

夏季

Vol.37 細水長流號

Summer.2022

型農本色

Cover Story

進擊的型農

均價 打造農業財務自由 李立貴
務農 吃苦當吃補 魏秀玲、蕭榮
航向虛實交融新農業時代 黃化邑

Travel

美濃 夏季採集野帳

Factory

蘇老爺麥芽花生糖 古味創新



發行人的話

我們都是「型農國家隊」

國境尚未解封，然而從高雄國際旅展湧現的熱潮來看，我們相信已然迎來了令人振奮的疫後曙光。高雄市農業局輔導農村社區突破產業瓶頸，開發各式「一日農夫體驗趣」，今年推出「高雄市旗山區糖廠社區乘著蕉氣去旅行」、「高雄市旗山區南勝社區雞蛋漂啊漂體驗」及「高雄市旗山區南勝社區日光小林一起進山看雲體驗」等多款特色遊程，吸引民眾到農村進行結合農事體驗、生態、美食與文化的美好旅行，是疫後放鬆心情、親近自然最CHILL的選擇。

型農們努力打拚的腳步也從未停歇。李立貴將芭樂樹數量砍半，產量減少，卻成功保住品質和價格。魏秀玲、蕭榮的敏豆銷售因疫情卡關，設法在社群貼出品牌訊息，迴響熱烈，團購和鹽酥雞業者也搶著下單。黃化邑運用行銷和統計學，提高社群點擊率，達成自產自銷，再也不須仰賴盤商。

疫情帶來巨大衝擊，鞭策著我們加快產業轉型、數位升級的腳步，將危機化為轉機，以「型農國家隊」之姿，迎戰後疫情時代的各種挑戰：有時山窮水盡疑無路，只要努力堅持，隨時都有機會柳暗花明又一村！

張清榮

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
進擊的型農
均價 打造農業財務自由 李立貴
務農 吃苦當吃補 魏秀玲、蕭榮
航向虛實交融新農業時代 黃化邑
- 08** 【跨界推薦】People
我在大港·我驕傲！ 港都認識王黃祺瑋
- 10** 【好食料理】Yami Cook
豆香果甜的夏季料理
- 14** 【農業上下游】Factory
蘇老爺麥芽花生糖 古味創新
- 16** 【農情交響曲】Symphony
灣兜餐酒吧 台洋混血的酒食饗宴
自在食坊小春日和 月光山下的私廚料理
- 20** 【新農閱事】Reading
不知道的都叫樹
- 22** 【農業風向球】Global Eye
農產品與服務 團購求生指南
- 26** 【高雄小旅行】Travel
美濃休區 夏季採集野帳

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 李立貴
· 禾畝農創 ·



型農 魏秀玲、蕭榮
· 鬚鬚蕭農場 ·



型農 黃化邑
· 橙邑番茄 ·

進擊的型農

鳳凰花、畢業季，
二、三十歲的年紀，你選擇什麼樣的未來？

李立貴觀察到農業極富挑戰性而潛力無窮，
決定趁年輕大膽一搏，回六龜種芭樂；
魏秀玲、蕭榮不甘作物被疫情卡關，踏進陌生的電商領域，
成功為自家深山作物打開另一扇窗。
黃化邑一心想翻轉根深蒂固的農產產銷結構，
自製肥料提升產品品質，搶佔社群市場。

青春不勇敢不行，
無懼跌磕碰撞，型農們各就打擊位置一展抱負，
也邀請年輕的你一起，
為自己、為土地，勇敢一回！



良心務農
大膽創業



安全用藥
質量俱佳



掌握社群
自產自銷



Cover story [封面故事]

Young Guava Farmers: Making a Livelihood on the Land

禾畝農創 李立貴

以農創業，
宣示獨立與自由！

■ Profile 型農 李立貴 /
79年次 /
台南大學體育系畢 /
0981-303-617 /
gfga7912@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：禾畝農創
高雄市六龜區新發里和平路285號

大膽創業趁年輕

我是不怕嘗試新鮮事物的人，從做過的工作就看得出來：房仲、銷售、行政、企劃行銷，也曾遠赴日本做五金回收貿易，後來在賣來梅子工廠一待五年，看到鮮果加工變成各種美食的六級產業過程，發覺農業是很有展望的事業。當時想，上班收入穩定但發展有限，創業極富挑戰性而潛力無窮，為何不趁著年輕大膽一搏？有些事現在不做，一輩子都不會做了！

六

龜以種植蓮霧和芒果著稱，因此常有人問我為何「不追隨主流」而選擇珍珠芭樂？我認為，白手起家第一步最要緊的就是先站穩，對於非農業出身、務農經驗不多的我來說，成本與種植門檻較低、好照料、而且不用擔心賣不出去的作物，才是創業首選。

只是當時不知哪來的憨膽，學人家做草生栽培，結出來的芭樂又硬又小又難吃，後來用微生物光合菌、木黴菌、放射菌加上自製鳳梨酵素當成抑菌材料，平衡土壤酸鹼值並促進芭樂樹根系生長，搭配安全用藥，產量和品質才慢慢提升上來。後來又將芭樂樹數量減半，拉開植株間距、通風性更好，產量雖然少一半，但品質提升就值得。

終極目標：組織農企業

收成五成交盤商，五成自銷，為了在成本和利潤之間求平衡，我採用夏、冬兩季「均價」模式，也就是無論市場行情如何起伏，當季售價都是固定的，消費者接受度很高，但盤商偶有意見，我總是邀請對方來果園一趟，親眼看看我的芭樂樹如何照料生長；也有人問為何不做產銷履歷，當我拿出每天細心整理的田間紀錄和定期檢驗的報告數據時，大家都心服口服。

對於作物，我有絕對的自信。務農是良心事業，農夫沒人喜歡灑藥，因為自己就是第一個受害者，因此學習找解方以減少使用化學藥劑，並且嚴格控管安全採收期，才是對自己也對顧客負責的重要態度。為了提升收入來源，也種植香蕉，現在全部耕種農地廣達三甲，還好現在已

員工幫忙。我很開心，務農除了養家，還能在偏遠的六龜提供珍貴的工作機會給鄉親。期盼未來與更多在地農民合作組織農企業，逐步建構「契約農業」的理想農業生產模式，用每人小小一塊田，成就無限大力量！

👉 型農私房料理

鮮切芭樂、帶籽芭樂汁：許多客人吃芭樂習慣沾甘草粉或梅子粉，但我的芭樂完熟度足、甜度高，鮮切現吃最讚，沾粉就吃不到正港果味了，多可惜。而且中間的籽是整顆芭樂最香甜的，如果不想直接吃，可以切成小丁打果汁，完全不用加糖，也是香甜濃郁破表！



Cover story [封面故事]

Happy farmer couple own and operate a farm together. 鬍鬚蕭農場 魏秀玲、蕭榮

生活簡單，
心就開闊！

■ Profile 型農 蕭榮 /
62年次 /
樹德科技大學生活產品設計系 /
0929-027-130 /
shoin1737@gmail.com /

■ Profile 型農 魏秀玲 /
65年次 /
國立台灣藝術大學廣播電視學系 /
0911-162-445 /
emmawey1976@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：六龜鬍鬚蕭農場
高雄市六龜區老濃里

務農夫婦 吃苦當吃補

朋友聽到我們在山上種敏豆都覺得不可思議，畢竟現在很多人連敏豆、菜豆、醜豆、豌豆都分不清，又怎麼會購買呢？雖然歸農蔚為風潮，但種田畢竟不是追求時髦趕流行，農民會衡量農地環境條件與自身的專長、人力等因素來決定要種什麼，所以什麼作物都有人種。敏豆四季皆有產出且比一般葉菜耐存放，是頗有人氣的家常菜；選擇敏豆也映照了我們看待務農的態度：不需紅爆賺爆，一步一腳印，農字這條路，就能細水長流！

我

和先生在海拔三、四百公尺的六龜山區搭棚架種植小黃瓜。由於小黃瓜不適合連作，採收期結束後，便運用既有的棚架和殘餘的肥份種植豆科的敏豆，省工、改善連作障礙，也能增加收入來源。剛開始我們在植株幼苗期就以完全不施化學肥料與農藥的無毒方式栽培，卻發現長出來的豆莢顆粒小、口感差，幾次嘗試後找到折衷平衡的方法，就是以有機資材搭配安全用藥，抑制病蟲害發生的密度，蔬果健康生長，品質安全，產量也能達到水準，畢竟要有質量俱佳的作物收成，才能長久經營，這就是務農者不能不考慮到的農業現實面。

山林之廣 永遠有路

我們的作物單純：三分地的蔬菜輪作加上兩公頃的芒果、蓮霧，光這樣已忙到一日不得閒。作物種類少的好處是成本、人力需求較低，適合小型農園，缺點是很難組成蔬菜箱做宅配，只能交給拍賣市場，因此農民沒有決定售價的話語權。種田像賭博，有時菜金有時菜土，市場行情不好時，一箱蔬菜扣掉運費、抽成後所剩無幾，有時讓人沮喪到很想乾脆耕鋤算了。最近疫情猛烈，行口、盤商紛紛確診，敏豆銷售頓時卡關，我嘗試

在社群貼出「鬚鬚蕭敏豆」品牌訊息，希望吸引消費者直接跟農夫買，沒想到迴響意外熱烈，甚至還有團購媽媽和鹽酥雞業者下單搶購！

放眼望去，四周都是果園，只有我們種植蔬菜，因作物生長收成期有落差，很難與其他農友輪工支援，頗有單打獨鬥的寂寞感，還好首度自產自銷很順利，讓我信心倍增。未來打算多管齊下，跨出六龜到大樹種玉荷包，自家農園則試種子彈蓮霧、酪梨，也想規劃農園體驗。務農看天吃飯，有時看似山窮水盡疑無路，但只要不放弃，隨時都有機會柳暗花明又一村！

👉 型農私房料理

零碳足跡炒敏豆：新鮮敏豆洗淨後切小段，抓一把大蒜熱油爆香，放入敏豆，灑點鹽、嗆點米酒，大火快速翻炒幾下就可起鍋，不需醃漬也不多加調味，這正是「產地到餐桌」百分百「零碳足跡」的料理，也是農家特有的幸福味。



Cover story [封面故事]

Young farmer at papaya field

On the Road to Development

橙邑番茄 黃化邑

做喜歡的事
回心中的甘

■ Profile 型農 黃化邑 /
83年次 /
長榮大學企管系畢 /
0988-425-656 /
a0988425656@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：橙邑番茄【橙蜜香/玉女】小番茄
高雄市六龜區新興里新威路256號

航向虛實交融新時代 為農產找出路

我從小就幫家裡下田，曾經立誓「絕不當農夫」，連上課看到化學元素週期表聯想到肥料農藥，都覺得頭痛，恨不得早點離農。家裡的小番茄銷售原本不錯，但隨著種植者愈來愈多，買家開始挑三揀四、一副「懶得幫你推」的樣子，感覺很不好受。漸漸地，我發現人們凡事高度依賴網路，也造就了更快速、更無遠弗屆的產銷網絡時代，我是學行銷管理的，為何不發揮所長、為自家農產品找到更強的出路呢？

從

阿公種菸葉到爸媽種木瓜和小番茄，向來只管種、不管賣，採收完就交給盤商或販仔，我不想再看人臉色，一心想翻轉這根深蒂固的產銷結構。先從產品著手，改用山泉水混合活益菌、牛奶、蜜糖製作發酵肥料滴灌，增加植株抵抗力，種出來的橙蜜香小蕃茄、玉女小蕃茄、水果玉米、紅肉木瓜皮薄汁多，甜度可達十二度以上。我觀察到 FB、Google 是農產品消費族群常使用的社群媒體，也是許多農家會經營的行銷管道，但並不是貼文就會有人買，如何精準投放廣告非常重要，於是運用在大學學到的行銷和統計學，從消費者的心理出發，設定受眾類型，研究出社群媒體的回饋線形等一整套流程，成功提高點擊率，這些年來，幾乎已能完全自產自銷。

務農就像開公司

從一分地擴充到現今兩甲地，產量穩定，我一直很想到市集擺攤，希望與消費者近距離接觸、了解市場，但產量不夠賣，只能暫時放棄。我是很有憂患意識的人，國內每週出貨一萬斤，香港電商兩週出一貨櫃，一定要看到兩週後也是滿單狀態才能安心。農作、接單、售後服務多頭燒，忙到分身乏術，

為確保作物質量、接單順暢，我去年開始與農民製作，仿效「總部與加盟店」的概念，限定使用我提供的資料與田間管理方式，然後以高於盤商的價格固定收購，用經營企業的方式減輕自營壓力，也照顧更多農民。我從小就想創業，意外在農園裡圓了夢。直到現在還是有人會跟我說：「留在鄉下枉費念到大學。」「年輕人不去外面闖闖太可惜。」這些話反而常常激勵我要更努力，

不要因為做農被人瞧不起；做喜歡的事還能賺錢真的很幸運，我要讓喜歡的事更有價值！



型農私房料理

👉 滴木瓜：將四、五分熟的青木瓜去籽切大塊，下油鍋略煎至上色後，加入油蔥酥、醬油、辣椒、三層肉滷半小時以上，撒些蔥末即可起鍋，木瓜鹹香，肉質Q彈軟嫩，非常下飯。

我在大港·我驕傲！

一度認為高雄是文化沙漠、是讓自己長年飽受過敏之苦的空污重鎮，因此黃祺瑋高中後離開家鄉，曾經在旅行業工作的他發現，每座城市都有在獨特時空背景下所形成的人文特色。他用這樣的視野再度回望家鄉，看見了高雄在重工業城的硬殼之下，深藏的歷史風華及強大生命力，吸引著像他這樣曾經因為不理解而出走的年輕人陸續回家，重新找到前行的方向。

黃

祺瑋說起自己對故鄉印象大翻轉，源於兩個關鍵時刻：一是高雄港市分治解除、港區開放，港都文化風貌再現，令人振奮；其二是加入了邱承漢所創辦的「叁捌地方生活」，在前輩引領下發揮所長，參與鹽埕導覽服務工作，在實地走訪地方美食、氣味、建築、技藝、人物的過程中，發現這個從小長大的城區雖然繁華落盡，但魅力卻像老酒，後勁醇厚、餘韻無窮，吸引他一步步深入探索，一點一滴重建了對家鄉的愛與熱情。

持續前行，就有光

他回憶，起初辦活動、帶遊客進行社區導覽之時，老街的長輩們往往漠然以待，那感覺就像在說「看你們這群毛頭小子到底在搞什麼東西」。之後透過不斷地拜訪、接觸，終於逐漸贏得認同、進而提供協助，成為地方文化最佳代言人，迸出世代交融的精彩火花。例如賣饅頭的婁伯伯變身紙雕藝術家並且開了個展、西裝老師傅成為鹽埕銀座商場的最佳解說員，還有許多傳統技藝老師傅拿出絕活開班授課，這些意想不到的收穫讓黃祺瑋直呼：「到底誰說高雄是文化沙漠的啊？」「高雄有很多珍貴的老文化、老技藝，具有被保留的價值和可能。」他說。

自嘲年輕時是個憤青，常為環境生態、社會關懷議題發出不平之鳴，進入社區後，決定透過地方深入旅行的方式，和當地產生連結並持續關注社會議題，進而推出導覽品牌「港都認識王」。「不是旅行社，不做住宿、交通，專職地方深度導覽。」服務範圍踏出鹽埕，延伸到高雄各個地

區的深度文化推廣，透過一步一腳印的努力，讓港都全面「被認識」。

「一萬人來一百次，絕對比一次來一百萬人更有利於地方永續發展，而導覽品質正是關鍵因素之一。」除了持續進行地方田調之外，也積極結合社區、文史工作者加入導覽行列，建立互動聯帶，讓遊客透過深入體驗了解高雄歷史文化的演變，看見社區大小事及精彩的職人老店，讓「老」經濟創造新價值。「認識高雄，就從這裡開始！」

港都認識王
黃祺瑋



Profile 黃祺瑋／

1983年出生，工作經歷橫跨NGO組織與旅行業，曾是帶領遊客出境的領隊導遊，現為「八月一日文化有限公司」負責人，並創立「港都認識王」導覽品牌，專職規劃導覽行程及串連高雄各地的旅行提案。

Yami Cook [好食料理]

Season Cuisine 豆香果甜的夏季料理

熱浪來襲，高溫籠罩之下，就連食慾也枯萎了。不妨運用豆類蔬菜結合水果，打造繽紛清爽的餐食吧！敏豆蔬菜薏仁湯利濕消水腫，南印度酸辣醬富含香料與清淡果香，餐後再搭配一杯加了布丁、煉乳的木瓜牛奶，香甜飽足，幸福感瞬間飆升！



食譜示範與設計 | 藍偉華
攝影 | 天立攝影
器材協力 | hengstyle
文字整理 | Patina



hengstyle 恆隆行 百貨總經理FB



好食料理-食譜

敏豆蔬菜蕙仁湯



敏豆營養豐富，富含纖維質，宜利水、消腫，與具有清熱利尿、健脾利濕、消水腫效益的蕙仁同煮，非常適合在酷暑食用，融合牛奶、雞高湯、橄欖油以及多種根莖類蔬菜，可調和出更濃厚的口感與風味。

食譜

材料：

蕙仁 100g
 洋蔥 半顆
 小型紅蘿蔔 1條
 大蒜 3瓣
 敏豆 100g
 橄欖油 適量
 月桂葉 1片
 雞高湯 500cc
 牛奶 100cc
 海鹽與現磨胡椒 適量



Step.
1

· 蕙仁泡水中放置一晚。



Step.
2

· 洋蔥、紅蘿蔔切丁，大蒜壓碎，敏豆去絲切丁，備用。



Step.
3

· 以橄欖油爆香月桂葉、加入洋蔥、大蒜、紅蘿蔔、敏豆炒香炒軟。



Step.
4

· 倒入雞湯、蕙仁，煮滾後轉小火約20分鐘至蕙仁煮軟，加入牛奶，調味後完成。

料理小撇步：敏豆含有皂素，一定要完全煮熟才能食用。



好食料理·食譜

南印度風味酸辣醬



芭樂低熱量、高纖維、高水分，且富含維生素 C，鮮食美味，加上帶有酸味的羅望子，以及孜然、薑黃、香菜子等香料與辣椒粉，融合果香、酸香與辣味，完成南印度風味酸辣醬，開啟夏日的好胃口。

食譜

材料：

羅望子 20g
 溫水 500cc
 紅辣椒切大段 2根
 孜然 1小匙
 薑黃 1小匙
 香菜子 1大匙
 辣椒粉 1/2小匙
 洋蔥切片 1/2顆
 番茄碎 100g
 芭樂丁 400g
 鷹嘴豆 1罐
 海鹽 適量
 薄餅 適量
 香菜葉 3株



Step.
1



· 羅望子放入溫水裡搓揉，過濾出湯汁。

Step.
2



· 起油鍋爆香紅辣椒、孜然、薑黃、香菜子與辣椒粉，依序炒香洋蔥、番茄與芭樂。

Step.
3



· 倒入羅望子水與鷹嘴豆，蓋鍋蓋沸騰後轉小火，煮至蔬菜軟化，開蓋收汁。

Step.
4



· 加入海鹽適量調味，平底鍋烙熟薄餅，與香菜一起食用。

料理小撇步：也可於煮好後打成蔬菜粗泥，變化不同口感。



好食料理-食譜

布丁木瓜牛奶



木瓜富含酵素與營養素，除了促進消化，還含有抗氧化物質，能防癌、保護心血管。冰涼又濃醇香的木瓜牛奶，是夏季最美好的兒時記憶了，跟著老師的祕方偷偷加入一顆布丁及少許煉乳，讓記憶中的滋味更甜更美，更有層次感。

食譜

材料：

木瓜 1/2顆
(約500-600g)
牛奶 500cc
煉乳 1大匙
統一布丁 1顆



Step.
1



· 木瓜去籽去皮，切塊。

Step.
2



· 木瓜塊、布丁放入長杯中。

Step.
3



· 加入牛奶、煉乳。

Step.
4



· 攪拌器攪打均勻即完成。

料理小撇步：若沒有煉乳也可選擇不加煉乳。

TAIWAN 蘇老爺

手工健康本舖



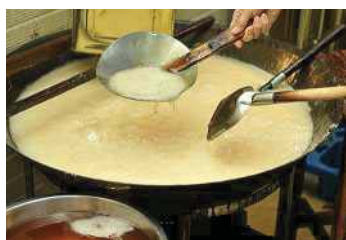
蘇老爺麥芽花生糖 古味創新

蘇老爺花生麥芽糖在高雄開業四十多年，第二代的蘇立棋、蘇禾豐表示，就是因為聽到很多客人對麥芽糖有這樣深厚的記憶和情感，深覺身懷使命，決心接下爸媽的製作技術和老店，傳承美味。

人類「呷甜」歷史久遠，史前時期就有從蜂蜜、果實、蔬菜、穀物中攝取甜味的紀錄，而留在許多台灣人記憶深處的糖滋味，則是早年經常出現在街頭小攤車的古老軟式花生糖，俗稱麥芽糖。剪成小段含在嘴裡，香濃甜軟，在民生普遍不富裕的早期台灣，能有一口麥芽糖吃，真是幸福到做夢都會笑醒。



為凸顯在地特色，兩人將桂花、烏龍茶粉等台灣農特產品加入麥芽糖，蘇立棋想起小時候吃過酸梅麥芽糖的難忘美味，發現甲仙正是種植青梅的大本營，當地所產的青梅籽小肉厚、酸甜度具足，很適合製作加工品。她堅持使用友善耕作的無毒青梅，採收後以鹽殺青，經過數月醃漬自然脫



1. 麥芽熬煮數小時後，將水分蒸發至一定比例盛起，放涼至變成固狀（約7~8小時）



2. 將麥芽膏煮至濃稠呈金黃色，冷卻靜置凝固後，進行拉糖作業，麥芽糖逐漸轉為白色。



3. 將麥芽糖裨平，均勻撒上梅粉與花生粉的混合粉，捲起揉合成粗圓長條狀。



4. 再次進行拉糖作業，將粗圓長條麥芽糖拉成細繩般長條，團團盤起。



5. 再次撒上大量梅花花生粉，進行最後整型。

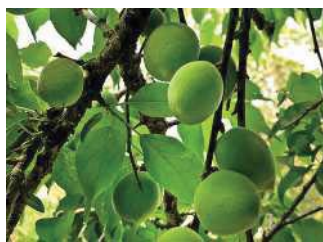


6. 分裝成小盒裝，即可準備出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

甲仙區生產青梅



2級/加工

生產花生、桂花烏龍、芝麻
與青梅等多種口味的麥芽糖



3級/服務

自有門市、電商通路



1級/生產 + 2級/加工 + 3級/服務 = 6級/產業
1級/生產 × 2級/加工 × 3級/服務 = 6級/產業



蘇老爺花生麥芽糖
蘇禾豐

水乾燥，再進行粉碎、烘乾、磨細作業，使風味完全濃縮，再與花生粉混拌過篩加入麥芽糖，梅粉的天然酸香與花生的馥郁、麥芽糖的軟Q達到完美平衡，更為清甜爽口。姊弟倆胸懷大志：「希望花生麥芽糖能成為高雄代表性的伴手禮。」為強化產品與本地農產連結的廣度，除了甲仙青梅之外，燕巢紅心芭樂、烏松番茄、仁武菱角也都在計畫之中，期盼打造更道地的高雄味，以農產創新，續航古老麥芽糖產業的未來商機。

■ 蘇老爺花生麥芽糖
地址：高雄市鳥松區仁勇路181號
電話：07-732-8158
網址：<https://www.yayasu.com.tw>

Symphony [農情交響曲]

灣兜餐酒吧 台洋混血的酒食饗宴

如果說餐酒館是西方酒食文化的代表，那麼在台灣就是熱炒店了。如果兩者合而為一，會是什麼奇妙的畫面？

the wan-daw 灣兜



推開「灣兜 The Wan-Daw」大門

，長條型空間燈光柔美、氣氛悠閒，是典型的餐酒館氛圍，但翻開酒食菜單，卻是煙燻豬耳朵沙拉、烏魚子豬肉丸、皮蛋豬肉粥、旗魚黑輪、鹹豬肉麵包盤；雞尾酒單則是澎湖人家、興中花市、四維情人、南方柔情……滿滿的在地味、高雄味，融合了親切的在地風格，顛覆了許多人對酒吧酒食很「洋」的刻板印象，讓人一時之間傻傻分不清，這兒究竟是餐酒館還是熱炒店了！

店長Tim表示，「灣兜 The Wan-Daw」台語發音為「是我家」，空間規劃希望營造出「到朋友家吃飯」的自在感。不同於西式酒食大多是起司、薯條，這兒端出台版料理，旗魚黑輪來自前鎮漁港廠，材料紮實，口感Q彈；蕃茄蜜餞沙拉的沾醬則以高雄人最熟悉的老薑、醬油膏、黑糖調製，超對味。

酒譜也很有意思。「澎湖人家」以威士忌為基底，調配烏龍茶和柴魚，打出氣泡感；「興中花市」以琴酒為基調，調入玫瑰等花木草香；「三鳳中街」是一款推有蜜餞風味的馬丁尼調酒；「伴手佳禮」搭配鳳梨酥；「眷村樂活」以蘭姆酒與楊桃汁調和，意外速配。這份帶著來自土地記憶的酒單配方，富有濃濃的地方感、時代感，風味層次豐富。「我們希望展現本地餐酒特色。」期盼疫情過後能吸引更多國外旅客來到灣兜，除了小吃之外，也能感受高雄獨到的餐酒新魅力。

特色推薦

Chef's Specialties

番茄蜜沙拉

以當季盛產的黑柿番茄為首選，搭配洋蔥及蜜餞入菜，醬料以老薑、醬油膏、黑糖調製，是高雄人熟悉的古早味。



■ 灣兜 The Wan-Daw
高雄市三民區大順二路733號 / 0910-597-179 /
營業時間：20:00~翌日03:00
FB粉絲專頁：灣兜 The Wan-Daw /

The Taste of Happiness

店長的話 /

透過在地食材的運用，讓客人有回家的感覺，也把台灣好味融入酒食文化中。



店長 Tim

鹹豬肉麵包盤

選用高雄在地老店家醃製的鹹豬肉，搭配炙烤麵包切片，配上醃製小菜，口感格外清爽。

南方柔情

以琴酒、西洋梨、馬鞭草、抹茶加入高雄產的芭樂，調出輕柔淡雅綿密的口感，引人入勝。





自在食坊小春日和 月光山下的私廚料理

這處小餐坊院落整理得清新雅緻，負責人吳秋芳與在地小農合作，以豐富而多樣化的能量食材製作無菜單料理，既滿足廚人創作的渴望，也療癒了訪客對美食料理的想像。



炎炎夏日走進自在食坊小春日和的院落，迎面而來的是棚架上垂掛搖曳的鄧伯花，帶來了幾分清涼意。此地是無菜單餐廳，只要事先訂好位置，接下來便只待放鬆心情，期待一道道料理驚喜上桌。現做料理、手作漬物搭配香草、花瓣，既調味、也調色，打造出一桌味覺與視覺兼具的美好盛宴。

「每個季節生長作物不同，從小農手上取得的食材種類、數量也不同，因此每日菜色都要設法依實際食材去變化。」例如「三分熟木瓜絲炊飯」使用的木瓜，三分熟就要摘採，用來拌入日式炊飯恰如其分。用的雞蛋是農家養來自家吃的，只有極少量供應食坊，市面上買不到。雞肉選用型農黃啟洋創立的品牌「大野山雞」，不打抗生素，用草藥熬汁製作飼料，肉質超Q彈。

「沒有適合的食材就寧可不用。」對於自小有敏感體質、吃到含有添加物食物就會產生不適的她來說，吃得健康還不夠，透過創作料理，將美感與對食材的堅持融入日常飲食中，更能讓人心靈飽滿、身心愉悅。「做料理最快樂的時候，就是把畫一般的料理端上桌，和客人分享食材來源、搭配和作法，透過彼此的經驗分享，感受飲食的滿滿幸福。」



特色推薦

Chef's Specialties

三分熟木瓜絲炊飯

夏季是木瓜盛產的季節，精選三分熟木瓜切絲，結合日式炊飯的調味，拌出爽脆的口感。

素烤水蓮豆皮捲

採用美濃在地當日現採的新鮮水蓮和知名的宋家豆包作為素材，用烤箱炙烤而成，香酥清爽。

紅豆甘露黑豆奶涼凍

使用美濃在地種植、不使用落葉劑的紅豆熬煮，搭配黑豆奶凍，清甜綿密，是一道極受歡迎的飯後甜品。



主廚的話／
飲食和心靈是連結的，找到有能量的食物，透過料理和客人分享，能帶來療癒的力量。



店長 吳秋芳

■ 自在食坊小春日
高雄市美濃區美興街215號
電話：07-681-3797、
0978-032-137 (需預約)
Fb：自在食坊 小春日



不知道的都叫樹 My Plant Friends



提供 | 大塊文化

現代許多人足不沾泥、五穀不分，田裡沒看過的作物都叫菜，因此，路上不知道的都叫樹，也就不足為奇了。其實，馬路的行道樹、路面縫隙萌出的小花、公園的茵茵草地、路邊小販兜售的節日花朵……植物無所不在，緊密連結起我們與自然，也療癒我們因緊張生活而疲憊不堪的心靈。對《上下游副刊》總編輯古碧玲來說，植物與生活有著千絲萬縷的聯繫。從童年到少女到成家，她蒔花植草、插花、拍花，也畫花；從自家餐桌到庭院花園、街頭、乃至於在各國各城的旅途中，她聊日常花事、栽植記憶，寫野外尋訪的偶遇，也談每日與植物的邂逅。

全書共分為六大章節，收錄作者多年累積的攝影與畫作，是對於日常生活的深情凝視，是對青春生命的回望，也是對自然與人之間的關懷與探問。

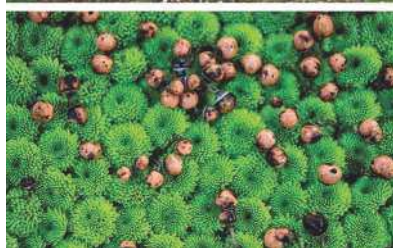


植物是童年的陪伴。家裡生活從不乏植物，梔子花、矮牽牛、茶花；那一方小院落，是引作者進入植物世界的渡船頭，父母親是指點迷津的舵手。這些植物朋友，知道名字的也好，不知道的就都叫樹，在小女孩心中種下終生的嚮往。

植物是青春成長變色的伊始。一身反骨，卻未必刻意叛逆，少女時期獲贈第一棵植物，是來自大人信任的象徵，也是被託付的責任。青春的躁動自此漸變為金黃的完熟。

植物是家裡隨順的室友。有植物所在的地方就是人家。圓椒葉草、美鐵芋、忍冬……陽台上盡是八方飄來或動物帶來的野草花，或不時撿拾被人棄置的植物，與這些「室友」的緣分有其興衰起落，只需悉心照護珍惜。

植物是在路上偶遇的旅人。跳脫日常，離開熟悉的地方，再也沒有比旅途上的植物更美的景色：氣味濃烈的白瓣紅蕊小花雞屎藤、一整樹金黃或艷紅的火刺木。倫敦邱園目不暇給的辛夷饗宴；徒步瑞典小島與森林，以為整個世界都被歐石楠、杜松子、藍莓、蔓越莓充滿。



植物是餐桌上的滿足美味。植物可觀亦可食，破布子、洛神花、柿子；如果有座花園，那就是天然的食物儲藏室，隨著季節隨時更迭餐桌美味，那該有多好？

植物是夢想與盼望的種子。植物未必需要人類，但人類絕對離不開植物。我們不自覺受植物之美吸引，日常柴米油鹽醬醋茶，亦無一不扣緊植物。

如果你願意，可以從這本書開始，靠近不認識的植物，打開感官欣賞，發掘植物蘊藏的美麗與智慧，在充滿各種擠壓的生活中，讓植物就像一道道虹光，繽紛映照我們的日常。◎



■ 出版社：大塊文化
作者：古碧玲
定價：480元

農產品與服務 團購求生指南



在台灣，團購是一種快速成長的銷售模式，尤其是疫情爆發後，消費者越來越習慣上網選購各種生活所需，早期可能是名人、大型網紅才有機會在團購市場做出成績，現在只要有特定專長或興趣、能在網路上發聲的人，都有機會成為團購主。小型生產者若是能與團購主建立互信、互惠的合作關係，就有機會在這波趨勢中為開啟新的產品銷售管道。





大野山雞滴雞精針對團購主推出10包 - 120包不等的組合

北海道哈密瓜、青森蘋果、愛媛蜜柑、和歌山水蜜桃等日本農產以及蘋果汁、水果酒、水果氣泡飲、果凍等農產加工品，是許多團購主定期開團的經典品項，在台灣人無法出國旅遊的這段期間，這些不容易直接購買、高端超市裡的座上賓，在消費者抱持著物以稀為貴、想要嚐鮮的心理下，這兩年在團購市場十分受歡迎。

借力使力 共創多贏局面

顧客因為興趣、喜好加入社群，基於對團購主的信任，愛屋及烏，僅憑圖文的介紹，跟團購買自己沒有體驗過的產品，而團購主為了讓顧客有多

次下單的機會，需要開發不同的優質品項來服務社群，對於沒有太多時間經營網路社群的小型生產者而言，這正是一個魚幫水、水幫魚的機會，透過團購主讓產品在社群被顧客認識與購買，創造團購主、生產者與顧客三贏的局面。

關鍵思考 取得開團先機

農產品要如何獲得團購主青睞，獲得合作機會？建議可以從以下面向著手，做好前進團購市場的準備。

首先，整理出自己的優勢。在同業中自家產品有哪些特色？可能是生長環境、栽培方式、產期、取得相關驗證、獎項、媒體報導、進軍主流通路等；同樣身為農民，自己是否有哪些人生故事、學經歷或證照等值得一提的故事，用淺顯易懂的文字、以及客觀或科學化的方式證明與其他產品的差異性，動之以情，說之以理，讓團購主初認識就有好感度。

貼心服務 建立信任關係

團購主有把關產品的義務與責任，生產者可以先加入社群觀察團購主的喜好與敘事風格，再投其所好寄出開發信、介紹自家特色，提供試吃品時主動告知保存方式、建議食譜、出貨包裝方式等，讓團購主在充分了解產品下進行體驗，妥善的告知會讓團購主覺得這個農場值得信賴，這些內容也能成為宣傳素材，在後續開團時事半功倍。



靜園農場幸福蜜棗推出不同規格的蜜棗禮盒



幸福原味在產品外盒介紹鳳梨汁的食用方式



雙園養蜂場推出多種產品讓團購主自由搭配



綠創頂級芭樂依團購主需求訂定不同出貨規格

相對優惠 取得競爭優勢

顧客喊「+1」，除了產品吸引力外，也希望能跟著團購主可以買得「相對優惠」，團購價不能高於可以查得到的通路售價（官網、粉絲專頁、電商平台等）是一種基本禮儀。想要增加團購主的合作意願，可以思考顧客的食用時機或頻率，在產品規格上做變化，如每盒五斤變三斤、每組五入變十入等，或是搭配其他產品成為新組合、同時，無論常溫、冷藏或冷凍配送的產品，建議設定免運門檻讓團購主一起評估。

用心準備、啟動首發團，就有機會與更多團購主展開合作，此時最重要的是做好生產管理，確保品質與產量。若同時與多位團購主合作，在無產季因素下建議錯開團時間，一方面避免客源被稀釋，另一方面也延長品牌被大家看到的期間。

團購農場體驗 秒殺完售

不只農產品可以團購，農場體驗活動也是熱門的開團選項。「煮煮日食育料理課」創辦人林慧君原本是從事科技業的上班族，為了照料小孩的三餐，開始研究食物與環境的關係，創業推廣飲食教育。隨著小孩的成长，開始與農場合作，協助農場規劃及辦理各種體驗活動，透過產地小旅行，讓大人與小孩在遊戲中了解有關食物的生長環境與知識，拉近人與土地的距離。目前每個月搭配作物產季推出不同主題體驗團，場場爆滿，曾創下開團一分鐘二十二秒就完售的驚人紀錄。

有別於煮煮日從規劃、開團到帶團一手包辦的模



照片提供／煮煮日食育料理課



天菜先生與醃菜余記推出聯名禮盒 進軍團購市場



照片提供／純真農場

團購主持續經營社群與自帶流量，透過團購模式達到名利雙收的結果，這正是多數小型生產者的心之所向。開發通路第一步一定是辛苦的，唯有主動出擊，爭取團購主的眼光，才能為自己的農產品及服務多增加一種銷售通路與曝光機會。

純真農場楊捷勳表示，團爸或團媽多半是為了客製化的農場體驗活動與空間而來，希望可以享受別出心裁的活動內容、充分體驗農場的環境與設施。楊捷勳將英文學習融入農場體驗活動中，更擅長就地取材，推出多種體驗活動：「小小樹醫生」帶領小朋友認識、採集及觀察芭樂樹的害蟲；「手染衣」邀請親子選擇昆蟲花樣、顏色，一起將白T變潮T；「手作冰淇淋」則是教大家如何用天然食材製作義式冰淇淋，平均每個月包團體驗場次約一到三場。

式，有一類的團購主則是直接與農場包團。「小牧羊人」是水流莊牧場楊政勳自行創辦的體驗活動，包含牧場導覽、餵小羊、羊舍清潔、擠羊奶及手作造型饅頭等內容，原本活動都是在牧場的粉絲專頁公開招生，客人自行報名，經過口耳相傳後，有團購主找上門直接包團三個月，每個周末都安排不同的客人參加。一旦建立起合作關係，只要推出新的行程就提供給團購主，客源都不是問題。



照片提供／純真農場



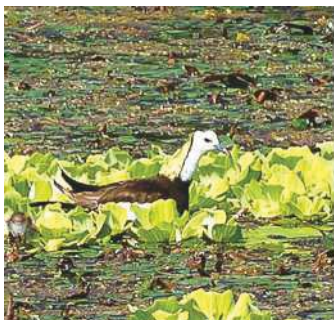
照片提供／水流莊牧場



美濃休區

夏季採集野帳

美濃休閒農業區涵括美濃都市計畫區、中正湖風景特定區及非都市土地，身處「非山非市」的美濃農民在夏季經常變身採集達人，上山採筍、採摘野生破布子、野蓮、福菜，捕撈蛤仔、田螺、泥鰍、青蛙，運用對環境的深刻認識與發掘原生食用植物的能力，為自家餐桌增添菜色，也構築出美濃飲食獨特多元的風味基調。



Info

旅遊資訊

◎美濃農村田野學會/
高雄市美濃區中山路一段23號
(07) 681-3192

「夏季的美濃，大多數農民都放暑假去了。」美濃農村田野學會執行理事溫仲良表示，傳統上，一期稻作結束後，為了避開即將到來的汛期與颱風豪雨好發時節，加上夏季高溫多雨，葉菜生長不易，許多農民乾脆休耕讓土地恢復地力，有人則加減種些再生稻之類的粗放作物，萬一被大水沖走也不至於太心疼。然而客家庄以勤儉為貴，土地暫時休息放養沒關係，人可不能閒著。為了填補休耕期間的損失，同時補充主食之外的副食來源以減少買菜支出，農民會進入山

色迷濛，美濃北面的月光山在晨曦中隱隱延展出起伏有致的山體曲線。美濃人常說：「早起三朝抵一工，早起三年抵一冬」野蓮農們趁著空氣中仍帶著幾分涼意，紛紛下田搶收，別看翠綠修長的野蓮在甩動中漾起陣陣水波，像詩般的柔美療癒，再晚一點，當太陽開始發威，穿著青蛙裝泡在水田裡照樣高溫難忍，辛苦倍增不說，熱中暑的風險也會遽升。「十點多將就收工轉屋去囉！」阿婆抬頭望了一眼愈來愈亮的天空，喃喃說：「日頭當烈，晒到頭那暈暈，忍母核啦！」

農間人不間的採集文化

美濃休閒農業區於二〇一二年劃定通過，為高雄地區第四個成立的休閒農業區，範圍從台二八線以北的雙峰山、月光山、靈山一帶，涵括福安庄，開庄老街永安聚落、廣興庄到中正湖周邊一帶水岸濕地，面積二八六公頃，是高雄休閒農業區中幅員最小的一區。初夏六月來到這裡，只見山頭綿延、水圳幽靜潺湲與處處休耕的農田，田野間除了幾個賞鳥人癡立守候，幾乎不見人影，偶有三兩隻水雉在水間出沒覓食或悠哉曬著太陽。



林田野間梭巡，採集原生的野菜雜草加菜或到市場擺攤叫賣。本地夏季野菜濟濟：山上的竹筍，水岸的破布子，田邊的野蓮、尖瓣花、福菜（鴨舌草）、龍葵都十分普遍，共同特色是生命力超強，只要有一方水土、陽光和雨水便能自生自長，而且取之不竭。臨居河溪的農民則會趁著汛期或豪雨過後「渾水摸魚」的天賜良機，到每一處溝渠埤圳、湖潭與水田間，尋找撈捕被大雨從底棲地打到淺水區的吳郭魚、大肚魚（柳條魚）、鯰魚（土虱）、白哥仔（粗首馬口鱮），釣青蛙、塘虱，撿拾蛤仔、田螺、蝸牛、泥鰱等淡水河蝦小魚生物，帶回家打牙祭，或醃漬封藏作為備用食材，在颱風季來臨前短暫的農閒時光，打造出饒富美濃客家菜以外的另類飲食風景。



Info

旅遊資訊

- 里長台灣鯛/高雄市美濃區中正路二段701號
(07) 683-1611 (每週二公休)
- 廣進勝油紙傘/高雄市美濃區民權路47號
(07) 681-3247 (不定時公休)

照片提供/美濃農村田野學會

吃「野」、吃「粗」、超「食」尚

野菜泛指未經品種改良、沒有農藥肥料挹注，只要季節、環境適當就可自然生長的可食植物。早期台灣民生窘迫，隨處可得的野菜是一般人度小月的「救命菜」、「救荒菜」，如今在自然飲食風潮與糧食危機雙重帶動下，被視為兼具環保、低碳、自然粗食、振興農村經濟等多重效益的「食」尚潮流，以及極端天氣下明日餐桌的菜源之一。美國心理學家羅素·康威爾在《鑽石之地》書中提出以野生飲食的新概念：「每個人都能在自家後院找到鑽石。」美濃休區也有兩顆特別閃亮的「鑽石」風味野菜，除了眾所周知的野蓮之外，還有台灣鯛。

台灣鯛即「優質化的改良吳郭魚」，透過歷代大規模的改良品管養殖，土味不復再見，昔日的低價魚種馴化為台灣在地的獨物品系、肉質鮮美的高級魚鮮，產量名列台灣十大養殖魚之首，美濃與湖內、茄荳則是高雄最主要的台灣鯛產地。溫仲良指出，採集憑藉的是對食用動植物的知識，以及對於生活環境的感知，不僅是品嚐農村野味或生活野趣，更重要的是尋回過去人們珍重食物的態度與心意。美濃農村田野學會因此與美濃最大的台灣鯛餐廳合作，特別選在夏季舉辦食魚活動，由養殖業者與餐廳主廚帶領小學生識魚、吃魚、學會煮魚，認識家鄉特有的採集傳統習俗與養殖文化，未來會將範圍延伸至野蓮、福菜、摸蛤仔、釣青蛙等採活動，讓孩子們認識採集農業的知識與技能，學習如何與自然共存的生存智慧。

從野生水草變身地域佳餚

如果說白玉蘿蔔是美濃經典的冬日產業地景，夏季就是野蓮了。學名「龍骨瓣苔菜」，原產於中圳埤（現中正湖），早年埤塘會在端午節與雙十節之間排水，居民便趁著水





Info
旅遊資訊

- ◎美濃水蓮妹/
高雄市美濃區廣興街570巷10號/0915-260-965
- ◎李氏野蓮家/
高雄市美濃區中圳里環湖路81號/0937-937-662
- ◎瀾濃社區發展協會/高雄市美濃區中山路一段163之3號
(07) 681-7969
- ◎獅山社區發展協會/高雄市美濃區獅山街57號 (07) 685-2693

照片提供/美濃水蓮妹

早期美濃都是看天田，農民搶水械鬥時有所聞，直到一九一一年日本政府為開發南隆農場及提供高雄港與旗山糖廠所需電力，引流荖濃溪水開鑿獅子頭圳並興建竹子門發電廠，從此解決了美濃的灌溉問題，乾地變良田，一期變三期，農業環境整個大升級，灌溉受益面積達四千多公頃，開啟了美濃至今輝煌傲人的農業發展史。

百年水圳的漂流冒險

說野蓮是現今美濃最強野菜，一點都不誇張。在地烘焙坊推出野蓮麵包、野蓮吐司，甜點店限量版的野蓮豆花，都是不預約很難買到的搶手逸品。李煥生的「李氏野蓮家」與型農彭鈺文的「美濃水蓮妹」則是美濃唯一推出「一日農夫」體驗、導覽、解說活動的野蓮田，遊客可以穿著促咪的青蛙裝入水採洗野蓮，炎夏裡分外爽快清涼。野蓮田甚至成了生態保育站。近年鳥人與農民偶然發現有水雉飛來野蓮田覓食，非常振奮，爭取經費在中正湖圈起一方保留區進行復育。由於野蓮葉片小而輕薄，較難支撐水雉行走，特別加種菱角，以吸引水雉築巢育雛，營造「水雉+野蓮」的共榮之道，只盼把候鳥變留鳥。無論如何，野蓮從日常野菜到發展出完整產業鏈、甚至擴及生態營造，三十多年來，從三分地一路拓展至上百甲，全台百分之九十九野蓮產量都集中於此，取代菸葉成為美濃獨門產業，創下國內「野菜經濟」的典範傳奇。

位下降時採集野蓮食用。八〇年代末，農民鍾華振從中圳埤取種，在自家池塘中馴化栽種野蓮，採收清洗後載到板條店、餐廳兜售，水潤爽脆的口感引發眾人驚艷，隨著媒體報導聲名大噪，現為美濃區蔬菜產銷班第十八班班長的李煥生展開精緻化管理後，更具商業價值，吸引眾多農民競相投入相關產業。



照片提供/瀾濃社區發展協會



照片提供/果然紅農藝生活



Info
旅遊資訊

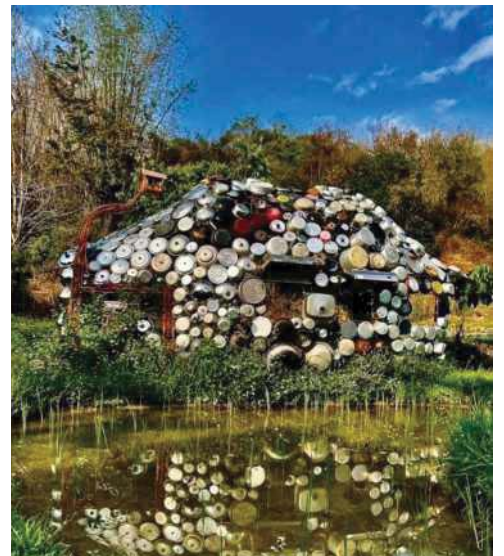
- 啖糕堂/高雄市美濃區永安街197號
(07) 681-9764 (每週一公休)
- 美濃區農會未來超市/高雄市美濃區雙峰街1-17號
(07) 681-5001
- 小地藝術日 0982-249197
(2022年12月10、11日舉辦)

百年歷史的獅子頭圳除了做為美濃重要灌溉農業用水圳，夏天還是居民玩「漂漂河」的秘境，這可是連濱海、臨河的鄉鎮居民也羨慕不已的超人氣天然玩水設施。水圳旁的獅山社區與瀾濃社區把每年七、八月「騎竹筒泅水」的傳統競賽「改良成玩水遊程，可在百年古橋下體驗長約數百公尺的水溜滑梯、划水道、露天漂漂河，有人自帶泳圈甚至輪胎來玩，享受山間泛舟的清涼漂浮感。

結束漂漂河濕背秀，特別神清氣爽，到水橋旁老雜貨店買零食麵包墊墊肚子或在東門冰果室大啖剉冰，感受聚落老派生活的風韻。或是走遠些，去位於中正湖後方的廣進勝體驗油紙傘DIY，去美濃區農會未來超市採購伴手禮。到了年底，美濃土生土長的「小地藝術季」就要登場，生產者、工藝者、舞者、表演者齊聚美濃，各式大型裝置藝術加上特色餐食、工藝創作、藝文表演，農地瞬間變身藝術生活場域，「地方創生」玩得出色又精彩！因為疫情而暫時無法出國？不必覺得太可惜，美濃也有不輸日本鄉村的魅力，現在去，正對時！



照片提供/果然紅農藝生活



照片提供/果然紅農藝生活

夏季
Vol.37 細水長流號
Summer.2022

型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》細水長流號。只要填寫回函並於2022年10月15日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟不鏽鋼帶手柄雙層口杯，共10名。



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
2022年10月18日
公布於
「型農大聯盟」臉書。



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

最近2~3年受新冠肺炎疫
情影響社會瀰漫不安情緒。
但「型農本色」介紹的青年型農們
為農業創新的投入和努力，以及
「化危機為轉機」的智慧，從中
看到各種邁向幸福的希望，
非常喜歡這一期的封面故事！

信元

讀者意見

發現這本雜誌是在圖書館
的一角落，看過雜誌內容非常
喜歡其中介紹各位小農的理
念與奮鬥過程，台灣因為有
他們，我們可以品嚐到更
多健康蔬食

芳媿

讀者意見

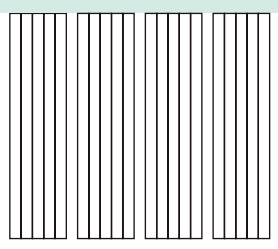
朋友大力推薦的書刊
也參加過現場年輕型農
的熱血介紹自己的產品
大家都在為自己為台灣努力
也為食品安全上把關
型農幸福，我們購置老更有

福氣喔！

德學



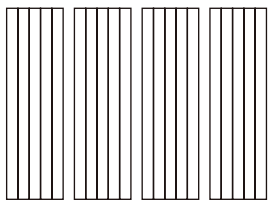
寄件人
地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓



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.37 細水長流號
Summer, 2022

型農本色

發行人：張清榮
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：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、張寬、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：2022年8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「型農大聯盟」臉書粉絲團及Line官方帳號，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.38-秋
預定2022年 10月發行



用行動支持

f 型農大聯盟 | Q



用真心感受

型農大聯盟 | Q



用文字互動

LINE 型農大聯盟



Honey

發蜂氣意

..... Soda Honey Festival

飲品節

6/24 - 9/30

FRI. (五)

FRI. (五)

蜂蜜氣泡水 免費試飲

- ◆ 農情產地直送
- ◆ 蜜意一氣喝成



查好康優惠



抽品牌好禮



參加辦法

1



指定專櫃試飲

2

LINE 型農大聯盟

f Hengstyle 恆隆行 - 百貨遊逛趣

加入好友

型農大聯盟

hengstyle 恆隆行

3



獲得折價券

4



回答LINE問題

5

取得抽獎資格



獎

SodaStream Spirit
氣泡水瓶(銀色)