，紀錄合作小農的種植過程，期盼為小農爭取更豐厚的收益與更多的社會尊重。他明白，想單靠一間店來改善農地現況，成效有限，因此未來打算成立品牌或聯合多家業者養一塊地，讓餐廳的影響力最大化。



餐廳前身是一間鐵工廠，因業者遷移至工業區而閒置多年，直到一年半前，紀錄片新銳導演鄭富璉因傷養病賦閒在家，當時鄭家大哥正打算與在地養牛業者合作開設餐廳，幾位長期關注社會與環境議題的年輕人愈聊愈投入，決定選在這座充滿在地記憶的廢棄鐵工廠經營牛肉火鍋店，以提供溫體牛肉和無毒食材為經營理念。從剛開始的蔬菜、水果一直延伸到火鍋料、各種肉類豬牛魚肉類，如今全店的無毒食材比例已達七、八成，達成率驚人。

## 特色推薦

# IRON-MOO Special

## 綜合鍋物拼盤

一半是產地直送的牛、羊、豬、雞、鴨五種肉類，讓客人自主綜合挑選主食，另一半為當令蔬菜，現涮現吃超鮮甜。



### ■ 岡鐵牛鍋物工廠

07-6225922 /

高雄市岡山區成功路17號 /

營業時間：11:00~14:30、17:00~22:00

## The Taste of Happiness

### 負責人的話 /

「開一家友善土地的餐廳，雖然成果可能無法立即顯現，但就跟拍攝紀錄片一樣，堅持下去就一定有收穫。」



負責人 鄭富璵

## 個人鍋物套餐&時令蔬果冰沙

以時令蔬菜為重點，搭配在地生產的溫體牛羊肉品，設計一人或兩人份的鍋物套餐。時令蔬果冰沙選用高雄有機鳳梨或芭樂現打，清涼爽口。

## 洛神花茶

選自小林大愛社區國小課輔班學生種植的洛神花，全程採自然無毒農法種植，天然日曬法製作。





## 雅樂廚苑

Good Food Kitchen

### 融合東西的料理管家

Symphony [農情交響曲]

負責人李怡瑩在南台灣長大，高中畢業後舉家移居澳洲，7年前才返台。愛吃也愛做料理的她融合父親的客家料理技藝、媽媽外省菜系以及澳洲西方美食的手法，開起創意無菜單料理餐廳，用台灣特有的多元新鮮食材，吸引來自全世界的饕客。



雅樂廚苑是一處充滿西方情調與東方古典元素的饗宴天堂。在料理上，最重視的是食材的選擇與應用，因此特別選

在蔬果品項多樣、又鄰近各類雞牛豬等肉食產地的高雄落腳。為了找到好食材，除了密集走訪南台灣各地漁市、菜市，也與許多在地小農直接採購當令蔬菜；為了新鮮漁貨，甚至不惜包船，海釣土魷魚等大型深海魚回來料理，手筆之大令人稱奇。

雖然沒有菜單，高雄蔬果的蹤跡卻無處不在，如美濃蘿蔔、大樹鳳梨、阿蓮蜂蜜、林園和蚵仔寮的漁產等，在西式手法料理下，呈現出另一種不同於傳統台菜的嶄新滋味。「西餐的靈魂就在醬汁」，她更運用台灣食材特性，做出許多令人驚喜的風味好醬，如檸檬破布子醬、奶油破布子醬、茄子醬、紹興酒醬等，刷新本地食材的風味層次。

雅樂廚苑的廚師們就像客人的料理管家，只要來過一次，餐廳都會將當次的菜色、飲品與客人的飲食偏好建檔記錄，以便在下次客人來訪時做出調整，營造賓至如歸的暖心感受，不遺餘力。



## 特色推薦

### Chef's Specialties

#### 鮮蚵飲

以當季水果製作果醋並加入新鮮現打果汁、果肉，再加入汆燙並以白酒冰鎮過的鮮蚵。這道開胃飲品的鮮蚵如同蘆薈和豆腐一樣軟嫩，靈感來自中東和俄羅斯人喜歡把生蠔放進伏特加的獨特吃法。

#### 手工蔬果麵

將蔬果原汁和麵粉依一定比例混合，再以傳統日曬法製成不同顏色的手工麵條。大量採用高雄食材如火龍果、薑黃、南薑、咖啡渣、黑糖、蝶豆花、枸杞、香椿、香菜等，也搭配鴨油蔥醬包做成伴手禮。

#### 龍虎斑

選用林園漁社長養殖並通過清真認證的龍虎斑，以西餐魚排的煎炙手法，不另外裹粉藉以保持魚的原形，搭香味濃郁的破樹子奶油醬，為經典招牌料理之一。



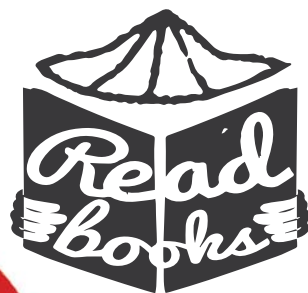
負責人 李怡瑩



負責人的話／  
我們賣的不只是創意料理，  
更要把台灣的好食材融進世  
界料理！

■ 雅樂廚苑  
07-337-7717  
高雄市前鎮區林森三路17號  
營業時間：11:30~14:00  
17:30~22:00  
不定期公休(請事先預約)





提供 | 左岸文化

# 島耕作農業論

「島耕作」系列漫畫作家

弘兼憲史的農業未來論

農業は、  
クリエイティブで  
カッコイイ仕事だ！



**日** 本知名漫畫家弘兼憲史是以漫畫書寫政論、企業運作、上班族生活的日本第一人，他出身農家，曾經參與農園實務，長期對日本國內外農業進行採訪、觀察和研究。後來在《島耕作》系列漫畫開始跨入農業領域，在本書中銜接漫畫原作，以財經與企業管理觀點，檢視近代日本農業的發展。

日本農業從業人口已萎縮到總人口六分之一，政府、民間無不憂心忡忡，弘兼憲史研究後卻認為，農業充滿創造力，日本農業可以發展獲利模式，甚至提出「農業才是日本發展活路」的嶄新觀點。他認為，日本有許多製造大廠都是投入大筆資本興建工廠，嚴格品管並大量製造成品，然後外銷全世界，幾乎所有創造

日本經濟奇蹟的製造業都採取這種模式，但為什麼農業做不到？於是，他寫了《島耕作農業論》，提出對現今日本農業困境的反思。

## 最貼近現場的農業書

日本農地原是大地主制度，二戰之後盟軍司令部以農地解放為由，將土地拆分給佃農，因而限制了日本農業發展，因為耕地的零碎化導致農家經營面積過小，零散的規模無法發展出高效率的農業生產，造成政府必須不斷地投入高額補貼；而當政府試圖保護、掌控所謂的「小農」時，也阻礙了土地整併、擴大經營面積的可能性。

此外，隨著經濟成長與都會區域範圍的擴大，諸多農地隨時都可能因都市計劃更新而出現價格一飛沖天的

狀況，農民更不願意釋出農地遺產，農地越來越像是投機性的耐久財。另一方面，日本稻米收購價格的制定是以都市勞工階級的薪資水準為計算基準。假如勞工平均薪資是9元，而每戶農家稻米的生產量是2公斤，政府的稻米收購價格就是每公斤9/2元。這樣的計算概念雖然提高農家收益，但卻與稻米實際價值脫鉤，日本也因此成為全球米價最高的國家，就農業發展來看，並非長久之計。

當農地難以整併，零碎化導致經營成本過高，加上國家干預導致最重要的稻米價格被扭曲，日本農業就逐漸走向衰退的道路。儘管農業人口減少是全球共同的趨勢，但在歐美，特別是荷蘭等農業強國，農業產值並未因此衰退。在日本，農村人口嚴重外移，農地廢耕，許多農村已出現滅村的狀況，顯然是普遍的困境。

對於日本農業的困境，島耕作提出的解方為：不要再將農業「特殊化」。將農業當成特殊的產業與領域時，國家就必須投入大量的補貼，但是「用政策去保護某些經營不善的非專業農家，這種行為根本是在浪費納稅人的辛苦税金。」只有將農業當成與其他行業毫無二致的產業時，農業領域內的經營行為才會追求經濟理性的原則，農民才更能夠發揮自身潛能，找尋出路。



書中對稻米、補助金、農協等議題，也提出見解獨到的討論和建議，還有關於日本酒「獺祭」與「近大黑鮭魚」最新的農漁業介紹。最後他分析了「攻擊型農業」的現在與未來，認為日本的農業應該朝向「大規模的農業」與「小而強的農業」共存的方向邁進。

台灣的農業與日本有許多相似的地方，本書有許多值得台灣借鏡之處，被譽為「最貼近現場的農業書」。讓我們與島耕作一同翻開這本令人期待的農業入門書，以輕鬆的心情與島耕作一起了解日本農業的現況和未來。



■ 出版社：左岸文化  
作者：弘兼憲史  
定價：280元



# Instagram 行銷正夯

## 創造地方專屬標籤



# おったまげ! 淡路島



「日本流行語大賞」是由民眾及專家選出最能反映每年度社會現象、或最具有話題性的詞彙，二〇一七年獲得冠軍的流行語是「Instagram美照」，是指為了在IG上吸引人關注而發佈的照片，日本南淡路島市也搭上這樣的熱潮，推出一系列活動吸引民眾前往當地拍照，成功為當地帶進觀光人潮與帶動產品的銷售。

兵庫縣是日本的三大洋蔥產地之一，淡路島則是最主要的產區，由於日照時間長、降雨量較少及土壤特性等因素，洋蔥較其他地區的甜度較高而不辛辣；同時，淡路島是瀨戶內海內最大的島嶼，以明石海峽大橋及鳴門大橋連結神戶市與四國地區，鳴門大橋下是瀨戶內海與外海的交匯處，因有世界三大漩渦之一的鳴門漩渦而聞名。



## 抱持著一舉成名的決心

鳴門大橋紀念館以及道之驛渦潮（uzushio）位於可以飽覽鳴門海峽景色的位置，館內以淡路島的食材設計各種餐食，店內也販售八百種以上的地方特色產品。當地人認為擁有美食與美景的淡路島魅力無窮，絕不會輸給日本人最常去的度假勝地夏威夷或沖繩，於是決定主動創造話題，要讓淡路島一舉成名。

截至二〇一九年六月底的統計，日本使用IG的人口有三千三百萬人，相較於推特、LINE與臉書，是三年內使用成長率最高的社群平台，二十到三十歲間的年輕女性則是最大的使用族群，有越來越多人會先上IG看照片決定想去的的地方後，才用Google查詢相關資料，利用這樣的行為模式，淡路島從二〇一五年以洋蔥為主題設計各種可以讓民眾參與的有趣活動。



## 挑戰夾洋蔥 老少咸宜

在台灣的街道充斥著夾娃娃機台以前，日本從一九九〇年代起夾娃娃機台就已十分盛行，機台內放置玩偶、動漫產業的版權品等。在這裡的機台抓的則是「洋蔥」，跟一般機台的收費標準一樣，每次一百日圓，投五百日圓可以抓六次，成功抓到一顆洋蔥的人，可以換一袋一點五公斤重的淡路島洋蔥帶走。不少遊客將自己挑戰成功或失敗的影像上傳到社群平台，讓沒玩過的人也想要特地去嘗試。

## 大、小洋蔥 神出鬼沒

卡通《櫻桃小丸子》裡有一個名為永澤的角色，「洋蔥頭」是最大特色。在這裡，每個人都可以變成永澤，免費借用洋蔥帽，戴著趴趴走。走到可以眺望鳴門海峽的展望台，可以看見一顆高二點八公尺、直徑二點五公尺，二百五十公斤重的大洋蔥，以字卡提醒拍照上傳的民眾記得加上一#喔，洋蔥」這個標籤。大洋蔥的另一面其實是座椅，放置在館內、外讓大家坐著休息，或以各種創意姿勢拍照。





◎全球首創、吃得出原味的「生洋蔥冰淇淋」

### 洋蔥能催淚 更吸睛

發揮切洋蔥會流淚的特性，公開徵求「淚眼美女」，共同宣傳淡路島的洋蔥，共有三十多位十一歲至七十六歲的民眾參加徵選，最後由學生、公務員、農民等不同身份的六位女性角逐冠軍，每位候選人都以海上風光為背景，拍攝一支一邊切洋蔥一邊流淚的影片，透過網路與現場投票，最後由七十六歲的在地洋蔥農民濱口文子女士獲得冠軍。

### 最高境界人、洋蔥合一

一般在觀光景點經常會設置拍攝紀念照的挖洞看板，形式上要不落俗氣就要仰賴設計師的功力。這裡的看板是由當地書法家寫下「洋蔥」的平假名，巧妙留下幾處位置，當人探出頭後才會出現完整的作品。左下角設置座位區，不偏不倚放了一句「#我想要成為洋蔥」，讓整體畫面更有情境。另一組看板則是讓民眾自己選擇想要的詞句與小道具，依據看板中的意境擺出自認為最貼切的肢體動作來拍照。

### 洋蔥有得玩也有得吃

既然主張淡路島的洋蔥別具風味，就要讓顧客吃得到才有說服力，洋蔥口味的霜淇淋還不夠稀奇，整顆「生洋蔥」放在霜淇淋殼上來吃，才能證明洋蔥特有的甘甜滋味，當然，選擇把生洋蔥帶回家再料理也可以。店內有一百四十三種洋蔥加工品，其中最暢銷的是洋蔥沾醬，平均每月可以銷售三千五百瓶以上，此外，由員工擔任的洋蔥王子還會不時在店內現身，與民眾互動。





◎人氣銷售NO.1的商品「洋葱沾醬」

**從漢堡催生而出的系列企劃**

二〇一一年起店內餐廳推出「洋葱牛肉漢堡」，漢堡內夾著厚達八公厘的酥脆炸洋葱、以及淡路島牛肉片佐濃郁的番茄燉洋葱醬，在二〇一三年參加「日本地方漢堡大賽」時榮獲冠軍，不少民眾專程前來品嚐，因此營運單位決定乘勝追擊，推出前述一連串的活動，讓大家知道淡路島最有名的特產是洋葱。

**活用標籤 加倍傳播效果**

「#喔，洋葱」系列企劃有效帶動來客數的成長，更讓當地的媒體曝光量多出十倍以上，洋葱牛肉漢堡的年銷售量更是從二〇一二年的一萬九千個，到二〇一五年成長為十五萬個，以一個漢堡的高度有九公分來計算，一年賣掉的漢堡加起來的高度比日本第一高山富士山加上世界第一高山阿爾卑斯山的高度還要高。

日本安倍首相在公開演講中曾經說過：「社群網絡是地方活化的關鍵」。地方行銷要抓住現代消費者的行為模式，並保留一部份流程給民眾參與，藉由大家的力量，把當地最有魅力、特色的景物向國內、外的朋友推廣，巧妙運用「標籤」，就能增加地方的曝光度以及圖片的觸及率。◎



◎「洋葱牛肉漢堡」獲得日本地方漢堡大賽冠軍



照片提供/無稽工作室、螺父



大港埔 VS 前金

夏日 · 婚紗 · 情人夢

大港埔是新興區的舊稱，這個歷史古老、街貌繁華的街區有高雄最知名的婚紗街，並緊鄰前金區的中央公園、高雄文學館、愛河等人氣景點。七夕來高雄走走吧，體驗一回夏日港都的風華與浪漫！



I love you

**時**序進入六月，緊接著七夕，看準愛情產業鏈議題發酵的業者紛紛抓緊「June bride (六月新娘)」的熱潮，密集放送滿滿大紅愛心的各類訊息，殷切叮囑提醒有情人們響應「我們結婚吧」這件人生大事。六月新娘為什麼夯？羅馬神話中，June bride 中的 June，是從天帝之妻 Juno 轉化而來的，集美貌、溫柔、包容於一身，是婚姻與家庭的守護神，因此在西方習俗裡，六月是最適合結婚的季節，六月新娘會成為最幸福的新娘。

### 婚紗旅行到港都 感受高雄生活感

西方神話無從考據，但對很多台灣人來說，選拍婚紗都是第一要緊的前奏曲，賦予婚禮更多美好的憧憬和動力；而高雄最知名的「婚紗一條街」，就在新興區。沿中山一路到美麗島捷運站大圓環與中正三、四路交叉口，婚紗攝影、婚禮顧問、喜餅公司密集，拐進街巷，還藏身著更多風格獨特的攝影工作室。無論想不想婚，賞逛婚紗街是一樁浪漫喜事，連周邊空氣都要冒出粉紅泡泡似的甜蜜蜜。

資深攝影師螺父認為，婚紗照除了做為紀念，也能深刻呈現在地文化。高雄有山、有海、有人文，一生一次的婚紗照如果能富含濃濃生活感、在地味，更顯得獨一無二、與眾不同。「人文氣息豐富的像是高雄本地的老麵攤、老眷村、舊糖廠、舊宿舍；如果喜歡自然曠野，彌陀、永安的魚塢、海灘、濃密防風林拍攝效果都很好。還有中正技擊館附近一座車少人稀的陸橋、眺望無敵夜景的旗後砲台。高雄人不用跑很遠，這個城市獨特的風情會讓婚紗照不只自然唯美，而且充滿家鄉記憶情感價值。」

外拍婚紗怕熱、怕冷、怕颶風也怕下雨，而高雄夏天偏偏最是酷熱難耐。攝影師大飛說：「早上先在棚內拍攝，下午三、四點等氣溫稍降之後再拉出去外拍；或是挑選遮蔭較多的樹林、公園或校園。」或是乾脆把拍攝時數從八小時濃縮至四小時，輕簡明快。「總之，新人和拍攝者都維持心情愉悅舒爽，絕對是拍好照片最重要的因素。」他說。



WUJI  
PHOTO+STUDIO  
LUO FU  
PHOTOGRAPHY



**Info**  
旅遊資訊

◎三代春捲、大圓環鴨肉麵、大圓環雞肉飯  
/高雄市新興區中山橫路1號

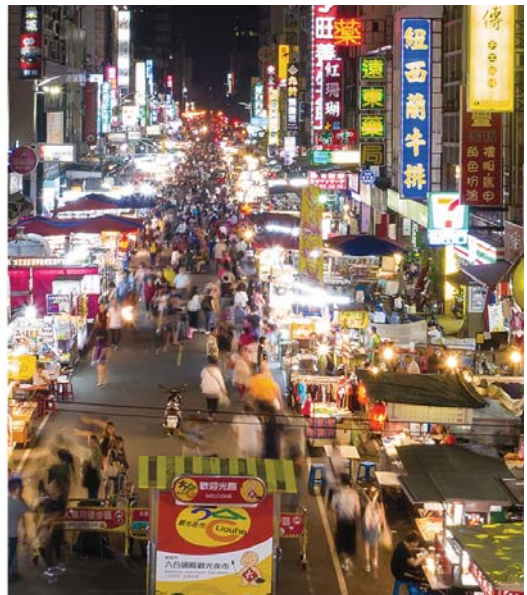
**市中心的懷念老城區**

婚紗街所在的新興區，舊名大港埔。早期台灣可供津渡的河川稱為「港」，未開墾的荒地叫做「埔」，新興區原本是一片荒野，北界有高雄河支流，盛產鱧魚，稱為「鱧港」，日治時期依照諧音改稱「大港」，而新興區地處大港旁的荒原，因此稱為「大港埔」。

百年前的打狗時代，大港埔居民大多務農為生，為發展農業，清朝道光年間，區內已經開鑿了四通八達的圳渠，流經之處遍植水稻、甘藷、甘蔗、玉米，物產富饒，號稱「鳳邑江南」，形成人煙密集的聚落。

然而新興區真正從荊棘草埔一躍成為現今高樓連綿、霓虹閃爍的不夜城，肇始於昭和十二年（一九三七年）。當年日本政府決定在大港新建新高雄驛（今高雄車站），再加上站前至大圓環「昭和通」（今中山一路）的開拓，加速推動了城區的新興繁榮，因此改名新興區。二戰之前，新興區只有中山一路是柏油路，其他都是爛泥難行的農路和牛車道，如今已是全高雄路網密度、人口密度、家戶密度最高的「三冠王」行政區，區內更涵蓋六合夜市、新崛江、南華三大商圈，活生生是「泥土變黃金」的城市傳奇。

身處商圈林立的「蛋黃區」，且坐擁吸客率最高的六合夜市，許多新興區居民心目中祭五臟廟的私房首選，卻是大圓環旁幾家老牌小吃。大圓環是高雄戰後的商業中心之一，二〇〇二年捷運工程展開，原本是美食、傳統產業密集的大圓環商圈，可惜沒能撐過興建大型工程必經的黑暗期，十多年來只剩下圓環旁幾家老店依然健在，他們見證了大圓環的興衰，也留下了大港埔超過半世紀的懷念好滋味。大圓環鴨肉麵、大圓環雞肉飯和三代春捲、碗粿、肉粽，





**Info**  
旅遊資訊

- ◎小暫渡米糕/高雄市新興區自立二路19號
- ◎大港埔祖師廟/高雄市新興區中山橫路68號

**在森林圖書館與綠意共讀**

中山橫路上還有一家已不多見的傳統刀剪店，安靜得讓人忍不住多看一眼。老闆張克芳一家六兄弟全都承襲父業，在台灣各地開立刀剪店。他三十多年前從嘉義來高雄開業，說當年大圓環旁有電影院、商場、夜市，加上婚紗公司一間一間開，他的刀剪店曾創下一天磨一百多把剪刀的紀錄，家庭主婦的菜刀、裁縫店的裁布剪、化妝師的指甲剪刀、美髮師的美髮剪、廚師的料理刀，連外科醫生用的手術刀都磨過不少。隨著產業與現代生活習慣改變，生意雖然不比從前，他依然守著老家守著店，也往日那一段熱絡溫暖的美好時光。

走遠些，自立二路上還有一家六十多年的小暫渡米糕，都值得嚐嚐。鴨肉麵是煙燻鴨肉配乾麵，佐以自製醬汁，綜合滷味以滷汁加上十八種中藥材熬滷，鹹香惹味。雞肉飯將醬油、油蔥酥、雞油拌入白飯，撒上汆燙雞肉絲，充滿簡單純美的媽媽味。三代春捲開業七十多年，當日手作麵皮、配料，滷肉噴香四溢，另幾鍋分別盛裝著高麗菜、豆芽菜、蛋皮、紅燒肉，老闆娘和女兒兩隻手飛快的包料捲餅，肉香、醬香、菜香在口舌間融為一體，恬淡甘鮮，真是在地食材最迷人的滋味。

高捷美麗島站、中央公園站被外國媒體列為全球十五個最美地鐵站第二、第四名，兩站之間的新興區、前金區僅僅相隔一站，同樣高樓林立、車水馬龍，但前金區有中央公園、高雄文學館坐鎮，硬是多了一點氣質不凡。為了緩和都市裡過度機械化、快速的節奏，每個大城市都有一座景致優美、遊憩功能完備的大型公園，東京有上野公園，倫敦有海德公園，香港有維多利亞公園。高雄中央公園





**Info**  
旅遊資訊

- ◎高雄文學館/高雄市前金區民生二路39號
- ◎百樂冰淇淋/高雄市前金區市中一路225號

前金區景點濟濟，從中央公園出發，愛河、城市光廊、勞工博物館都在步行半小時內能抵達的距離。立德棒球場附近有一家超過五十年歷史的冰淇淋老店，業者與美國冰淇淋品牌技術合作，以奶粉、香草調製的冰淇淋、甜筒、冰棒口感扎實濃郁、不甜不膩，尤其造型可愛的雪人冰淇淋和撒著香噴花生顆粒的甜筒千萬別錯過。大大的雪花吊燈、乳牛花樣的雙扶手布椅，充滿六、七〇年代的復古風情，走累了或拍完婚紗不妨來坐坐，重溫一回老高雄的青春記憶。◎

原有的圖書館改設「高雄文學館」，是全台第一座以城市命名的文學館。去年出現另一座融合森林意象的李科永紀念圖書館，是社區圖書館結合人文生態的珍貴案例。窗外綠林環抱，鳳頭蒼鷹悠然翱翔，松鼠遊走樹梢，你不由得衷心羨慕起高雄人：有這樣的森林圖書館相伴，實在太幸福。

是高雄市區少數的大型綠地，面積約十二·七公頃，在日治時期都市計畫中便規劃保留為「十號公園預定地」，園內先後成立了市立圖書館、中山體育館、網球場、田徑場等，直到一九七六年才由扶輪社認養，改成「扶輪公園」。二〇〇五年高捷動工，將中央公園列為最具指標性的代表工程，請來英國理查羅傑斯爵士與盧友義建築師共同設計，規劃有噴水廣場、綠色迷宮、生態池、戶外表演空間，終於正式賦予中央公園「城市綠洲」「都市之肺」的公園定位。





# 型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》跨界返鄉號。只要完整填寫以下回函，並於2019年8月31日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「悠綠客手作檸檬乾」一罐，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






跨界推薦 People






好食料理 Yami Cook






農業上下游 Factory






農情交響曲 Symphony






新農閱事 Reading






農業風向球 Global Eye






高雄小旅行 Travel






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9月10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

前幾年「高通通」上自個來到北部「漁人碼頭」就去朝聖，也連續好多次在誠品書店拿到「型農」刊物，內容多元符合現在國人重視的「綠色」議題，這本刊物不僅嶽屢一般我們對農業的認知，也讓那些農業新生代後起之秀，有一塊伸展台，希望「型農」刊物能夠一直吃它不膩！

好萊嘴  
◎ 恩菁

## 讀者意見

刊物單元比例分配得很棒，閱讀起來輕鬆卻不失豐富性。尤其喜歡封面故事這單元，特顯「型農本色」的主題概念！

Erin

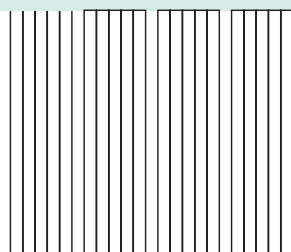
## 讀者意見

[轉念，遇見幸福]  
欣賞楊捷勳的勇氣，  
追求每一天都是美好的  
實踐，學習他的精神  
不要給自己太多退路，人  
就會自然向前衝。

mayer



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



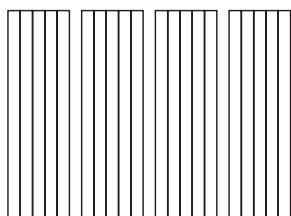
請貼  
8元  
郵票

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！



夏季  
vol. 25 跨界返鄉號  
Summer, 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7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.26 秋  
預定2019年 9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



# 高通通

Kao Tong Tong



## 無料授權 Free 共創商機

### 授權對象

- ✓ 政府機關
- ✓ 經政府機關合法登記之公司、行號
- ✓ 經政府機關合法登記之公民營團體

Hi!  
我是農業精靈  
高通通

詳細辦法  
請上高通通官方網站  
或農業局網站查詢  
及下載申請表。

