

夏季

Vol.29 品牌築夢號

Summer.2020

# 型農本色

Cover Story

## 共創田間品牌力

三代傳承 種「草」家族 · 林育誼

滿載父母之愛 有機蔬菜 · 潘秀研

青春不等人 圓夢要趁早 · 洪明偉

Travel

南方有佳果 大樹好物多

Factory

大寮區農會

大寮蜜紅豆 總統伴手禮





## 愛在疫情蔓延時

今年已經過了一半，新冠肺炎疫情仍然肆虐，隨著各國陸續封城鎖國，全球產業與供應鏈瞬間凍結，而農產作物四時產出，受到衝擊之大更難估算。為穩定農民收入，高雄市政府更加積極尋找出海口、推廣農產品外銷，從春節前後的蓮霧、蜜棗、初春的梅子到現時盛產中的鳳梨，每一季都有新的挑戰亟待解決與突破，在這艱難的時刻，我們傾力相挺。

來到農村現場，型農一如往常，日出而作，日落後繼續加班。種植草皮的林育誼成立自有品牌以提升顧客忠誠度，也開始種植火龍果分散種植風險，拉長務農戰線。潘秀研和先生蘇冠宇為了女兒的健康回彌陀種植有機蔬菜，牢牢記住並落實長輩的殷殷叮囑：「不噴灑農藥的蔬菜對環境傷害少、對人體健康，再辛苦也要努力推廣與消費者分享。」植物病理學碩士洪明偉自製有機肥料善待土地，用提前催花的方式調節鳳梨產期，當七、八月進入產期尾聲，他還有酸香馥郁的牛奶鳳梨、西瓜鳳梨在市場繼續飄香。

疫情太傷，然而雙腳實實踩著土地的类型農們明白：通往夢想沒有捷徑，辛苦漫長，都是必然；當雨過天晴的那日到來，一切都會成為全新的力量。

王正一

### 目錄 CONTENTS

- 01 【封面故事】Cover Story  
共創田間品牌力  
三代傳承 種「草」家族 林育誼  
滿載父母之愛 有機蔬菜 潘秀研  
青春不等人 圓夢要趁早 洪明偉
- 08 【跨界推薦】People  
老行業「煮」出新氣象 三代總鋪師 李芝瑜、呂昭輝
- 10 【好食料理】Yami Cook  
爽口又開胃的水果點心
- 14 【農業上下游】Factory  
大寮蜜紅豆 總統伴手禮
- 16 【農情交響曲】Symphony  
小井玉 歡迎光臨！沁涼城市小綠洲  
all' Onda浪。義大利慢食廚房 在港都遇見義大利
- 20 【新農閱事】Reading  
里山生活便利帳
- 22 【農業風向球】Global Eye  
演繹在地食材 體現風土滋味
- 26 【高雄小旅行】Travel  
南方有佳果 大樹好物多

Empower  
Agriculture

## 封面故事 Cover Story



型農 林育誼  
· 芊菁草皮農場 ·



型農 潘秀研  
· 創世紀有機農場 ·



型農 洪明偉  
· 樸涓鳳梨園 ·

### 共創田間品牌力

當國內農業因疫情滯銷令各界憂心忡忡之際，  
型農在耕作之餘致力打造農品牌，  
創造理想的工作方式、擴大事業版圖。

林育誼成立「芊菁草皮」提升產品辨識度、鞏固消費市場；  
潘秀研研發有機蔬果加工，  
增加產品面向與行銷靈活度，為銷售再創佳績；  
洪明偉用專業所學友善土地、調節產期，  
以「樸涓鳳梨」傳達「身土不二」的勤懇價值。

農產或許因疫情暫時受阻，努力卻不必因此中斷，  
型農憑藉強大的毅力、意志與沈潛的能量。  
要用品牌 x 新創，成就自己的小農大事業。



草間人生  
四季常綠



有機蔬果  
市集飄香



品牌鳳梨  
食趣豐富



Cover story [封面故事]

# Pecialising in beautiful lawns and happy customers!

芊菁草皮農場 林育誼

把荒地變綠地，  
就是我的成就感！

Profile 型農 林育誼 /  
74年次 /  
南台科技大學多媒體與電腦娛樂科學系畢業 /  
0919-887-382 /  
lus5215@hotmail.com /  
Facebook粉絲專頁：芊菁草皮景觀  
高雄市美濃區中興路一段120號



## 延續三代的種「草」家族

美濃從日治時期就引進菸葉栽植，在60年代栽種面積高居全台首位，我們原本也是菸草人家，在祖父之前，家族成員多以種植菸草維生。但20多年前，菸草產業開始沒落，而台灣經濟起飛，民生大好，大家愈來愈重視環境綠美化，祖父當機立斷決定轉型，將廣達3甲的菸草地改種草皮，為家族的種「草」事業成功延續命脈。

### 我

大學畢業後擔任近視雷射儀器工程師，生活平穩又平淡。八年前，祖父年事已高，農務需要人手幫忙，由於父母都是公務員，無法分身他顧，身為長孫的我回家接手理所當然。很多人不知道，早期草皮兩大核心顧客群，一是園藝行、一是殯葬業，後來農舍、民宿、景觀餐廳盛行，綠意庭園造景成了人們享受休閒、表現生活品味的的方式之一，草皮才漸漸從民生產業轉為休閒產業。

我的產品以巴西地毯草、台北草為主。草跟蔬菜水果一樣，都是田間作物，都要注重安全用藥、合理施肥，才能長得頭好壯壯。不同之處在於草皮是「連土帶草」一起賣，「售後服務」就是幫忙碌的顧客維護管理，畢竟草皮就像人的頭髮，要保養才會保持清爽美觀、四季常綠。中部是草皮產業大本營，我的農場規模不大，更要以品質取勝。我引進大型機具解決農業缺工的老問題，簡化工作、改善農務程序，將大部分心力放在提升作物品質上。我的草皮密度高、存活率高、外觀亮麗、完整性高、少雜草，口碑很優。這種作物雖然耐旱、耐日曬，但運送時間愈短、外觀愈新鮮美麗，因此我把銷售重心放在南部，搶到中部大廠做不到的翠綠新鮮度，就有贏面。

### 打造幸福的草間人生

草皮是一門好生意，不怕颱風豪雨也不怕乾旱，就算暫時沒有買家也不必擔心會爛在田裡，只要定期修剪就能維持賣相。我覺得種草的日子雖然風吹日曬超辛苦，但比起以前坐辦公室吹冷氣卻枯燥乏味的的生活，還是幸福許多。祖父當年沒為農場命名，只在門上寫著

「草皮」大大兩字，雖一目瞭然，但現代

各行各業競爭激烈，我也有了品牌意識，命名為「芊菁」。

為了分散種植風險，我從兩年前開始種植火龍果，成績不錯，今年計畫將種植面積從〇·三公頃擴大到一公頃。土地是農夫的舞台，讓我盡情展現、沒有極限！

### 型農私房料理

客家菜封：我是客家子弟，從小就看著媽媽善用逢年過節吃不完的肉湯，加入切塊的冬瓜或整顆高麗菜燜煮入味，變化出另一道滋味豐富的開胃好菜，「來客家庄吃菜封，準沒錯！」



Cover story [封面故事]

# Our Organic Farm

Growing food for the people we love.

創世紀有機農場 潘秀研



選擇有機，  
健康齊步走！

■ Profile 型農 潘秀研 /  
61年次 /  
立志工商電子科畢業 /  
0953-419-069 /  
likefuku@yahoo.com.tw /  
Facebook粉絲專頁：創世紀有機農場  
高雄市彌陀區中華路9號



## 滿含父母之愛的有機蔬菜

我原本在銀行上班，因為工作忙碌，習慣天天外食，雖嫁入有機農業之家，卻少有機會吃到家裡種的有機蔬菜。直到女兒出生後查出罹患先天性糖尿病卻找不到病因，醫生推測可能是環境因素。當下有如晴天霹靂，我好愧疚，拚命思考該如何努力才能守護孩子的健康？想了很久決定回彌陀，我和先生要用自己的雙手種出好菜，讓孩子在潔淨的環境中，快樂無憂地長大。

「如果天天吃有機蔬菜，結果是否會不同？」這是知道女兒罹病消息之後、我腦海中第一個浮現的念頭。人人都知道有機好，卻不知道種植有機蔬菜難度有多高。公公二十多年前就從事完全不使用化學肥料、合成農藥、殺草劑的有機農業，先生幾年前也追隨投入，隨著全球極端氣候現象愈來愈頻繁、整體環境變數愈來愈多、農場面積因應市場需求日漸擴充，每一項都形成更重大的挑戰。但公公總是告訴我們：「不噴灑農藥的蔬菜對環境傷害少、對人體健康，再辛苦也要努力推廣與消費者分享。」

### 從生產者到品牌經營者

農場分為網室、溫室及露天栽植區，作物原本都交給大盤，在賣場設立有機專櫃，但賣場對賣相要求嚴格，不夠漂亮不上架，這不打緊，有時到貨一星期才開始進行包裝，菜葉都凋萎了，只能退貨，而這些無法銷售的損失都要農民承擔，讓人生氣又無奈。後來開始走農夫市集，親自站上第一線銷售，賣菜速度雖沒有大盤快，但有機會和消費者面對面，交換對食材、料理的想法，了解市場的期望和需求，還能向務農前輩討教種植方法，是很寶貴的體驗與經驗。以前我覺得務農

就是單純生產者，作物賣得出去就好，品牌不重要；走入市集才了解，有品牌才有力量，才能建立產品口碑形象、吸引理念相近的消費族群，是經營事業重要的資源和資本。

為了拓展市場，我研發蔬菜加工，例如泡菜、蔬菜醋等，也開始種植高經濟作物，無花果就是其中之一，營養豐富，整顆都能吃，全年都可以栽種，我也嘗試手作無花果果醬。以前

上班常怨嘆工時長，沒想到現在工時更長，每天幾乎都是「日出而作，日落不能息」的狀態。

但這樣忙碌的日子，換來的是家人的健康和彼此緊密的情感，愈辛苦、滋味愈甜美。

◎

### 👉 型農私房料理

有機玉米鬚茶：有機玉米筍洗淨整支入鍋，煮滾約五分鐘起鍋，脆嫩鮮甜十分美味，吃剩的玉米鬚、殼繼續水煮三十分鐘至一小時，即是甘鮮清香的玉米鬚茶，具有排除體內濕氣的功效。



Cover story [封面故事]

# Happiness is coming Beneath the Pineapple Fields

樸滄鳳梨園 洪明偉



堅持友善  
耕耘甜蜜！

■ Profile 型農 洪明偉 /  
66年次 /  
中興大學植物病理學研究所畢業 /  
0924-111-506 /  
mingwei.hung@gmail.com /  
Facebook粉絲專頁：樸滄鳳梨  
高雄市大寮區溪寮里



## 青春不等人 圓夢要趁早！

每個人選擇回家務農各有各的因由，我很簡單：因為我從小的志願就是當農夫！學生時代對三生（生產、生活、生態）及六級產業充滿興趣，大學選擇高度相關的植物病理學研究所，畢業後進入全球知名的外商農藥公司任職長達十一年。雖不曾離開農業，卻也沒有打造自己的農業舞台，直到邁入四十歲大關才驚覺，這時還不勇敢行動追求夢想，更待何時？

### 我

家三代務農，以栽植鳳梨為主業，雖然以前也常在田裡幫父親的忙，但輪到自己接手才發現，如果希望樹立兼具安全無毒與風味特色的品牌鳳梨，就要從源頭管控，用藥、施肥問題一定要改善。上一代長輩們普遍缺乏對農藥、肥料的正確認知，一遭遇病蟲害，習慣性馬上跑農藥行求救，買了四、五支藥一股腦兒全下去，認為「反正其中總會有一兩支有效」。我能體會擔心作物受損的焦急心情，但亂槍打鳥、廣效性的噴藥對土壤很傷，而且藥愈用愈重，不僅不能治本，到最後連治標都會有問題。

### 夢想的路上，與農相伴

我是學植物病理學的，也在農藥公司待過十幾年，當現代農學知識遇上老農的「祖傳習慣」該怎麼辦？唯一的方法就是溝通。我開始與父親分享環境友善跟安全用藥的概念，作物生病就像人感冒要吃藥必須對症下藥，用得精準才會有效。我自製有機肥料，搭配有益微生物施用，提升作物本身的病蟲害抵抗力，種出來的鳳梨果實碩大甜美、風味濃郁，慢慢說服長輩減少對農藥、化學肥料的依賴，並建立自己的田間栽培管理模式和標準流程。以前父親收成的鳳梨全交給大盤，但水果只要大出

，賣價一定不好，常常是愈盛產、愈賺不到錢。我用提前催花的方式調節產期，將原本三至六月的鳳梨產季拉長為二至八月，把平均價格拉上來；同時增加品種，春天是金鑽鳳梨，五月蘋果鳳梨、土鳳梨，七、八月則是牛奶鳳梨和西瓜鳳梨，每種鳳梨各具風味，增加消費者品嚐鳳梨的食趣，去年也開始嘗試自產自銷、製作鳳梨加工品，提升收入來源，一步步打造「時間與財務自由」的理想人生。築夢沒有捷徑，但我已經走在通往夢想的路上了！



### 👉 型農私房料理

鳳梨炒飯：高麗菜、紅蘿蔔、毛豆或皇帝豆、香菇或杏鮑菇，加沙茶醬炒香，土鳳梨切成小塊加入略微拌炒，最後加入冷白飯翻拌至飯菜風味融合即可起鍋。





People [跨界推薦]



Taiwan's Unique Roadside Banquets  
老行業「煮」出新氣象

三代總鋪師 李芝瑜、呂昭輝





# 辦桌出少年 「食」尚台菜味

李芝瑜、呂昭輝接棒家族的辦桌事業，一個擺盤裝飾餐桌氛圍、一個炒菜煲湯展現手路菜，無論是公園、果園、駁二草地還是海上遊艇都能舉行辦桌盛宴，兩人要用年輕大膽的新作風傳承阿嬤手路菜，創造人們對辦桌的無邊新想像。

## 高雄

雄內門是馳名全台的「辦桌王國」，全盛時期鄉內有超過上百位總舖師，堪稱「食神之鄉」。翔龍筵席是當地傳承三代的辦桌老字號，回家接手辦桌事業的李芝瑜、呂昭輝以第一代總舖師李張金葉、也就是李芝瑜阿嬤之名，成立「金葉摸油湯」，並不打算走長輩的舊路：「誰說辦桌一定得是傳統模式？我們什麼都做、什麼都接，什麼都可以大膽嘗試。」

同樣辦桌，力求在「重視菜色」的長輩和「要求美感」的年輕人之間獲得平衡。從小跟著父親到處辦桌，長大後在台北從事精品設計的李芝瑜深刻了解，年輕人不喜歡辦桌並不是因為菜色料理不好吃，而是從環境到擺盤都不夠精緻的關係。她感嘆：「從前為求方便快捷、節省成本，辦桌用的餐具、桌巾都是一次性，場地缺乏美感，上菜服務也比不上餐廳，因此即便菜色料好實在又美味，還是會被很多年輕人拒於門外。」

李芝瑜是「辦桌養大的小孩」，喜歡辦桌時鄰里相互幫忙的溫暖氛圍，長大後眼見辦桌熱潮一路式微，甚至目睹一對新人威脅長輩，「若要用辦桌宴客就不結婚」的窘境，決定回鄉重振辦桌事業。她的決定很快獲得呂昭輝支持，體諒女生拿大鍋鏟太辛苦，原本就喜愛料理的他辭掉台北的工作，開始跟著岳父學煮食。

「金葉摸油湯」與家傳的翔龍筵席走不同路線，李芝瑜堅持在食材料理不變的原則下，從餐具、氛圍、服務人員、接單方式突破。提供以往辦桌沒有的試吃服務；捨棄傳統使用的免洗碗筷和塑膠桌巾，改以高質感的陶瓷餐具和布

料桌巾；每場宴席不論多遠，事先都會前往場勘，以過去精品設計的經驗提出場地布置建議。為了讓端菜服務追上餐廳水準，同步提高「水腳仔」（辦桌師傅的助手，即二廚）的薪資並減少服務桌數，所有菜色包括甜點全程手作，決不使用代工產品。

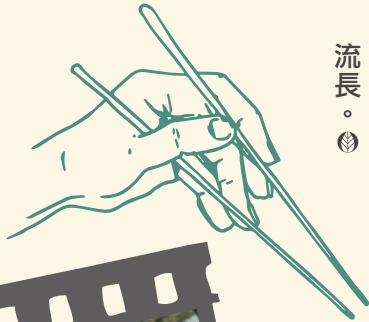
對兩人而言，傳承家族事業不是重點，而是希望憑藉自己的力量，

延續充滿台灣風土特色與人情味的辦桌產業，為辦桌樹立一個秉持食材

良心、堅持環保、展現時尚食感的新方向，

讓辦桌可以像所有台灣美食產業一樣

滋味雋永、源遠流長。



### Profile 李芝瑜、呂昭輝／

李芝瑜是龍翔筵席第一代總舖師李張金葉的孫女，原在台北101精品店工作；呂昭輝則是在高雄出生、桃園長大的都市小孩，在台北外商公司上班，對辦桌僅有兒時一次已經模糊但愉快的記憶。兩人在台北相識結婚，因同樣對辦桌有著深厚情懷，2014年攜手回到家鄉，在旗山成立金葉摸油湯工作室，提供宴席、年菜、滿月酒等服務。



# Season Cuisine

## 爽口又開胃的水果點心

熱騰騰的夏天艷陽高照，需要常常補充水分、儲備能量，才能保持源源不絕的活力，順利度過快讓人乾枯的酷暑。利用水果做成餐點，不僅清涼消暑，也能適時補充營養，酸酸甜甜的滋味，讓熱到沒有食慾的人打開胃口，吃出健康的能量。



食譜示範與設計 | Winnie范麗雯  
攝影 | 璞真奕睿影像工作室  
文字整理 | Patina





好食料理 食譜

## 鮮蝦鳳梨烤串佐泰式甜酸醬



代表熱帶的鳳梨含有豐富的膳食纖維以及鳳梨酵素，不僅是相當健康的水果，也很適合跟肉類及海鮮類一起烹調，酸酸甜甜的口味，加上酸酸辣辣的醬汁不僅口感滋味更具層次，也相當開胃，在炎夏時分，讓人食指大動。

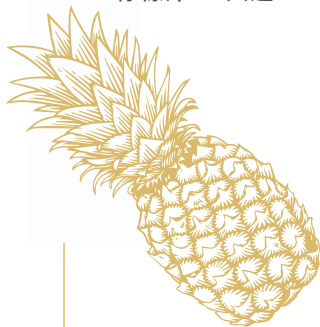
### 食譜

#### 材料：

鳳梨 300g  
(1串 50g 做六串)  
鮮蝦 6隻  
香菜 適量  
竹籤 6根

#### 醬汁：

辣椒 1條  
(依個人喜好辣度調整)  
糖 1大匙  
魚露 2大匙  
檸檬汁 3大匙



Step.  
1



· 鳳梨切扇形（厚度與蝦子差不多）竹籤先泡水備用。

Step.  
2



· 醬汁：辣椒切末，再與其他調味料拌勻。

Step.  
3



· 一片鳳梨跟一隻蝦以竹籤串起，以橫紋烤盤，或平底鍋不加油，兩面烤至上色。

Step.  
4



· 烤串盛盤淋上醬汁，灑上香菜即完成。

料理小撇步：切鳳梨時要注意，鳳梨的厚度要與蝦子差不多，下鍋煎的時候才能均勻受熱。





好食料理-食譜

## 無花果鑲乳酪



**因**為營養豐富，無花果又被稱為生命之果，富含各式維生素、花青素、檸檬酸及礦物質之外，更有助消化、可消除疲勞、增加免疫力、抗氧化、預防心血管疾病等功效，單吃很爽口，加上胡桃、打發的奶油乳酪與鮮奶油，便成為美味又營養的點心。

### 食譜

#### 材料：

無花果 4 顆  
蜜汁胡桃 切碎  
蜂蜜 適量

#### 餡料：

奶油乳酪 100g  
鮮奶油 20g  
糖粉 15g



Step.  
①



· 奶油乳酪放室溫至軟化，將奶油乳酪與糖粉拌勻。

Step.  
②



· 將步驟1加入鮮奶油拌勻。

Step.  
③



· 無花果對切十字成花形，備用。

Step.  
④



· 組合：將步驟3填入乳酪餡，撒上蜜汁胡桃碎，淋上蜂蜜。

料理小撇步：蜜汁胡桃也可以其他喜歡的堅果代替。



好食料理-食譜

## 火龍果千層蛋糕



**火**龍果的口感特別，夏天吃來相當清爽消暑，紅紅的顏色，更是受到歡迎。火龍果的營養豐富，除了胡蘿蔔素及花青素，還有豐富的維生素及水溶性膳食纖維。利用火龍果天然的色素，做成千層蛋糕，色香味俱全，吃進營養健康，更吃得開心。

### 食譜

#### 材料：

##### 餅皮

火龍果泥 1 杯 (約180g)  
低筋麵粉 200g  
鹽 1/2 小匙  
牛奶 1.5 杯  
蛋 4 顆  
油 1 大匙

##### 內餡

馬斯卡彭乳酪 250g  
糖粉 60g  
鮮奶油 25g



Step.  
1

· 火龍果打汁，用網篩過濾籽，備用。



Step.  
2

· 內餡：馬斯卡彭乳酪加上細砂糖打均勻，再加上鮮奶油打發。



Step.  
3

· 麵糊：火龍果泥、蛋、牛奶（先倒入 1 杯+20cc）混合均勻，再倒入混合均勻的麵粉與鹽裡拌勻，最後加入油拌勻，蓋保鮮膜休息30分鐘。



Step.  
4

· 平底鍋噴油，倒入3/5勺麵糊，煎至邊緣有點翹起後翻面，每面約30秒，共約14~15片。將一層可麗餅+2大湯匙餡料抹勻，重覆疊起來即完成。

料理小撇步：步驟3製作麵糊時，牛奶不要一次加入，先倒入1杯+20cc的牛奶，加入油拌勻後，若太稠則再分次加入少許牛奶調整。



# 甘 穀物 紅蜜紅豆

「來自大寮農會100%  
嚴選產銷履歷紅豆食材」

## 大寮蜜紅豆 總統伴手禮

享給農民。  
便把紅利分

若有盈餘，  
再視市場狀況出貨、調節價格，隔年  
區農會發現豆農常有被盤商嚴重剝削的  
現象，開始以平均價格向農民收購冷藏

**紅豆生南國 甜蜜在心頭**

大寮紅豆種植始於民國五〇年代，農  
民在二期水稻收割後播種，由於當  
地土壤富含有機質，加上冬季氣溫正是  
適合紅豆生長的攝氏廿五度至三十度之  
間，產出的紅豆質實飽滿密度高，豆粒  
形狀大小均勻，已是大寮區重要的雜糧  
作物。



民國九十七年農委會開始實施產銷履歷制  
度，如果農民加入產銷履歷，農會便以比  
市場高出二至三成的價格收購，藉此逐漸  
改變豆農的栽種方式，建立大寮紅豆的優  
質形象。  
過去農會只販售生豆，民國一〇四年大寮  
農會總幹事洪彩梅就任後，為了減少紅豆  
庫存、尋找更多行銷通路，開始與改良場  
、民間企業開發紅豆商品，包括紅豆納豆  
、紅豆冰淇淋、蜜紅豆等。



1. 原料處理：紅豆採收後挑揀清洗、  
去除雜質。



2. 紅豆入鍋以大火蒸至完全熟軟。



3. 放入容器，進行充填。



4. 機械進行封蓋作業。



5. 在容器上打印保存期限，並進行最  
後檢查。



6. 以膠膜包裝完成即可出貨。



# 六級產業化流程 Six-grade Industry

## 1級/生產

大寮紅豆



## 2級/加工

蜜紅豆、紅豆冰淇淋等



## 3級/服務

通路銷售



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

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

# 6級/產業

蜜紅豆是由農會與松葉美食（食品）聯名開發，精選豆粒鮮紅的台灣八號紅豆進行加工而成，用途廣泛：夏天加上開水、冰塊，就是清涼消暑的紅豆湯；冬天加入熱水、桂圓乾，就是一杯暖心驅寒的甜蜜飲品；加上牛奶、麥片，就是營養豐富的早餐或宵夜。今年更雀屏中選為第十五任總統副總統就職禮盒中的其中一項產品。目前已上架里仁、旺來興等通路，部分冷飲店、加油站也成為合作廠商。透過松葉美食（食品）的協助，蜜紅豆已成功外銷到蒙古、馬來西亞等地，未來也有機會在日本嚐到迷人的大寮紅豆香。

好吃的紅豆是這樣的：顆粒飽滿、容易烹煮且口感鬆軟綿密；大寮農民彎腰曬日頭種出來的紅豆，不一樣就是不一樣！

■ 大寮區農會  
地址：高雄市大寮區鳳林三路351號 電話：07-7811-141  
網址：<http://www.difa.com.tw/>  
FB粉絲專頁：大寮區農會  
營業時間：08:30 ~ 17:30（週六、週日公休）



all'  
Onda

浪。義大利慢食廚房  
cucina italiana

## 在港都遇見義大利

### all' Onda浪。義大利慢食廚房

高雄海納百川，向來是匯聚多國美食的天堂，由於台灣人善吃懂吃，許多異國料理都會入境隨俗往「台味」靠攏。all' Onda浪義大利。慢食廚房堅持發揮正宗料理人精神，要把最愛的義大利料理，拚成高雄最棒的美食風景。



店長兼主廚江懿軒出身台菜家族，爸爸、爺爺都是名廚，從小耳濡目染的他原計劃承接家族衣鉢，卻因為看到電視上的西式廚師做菜帥氣優雅，於是改學義式料理，笑說：「理由很幼稚但是很真實！」堅持「要學就要學最正宗的」，找到一家從老闆到廚師「全義籍」的餐廳從學徒做起，一路做到副主廚。「邊學外語邊學料理真的辛苦，但也從此點燃了心中的義大利魂，愛上義式料理無可自拔！」

義式料理的精髓是：用新鮮的食材、簡單的調味，呈現食物的「真味道」。承襲義籍師傅「做給家人吃」的做法，進口義大利的米和麵粉，手工製作麵條、甜點、番茄、米、醬料等超過九成以上食材均來自義大利，菜式僅提供鹽、胡椒、橄欖油三種調味。食材採購遍及全台，包括高雄在地蔬果、雞肉以及宜蘭鴨肉、屏東豬肉等，希望讓客人吃到最純粹、最健康的食物原味。

店內有品酒師坐鎮，提供餐間品酒服務，什麼料理該配什麼酒，都有專人介紹推薦。疫情當頭，暫時無法到義大利吃美食又何妨？來這裡，絕不讓你失望。



## 特色推薦

# Chef's Specialties

### 卡布里番茄沙拉

用高雄小農生產的甜羅勒製作青醬塗抹於盤底，放置美濃小番茄及乳酪師「慢慢弄」手工製作的白色乳酪球，以綠白紅三主色呈現義大利國旗，再搭配鳳興小農的芒果、彰化有機蔬菜等時令蔬果，非常吸睛。



The Taste  
of Happiness

### 店長的話 /

關於料理這件事，  
沒有第二句話，  
就是全力以赴！

店長兼主廚 江懿軒

### 羅勒青醬燉飯嫩煎高雄杉林放山雞腿

選用高雄小農製作的羅勒青醬加入義大利米慢燉入味，配菜以高雄大野山雞的放山雞腿煎至皮酥肉嫩，飯香肉Q超對味。

### 黃檸檬酒

以知名的愛爾蘭生命之水、純度96%伏特加為基底，加入高雄在地生產的黃檸檬皮浸泡三個月，過濾後再加礦泉水和糖稀釋酒精濃度，靜置1個月，耗時費工，為義籍老師傳私傳的迷人風味酒。



■ all'Onda 浪。義大利慢食廚房  
高雄市鼓山區青海路185號 / 07-553-5486 /  
營業時間：12:00~14:30；18:00~21:30，週一公休  
FB粉絲專頁: all'Onda 浪。義大利慢食廚房 /







小井玉  
Jingyu Jelly

## 歡迎光臨！沁涼城市小綠洲

這是一間有「很多堅持」的手搖飲店，堅持使用高雄在地蜂蜜、檸檬、愛玉及手炒黑糖，堅持要提供給學生做為創業實驗室。一杯蜜香茶飲，飽含高雄食材小宇宙和鼓勵青年創業的貴重心意。



創辦人陳景洲的「正職」之一，是高雄餐旅大學產學營運總中心師生創業模組執行長，也是校內雲天咖啡館經營者與輔導者，為了提供高雄餐旅畢業生與在校生更多貼近市場及就業、實習的機會，也希望擴大使用高雄在地食材，二〇一九年與妻子洪順容在高雄火車站旁開起「小井玉」。

眾所周知，高雄餐旅師生個個都是餐飲專才，學校更以「食材良心」為宗，因此陳景洲費盡心思找來高雄在地蜂蜜、檸檬、愛玉等做為主力產品，為減輕大眾對手搖杯糖份過多的疑慮，飲品以百分百蔗糖及手炒黑糖調味。他笑說：「身為餐旅大學老師，肩負學校名聲的『扛棒』，就算虧錢也要做到好。」

他每天詳記來客數、營業額、收支比例、水電雜支等，定期將數據在課堂上與學生分享，引導他們深入思考，開店想賺錢必須付出怎樣的努力，絕非表面看起來那樣輕鬆簡單。「台灣很多人嚮往開店當老闆，事實上有九成新創事業撐不到三年。因此賺錢並不是小井玉創店的目標，如何讓消費者透過茶飲認識高雄食材，讓年輕學子了解創業現實的一面、進而找到適合自己的未來，才是小井玉存在最珍貴的意義。」



創辦人陳景洲的「正職」之一，是高雄餐旅大學產學





## 特色推薦

### Chef's Specialties

#### 蜂蜜四季春

使用大崗山型農陳政誠出品的文誠蜂蜜，以百分百香醇龍眼蜜搭配南投名間四季春原葉茶，甘甜清芬，為招牌飲品。

#### 檸檬愛玉

採用高雄原鄉無農藥果園種植的原生愛玉，搭配旗山檸檬汁而成，可加溫熱飲、也可加冰塊冷飲，簡單美味，健康無負擔。

#### 檸檬三寶

以旗山型農莊承翰種植的無毒檸檬「悠綠客」鮮榨，加入南投鳳梨合作社的鳳梨汁及紫色蝶豆花，再置入「三寶」：原味寒天、芒果寒天、手炒黑糖珍珠，一杯飲品紫、黃、白、黑色澤層次分明，很有調酒的時尚fu！



店長 洪順容



店長的話／  
認真選好食材、做好每一杯  
茶飲，一定會有所回饋。

■ 小井玉 JINGYU JELLY  
 高雄市三民區建國三路85-3號  
 電話：0972-980-660  
 營業時間：週一~週五 15:00~21:00  
 週六~周日 11:00~16:00  
 FB：小井玉 Jingyu Jelly

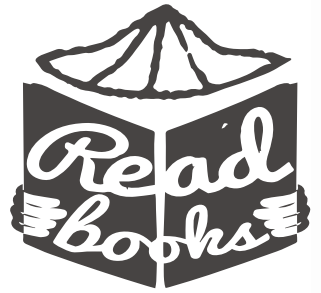




## 回歸自然 享受人生醍醐味

「里山」一詞源自日文，發音為Satoyama。據《維基百科》註記，「里山」原指定期依序採伐的次生林（如橡樹林、松樹林、竹林等），以及可供覆蓋屋頂、牲畜飼料及堆肥等用途的草地，如今「里山」多用於

現代城市中，大多數人都過著「足不沾泥、五穀不分」甚至忽略了四季變遷的忙碌生活，看似文明進步，然而更多時候卻夢想著走入山裡、溪河或海岸，種蔬果、養雞鴨，過著友善土地、親近自然、悠閒緩慢的小日子。這種生活型態正是「里山生活」的典型之一。



提供 | 晨星出版社

週休二日里山趣

# 里山生活 便利帳

手作樂趣！



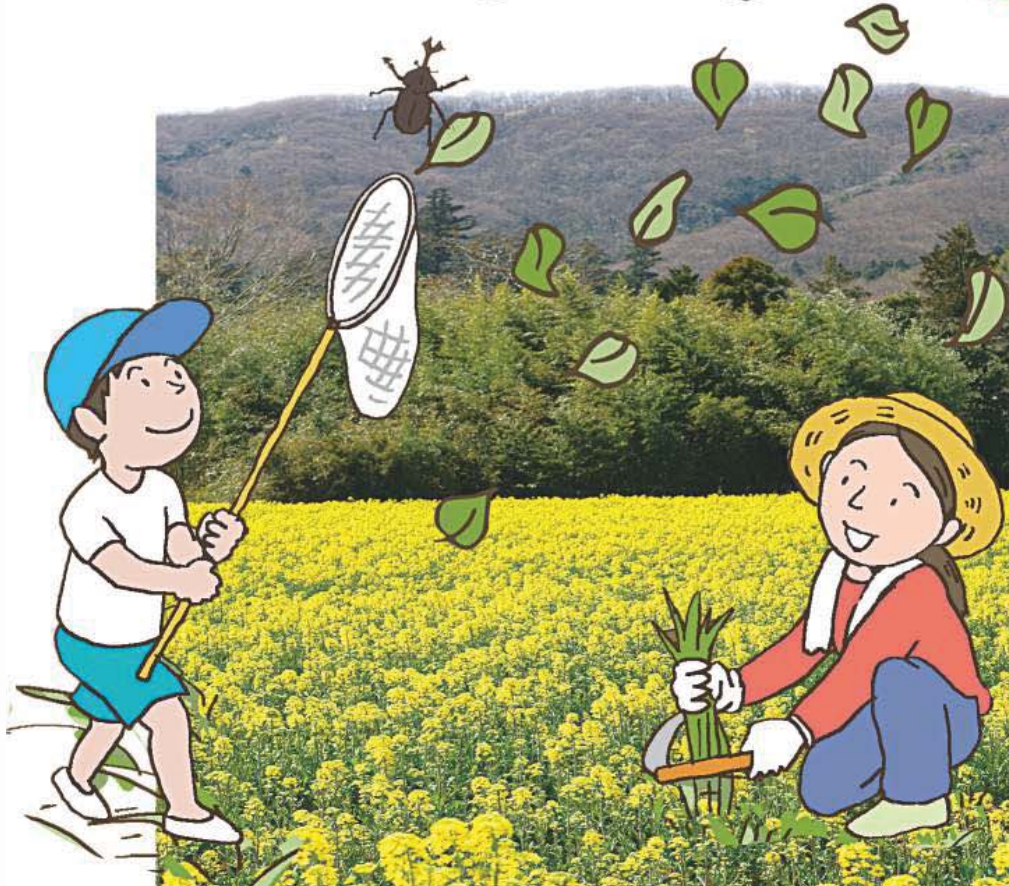
與大自然同樂！



作物種植步驟！



指涉位於高山和平原之間包含社區、森林和農業的混土合地景或複合式農村生態系統，「里山生活」指的是以兼顧生物多樣性及農村資源永續利用平衡的生活方式。





## 里山生活魅力 讓人生更豐富

嚮往自然生活，但是如何開始「里山」？本書監修金子美登一九七一年自日本農林水產省農業者大學校畢業、並開始投入有機農業，被稱為「里山生活的達人」，在埼玉縣小川町經營霜里農場，現為小川町議會議員及日本全國有機農業推進協會理事長。以四十多年的深厚務農經驗，在本書中示範如何以友善土地的方式種植蔬果，透過「自給自足」的生活方式，感受人生醍醐味。

本書分為六大部分：里山生活的準備工作、享受「製作」的樂趣、體驗「自然」的樂趣、品嚐「食物」的樂趣、栽種「蔬菜與穀物」的樂趣、與「生物」生活的樂趣。全書提供大量的生活設備自製教學，步驟詳細且圖片豐富，讀者可體驗最原汁原味的里山生活，感受充實的手作樂趣，要讓你「第一次『里山』就上手」！

### 享受「製作」的樂趣

包括堆砌土灶、竹編工藝、紡紗、植物染絲、環保蠟燭、棉織品、羊毛織品等，這些手作體驗不僅刺激我們的五官，還能打造充實無比且充滿個人風格的務農生活。

### 動手作「好食」

悉心培育的作物，該如何化為美味的加工食品呢？書中不藏私



傳授各種基本食材製作方法，從納豆、豆腐、蒟蒻、味噌、醬油到果醬等皆有詳細示範解說，讀者可體驗最原汁原味的里山生活。

### 栽種「蔬菜與穀物」的樂趣

農地耕作是里山生活的重頭戲。本書從最基本的整地到作物種植的完整階段說明、常見作物種植法，均有圖文並茂的詳細教學，讀者可依據書中說明，挑選並規劃作物的種類、輪作時程等，品嚐剛摘採蔬菜的鮮甜滋味和滿滿成就感。

### 與大自然融為一體吧

里山生活是「人類本應享有的豐富生活」，這是在都市度日的人們幾乎忘卻的事。你可以選擇週末里山、移住里山或退休里山等不同典型，過著一邊自耕自食、感受四季變遷，一邊愛惜大自然的日子，充滿了無法用金錢衡量、實而不華的盈滿富裕。

現代生活高壓忙碌，是不是也很想過著里山生活，親近最原始的水、土地與生物，體驗以雙手耕鋤勞動並獲得成果的快樂？就讓我們從這本書起步，展開夢想中的里山生活體驗吧！



- 出版社：晨星出版社
- 監修：金子美登
- 翻譯：何婉儀
- 定價：550元





# 演繹在地食材 體現風土滋味



47あつらえ展

在疫情的衝擊下，不少產業改變了供應鏈的結構，也讓各界再度意識到一個國家糧食自給率的重要性。然而，有市場端的支持才能讓生產端無後顧之憂，消費者必須先知道食物從何而來，才能在日常生活中有所選擇、進而有所堅持。讓我們從兩個案例，看日本的企業如何引導消費者重視自己的選擇。





## 從「餐桌」認識「產地」

在日本及台灣，農會是最接近產地、農民與食材的組織，在生產面擔任技術指導，在行銷面也肩負起推廣的責任。日本的全農（全國農業協同組合聯合會）為了搭起產地到餐桌的橋樑，除了辦理展售活動、出版文宣品以外，十年前開始經營餐廳，以鼓勵餐飲業在多加選用國產食材的同時，更要標示出食材產地，才能讓消費者感受到風土文化的差異。

Minoru 食堂及 Minoru 咖啡，是由全農經營、百分之百使用日本國產食材的示範性餐飲店。首間店於二〇一〇年在東京銀座座的三越百貨公司開幕，二〇一四年起則陸續在福岡、京都、仙台、新潟、盛岡、大分、北海道等地展店，二〇二〇年七月在廣島縣福山市新開幕的 Minoru 咖啡，則是第十九間店。



## 提供「地產」、「地消」的舞台

Minoru 咖啡主要供應輕食，包括以當季蔬果製作的三明治、蛋糕、冰淇淋、湯品與飲品；Minoru 食堂則是提供國產食材料理而成的午晚餐。店面位置位在高島屋、PARCO 等當地大型百貨公司內，或設立在人潮川流不息的 JR 車站商業設施內，各店的菜單皆以當季、在地食材為基礎發揮創意，在不同的時空背景下各自精采。

位於銀座三越的 Minoru 食堂，餐廳外的看板有當天使用的食材產地介紹，並提供消費者免費索取的全農特刊，入座後服務生會為客人解說每道料理的食材特色，上菜時搭配使用由日本工匠打造的陶瓷餐具，現場的陳列佈置與燈光讓農業與時尚緊緊「搭」在一起，結帳櫃檯前陳列的日本包裝米，更是讓酒足飯飽的顧客十分心動，想要帶回家自行料理，重現今日美好的用餐回憶。







### 跨界合作 展現食材風貌

近年來，全農經營的餐廳已成為新品上市以及跨業合作的據點。例如今年一月份推出的「速水茂虎道XMinou食堂」，在為期兩周的活動時間內，消費者可以在餐廳內品嚐由型男主廚速水茂虎道監製的套餐；七月份則與森井食品合作推出「國產米粉祭」，在旗下十間餐廳推出使用國產米粉的多元創意料理。

### 讓地方風情躍然餐桌

在東京澀谷的百貨公司內，則有一家名為「d47 食堂」的餐廳，47代表的是日本的四十七個都道府縣，打開菜單，進入眼簾的是四十七道直接以地名命名的定食，每一道定食都是該地方的代表性料理。菜單的設計像是一本百科全書，客人可以在等待上菜的過程裡細細閱讀各地的菜餚與食材，更可以從中瞭解手中使用的杯子、碗筷、坐著的椅子是產自日本哪一個地方的哪位工匠之手。

在食堂的另一側，則是以日本四十七個都道府縣為策展主題的「d47 Museum」。展場內每一個縣市以一張展示桌呈現不同策展主題的產品。曾經推出的主題包括各縣市的手工啤酒、珠寶工藝、啤酒、超市逸品等，讓參觀者一次總覽各地方的商品魅力。

### 以地方文史為根基

搭配特展的主題，食堂則會推出「地方特色餐點



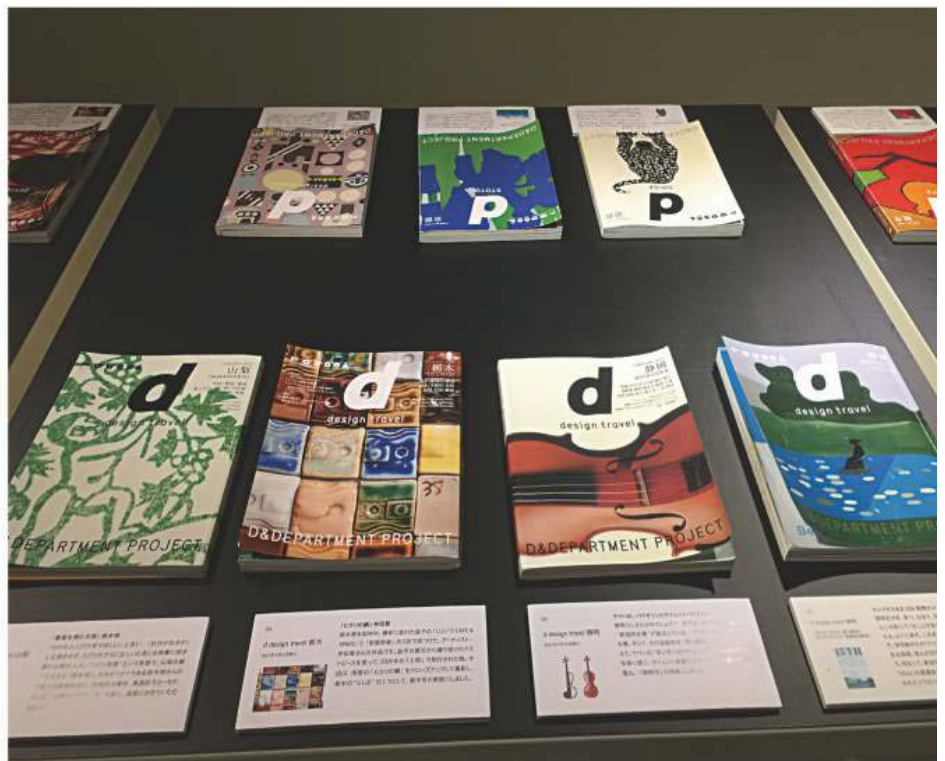




「，在展期內主打使用該地方食材的特色料理；用餐後則可以前往「d47設計旅行商店」，選購各縣市最具代表性的工藝品、特產與書籍。店內有一整面檔案櫃特別引人注目，架上的一本又一本的黑色資料夾，代表的是工作人員走訪各地方的紀錄，在時間允許下坐下來細心閱讀，就能更了解商店裡每個選品、每道料理的由來與故事。

這樣整合性的空間是由提倡「永續設計」聞名的設計師長岡賢明所率領的 D&DEPARTMENT 團隊所打造，他主張能長久使用的東西才是好設計，因此不斷在各地挖掘蘊藏當地人智慧與文化的結晶，並從二〇〇九年起出版《d design travel》書籍，以設計之眼及淺顯易懂的方式傳遞各地方的魅力，最終目標是為每個縣市出版一本專書，目前已經出版了三十三本。

全農掌握多樣化的食材來源，在推廣農產品之餘，更肩負教育消費者的責任，藉由各地的直營餐廳，協助生產者向生活者表達心意；d47 食堂、博物館與商店則是以展覽、商店與飲食文化等三種面向，將日本各地的風土人情呈現在大眾面前，讓消費者重新開啟對地方文化的認知，體認當令食材的價值。







南方有佳果

大樹好物多

大樹地如其名，依山臨水、樹大蔭多，高屏溪在此沖積出排水良好的紅棕壤土與黃沙土地，水土兩利的天然環境孕育出品質極優的荔枝、鳳梨、瓜果與香草，萬物繁茂的夏季來到這座農業之城，夏風穿過黃金花雨般的阿勃勒迎面拂來，有種身處富饒盛世的幸福之感。





### Info 旅遊資訊

◎尤惠璋果園/高雄市大樹區興田里(佛光山旁)/  
0910-822331 (需事先電洽)

## 歡迎光臨荔枝王國

六月盛夏，大樹區滿山的玉荷包荔枝樹結實纍纍，紅豔飽滿的果實重得連大樹的枝桠幾乎都壓沉了。「快下雨了」大樹區果樹產銷班第廿一班班長尤惠璋抬頭望了一眼烏雲密佈的天空，採收工人們手上的動作不約而同加快起來。端午節是荔枝批發的「大日」，全台盤商都要趕在此時出貨。今年因應疫情，高雄市政府農業局在「高雄首選電商平台」成立「台灣下訂、日本取貨」服務，台灣消費者可透過空運讓日本親友享用鮮採荔枝的甜美滋味，首航就拿下五十公噸訂單，看玉荷包承載高雄農民的驕傲出國爭光，每個台灣人都引以為豪。

台灣栽種荔枝品種近二十種，從四月的三月紅、楠西早生到五月的玉荷包起跑，黑葉、糯米滋、桂味、港尾、淮荔陸續接棒。大樹區栽種荔枝面積約兩千公頃，種植面積、採收量都是高雄第一。憑藉傲人的栽植技術，多數大樹農民捨棄費工薄利的黑葉荔枝，攻攻生長勢更強、價格更高的玉荷包，已是獨佔鰲頭的精品品種。

從祖父那一輩就在大樹區興田里種黑葉、玉荷包荔枝，「三代農」尤惠璋二〇一四年為尋求突破，取得源自中國的紫娘喜枝幹嫁接本地黑葉荔枝，採用高達七成的疏伐率，種出大如雞蛋、顏色紅得發紫的「紫娘喜」新品，掛果率比別人多兩成以上，每顆重達一兩二才算合格，皮薄、果核小、果肉豐腴甜嫩有彈性，汁液清甜富香氣的特點，令市場萬分驚艷。

鮮採荔枝一般分為三級，外觀完整、果色均勻的一級品零售或批發，次級品包括裂果或俗稱「落粒仔」的



落果則加工製成冷凍荔枝、荔枝酒、荔枝醋、荔枝乾等，荔枝乾還能加入挫冰、沙拉或加入麵糰烘焙，香氣逼人。但尤惠璋笑說：「當令鮮食才是享受荔枝正港美味的硬道理。」

可不是，台灣農業種植改良技術之發達，什麼蔬果都能跨越季節、氣候限制，全年生產，荔枝是少數例外，只在夏季盛產，且產期只短短一兩個月，不搶手才怪。夏日暑氣重，有冰潤甜美的荔枝滋潤，天大的酷熱彷彿也褪了幾分，明年此時必要再來大樹暢啖荔枝香，再體驗一回唐朝詩人白居易筆下「嚼疑天上味，嗅異世間香」的絕世滋味！





Info

旅遊資訊

- 台灣鳳梨工場/高雄市大樹區復興街42號/  
07-6522-548 (週一及除夕公休)
- 一勾堂咖啡烘焙坊/高雄市大樹區久堂路鐵路巷8號/  
07-652-0391 (週一公休)

全台唯一日治時期鳳梨罐頭產業建物

鳳梨是另一個在大樹產業史上熠熠放光的農作物。鳳梨酥為台灣極具代表性的伴手禮，但很多人可能不知道，日治時期，台灣是全球名列前茅的鳳梨罐頭外銷國，現今全台僅存的日治時期鳳梨罐頭產業建築，就在大樹。

高屏溪從中央山脈玉山附近一路往下流經高雄、屏東，到了鳳山、大樹正好從丘陵轉進平原，沖積出排水良好的紅棕壤土與黃沙土地，構成栽種鳳梨極佳的天然優勢。據《鳳梨罐頭的黃金年代》記載，當時日本每年進口一百萬罐鳳梨罐頭，日本人岡村庄太郎一九〇二年在鳳山設立第一座鳳梨加工廠，打算讓更多日人隔海嚐到台灣鳳梨的美味；龐大商機吸引北部、中部台灣商人紛紛開始成立商會，成立加工廠製作鳳梨罐頭，當時產量為世界第三，僅次夏威夷、新加坡。

九曲堂因鐵路縱貫線設站運輸之便，曾有十一家鳳梨罐頭工場。唯一現存的「泰芳商會鳳梨罐頭詰工場」一九二五年設立，隸屬台北大稻埕「鳳梨王」葉金塗期下的泰芳商會，戰後曾做為國軍汽車保修場及眷舍陸軍九曲新村，歷經多年修復，轉型為台灣鳳梨工場，規劃為大樹文史展示館、鳳梨產業展示館及提供鳳梨小吃、罐頭封罐有趣體驗的旺來會社，戶外種植了十四種不同品種的鳳梨，宛如鳳梨活標本園，二〇一八年一開幕立刻成為大樹觀光文化新入口。

九曲堂火車站是旅遊大樹便捷的起點，除了台灣鳳梨工場就在幾步之遙，還有網路盛傳的「秘境麵包店」——一勾堂。這家咖啡館可不一般，是由社福團體飛揚協會與頂新和德文教基金會合作推動「將才學堂烘焙技職教育計畫」的夢想基地，改建台鐵舊宿舍而成，以麵包、甜點、飲料手作坊的方式，協助高關懷孩子們探索職涯並找到未來方向。這也是一家實踐地產地銷精神的在地咖啡館。「大樹鳳







### Info

旅遊資訊

◎竹寮取水站/高雄市大樹區竹寮路47號/07-651-2007



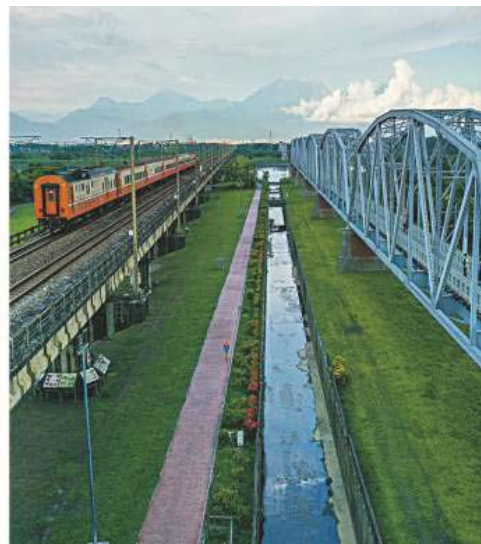
梨青」以青茶加入大樹鳳梨手工果醬，酸甜果味糊得茶香更富層次；「鳳梨維也納」將漢堡麵包以鳳梨果泥夾餡，撒上滿滿糖漬鳳梨丁，吃時能感受齒間「卡嗒卡嗒」的薄脆咬感和纖維細緻的鳳梨香，食感驚喜。

美濃有板條，大樹有粿仔。大樹天然水質優良，日治時期便被列入台灣名泉，所以民間有「若食大樹水，無肥嘛會美（水）」之說。當年日本人用來釀啤酒，後來知名的中華豆花、竹寮山天然水、楓葉王葡萄酒也出自大樹，更多大樹人則用來製粿：將在來米泡水磨成米漿，鋪於平盤，用大鼎炊熟，與板條同是米製品，粿仔更薄軟些，既是家庭主食也是街頭小吃。陽春版可點加油蔥、肉燥、高湯的粿仔湯，一碗簡單滿足；豐盛版可點乾粿仔，搭配餛飩粿仔湯，再來點滷味，包你飽足到天邊。如有辦法在清晨四點前早起，並找到當地僅剩唯一一家手工製粿店，還可以買現炊的粿仔回家試試大樹人的私房吃法：將粿仔切條沾蒜蓉醬油吃，純粹米香和新鮮軟Q的口感，超難忘。

大樹水除了山泉出名，也是早期高雄自來水系統的水源地。往郊外走，在台二十九號省道旁可找到建於一九一一年竹寮取水站。將高屏溪的伏流水經過沈砂程序，抽到位於高處小平頂的水源地，再經沈澱、過濾、消毒，透過地形落差的重力，將淨水送至打狗山（壽山）的淨水配水池，供應高雄川（愛河）以西的市區供水，為近代高雄發展奠基。主體以紅磚砌牆，有中式傳統建築的瓦鎮與山牆，但受二十世紀初歐洲現代設計影響，兩側山牆跳脫傳統，鏤空做出裝飾設計與弧形立面，構成一種典雅俐落的洋式氣息，在台灣眾多自來水設施中獨具特色。更重要的是從淨水池、輸送涵、控制室、抽水井、大型馬達到材料室、修護廠、辦公室都保留完整且持續運轉中，是一處融合水利、自然、人文的活古蹟，讓你與百年歷史之間只有仰望，沒有距離。







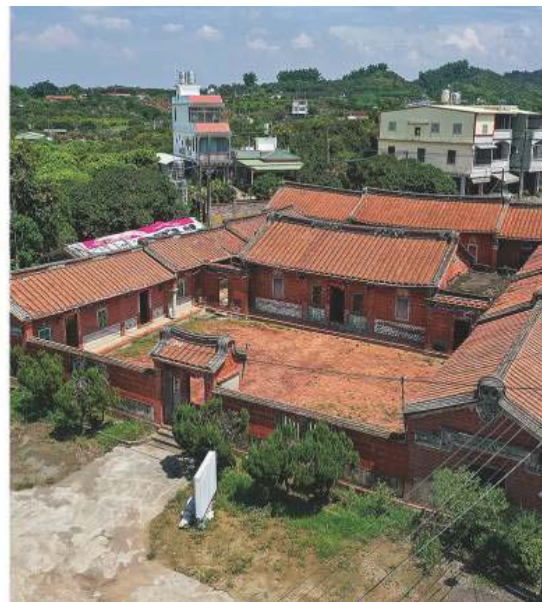
**Info**

旅遊資訊

- 姑婆寮莊家古厝 / 高雄市大樹區姑山路119號
- 大樹麻油行 / 高雄市大樹區大坑村108之14號 / 0910-888-857
- 三和瓦窯 / 高雄市大樹區竹寮路94號 / (週一公休)
- 雅植歐洲香草園 / 高雄市大樹區水寮里中山路134巷43-3號 / 07-6511226
- 紅豆咖啡 / 高雄市大樹區龍目路54號 / 07-6519577 (週一公休)
- 南香冰室 / 高雄市大樹區中興北路4號 / 07-6515607

快！  
 街上的南香冰室用鳳梨搭荔枝、香蕉加牛奶、愛文芒果、紅龍果製成濃郁的義式冰淇淋，香蕉、鳳梨、芋頭製成雪綿冰，鳳梨、咖啡製成冰茶，把大樹特色農產運用得淋漓盡致，除非宅配，否則別處吃不到，來大樹才有機會大啖痛

大樹地名原本來自「原為樹林遍野荒蕪之地」，如今遍佈景點，除了聲名遠播的佛光山、義大世界、姑婆寮莊家古厝及「兩大橋」斜張橋、高屏舊鐵橋之外，物產豐美的大樹，最適合以在地美食與伴手禮作結。  
 大樹曾是麻油之鄉，五〇年代，榨油業者多達九家，如今台灣人愛吃麻油的喜好沒變，傳統榨油技藝卻逐漸消失。所幸一九〇九年就開業的大樹麻油行成功闖過傳承考驗，第四代接班人邱禹全回家接手阿祖傳下的製油技術，每天清晨四點起床，所有工序照步來：劈柴、生火、炒芝麻、炊蒸、包油餅、榨油，大鍋炒出芝麻香醇迷人的味道，古灶柴火滲透鍋爐逼香，再經細工壓榨的麻油，滴滴都香醇。  
 三和瓦窯位於舊鐵橋濕地生態公園內，一九一八年日治時期登記始業，隨著建築構造形式改變淡出營建市場，現以供應古蹟、古厝、廟宇修復所需紅瓦及文創商品體驗為主，適合來散步賞景、親手做一個專屬自己風格的磚瓦小物帶回家。雅植歐洲香草園隱身在鳳梨田旁中，以迷迭香烤雞腿、蘿勒松子燻雞義大利麵等香草料理著稱。位於龍目社區的有機咖啡莊園——紅豆咖啡以阿拉比卡為原種，在低海拔環境種出風味沈厚的頂級咖啡，一路紅到日本、中國。





# 型農本色 回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》品牌築夢號。只要完整填寫以下回函，並於於2020年9月30日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟「環保餐具組」一組，限量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	<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10月9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

令人近期去过高雄  
心坎,非常喜愛,下次  
再訪將帶著此期冊  
一起吃遍高雄!

蔡作堯

### 讀者意見

新農園身單之讀我  
認識不少好書,看了介  
紹後再去讀這本書更能  
掌握其中要傳達的道理  
也讓我對農事的未來充滿  
更多期待!

蔡孝

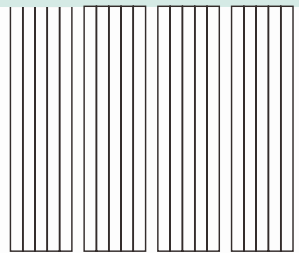
### 讀者意見

謝謝農語單元介紹蜂蜜、茶  
葉的不同用法,平常接待朋友來家  
裡玩就有不同的變化,讓+家開心!  
小旅行介紹的地方我也都想去走  
走走,期待下期的更多精彩  
內容。

Glance



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



請貼  
8元  
郵票

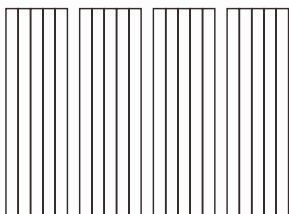
830 高雄市鳳山區光復路二段132號

# 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.29 品牌築夢號  
Summer, 2020

# 型農本色

發行人：王正一  
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：安秝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、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：2020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「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.30 秋  
預定2020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







## 型農大聯盟 禮盒預購中

壹佰零玖年  
中秋節鉅獻 高雄人首選  
Best Gifts  
From Farmers



### 團圓食尚禮盒

月圓人團圓，烤肉搭良食，健康吃更好

陳柏璋 | 陳稼莊果園 | 桑椹醋 (250ml) 1入  
何佳薇 | 發現, 山茶 | 立體茶包 (2.5g) 3入  
顏芷芸 | 梅山春農場 | 梅精華醬 (300g) 1入  
許瓊如 | 巴瓊圓 | 鳳梨酥 (50g) 3入



### 賞月良伴禮盒

型農拱明月，特色傳品味，食尚新選擇

陳柏璋 | 陳稼莊果園 | 桑椹汁 (300ml) 1入  
許帛霖 | 僑香咖啡 | 濾滴式咖啡包 (10g) 3入  
王芊尹 | 巨林好果舖 | 綜合果乾 (30g) 2入  
許瓊如 | 巴瓊圓 | 鳳梨酥 (50g) 3入



品味高雄 好農食光

Best Gifts From Farmers

每組禮盒均附精緻提袋、禮盒尺寸 27cmx28cmx7.5cm  
中秋禮盒即日起開放預訂，詳情請上網站查詢



線上預購



客製訂購