

春季

VO8.心動號

Spring, 2015

# 型農本色

Cover Story

最浪漫、樂活的農夫！

友善栽種香蕉新樂園 · 潘俊良

科技栽種芭樂新 SOP · 蔡茱娣

自然放牧優質放山雞 · 劉文峰

People

兩個八月 最在地的常民生活美學

Travel

那瑪夏 甜蜜滋旅

Factory

禾光牧場 鮮乳與甜牧草美味交響



## 體驗感動的力量

**想**吃希特勒指定要吃的鳳梨嗎？聽著龍目社區導覽人員陳述著往年的歷史！你知道嗎？『體驗感動』的力量正撼動整個旅遊的方向，愈來愈多的遊客到高雄旅遊不是參觀愛河，而是到農村摘鳳梨、蓮霧、焗土窯雞，當起一日農夫。數以萬計的消費者，為社區帶來數千萬經濟效益。社區居民參與解說、導覽，整個村子彷彿動了起來，大家多了份收入，同時也為農村留下青年。

這些年來我們結合社區的力量致力於農業六產轉型，透過更細膩的手法將辛勤耕作小農及產品介紹給都市消費者，封面故事中這些農二代選擇從都市返鄉，為的是維繫保存高雄在地美好的田園與農村文化，為我們守護著這個大地。

在 2015 年的春季號，期待您持續支持高雄的安心農產，連日來南台灣水情吃緊，對於農業影響甚大，讓我們衷心祈禱台灣風調雨順，期盼能早日解除旱象讓農民迎接豐收的一年！

蔡復進

### 目錄 CONTENTS

01 當季農情 Season

02 【封面故事】Cover Story

友善栽種香蕉新樂園 樂活型農 潘俊良

科技栽種芭樂新SOP 安招幸福農場 蔡茱娣

自然放牧有運動的放山雞 美濃人字山雞場 劉文峰

08 【跨界推薦】People

最在地的常民生活美學 文創新秀 兩個八月

10 【農業上下游】Factory

禾光牧場 鮮羊乳與甜牧草的美味交響

12 【好食料理】Yami Cook

以歐式美食佐春光

16 【農情交響曲】Symphony

好市集手作料理 法式鄉村烹調，品嚐在地好滋味

小露吃雙淇淋 週週更新，季節限定美味

20 【高雄小旅行】Travel

那瑪夏 甜蜜滋旅

24 【高通通新鮮事】Information

喝一杯健康純淨的鮮乳

26 【新農閱事】Reading

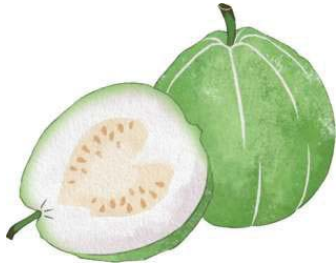
小農耕作、綠色消費

Empower  
Agriculture



Best Choice

## 芭樂



芭樂是南台灣全年採收的水果，最大的產區位於高雄燕巢、大社、阿蓮、內門與岡山，尤其以燕巢的珍珠芭樂聞名全台，栽種面積最廣，此品種同時也深受消費者的喜愛！

雖然一整年都可以吃到芭樂，不過主要採收期為夏秋兩季，芭樂很適合南台灣艷陽高照氣候，由於燕巢地區特殊的泥火山岩漿土壤，富含礦物質元素，生產出的芭樂，甜度高，果肉細緻爽脆，尤其是富含維他命C，是愛美女士們夏季「尚天然」的美白聖品。



Best Choice

## 水蜜桃



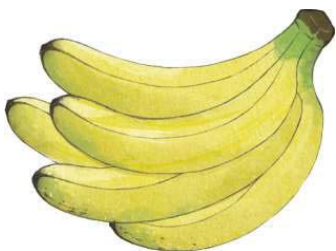
那瑪夏的水蜜桃種植在海拔一千公尺上下的那瑪夏山區，具早熟、低酸、外觀鮮豔、品質佳等優點，盛產期在四月底至六月，也是台灣最早熟種，因而得以搶占市場先機，有「熱帶水蜜桃」之稱。

那瑪夏的水蜜桃樣貌紅妝淡抹，散發出誘人清香，肉甜汁多，口感風味一流，且果肉細緻容易消化、清熱解渴，營養成分豐富並且含有多酚類的抗氧化物，具有保健效果，很適合全家一起食用。



Best Choice

## 香蕉



台灣一直擁有「香蕉王國」的美名，黃澄澄的香蕉就如金礦，高雄產區以旗山、美濃、杉林、內門、大寮等地區為主，尤其以旗山香蕉聞名遐邇，溪洲河谷平原的蕉園，有來自山上帶來的沖積土壤特別肥沃，提高產量，讓香蕉型體壯碩，品質最佳。

香蕉的營養價值高，對人體健康好處多多，常被運動員當作補充熱量的首選，富含高量鉀離子，有助於預防中風和心血管疾病；質地較細的水溶性纖維可緩解腹瀉和預防便秘；豐富左旋色胺酸，因為具有抗憂鬱的效果，而被歐洲人稱之為「快樂水果」。

Cover story [封面故事]

# Banana Paradise

樂活型農 潘俊良

用心耕種的**香蕉**，  
友善安心**吃健康**！

■ Profile 型農 潘俊良 /  
民國69年出生 (1980年) /  
育達科技大學資訊管理系 /  
0937-371-267 / a4101387@gmail.com /  
高雄市杉林區蜈蚣潭香蕉園  
可預約購買 / 主要農產品：香蕉 (品種北蕉、  
採自然農法栽種，現為有機轉型期)

## 友善栽種香蕉新樂園

有著黝黑健康外型的潘俊良，帶著靦腆聊著他成為農夫的經過，從農兩年以來用心栽培四、五百株的香蕉，日出而作，日落而息，經營自有農場讓自己有更多時間陪伴母親，生產安全無毒的蔬果讓母親食用後身體更健康，更重要的是賺到了自己夢寐以求的生活品質！

### 在

台北唸大學的潘俊良，畢業後回到高雄，擔任 MIS 從事 ATM 維修工作，約莫八九年的光景，常常得機動性的出勤，每天工作長達十二個小時，缺乏生活品質，讓他心情鬱結。兩年前，因為母親身體出狀況需要照料，多番考量後，潘俊良決然的辭掉工作，回到位於杉林區蜈蚣潭的農場陪媽媽種菜。

回到家鄉，憶起童年跟著阿嬤在田園裡度過的寒暑假時光，在阿嬤離世之後，香蕉園已逐漸荒廢，潘俊良心想何不自己來種香蕉，信念一起，立刻上網搜尋關於香蕉的資訊，準備接下這一片香蕉園。

### 網路學習種出香蕉新樂園

除了小時候跟著阿嬤接觸香蕉園之外，說來讓人吃驚，潘俊良種植香蕉的知識，拜科技之賜，都是上 YouTube 學習，透過其他蕉農的經驗分享，讓他獲益良多。因為母親腎功能不佳，需要靠飲食來調整體質，所以都是自己種有機蔬菜食用，潘俊良種植的香蕉也不例外，堅持不用藥，以友善土地的方式，自己整地、打草、灌溉、施有機肥，採用自然農法耕種，目前正申請有機認證。

在園裡種植的香蕉品種為「北蕉」，品質極佳，是以前外銷日本的主打品種，一年一收，果重達二十五公斤，平均有六把果手，採收後不用催熟劑，經

過一週可自然熟成，果肉呈淡黃色，肉質細嫩，味甜芳香。

### 當農夫讓我賺到了生活品質

在第一次收成的時候，就遇上了產銷的問題，盤商的價格不穩定，讓他倍感挫折，後來透過其他農友介紹，認識銷售有機香蕉的「台灣香蕉研究所」，在通過土壤樣本檢測後，潘俊良也將生產的香蕉交由「台灣香蕉研究所」販售，同時也保障了自己收成的價格。

潘俊良表示，回來種田後，生活愈加開心，有更多的時間去做喜歡做的事，例如跟好友去爬山，或到各地去參加馬拉松，而且克服了

原有的懼高症、以及害怕拿刀子的個性，這一切好像在成為蕉農之後自然而然就好了。除了香蕉園，也試驗性的在另一片農地種植有機金桔和檸檬，期待生產更多無毒蔬果讓消費者吃進健康。🍌



Cover story [封面故事]

# Guava Sunshine

安招幸福農場 蔡茱娣

芭樂好nice  
吃下去就知道!

Profile 型農 蔡茱娣 /  
民國63年出生 (1974年) /  
義守大學工業工程與管理系 /  
安招幸福農場創辦人 /  
sung1082@gmail.com /  
Facebook粉絲專頁：安招幸福農場 /  
07-614-1802、0926-040592 /  
高雄市燕巢區安招里新厝巷97號  
主要農產品：珍珠芭樂 (通過「吉園圃」認證)、黑背木耳

# 科技栽種芭樂SOP

蔡茱娣曾經任職於光電產業擔任經理職，本著對於農業的興趣毅然辭職，投入芭樂與木耳的種植，並以科技結合農業，蓋了一座太陽能屋頂廠房，在溫室內成功栽培木耳，並將電能賣給台電，開創新的經營模式與行銷推廣。

## 科

技產業出身的蔡茱娣，兩年前在公公的農田上試驗性的闢了一小塊地當開心農場，種植有機蔬果，開始當起假日農夫，從小規模的農業體驗中得到自給自足的樂趣，去年因為公公心臟病發，打算把芭樂園整個轉讓出去，讓她非常不捨，於是在家庭會議中大膽的提出要辭掉工作接下芭樂園的意願，一開始先生很反對，擔心耕種的大量勞動與繁瑣的銷售工作及壓力是茱娣所無法負荷的，但是她用堅毅的決心，讓先生由抗拒轉而支持她的決定，甚至和她一起專心務農。在正式接手芭樂園之前，茱娣積極蒐集相關資訊、參加培訓課程、構思農場的經營方向，做足準備工作，在學習過程中認識了許多務農的好夥伴，也體驗到生命中極大的美好與成就感。

## 打開網路直販新通路

有著拚衝個性的蔡茱娣，辭去工作之後，開始研究種植珍珠芭樂，並參加產銷班的課程，得到非常多收穫，她希望可以改變農夫「種田很辛苦」的既定形象，藉由自己原來的專長，將種植流程發展標準作業流程（SOP），未來可以靠遠端管理，節省工時。不僅通過「吉園圃」認證標章，並為芭樂申請產銷履歷，生產健康安全的蔬果。

關於銷售，以前長輩們都只靠拍賣市場的銷售管道，價格不穩定，蔡茱娣決定自己開發銷售的通路，透過網路訂單宅配，開拓新的客源，也有不錯的成果。經過一年努力也獲得公公和先生的認同，未來她將朝著觀光果園方向進行，讓民眾親自體驗摘果的樂趣，吃得更安心。

## 開拓「種電」創新農業

因為南台灣日照時間長，蔡茱娣以光電產業的經驗，想透過「農業設施附屬綠能設備」來種植，將園子旁邊的農地申請蓋太陽能電板屋舍，並利用農業大棚的特性種植耐陰性溫室菇類如黑背木耳等，有效結合光電專業與務農。未來，蔡茱娣也希望將自己的芭樂發展至二級產業，準備添購設備與器材，研究製作天然的果乾與果汁，朝向多元化的經營，而且與一起參與培訓的型農夥伴共同成立運銷合作社，在型農各自發揮專長下，堅持為消費者提供安全農產品，持續經營安全農業。



Cover story [封面故事]

# Vibrant chicken

美濃人字山雞場 劉文峰

我的放山雞肉質  
鮮甜、結實、有嚼勁!

■ Profile 型農 劉文峰 /  
民國76年出生 (1987年) /  
興國管理學院資訊科學系 /  
美濃人字山雞場接班人 /  
fintf721@gmail.com /  
Facebook粉絲專頁: 美濃人字山雞場-放山雞 /  
07-681-7956、0963-393-018 /  
高雄市美濃區中圳里圓山街12號  
主要農產品: 黑羽土雞、紅羽土雞、  
關雞 (自產自銷, 冷凍宅配)



## 自然放牧有運動的放山雞

劉文峰在大學時期開始接觸農業，在美濃愛鄉協進會所舉辦的黃蝶祭擔任志工，認識很多的前輩，其中一位大姐對他影響深厚，帶領他參與田野調查與社區營造，認識美濃地區的農業發展，於是在退伍後，決定返鄉繼承家裡的雞場。

### 美

濃人字山雞場是劉文峰的祖父在民國六十五年時所建立的，當時祖父的主業還是水泥師傅，養雞是副業，以放養的方式經營；父親接手之後，一邊在台鐵上班，一邊養雞，十多年來都是虧損狀態，所以父母起先並不認同文峰繼承家業，認為接管雞場非常辛苦，未必能賺到錢，希望兒子在大學畢業後到外面上班。

### 堅持投入養雞事業的硬頸青年

在父親苦勸下，劉文峰仍堅決留在家鄉養雞，每天早起上山去餵養雞，巡視雞場，撿拾雞蛋、清理消毒雞舍，觀察雞的生長狀態，他發現，雞群們在生態豐富的山腳下成長，以天然食材為主，吃園裡的蔬果，喝山泉水，每天跑跑跳跳，抵抗力當然比一般的雞強，且肉質結實甜美。

人字山雞場就在劉文峰自家後山，面積約有兩、三甲，偶爾還可見到野生動物的蹤跡，飼養的雞隻品種有紅羽雞、黑羽雞、古早雞和珍珠雞等，每隻雞堅持放養一百二十天以上的時間，會比一般的雞大隻；只在第一個月幼雞的時候，會請獸醫來施用疫苗及餵養富含維他命、營養素的飼料；之後三個月就是以高粱酒糟、芝麻粕、玉米、黃豆粉和益生菌為主要食物，並與鄰近農民合作，將賣相不佳、或

太熟的蔬果作為放山雞的飼料。成雞後，每一批雞都送到中央畜產會進行畜禽產品藥物殘留檢驗，提供健康無毒的雞隻，讓消費者吃得安心！

### 銷售轉為自產自銷

劉文峰表示，在父親飼養年代，盤商價格混亂，一批雞從一斤五、六十元砍到一斤二十多元，通路只有這條，非常的慘澹，在他接手後決定逐漸轉型為自產自銷，主要接美濃地區的訂單，依照節慶來配量飼養，高峰期為農曆新年、清明、端午、中元、中秋等大日子，是雞肉的熱銷期，原本客源多是透過口耳相傳，並以美濃地區的居民為主，近年來劉文峰積極參加全台各地的農民市集，逐漸開發了網路下單的新客源。

父親看到劉文峰一年多來的努力成果，也轉為支持他，未來規劃投資更多的加工設備，以及增建兩間雞舍，準備投入生產高經濟價值的健康食品「滴雞精」，持續將放山雞的好營養提供更多消費者。◎



People [跨界推薦]

**2024**  
biaugust  
D E C O

# Biaugust Creation Office

## 文創新秀 兩個八月



# 最在地的常民生活美學

「兩個八月」莊瑞豪與盧衫雲對於設計有獨特的見解與思維，藉由各式各樣的媒介尋求人與設計之間的可能性，多次參與國內外展覽發表創作，跨足多領域創作嘗試與挑戰，與天仁茗茶、星巴克等品牌合作，用屬於自己的世界觀與設計風格，獲得多數國內外設計獎項的肯定。

## 莊

瑞豪與盧衫雲因為志同道合一起在台北創立「兩個八月」設計，至今已歷十年，一直是堅持將「生命與感動」融入創作，他們深信只要用心體驗生活，將感受到的人事物融入創作，利用內心的溫度賦予設計生命，再讓設計去感動人們。

## 在地元素的涵養，開花結果

莊瑞豪從小在高雄大樹長大，鄉間生活啟迪了他設計生涯，自由自在的畫畫塗鴉、溪邊玩耍、抓蟲、爬樹，大自然的洗禮帶給他美好愉快的童年回憶。父母也聘請國畫老師來教他繪畫，國畫的訓練對他影響頗深，包含美學的薰陶以及讓畫面更完整留白技巧，也建立對於山水、花草、戶外寫生的觀察能力，給了他非常多的養分。

近來兩個八月開始設計自創品牌，其中「大好吉日」就是以台灣在地文化精神出發，提供消費者一種幸福美好、輕鬆愉快的生活新品牌，設計以常民用品為主，莊瑞豪解釋說，台灣好山好水歷歷在目，以「五嶽食器」系列來說，台灣五嶽山間雲海分秒動靜、鳥叫蟲鳴大地生息，就如同餐盤裡的景緻；而「流域飲器」系列則是把北緯二十三點五度握在手中，記得這片土地的美好，用一刻晨光沏一壺好茶，和三五好友分享平凡日子裡的小精采，呈現出生活裡的真實況味。

## 大樹最美好的伴手禮

拜高鐵所賜，莊瑞豪每個月都會回大樹探望父母，目前母親是在地著名的總舖師彩霞，為地方鄉親們操辦桌菜；而父親退休後則以種田陶冶心性，栽種荔枝和鳳梨，每次採收後，會寄到台北給莊瑞豪，他自豪的說，我最喜歡大樹的水果，尤其是糯米荔枝，甜中帶酸，香氣十足，這也養成了我每天吃水果的習慣，收到家裡寄來的水果後，我也會分送給朋友們品嚐。

鄉下長大孩子對於大自然，還是非常嚮往與憧憬的，最近莊瑞豪在台北家附近認養一小塊田地，經營自己的開心農場，種植很多香草植物，薄荷、薰衣草、茴香、鼠尾草、百里香等等，用於日常的料理或者是泡茶，將來他希望可以回到大樹

過著半農 ×  
半創作的悠  
閒生活。



### Profile 兩個八月創意設計／

莊瑞豪與盧衫雲同是八月高雄出生，對設計的熱愛如同八月太陽一般炙熱，2005年完成日本學業後回台，成立「兩個八月創意設計」，開始著手平面設計與產品設計以及藝術創作的活動。第一系列作品「The Nonlife Zoo」於2006年榮獲日本「SICF」設計獎賞。在2011年獲得設計大會台灣百大設計師、天下雜誌票選台灣最受歡迎的新銳設計師第一名，並擔任2016年臺北世界設計之都的宣傳視覺設計團隊之一。





SLIDE  
RANCH

## 禾光牧場

### 鮮羊乳與甜牧草的美味交響

王家壽與林秋香夫婦在高雄路竹經營禾光牧場，主要生產香醇羊乳及清甜牧草汁。在林秋香的創意發想下，將有機栽植的台畜三號牧草打成汁，結合了羊乳、饅頭、水餃等田園美食，發揮創意變化出多道健康好滋味。

**在**

《本草綱目》記載，羊乳甘溫無毒，潤心肺、益精氣，顯見古人很早就知道羊乳對人體非常有益。王家壽與林秋香夫婦二人，最早是為了讓幼時氣管不好的兒子每日喝到羊乳，從五頭羊開始養起，逐漸發展到目前四百多頭羊的牧場規模。

羊爸爸王家壽是國內知名的畜牧專家，對於羊群的配種、圈養，到牧草的栽植等專業技術在國內皆屬翹楚。他們所經營

#### 田園美食健康百分百

的禾光牧場，更以無毒有機的方式大面積栽種台畜三號狼尾草，每日不間斷地提供羊群優質的食草芻料，所生產的羊乳也特別香醇清甜，含天然牧草芳香，幾乎喝不出羊膻味。

台畜三號狼尾草的營養價值極高，而且牧草芯嚼起來帶有類似甘蔗的清甜滋味，不僅可作為羊群的天然飼料，也非常適合打成牧草汁，加上蜂蜜、蘋果與鳳梨後，就成為美味的生機蔬果汁。



1. 有機牧草切斷後，以SPA機洗淨打汁。



2. 加入產自大崗山地區的蜂蜜調味，增加清香滑順口感。



3. 打成一杯新鮮有機牧草汁。



4. 加入牧草汁製成的水餃皮，百分百無添加色素。



5. 加入美味的餡料包成牧草水餃。



6. 煮熟的水餃顯現出天然的翠綠色。



## 六級產業化流程

### 1級/生產

牧草

鮮羊乳

聖女小番茄



### 2級/加工

牧草汁饅頭、羊乳饅頭、  
番茄饅頭、牧草汁拉麵、  
牧草汁水餃、羊乳冰淇淋、  
牧草冰淇淋、牧草火鍋、  
羊奶火鍋



### 3級/服務

電話下單（宅配）  
牧場直營、體驗活動



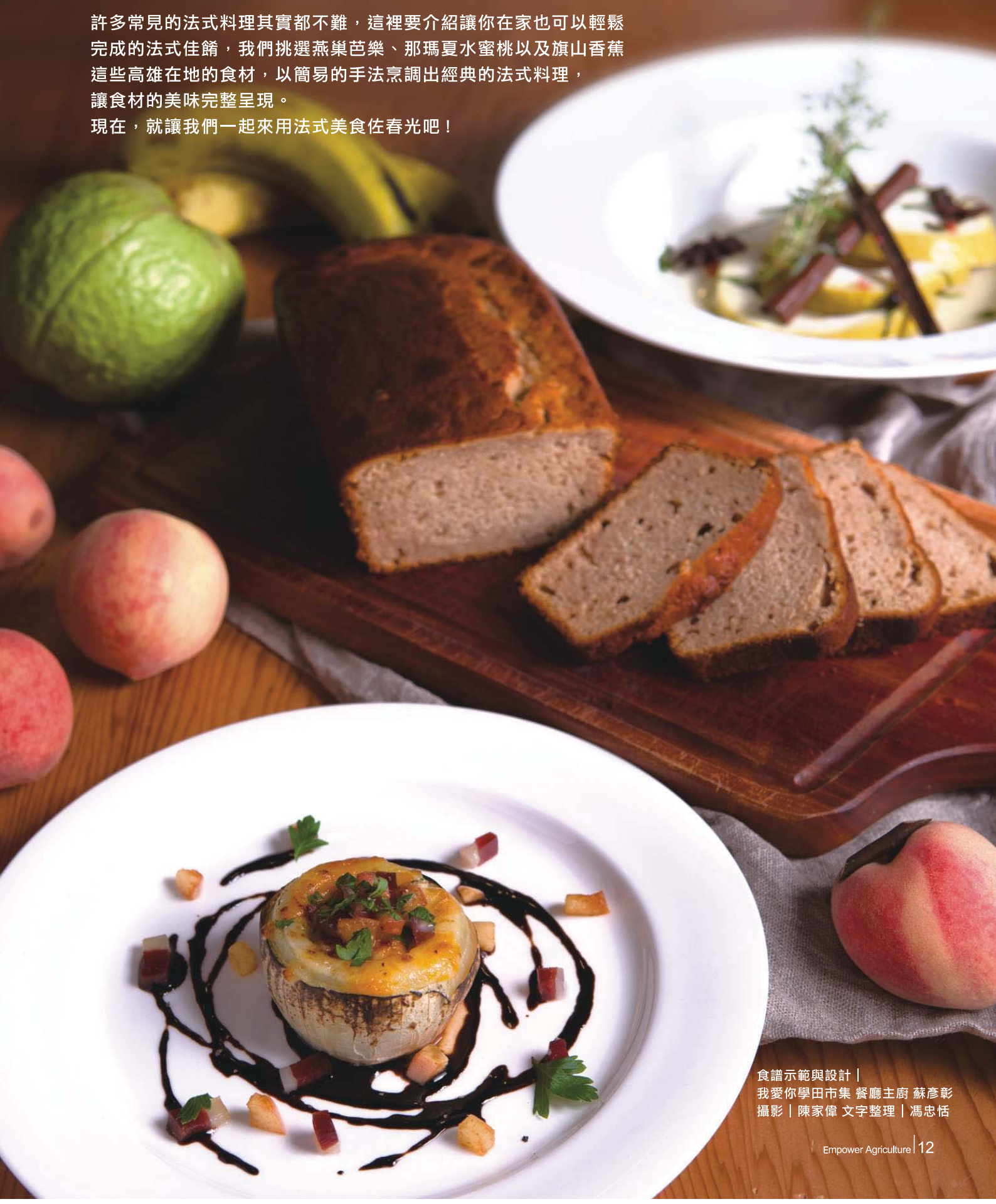
林秋香自九十六年成立「禾光牧場田媽媽羊咩的家」，與田媽媽家政班員一起製作相關食品，研發多樣化的鮮羊乳美食，例如以百分百純羊乳製成口味綿密細緻的羊奶饅頭，並將鮮羊乳結合牧草汁製成牧草饅頭，或搭配時蔬製作南瓜羊奶饅頭、番茄饅頭、牧草水餃、牧草拉麵等天然健康的產品，在冬季提供羊乳鍋、牧草鍋等套餐，結合假日推出的體驗活動，將牧場副業經營的有聲有色，廣受顧客的喜愛。

■ 禾光牧場羊咩的家／林秋香 王家壽  
訂購專線：07-6961317（可宅配）  
高雄市路竹區甲北里永華路302之96號  
網址：whhtml12.myweb.hinet.net

# French cuisine 以法式美食佐春光

許多常見的法式料理其實都不難，這裡要介紹讓你在家也可以輕鬆完成的法式佳餚，我們挑選燕巢芭樂、那瑪夏水蜜桃以及旗山香蕉這些高雄在地的食材，以簡易的手法烹調出經典的法式料理，讓食材的美味完整呈現。

現在，就讓我們一起來用法式美食佐春光吧！





好食料理-食譜 

# 白酒香料燉芭樂



**在** 法國料理有一道「白酒燉洋梨」的傳統菜，即用白酒加入大量的香料，使水果入味。這裡把洋梨換成芭樂，也有點像台灣醃芭樂的西式作法，醃過的口感，鹹酸甜皆有，融出一道既熟悉又帶有新意的獨特滋味。

## 食譜

### 材料：

芭樂 2 顆  
白酒 700ml  
水 2000ml  
白酒醋 200ml  
砂糖 500g  
月桂葉 3片  
錫蘭肉桂棒 1隻  
丁香 10顆  
黑胡椒粒 10顆  
香草豆莢 1支  
新鮮百里香 1把  
杜松子 10顆  
鹽 3g  
薄荷 適量



Step. 1



· 香草莢取籽（先橫切，再以刀子將籽刮起）。

Step. 2



· 把除了芭樂以外的所有材料放入鍋子中煮，煮滾後關小火再煮10分鐘，讓香料的味進到湯汁裡。

Step. 3



· 熄火，放入芭樂，放冷後再放進冰箱醃漬2天。


Step. 4



· 吃的時候把芭樂橫切，切成片狀，用湯匙將芭樂籽挖出，淋上湯汁，即可盛盤上桌。

料理小撇步：1. 芭樂醃漬越久越入味，一個禮拜內吃完即可。  
2. 醃完芭樂的湯汁，也可以用來醃其他的水果或蔬菜。



好食料理-食譜 

# 水蜜桃洋蔥焗鴨胸生火腿



**水**蜜桃除了打果汁、做甜點、凍成冰淇淋外，還有沒有其他的可能？在歐洲常把生火腿搭著哈密瓜一起享用，其實火腿和味道甜甜、口感綿密的水果配搭都很適合，尤其當柔美細緻的水蜜桃混合著切丁後的生火腿，不論味道和口感都令人驚艷。

## 食譜

- 材料：**  
 水蜜桃 1顆  
 鴨胸生火腿 適量  
 有機洋蔥 1顆  
 巴西里 少許  
 焗烤用起司 適量  
 特級橄欖油 少許  
 義大利巴沙米可醋 適量  
 蜂蜜 10ml  
 鹽、胡椒 適量



Step. 1

• 洋蔥去頭尾，對半橫切，灑點鹽與胡椒，表面淋一點橄欖油放入烤箱用180度烤30~40分鐘，烤到軟熟。



Step. 2

• 水蜜桃去籽切丁，鴨胸生火腿切丁，巴西里切碎，混和後用特級橄欖油、蜂蜜、一點鹽與胡椒調味。



Step. 3

• 將烤熟的洋蔥中心挖出，把步驟二的材料填入。



Step. 4

• 在洋蔥表面撒上適量的焗烤用起司，放入烤箱中用200度將起司烤上色，盛盤即可上桌。

料理小撇步：1. 若無鴨胸生火腿，可用普通的生火腿或一般火腿代替。  
 2. 因生火腿的味道濃郁，避免搶味，建議火腿與水蜜桃的比例抓1：4或1：5。





好食料理-食譜 

# 香蕉蜂蜜蛋糕



**類**似磅蛋糕的作法，佐以西方香料蛋糕的點子，增加香蕉的比例，讓蜂蜜、四香粉、香蕉互相交織，散發出富有想像力的香氣。除香蕉外，也可以換成檸檬、柑橘等口味，柑橘類建議不去皮，味道更豐富迷人。

## 食譜

### 材料：

香蕉 500g  
台灣龍眼蜂蜜 100g  
低筋麵粉 400g  
無鹽奶油 300g  
全蛋 3顆  
砂糖 250g  
鹽 5g  
法國四香粉 10g  
泡打粉 25g



Step. 1

・奶油切丁，冷藏備用；麵粉與泡打粉混和後過篩備用，香蕉用食物調理機打成泥。



Step. 2

・龍眼蜜煮熟，煮到有點流動感，不那麼黏稠，加入四香粉與鹽，攪拌均勻。



Step. 3

・把奶油、糖、鹽、過篩的麵粉泡打粉、步驟二的龍眼蜜、全蛋與香蕉泥一起攪拌均勻成麵糊。



Step. 4

・把麵糊倒入模子中(3/4滿即可)，以刮匙整平，放入烤箱用 160~180 度烤30~40分鐘，冷卻脫模即完成。

料理小撇步：1. 趕時間的話，可將作法2的香蕉直接和作法3的材料一同放入食物調理機打成麵糊。  
2. 蜂蜜只要稍微煮熟，便可以增加流動性、不麼黏稠，操作起來更容易。



LE BON MARCHÉ  
好市集 ◆ 手作料理

## 好市集手作料理 歐式鄉村烹調，品嚐在地好滋味

好市集位於高雄哈馬星的老街，改建自百年老屋，修繕保留了原有的架構，在每個角落都可以看見歷史的痕跡，對於店內的料理，餐廳的負責人兼主廚黃穎希望透過在地的食材，讓客人可以品嚐到高雄小農們辛苦栽種的好滋味。

八〇後出生的黃穎，從小就跟著爺爺奶奶在眷村生活，奶奶很喜歡手作各式各樣的麵食，例如包子、饅頭、水餃、燒餅等，兒時美好記憶讓他覺得「吃東西」是開心又幸福的事情，因此離開學校後即投入餐飲行業，累積了十多年在高級餐廳擔任廚師的經驗。去年他開設「好市集手作料理」餐廳，希望結合高雄在地的食材，以歐式烹調方式，呈現一道道讓顧客驚豔的美食。

黃穎每天都到微風市集採買新鮮的蔬果，因此結識許多小農，發現小農們的栽種品質不輸進口高級食材，如有機芝麻菜、蘿蔓、紫色萵苣、小洋蔥等在地農產品，因為量少都要早早去搶購。

好市集每週二、三公休，黃穎會帶著工作夥伴去拜訪農家，如橋頭中崎有機農業專區，親身接觸土地、品嚐剛摘採的有機蔬菜，農場主人帶著他們去認識有機栽種的香草、咖啡、杭菊、肉桂等，田園裡瀰漫著一股天然的香氣，在礦物質豐富的土壤種植出蘊含高能量的有機蔬果。黃穎堅持「從產地到餐桌」盡量減少食物哩程，友善環境從自身做起，親自採買才能掌握食材新鮮度、控制菜色靈活度，然後將當季最鮮的食材加入菜色中，希望讓客人吃到最好的菜餚！



八〇後出生的黃穎，從小就跟著

爺爺奶奶在眷村生活，奶奶很喜

歡手作各式各樣的麵食，例如包子、饅

頭、水餃、燒餅等，兒時美好記憶讓他

覺得「吃東西」是開心又幸福的事情，

因此離開學校後即投入餐飲行業，累積

了十多年在高級餐廳擔任廚師的經驗。

去年他開設「好市集手作料理」餐廳，

希望結合高雄在地的食材，以歐式烹調

方式，呈現一道道讓顧客驚豔的美食。

黃穎每天都到微風市集採買新鮮的蔬

果，因此結識許多小農，發現小農們的

栽種品質不輸進口高級食材，如有機芝

麻菜、蘿蔓、紫色萵苣、小洋蔥等在地

農產品，因為量少都要早早去搶購。

好市集每週二、三公休，黃穎會帶著工

作夥伴去拜訪農家，如橋頭中崎有機農

業專區，親身接觸土地、品嚐剛摘採的

有機蔬菜，農場主人帶著他們去認識有

機栽種的香草、咖啡、杭菊、肉桂等，

田園裡瀰漫著一股天然的香氣，在礦物

質豐富的土壤種植出蘊含高能量的有機

蔬果。黃穎堅持「從產地到餐桌」盡量

減少食物哩程，友善環境從自身做起，

親自採買才能掌握食材新鮮度、控制菜

色靈活度，然後將當季最鮮的食材加入

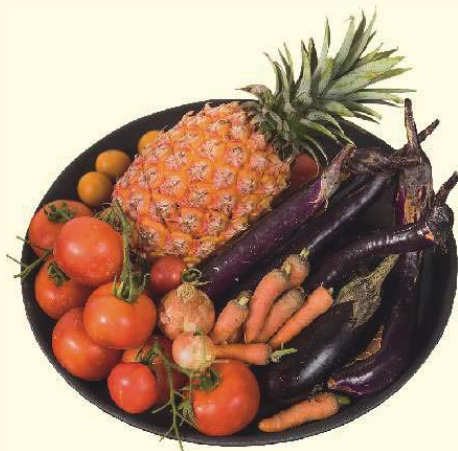
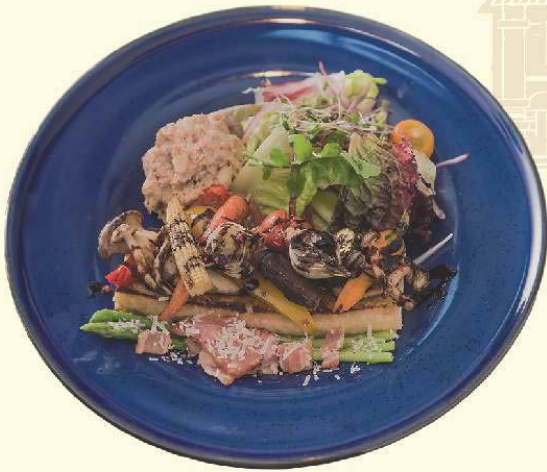
菜色中，希望讓客人吃到最好的菜餚！

## 特色推薦

# Homelanie Special

## 板烤有機鮮蔬與 菌菇佐陳年酒醋

這道是早午餐的菜單，自製麵包搭配主廚選用的季節時蔬與菇類，淋上陳年酒醋，呈現簡單自然的風味。



在地好食材



## 焦糖鳳梨佐椰子慕絲

法式甜點的作法，使用大樹區有機鳳梨，搭配手打的牛奶和椰子慕絲，濃郁椰奶香味中還帶有鳳梨酸甜滋味，品嚐起來清爽不膩。



# Le Bon Marché

回產地尋在地新鮮食材  
感受人與人情感的流動

## 主廚的話 /

黃穎希望推翻一些高級餐廳使用進口高級食材的概念，因為進口食材經過長時間的冷凍飛行相對不環保，而好市集的食材大多購買自在地的微風市集，減少了食物碳足跡，堅持「吃在地、吃當季」，每季設計不一樣菜單，以「分食」分享的概念供餐，非常歡迎家庭客人或好友聚餐，同時也針對小孩推出專屬的「兒童菜單」。

主廚 黃穎



## 普羅旺斯燉煮有機糯米茄

使用橋頭中崎地區栽種的有機糯米茄，搭配義大利 Romano 乳酪、有機牛蕃茄、土肉桂等香料，放入鑄鐵鍋燉煮，可以品嚐到食物的原味。



■ 好市集 LE BON MARCHÉ

07-532-6899 /

marche19@outlook.com / Facebook: 好市集-Le Bon Marche /

高雄市鼓山區鼓山一路19號 /

營業時間：早午餐09:00~17:00，晚餐18:30~10:30 (週二、三公休)



小露吃霜淇淋

週週更新，季節限定美味



以當季水果為限定口味的霜淇淋是「小露吃」的主打產品，常常有許多人慕名前來品嚐，在眾多口味中，又以杉林的草莓、六龜愛文芒果口味最受歡迎。



小露吃霜淇淋位於旗山老街後方，店內佈置雅緻且充滿人文氣息。李東祐和露西夫妻應朋友郭人豪（常美冰店的小老闆）之邀從台南搬到高雄旗山開店，夫妻倆本來從事文創與設計工作，生活品質因繁忙而日益下降，與原先冀望慢活的日子背道而馳，因此決定改變，遷居旗山扎根一年多，經營自己喜歡的事業，雖辛苦卻倍感踏實。

從文創領域轉為經營冰店，李東祐趁此機會實現自己的想法與理念，從店內空間規劃、商標設計與產品研發到銷售模式，一點一滴慢慢成型實踐。主打產品「霜淇淋」希望直接向友善土地的小農購買食材，在試作上百種口味後，他選定合適小露吃且為當季盛產農產品為材料，如寶山原住民栽種的紅肉李、美濃六寮安全早作芋頭、那瑪夏玉打山北麓的綠茶、旗山香蕉、美濃紅豆等，每週推出「主打星」霜淇淋。

每週一、二是小露吃的休日，李東祐和露西會去拜訪鄰近小農，了解耕作情況、採收時程，同時安排設計試作每週「主打星」。未來計畫推出盒裝冰淇淋，讓客人方便帶回家分享給家人朋友。



## 特色推薦 Homelanie Special

### 台灣綠茶霜淇淋

來自「那瑪夏玉打山—自然農法台灣綠茶」，是以小農詹宗翰烘焙的金萱茶種綠茶為原料製成，品嚐起來有濃郁的茶香，清甜的滋味。

### 愛文芒果霜淇淋

來自六龜寶來山上的蘇羅婆，由鄧秀惠與胡長春夫妻安全栽種的愛文芒果，讓客戶吃得安心。

### 香蕉霜淇淋

使用旗山溪洲「台青蕉」所種植的有機香蕉，散發出自然香氣，口感濃郁，夾雜著淡淡地奶香，入口即化，是最推薦的在地滋味。



經營者的話／  
「小露吃」三個字有著非常有趣的含意，「小」是指我們永遠要重視細節與過程，「露」則是一種美好的自然生機，而「吃」當然就是指我們人類生存的根本。很多客人吃了霜淇淋，會詢問在哪裡可以買？我會在店裡和網路上介紹，讓消費者直接向農夫們購買，這也是一種支持友善土地小農的方式。

謝謝  
曲辰夫

經營者 露西

■ 小露吃霜淇淋／  
0955-250-534／  
Facebook：小露吃霜淇淋／  
高雄市旗山區復新街60號／  
營業時間：平日13:00~19:00  
假日11:00~19:00  
(週一、二公休)





# 那瑪夏 甜蜜之旅



八八風災雖然重創那瑪夏的好山好水，但也因此讓當地族人找尋到另一條出路，經營民宿的 Una 和 Yangui 轉而把心思放在自家水蜜桃果園，在夫妻二人的悉心照料下，不但連年拿下那瑪夏水蜜桃冠軍，今年還榮膺高雄市模範農民，水蜜桃盛產期是四月底到六月份，此時到那瑪夏部落美食之旅正是時候。



**那**瑪夏位於高雄市東北邊陲，是高雄市三個原住民鄉之一，有不少族群，主要是布農族，其他還有鄒族、泰雅族、排灣族和才剛被列入台灣第十六個原住民族的卡那卡那富族。除了擁有山川自然美景之外，還有原民習俗、慶典、祭祀等文化活動，相當吸引旅人駐足，近來，那瑪夏更以「水蜜桃」聲名遠播，品質不輸拉拉山，成為好吃、好買的最佳伴手禮！

## 香甜多汁的 「那瑪夏水蜜桃」

八八風災過後，那瑪夏滿目瘡痍，對外交通受阻，原本吸引遊客的龍鳳瀑布、三明火、世紀大峽谷等觀光景點破壞殆盡。屋那民宿老闆周浩祥（Una）無奈的說，當時根本沒有人走進那瑪夏，民宿生意幾乎停擺，雖然生活困頓，但日子還是要過，於是他和妻子莊佩琮（Yangu）開始加緊水蜜桃果園的復育工作，希望從最基本的一級產業，解決他們一家子的生計。

那瑪夏的農作物其實不少，有梅、李、竹筍、芒果、愛玉、咖啡、芋頭、茶葉等，而水蜜桃算是當地的高經濟作物，一般水蜜桃生長在海拔山區，而那瑪夏水蜜桃種植高度大多在一千公尺以下，Una解釋說，我們的水蜜桃是熱帶水蜜桃，與拉拉山的溫帶品種水蜜桃並不一樣。那瑪夏水蜜桃顆粒雖然沒有拉拉山大，但它皮薄、水分多、甜度高的特色，且纖維較不明顯，果肉更為細緻。這裡的土壤是肥沃的黑土，氣候有日夜溫差大的特性，可以讓果樹晚上蓄積碳水化合物、白天再將其釋放出來，果實甜度因此變得更高。

Una的水蜜桃果園就位於達卡努瓦的半山腰上，放眼望去一片翠綠，這時山上的水蜜桃雖已結果，但還未完全成熟，果實必須套袋呵護，這幾年Una積極推動那瑪夏水蜜桃取得安全蔬果驗證和產銷履歷，經過驗證後的水蜜桃，不但進到大賣場，更打開了那瑪夏水蜜桃的知名度，經過這些年來的努力，那瑪夏水蜜桃的產量逐年俱增，賣相也愈來愈佳，而且連年拿到冠軍或特優，今年他還當選高雄市模範農民，對此，Una微笑說：「一種水蜜桃讓我有成就感、也更有自信了。」除了種水蜜桃，Una經營的「屋那民宿」，位於達卡努瓦里，為一間間獨立式的磚造平房，為了吸引遊客入住，Una不但藉由植栽綠化，將民宿四周變得花團錦簇，還重新粉刷，披上鵝黃與橘黃雙色的屋那民宿，如今成了那瑪夏觀光旅遊的新亮點。



↑ Una種植的水蜜桃不但連年拿到冠軍或特優，本人也當選高雄市模範農民。

← 一片青翠的水蜜桃果園。

← Una經營的屋那民宿景緻秀麗，外觀相當亮眼。



↑ Savu將秘密雞地規劃為生態教室。



↑ 用茅草搭蓋的To'ona tamu是卡那卡那富族人聊天聚會的地方。

「To'ona tamu」還有一座「秘密雞地」，雞隻在空地上奔跑、覓食，除了定時餵食飼料外，還會在菜圃裡找蟲吃，Savu除了養雞，也有自製窯烤麵包，利用當季食材製作不同風味的麵包，並搭配自製桑椹果醬，相當受到族人和旅人的喜愛。來此，還可預約品嚐到原住民風味餐、香草茶、小米釀的「米樂」等特色飲食。

卡那卡那富族的Savu長期從事部落工作，並在達卡努瓦成立工作站，命名為「To'ona tamu」。就是有老人的地方，是八八風災後族人情感交流的聚集所，也是外地遊客認識那瑪夏的窗口。

人稱大姐的Savu說，風災後，整個部落很安靜，彷彿籠罩在極大的恐懼中，重建之初，雖然一直有外來團體為部落辦活動，但對於族人而言，他們需要的不是活動、而是安定。於是她以卡那卡那富族傳統茅草屋為造型，搭建了「To'ona tamu」，提供族人討論事務的公共空間，不分男女老幼都以可來，聊生活、一起勞動、一起分享食物，旁邊有塊「usu'u女人的田地」，種植著各種農作物，有香草、青菜、小米、芋頭等。

### 卡那卡那富族大姐的「秘密雞地」



↑ 用小米釀製的「米樂」，有點類似酒釀，甜中帶有微酸。



### 漫遊小店「達卡努瓦聚落」

「查旦娃力絲」是一間原住民拼布店，老闆林玉珠是布農族人，作品以布包為主，利用原住民特有的十字繡為圖騰，今年「那瑪夏水蜜桃千人路跑」活動就是以她設計的布包做為紀念品，除了布包，她設計的竹燈還被原住民委員會選為特色伴手禮，以漢來的竹燈為藍本，融入原住民琉璃圖案，充滿創意又具有時尚感。「阿姬谷」則是以皮雕為特色的工坊，店家以牛皮為材料，製成大大小小的皮包，並在皮上雕刻或彩繪，圖案有連杯、陶甕、十字繡等，深具原住民意涵，工坊還附設搗麻糬的體驗。若想品嚐當地特有的咖啡，可以到「阿力曼工房」，老闆選用那瑪夏地區種植的咖啡豆，咖啡帶有微微的果酸，而且不苦不澀，還有自製的手工餅乾，尤其是貓頭鷹造型餅乾，最受小朋友的喜愛。



- ↑↑ 阿姬谷工作坊的原住民圖騰皮包。
- ↑ 查旦娃力絲老闆林玉珠和她製作的拼布包。
- 阿力曼工房的貓頭鷹造型手工餅乾。





↑卡那卡那富族的米貢祭就在祭壇舉行。  
←阿姬谷工作坊有搗麻糬的體驗（需事先預約）。

## 卡那卡那富族的「米貢祭」

「米貢祭」是卡那卡那富族在每年小米豐收時舉辦的祭典，祭祀當天，主祭者召喚各族男生帶祭品到男子集會所，以祭拜儀式表達對上天的感謝，並祈禱來年依舊豐收。達卡努瓦里的祭壇依卡那卡那富族傳統建物築搭建，還有一座男子集會所，當地人表示，男子集會所是卡那卡那富族舉行經濟和政治相關活動的聚會所，只限男生參加，女生不得進入。遊客有機會來到那瑪夏，不論當時有無舉辦米貢祭，均可以到祭壇一遊。

↓卡那卡那富族祭壇裡的男子集會所。



↓錫安山大石碑是進入錫安山的入口。



## 世外桃源「錫安山」

蒼翠蓊鬱的錫安山，是由一群虔誠基督徒開墾的世外桃源，教徒們獨立於世俗之外，靠著勞力種植有機蔬菜、茶葉，飼養家畜禽，自給自足，這裡有不少值得一覽的景點，如天池、錫安樹屋、凱旋樓、大衛城堡、梅園、立君亭等，錫安聖殿位於至高處，由此眺望前方氣勢磅礴的山嶺美景，心情也為之舒坦，為這趟那瑪夏部落美食之旅畫下最完美的句點。



大家好~這一期高通通想要帶大家一起來看看可愛羊咩咩喔^^~  
 晴朗的春天，來到了位於路竹的新生活乳品運銷合作社，看到好多健康活潑的羊咩咩，還喝到了新鮮香醇的鮮羊奶，真希望大家也可以喝到這樣的好滋味呢！



# 喝杯純淨的鮮乳



這次高通通來到靳叔叔經營的酪農場，看見羊咩咩們在酪農們細心照料下，活碰亂跳、精力十足的样子，讓我忍不住想要跟小羊們一起玩呢！靳叔叔很用心的為我解說「新生活」鮮乳的產製過程喔，從酪農的牧場環境開始把關，為乳羊和乳牛提供最天然的環境，讓牠們健康成長與泌乳。而且在集乳的過程中，採用最先進的製程，加上完全符合國際標準的嚴格品管方式，推出完全不添加奶粉、乳化劑及防腐劑的百分百純鮮乳。

## 用心製作百分百的鮮乳

為了讓消費者可以喝到最天然的鮮乳，高雄在地十家酪農一起成立了一「新生活乳運銷合作社」，理事長靳文謀叔叔說，在高雄也有好多認真照顧牛羊的酪農喔，酪農叔叔們希望要讓大家都喝到百分百的天然鮮乳，所以集結了小農的力量，成立了現代化鮮乳工廠，要將牛乳和羊乳的生產與銷售朝向企業化經營，透過合作社嚴格控制鮮乳的品質，不僅要讓消費者對本土自產自銷的鮮乳更有信心，並且能為酪農叔叔們帶來更好的收入呢。





### 創新研發「牛羊乳」

在前一陣子的乳品風波之後，許多消費者也開始支持羊乳囉，尤其羊乳的營養價值高，含有豐富的「酪蛋白」，是小孩生長發育主要蛋白質源，還有能幫助生長代謝的「乳清蛋

今天還有兩位靳姐姐陪我一起到牧場玩喔，也準備了好喝的鮮乳給我喝耶，靳姊姊從小看著爸爸與酪農叔叔們辛勞的付出，堅持要讓消費者喝到最完美、最天然、最營養的新鮮乳品，因此畢業後也選擇回家一起幫助靳叔叔經營家中的事業喔，靳叔叔望著女兒們驕傲的眼神，讓我覺得好感動呢！

事業呢！  
靳叔叔提起養羊的過程，最初是為了改善靳爺爺的胃疾，而開始養羊的喔，因為一份孝心而讓靳叔叔從七〇年代起開始養羊，到現在全家人都一起投入乳品

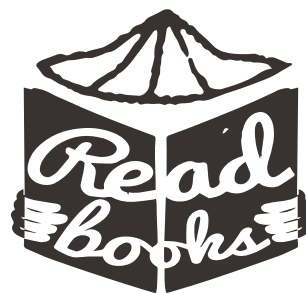
白」等等，酪農叔叔說羊乳老少咸宜又好吸收，但有很多人不敢嘗試，靳姊姊與家人一起研發出「牛羊乳」，藉由羊乳與牛乳的調配，不但可以得到雙重的營養，還中和了奶香味，在農會超市辦理試喝活動時，大家都很喜歡呢！  
靳叔叔還告訴我，純天然的鮮乳喝入喉會回甘喔，是無法用香料調配出來的，為了彰顯百分百的鮮乳，新生活的每一罐乳品包裝上面，都張貼了「若添加奶粉、防腐劑，願意賠償消費者一百萬元」的字樣，向消費者掛保證，強調乳品的高品質，讓消費者感受酪農的用心良苦，喝起來安心又有保障，目前在農會超市已經可以買到「新生活」的乳品嚕！未來還會跟連鎖店及麵包工廠合作，讓大家品嘗到新鮮乳品的健康風味喔！



## 小農耕作、綠色消費

飲食不只是我們個人吃吃喝喝的消費行為而已，飲食是經由是農村與農民的歷史風貌，從而形塑出人們的庶常生活。《小農復耕》讓我們了解到，台灣農村的未來與出路，就在你我每天的菜籃和餐桌上。——番紅花

提供 | 果力文化 攝影 | 連偉志



↑ 歷坵小米團隊

台灣有越來越多的青年走向農業，選擇跟大自然一起生活，《小農復耕》這本書記錄著小農復耕與農友的心路歷程，以「台東歷坵」魯拉克斯的金黃小米、「桃源香梅」部落媽媽的青梅好滋味、「雲林水林」水賊林前進農業的新航道、「雲林北港」古早田裡一場稻米的農藝復興，以及「高雄美濃」我庄的芝麻大小事，呈現小農組織合作、友善耕作的田間故事，以及農產加工、共同產銷、農夫市集的努力。

這群友善小農們，不用農藥化肥和除草劑，找回傳統的農具和田間知識，如轆輪、水鴨母、枝長竿、人工除草小蜜蜂、鴨間稻、草木灰、黑螞蟻等，加上新進的有機耕作方式，發展出適切環境的友善農法。充滿生機的田間生態，就是這片土地對農人最好的回報！

青年朋友也組成「援農團」，捲起袖子褲腳、下鄉幫農，支持「讓台灣農業有生機」的共同夢想。



↑ 美濃田野

→美濃在地傳統手工製作麻油。



## 在地芝麻的復育夢

高雄美濃土地肥沃，不管種什麼都會長，然而芝麻卻消失了五十年，因為質輕、採收費工，農家逐漸放棄種植，而麻油卻是家庭不可少的調味，因此多半仰賴進口。南頭河麻油坊第四代傳人吳政賢（人稱麻油爸），因為堅持傳統手工作法，芝麻得油率比工廠自動化的機器低很多，且芝麻價格不穩，進口芝麻越來越貴，而且看不到生產過程，加上買不到本土的芝麻，麻油爸決定：「乾脆自己種」！麻油爸找了在地年輕人小紅（劉文峰）、偉志一起參與芝麻實驗，想著「既然要自己種，就種無農藥的，而且要找到適合芝麻乾鬆土壤」。

小小芝麻力量卻不小，凝聚起老中青的在地團隊，從榨油技術、包裝行銷、拔草工人、攝影、文字記錄的愛鄉朋友，一起摸索芝麻的特性，四處採訪耆老的經驗，要從生產、加工到流通，重建美濃傳統的芝麻產業鍊！



■ 《小農復耕：好食材、好生態、好市集、好旅行》  
 出版社：果力文化  
 作者：陳芬瑜、蔡培慧、李威寰、周季嬋、周馥儀、鄭雅云、蕭禕涵  
 攝影：連偉志  
 定價：380元

”

## 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。

看完之後~  
很期待再看到下一期！

陳先生（高雄市/農業工作者）

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）

看完會很想到高雄玩，  
親自去刊物中介紹的  
地方一遊呢！

柯小姐（台北市/家庭主婦）

內容很不錯，  
雖然頁數不多，  
但充滿農業的形形色色，  
讓我們更瞭解農業，加油！

劉小姐（新竹縣/設計工作者）

閱讀刊物後，讓人想去高雄走走，  
體驗購物與品嚐美食。

宋先生（台中市/學生）

內容簡潔親民，  
又有參考價值，很值得收藏！

李小姐（高雄市/農業工作者）

很心動，對於刊物介紹的內容  
我都想體驗，很想嘗試看看！  
真希望每一期的出刊  
都可以收到呢！

余小姐（高雄市/公務員）

內容很豐富喔，圖片及文字  
內容的排版方式清楚且易讀！

王小姐（嘉義市/製造業）

感覺很用心  
製作的一本雜誌。

張小姐（高雄市/上班族）

特別喜歡其中一期介紹  
六龜悠遊單元，希望未來能多  
認識高雄的美食+古蹟+農業+  
型農，真的很棒！

吳先生（台南市/上班族）



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  
7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「香蕉收納袋」2個，  
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7月25日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團。



春季  
VO8.心動號  
Spring 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、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4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.9 夏  
預定2015年 6月發行





在草地上綻放喜悅的

農業精靈

通通公仔們

但...

後方的巨大陰影為何?  
快來抽絲剝繭找答案!



6/18-7/5

凹子底森林公園

7/11-7/12

大樹舊鐵橋濕地公園



指導單位:行政院農業委員會農糧署 | 主辦單位:高雄市政府農業局  
承辦單位:傑森全球整合行銷股份有限公司 高雄分公司

贊助單位:



趣達共乘平台  
揪車瘋通通



喝酒不開車 安全有保障