

秋季

Vol.34 自主人生號

Autumn, 2021

型農本色

Cover Story

回家，在我的主場發光

友善農作終不孤單 江聖邦

家族共榮共創 王玉芬、王憶雯

讓喜歡的事有價值 簡川傑

Travel

橋頭 流奶與糖蜜之地

Factory

微農坊農創 在地果汁創新滋味



農村創客 食育先鋒

國內新冠肺炎疫情爆發至今，隨著疫苗覆蓋率提高、新增感染人數連續「加零」，警戒降級，民眾逐漸恢復疫情前的日常生活模式。本局原定於夏季舉辦的活動「食材尋寶隊：孩子的田間食驗室」終能登場，讓親子下田採收食材、做料理、提升農育與食育知識；再推出「創客市集」、「創客學堂」，透過在地料理、手作體驗課程，展現高雄農村的獨特魅力。無論哪一項活動，在地農民都是不可或缺的關鍵角色。

桃源區江聖邦堅信友善栽種能改變環境，所謂「善念若雪能覆大地」，成功帶動部落一半以上農民改為友善或有機耕作，讓高山農耕與生活環境更健康。阿蓮區蜂農王玉芬、王憶雯一家人像蜜蜂般的分工合作，其樂融融，未來將朝生態農場方向邁進，透過體驗，加深人與蜜蜂之間的了解與連結。內門區簡川傑熱愛大自然，從農一年，已計劃將農場打造成「微生態」豐富的綠色小宇宙，除了無毒農耕，還要吸引遊客來露營、採果、品嚐風味餐，一起感知高雄美好的田園風光。

化肥、農藥、基改農產品長期大量圍攻之下，誠信、友善、勤耕的熱情理想需要毅力去堅持實踐，型農青農們透過一日日最平凡的耕作，在這個食安至上的時代，演繹出從農者最不平凡的價值與力量。

張清華

目錄 CONTENTS

- 01** 【封面故事】Cover Story
回家，在我的主場發光
友善農作終不孤單 江聖邦
家族共榮共創 王玉芬、王憶雯
讓喜歡的事有價值 簡川傑
- 08** 【跨界推薦】People
寫母語的音，唱故鄉的歌 台語樂團孩子王
- 10** 【好食料理】Yami Cook
秋天呷甜甜 身心大滿足
- 14** 【農業上下游】Factory
微農坊農創 在地果汁創新滋味
- 16** 【農情交響曲】Symphony
濃·甜 original dessert 客家庄質感系甜點
無憂花愛玉店 解你的渴
- 20** 【新農閱事】Reading
設計好味道 / 重塑日本風景：頂尖設計師的地方創生筆記
- 22** 【農業風向球】Global Eye
戀豬研究所 打造農福連攜方程式
- 26** 【高雄小旅行】Travel
橋頭 流奶與糖蜜之地

Empower
Agriculture

封面故事 Cover Story



型農 江聖邦

· 家的農園 ·



型農 王玉芬

· 崗發蜂蜜養蜂之家 ·



型農 簡川傑

· 飛莫力農場 ·

回家，在我的主場發光

全球化、都會化浪潮下，
青年世代逐工作而「外漂」曾經是主流、是趨勢，
然而有愈來愈多人開始思考生活的意義、工作的樣貌，
開始關注自小成長的這片土地，選擇回家拚事業、陪家人，
重新定位自己，拿回生活自主權。

江聖邦以有機農法種出天然無毒的美味愛玉，
讓祖田成為高山農作的健康樂園。
王玉芬把養蜂當環島旅行，逐花而居，樂在其中。
熱愛戶外活動的簡川傑從農一年多，
每天和土地、作物、花草蟲鳥為伍，
他說，這就是我最愛的生活！

Welcome home 留在家鄉，一起圓夢！



林下經濟
友善耕作



全家同心
齊力斷金



農業新手
最愛自然



Cover story [封面故事]

The road of friendly farming in the mountains

家的農園 江聖邦

友善耕作之路，
我不寂寞！

■ Profile 型農 江聖邦 /
77年次 /
台中新民高中畢 /
0987-765-029 /
Facebook粉絲專頁：家的農園
高雄市桃源區梅山里68號

玉山下小農奮鬥記

我的家鄉桃源東北邊就是玉山，全境三分之二屬海拔1000~3000公尺高山，最低處沿著荖濃溪也有海拔500~1000公尺，海拔高、森林密佈、地勢陡峭，務農環境充滿挑戰，卻也自帶天生優勢。像是高山愛玉口感、膠質大勝一般品，段木香菇所使用的楓木不用買，直接在田區砍就有了，而且水源豐沛、沒有污染，在這從事友善農作，雖然辛苦，卻安心幸福！

很

多人以為高山愛玉只產於阿里山，其實桃源梅山（瑪舒霍爾）部落也盛產，只是交通不便，而且八八風災後，部落觀光產業發展停滯，這裡的野生愛玉更陷入「長在深山無人知」的困境。我退伍那年，父親意外從數層樓高的愛玉樹上摔下來受傷，我自然而然接下「三代農」的重責大任，從接棒那一刻起，就決定往多樣化的友善耕作發展。

把小時候的滋味種回來

南橫公路每逢颱風豪雨經常路斷，觀光客進不來，農作物載不出去，家家戶戶損失慘重。我決定發展林下經濟，增加作物的多樣性，除了愛玉、梅子、紅肉李之外，在樹旁種咖啡，也種芒果、水蜜桃，並且引進高山較為少見的段木香菇，讓每個季節都有收成，擴大市場並分散天災所帶來的風險。桃源區主推梅子，但我希望另闢蹊徑，以乾燥、耐貯存的愛玉子和段木香菇成立品牌，慢慢建立主顧客群，不用癡癡仰賴中盤來收購，也不必擔心路斷無法及時運送下山。

友善耕作不是光靠「有決心」就能做到的事。早期部落多採慣行種植以求取更多收成量，卻忽略長期用藥對自然環境與生態造成的潛在傷害。對

於我的大膽改變，剛開始沒人贊同，但我咬牙堅持下去，漸漸發現原本硬梆梆的土壤變得鬆軟，果樹開始長出果實；以前催花頻繁造成果實營養不足、流失水分和酸香風味的紅肉李，恢復了小時候曾吃到的香甜爽脆。如今部落一半以上都改成友善或有機種植；而素來寡言的父親見到遊客上門，也會主動趨前介紹自家產品特色，我知道，他以為我為傲！

愛玉是台灣特有亞種、獨步全球的作物。

我種植的愛玉

取得綠色保育

標章，天然

無毒、清爽

彈Q，我要讓

「家的農園」

成為高山農作的健康樂園！

👉 型農私房料理

愛玉飲：洗愛玉最好使用含有礦物質、煮過的冷開水，而且器皿不可有油，用手輕輕搓揉、擠出果膠，待凝結後放入冰箱冷藏，取出加入糖水、檸檬汁，美味天成。



Cover story [封面故事]

Hard-working bees, honey-sweet harvest!

崗發蜂蜜養蜂之家 王玉芬

蜜蜂勤勞，
我們要更勤勞！

■ Profile 型農 王玉芬 /
78年次 /
東方設計大學設計行銷系畢 /
0913-362-932 /
bluea321@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：崗發蜂蜜養蜂之家
高雄市阿蓮區峰山路563號

■ Profile 型農 王憶雯 /
71年次 /
高苑工商資處管理畢業 /
0938-949-201 /
focus7791@gmail.com /
Facebook粉絲專頁：甲農蜂蜜
高雄市路竹區潭湖路84巷64弄19號

崗發

全家皆蜂農 團結力量大

雖然我不是農業本科出身，但高中讀大眾傳播、大學念行銷與流通管理，畢業後去美髮業、咖啡店磨練，都是為了回來助家中養蜂事業一臂之力而準備。我不怕蜂叮，熱愛蜂場生產工作，覺得「移蜂」就像到處去旅行，更棒的是，全家人都在一起生活學習，再怎麼奔波辛苦，也都是甜美歡聚的時光！

蜂

場是父母白手起家的事業，看他們長年辛勞養蜂，總覺得家裡缺少懂產銷的人，幫忙把好產品行銷出去。我運用在校學到的影像專長，拍了一支紀錄片《蜂情萬種》放上影音網站，讓更多人了解這個行業；看著影片中的父母每天日出而作，從不間斷，真心覺得感動又佩服。

逐花而居的遊牧「蜂」族

雖然都是看天吃飯，但養蜂和其他農業最大的不同，就是必須「移蜂」，逐花而居：二、三月在大樹採荔枝蜜，春末夏初到大崗山、彰化採龍眼蜜，五、六月，如果台東烏柏花況好就要往後山跑，八、九月台南高鐵附近有咸豐草、白千層，九月後回來高雄，趕赴阿蓮區蜜棗花期，十月去阿里山茶園，年底再帶著蜂箱前往苗栗苑裡，因為二期稻作收割後，會有油菜花海。為了不驚擾蜜蜂作息，有時得徹夜搬遷，天一亮又要放蜂，奔波辛苦，但對我來說，「跟著蜜蜂去旅行」是新鮮、有趣又富挑戰性的工作。

在全球氣候異常、果農用藥問題以及進口蜜、調和蜜的衝擊下，蜂農的挑戰與日俱增。深冬無花可採的季節，有時不得不餵食糖水維持蜂群生命，因此，為了避免糖水殘留，每年第一期採收的

蜂蜜不會零售，之後採收則透過低溫濃縮，讓食水量降至二十度以下，維持蜂蜜的濃純香；就連存放蜂蜜的容器，我也使用價格比一般高出七倍的三〇四不鏽鋼桶。雖然這些細節消費者看不見，但為了品質，我認為這是必須做到的堅持。秉持父親傳承的誠信精神，二姐王憶雯和姐夫另外成立獨立

品牌甲農蜂蜜，成功延伸了養蜂事業戰線，全家都投入養蜂，像蜜蜂一樣分工合作。期待未來朝生態農場方向邁進，透過體驗，加深人與蜜蜂之間的連結，相信屆時會更忙碌，但我不擔心，因為眾人一心，就是力量！

👉 型農私房料理

蜂王活力飲：蜂王乳二湯匙、蜂花粉二湯匙加入蜂蜜（多寡依個人喜好甜度而定）、冷開水，攪拌均勻，蜂蜜的甜中和了蜂王乳天然的微酸，佐以蜂花粉淡淡花香，美味適口。



Cover story [封面故事]

Turning the dream of a life on the land

飛莫力農場 簡川傑

我的農場，就是
最好的大自然！

■ Profile 型農 簡川傑 /
70年次 /
明志科技大學工業設計系畢 /
0912-023-656 /
gjman8628@gmail.com /
高雄市內門區茄苳崙

務農，開啟夢想之地

小時候，阿公阿嬤在高屏溪畔種苦瓜，我總是不玩到天黑不肯回家。後來，父親從事代書，我念工業設計，看似已經「離農」，但其實務農這件事一直在我們的夢想清單上。父親退休後歷經兩年尋尋覓覓，終於在內門區覓得一甲地種香蕉；我畢業後創過業、做過很多「斜槓」工作，現在從頭學當一名稱職的農夫。不怕勞累操煩，因我最愛始終還是大自然。

農

場是今年才買下的，種香蕉的原因很簡單，因為它原本就是香蕉園。不同於產蕉重鎮的旗山以生產北蕉為主，我種的是被譽為「香蕉界優等生」的蜜蕉。農作物斯長於土，用以養人，最起碼的品質水準，就是要兼具安全、無毒、營養與風味，把農作物照顧得頭好壯壯，就是農民的本分。因此我的農園不藥、不肥、不催熟，讓蜜蕉自然熟成，人工除草辛苦，但只要作物自然健康，就值得！雖然目前產量有限，然而口感Q、甜度夠，已讓農業新手的我信心倍增。

喜歡的事開心做 麻煩的事耐心做

對我來說，一甲地的農園就像一大張可以自由揮灑色彩的白畫紙，充滿無限可能。內門盛產火鶴花，原本計劃在香蕉產期結束後也來試種，沒想到立刻卡關。原因出在內門農田水源不充沛，灌溉只能仰賴埤塘，而且土壤結構為青灰泥岩，黏性極高且保水不易，一到冬季經常乾裂。我的農園雖然也有埤塘，但只夠勉強供應香蕉所需，火鶴花的生育需要通風而高濕的環境，供水遠遠不足。由於農場四周都是國有地，我一邊緊急申請自來水管線，一邊試著少量種植需水較少的多肉植物。以前聽人說農業是「靠老天爺賞飯吃」的

行業，如今我是身歷其境深刻體會了。

未來我打算結合工業設計、焊接的專長，引水造溪，將農場打造成一處「微生態」豐富的小宇宙，吸引遊客來露營、採果、品嚐風味餐。我喜歡登山、露營等親近大自然的活動，從

農之後，每天可以理直氣壯待在農園，和土地、作物、花草蟲鳥在一起，再也不用擔心被批「怎麼又在玩？」因為我的工作就是接觸大自然呀！做喜歡的事，再長的時間也不累，再大的難關

也有耐心克服，這是我從農一年以來最大的體會！

👉 型農私房料理

香蕉湯：青香蕉削皮切塊，紅蔥頭、香菇切絲、豬肉絲、蝦米入油鍋爆香，加入一碗水、青香蕉，蓋上鍋蓋悶煮一分鐘，撒上豆芽菜、韭菜，調味後即可上桌。以青香蕉替代麵條，低脂、營養又好吃。

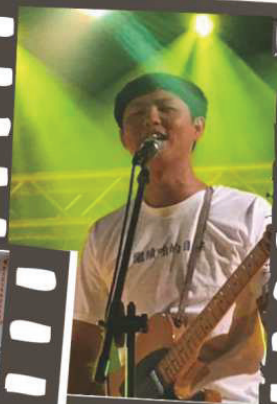


People [跨界推薦]

Let Love Go Forward

寫母語的音，唱故鄉的歌

台語樂團孩子王



做喜歡的事 在哪都能圓夢

2012年，孩子王樂團成軍了，一群高雄土生土長、熱愛唱歌的大男孩，把親身所見、所聽、所感的人事物，用最日常的台語文寫成歌。在激昂歌聲中，他們表達的不僅是對台語、對音樂的熱愛，更要大聲宣告：「勇敢堅持做喜歡的事，無論在哪裡，都能追夢！」

我

們是來自高雄的台語搖滾樂團——孩子王樂團，四個成員主唱阿達、吉他手阿宏、貝斯手蕭鳳梨、鼓手強尼笑說大家是鳳梨田長大的孩子，練唱、寫歌的地方也緊挨著大樹區的鳳梨田，因為阿達的家就在田間小路旁，有一個不怕吵到鄰居的大院子，還有寫歌卡到瓶頸時隨時可請益的資深台語達人：「厝邊的阿公阿嬤、隔壁庄的阿叔阿伯，阿姨嬸婆，講的台語道地又生活化，是現成最棒的老師！」

光榮驕傲的「高雄製造」

許多音樂人選擇往北部發展，阿達說，高雄溫暖「速西」（舒適），家人感情又好，因此決定與志同道合的朋友留在高雄。「台北有台北的魅力，高雄也有高雄自己的特色啊！」而且音樂人需要靈感創作、音樂作品需要展現獨特性，待在人擠人的城市來得敏銳，反而有助於創作出富有自我風格的作品。

台語是台灣的文化之一，但卻非現今多數台灣人的日常生活語言，尤其在城市中，台語「說不輪轉」或根本不會講台語的年輕人比比皆是，「非常擔心台語文化會在我們這一代斷層。」從小在台語環境中長大、對台語懷抱強烈感情與使命感的阿達決心以台語創作。為了寫出有台灣味、生活化的台語歌，阿達常找鄰居長輩一起泡茶打屁，從鄰里自然的互動中尋找靈感，創作出淺白而饒富青春詩意的台語音樂。

樂評說：不要只用「南部」、「在地」的角度看待孩子王，那會讓你錯看了他們的音樂實力，能生猛流暢地用台語唱搖滾的，絕對不只伍佰 & China Blue。對阿達、對孩子王樂團來說，每張專輯都是里程碑，一山翻過一嶺，證明自己在每個階段的努力和成就，以及留在故鄉也能圓夢的故事。「時間會帶走一切，但永遠帶不走你心中的『孩子王』。」

Kid King 孩子王

獻給每一位台灣
島民



Profile 關於孩子王／

由一群樹德科技大學吉他社的成員組成，團名來自主唱阿達兒時的綽號，主要成員分別來自高雄、屏東，2014年發行首張單曲《莫忘衷初》、2017年發行首張專輯《最窘丸》、第二張專輯為《情歌無著時》。原定2021年底進行巡迴演唱因新冠肺炎疫情延至2022年，目前已加入滅火器樂團的火氣公司，相關資訊可至孩子王樂團臉書查詢。

Season Cuisine 秋天呷甜甜 身心大滿足

秋意漸深，彷彿為了築起體內抗寒的堡壘，身心對酸甜交織、滋味濃烈的食物需求特別強烈。肉類可加入溫潤蜂蜜與酸香的柳橙、檸檬，烹調組合出口味多層次、豐富誘人的主食料理。甜O蜜蕉與香濃乳酪、鮮奶油組成綿密清爽的點心抹醬，搭配可頌、鬆餅，兩皆相宜，讓你吃巧吃飽，從胃暖到心。





好食料理·食譜

蜂蜜柳橙照燒雞翅



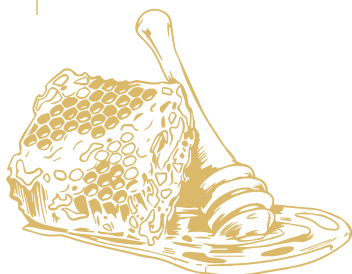
結 合醬油的甘鹹、柳橙汁的酸甜，加入一點溫潤爽口的蜂蜜，提升甜味的層次感，一點酒提香去腥，畫龍點睛的皮屑，讓柳橙香味縈繞不散，酸香鹹甜的極致口味，超銷魂。

食譜

材料：
雞翅中節 300g

醬汁：
柳橙汁 1/2顆
柳橙皮屑 適量
醬油 2大匙
酒 1大匙
蜂蜜 1大匙

裝飾：
青花菜、小番茄、
柳橙切片、柳橙皮絲
各適量



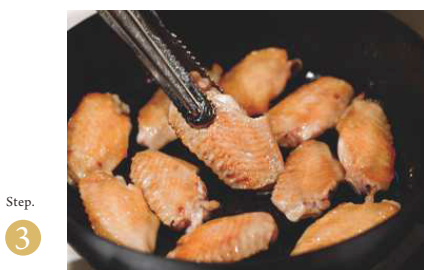
Step. 1

· 將醬汁材料調勻，備用。



Step. 2

· 柳橙皮切絲，備用。



Step. 3

· 平底鍋熱油，雞翅兩面煎至金黃。



Step. 4

· 醬汁下鍋，將雞翅煮至收汁，盛盤，放上青花菜、小番茄與柳橙片、柳橙皮絲擺盤。

料理小撇步：取柳橙皮的時候要避開果皮的白色部分，避免苦味。



好食料理·食譜
檸檬蜂蜜愛玉



愛玉是台灣特有作物，富含果膠及酵素，可促進飽足感、增進腸胃蠕動，含水量高、熱量低，搭配檸檬與蜂蜜，酸中帶甜，是台灣甜品的經典滋味。

食譜

材料：
 愛玉子 30g
 水 1800cc

調味：
 水 60cc
 蜂蜜 90g
 檸檬汁 50cc

- Step. 1  · 愛玉子放入小布包當中。
- Step. 2  · 步驟1愛玉放入1800cc水中，搓揉5分鐘。
- Step. 3  · 放入冰箱或常溫靜置15分鐘，定型後取出200g的愛玉切成小丁狀。
- Step. 4  · 蜂蜜融化於60cc水中，擠入檸檬汁與步驟3混合，放入冰箱中冷藏至冰。

料理小撇步：1.洗愛玉子的水須使用無過濾過的水，煮開放涼，保留水裡的礦物質才能催化果膠凝固。
 2.黃檸檬味道較溫和，綠檸檬有獨特的清新酸香，可依喜好選擇。



好食料理·食譜

香蕉乳酪可頌鬆餅



蜜蕉屬於芭蕉的一種，果肉黃白口感佳，因甜度高而得名，具備Q彈與綿密口感。運用市售冷凍可頌麵團製作鬆餅，省去攪拌麵糊的麻煩，同時添增多層次酥脆口感，適合忙碌的媽媽變魔術般端出無敵甜點，大小朋友都開心。

食譜

材料：

冷凍生可頌麵團 4顆
蜜蕉切片 2根
杏仁片 適量
蜂蜜 適量

香蕉乳酪醬：

馬斯卡彭乳酪 100g
糖粉 10g
鮮奶油 50g
蜜蕉 40g



Step.
1



· 以手持攪拌棒打發馬斯卡彭乳酪加鮮奶油及糖粉。

Step.
2



· 取40g蜜蕉壓成泥，加入步驟1，拌勻成香蕉乳酪醬。

Step.
3



· 可頌麵團先放置室溫10分鐘後，以鬆餅機壓5-6分鐘。

Step.
4



· 鬆餅上擺香蕉乳酪醬、鋪香蕉片，撒上杏仁片，淋蜂蜜。

料理小撇步：若喜歡香脆口感，可在香蕉片上撒糖後以噴槍炙燒，達到脆皮焦糖效果。



微農坊農創實業有限公司
Micro Agriculture Innovation Enterprise Co.,LTD

微農坊農創 在地果汁 創新滋味

台灣人愛「呷甜」、「呷涼」，夜市的梅子粉芭樂、剉冰店的煉乳水果冰，都是台灣人喜愛的傳統老味道，如今都成了連鎖大賣場的暢銷飲品！這項「把水果變複合果汁」的創舉，來自高雄在地企業微農坊農創。創辦人劉嘉峰出身牧場第二代，看到水果滯銷、果賤傷農的新聞，常為果農感到不捨：「台灣水果明明質量兼備，市面卻少有能展現道地台灣水果特色的果汁飲品，很可惜。」決定走出接棒家族事業的舒適圈，另行創立微農坊農創，專營農產品飲料。



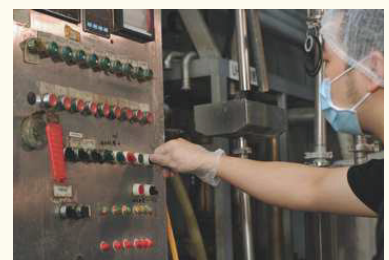
優良的農產品，去年正式與燕巢區農會合作，開發出三款果汁飲品，分別是取材夜市小吃的芭樂甘梅飲、芭樂檸檬綠茶，以及傳統冰果室常見的煉乳檸檬飲，風味道地、包裝創新，而且在連鎖賣場就能買到，銷售開出紅盤，吸引更多通路洽談合作。劉嘉峰深信：「不創新就會被淘汰。」馬不停蹄找上其他農會，準備開發另一款熟悉的老味道——小番茄夾李仔鹹的飲品，



1. 榨汁：將新鮮水果進行榨汁。



2. 投料：添加調味食材，進行攪拌。



3. 殺菌：以殺菌機進行殺菌。



4. 均質：均勻果汁質地，避免發生分層現象。



5. 填充：將果汁進行裝瓶作業。



6. 包裝：裝箱，準備出貨。

六級產業化流程 Six-grade Industry

1級/生產

燕巢珍珠芭樂



2級/加工

水果原汁、芭樂甘梅飲、
芭樂檸檬綠茶



3級/服務

便利超商、連鎖超市、
大賣場



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

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

6級/產業



劉嘉峰 創辦人

未來打算以高雄鳳梨、芒果等再開新品項。微農坊堅持不添加香料和人工化學物，新鮮、天然、健康，然而保存期限不長，卻限制了外銷市場的拓展。為延長保存期間、提升果汁飲品出口的利基，劉嘉峰開發冷凍技術，將果汁製成凍飲以延長保存期，先在國內試水溫，接洽露營社團的團露負責人合作，把果汁凍飲放在水桶內取代冰塊保冰，並上架全家便利商店測試消費者接受度，市場反應頗佳。他期待未來透過冷凍技術升級，台灣果汁可以用「結冰」的模式出國爭光，為台灣的農業，開發更寬廣的未來。

■ 微農坊農創
地址: 高雄市大社區中正路329號
電話: 07-355 2606
網址: <https://www.facebook.com/MAIE1201/>



濃·甜

Original dessert 客家庄質感系甜點

「年輕就該勇敢追夢！」「濃·甜」甜點師林明靜學的是中式餐飲，卻意外愛上甜點，大學畢業後，一個人在美濃開起甜點店，用滴水穿石的努力和出眾的烘焙手藝，一點一滴擷獲在地人的心。

Original d



「濃·甜」甜點店開業兩年多，小小的店面在以板條、掃茶、客家菜聞名的美濃老街上獨樹一格。對居民來說，它是美濃立庄以來第一家甜點店，對外地遊客來說，這裡用美濃「ㄟ」稻米烘焙的蛋糕、甜點是少見的在地美味，魅力十足。

甜點師林明靜兩年前參加客委會「留美培力計畫」獲得補助，在家人支持下，毅然拿出所有存款開設甜點店。當年就是憑著興趣和想留在家鄉的熱情就開店，至於烘焙技術不夠成熟、高齡人口居多的美濃不能接受等，「根本沒想那麼多。」事後回想雖然忍不住為當年的衝動捏把冷汗，卻一點也不後悔，「想得太難太複雜，並不會讓事情變得更好」她說。

自認不善交際，開店之初見到客人上門，只會傻笑以對，甜點也經常賣不完，但她依然堅持初衷。她研發了一系列非常具有美濃地方調性的甜點，把「ㄟ」號美濃米、野蓮、毛豆、檸檬等在地農產融入鹹派、蛋糕、可麗露、布朗尼，風味清雅樸實，很受喜愛。

林明靜說，每週只營業四天，並不是生意太好，而是至今仍是獨立經營型態，從採購、內場到外場一手包，體力難以負荷。「很累，但因為喜歡，所以會繼續堅持。」未來希望研發更多運用在地食材的甜點。「與地方連結更深，就能汲取累積更多能量，讓我留在最愛的地方，做最喜歡的事。」



小小的店面在以板條、掃茶、客家菜聞名的美濃老街上獨樹一格。對居民來說，它是美濃立庄以來第一家甜點店，對外地遊客來說，這裡用美濃「ㄟ」稻米烘焙的蛋糕、甜點是少見的在地美味，魅力十足。

特色推薦

Chef's Specialties

美濃147米蛋糕

將在地生產的美濃147稻米磨成粉，取代麵粉，口感Q彈，質地綿密，對於麩質過敏與無法消化麵粉的顧客別具吸引力。口味隨季節更動，有紅豆、巧克力、太妃糖等多種口味。



The Taste of Happiness

老闆的話 /

看到客人吃得開心滿足，就是開店最大成就感！

甜點師 林明靜

野蓮鹹派

手製餅皮搭配甜椒、毛豆、玉米、洋蔥、野蓮等各種當季食材餡料，鹹香口感層次多變。僅週六、日供應。

檸檬塔

選用本地種植的無籽檸檬，榨汁、刮皮加入餅皮麵團及餡料，酸香微甜不膩口，為招牌商品。



■ 濃·甜 original dessert

高雄市美濃區永安路209之2號 / 0983-154-800 /

營業時間：週三、五、六、日，11:00~20:00。周一、二、四公休。

FB粉絲專頁: Original dessert /





無憂花愛玉店 解你的渴

難忘一碗天然手作愛玉帶來的感動，做了十幾年社工的蘇真平和太太吳佳縈決定在社區開家小店，用天然、健康的在地食材解客人身體的渴，用關懷解客人日常的憂。



天氣熱的時候，來一碗愛玉凍，酸甜沁涼，消暑魅力無法擋，蘇真平的愛玉店卻在冬天推出愛玉黑糖飲、小米愛玉，刷新一般消費者對愛玉的想像。「很多人以為愛玉只能製成涼品，那是因為許多加了凝固劑的愛玉一加熱就融化，而我們採用天然手洗愛玉，不添加任何添加劑，加熱當然沒問題！只是洗愛玉更費工，成本也更高。」

長期擔任社工，卻一心一意想開家解憂小店，直接接觸需要幫助的人。「讓顧客吃到健康的食物，就是身心正能量的循環。」一年多前他在賣來親戚家品嘗到Q彈的天然愛玉時，驚為天人，當下便決定把這份好滋味帶下山。「比起平地出產的愛玉，高雄桃源山區人工採摘、日曬乾燥的愛玉色澤和風味品質更好。」所有搭配愛玉的食材也樣樣講究。「招牌愛玉」使用的小米用內門的龍眼干熬煮出香甜風味，「梅子愛玉」的紫蘇梅是岳母在梅子產時親手摘採醃漬的。

開店不忘社工精神。夫妻倆在店內設解憂信箱，提供諮詢、轉介社福機構等服務，用實際行動關心需要協助的家庭，期盼透過對食材的堅持、對人的善念，讓愛玉店不只是冷飲店，更是充滿愛與關懷的解憂心靈小站。



特色推薦

Chef's Specialties

抹茶招牌愛玉

獨家研發，以日本靜岡抹茶和桃源的愛玉洗出翠綠Q彈的色澤和口感，搭配龍眼干熬煮的小米和紅豆，口感風味十足。

鳳梨檸檬愛玉

不加糖水，直接將大樹的鳳梨切丁加砂糖熬煮出富含果香的酸甜味，搭配Q彈愛玉與鳳梨，甘甜帶點微酸，特別受女性消費者歡迎。

梅子愛玉

採用來自桃源山區盛產期的青梅，加入砂糖、紫蘇葉醃漬，經過一年發酵入味，加入愛玉，口感微酸清涼，風味清芬自然。



老闆的話／
以天然愛玉為引子，搭配來自土地的各種「真食材」，要給顧客最好的在地甜品體驗！

負責人 蘇真平

■ 無憂花愛玉店
高雄市岡山區中華路87號
電話：0929-919-890
營業時間：11:00~19:30 (週二公休)
FB：無憂花愛玉店



設計好味道 / 重塑日本風景

跟著梅原桑 挖掘一級產業獨特魅力



提供 | 行人文化實驗室

おしんデ



梅原真

說 到農林水產一級產業，大多數人聯想到的是工時漫長、工作繁瑣、重勞力、低報酬，隨著社會發展進步，一級產業卻相對沒落。然而，在日本地方設計始祖級大師梅原真（Umebara Makoto）眼中，擔任多數產業源頭角色的一級產業是扎根地方的根柢、守護國家的基礎，每一種具有亟待開發的優質潛力，更與地方的自然人文生態風景與國家發展休戚相關。

這位原本在電視台兼廣播電台負責美術組工作的設計師，在出國遊歷學習數年後，一九八〇年回到家鄉高知成立工作室。他認為身為設計師的他所能做的就是

為一級產業加上「設計」，透過設計建立起與消費者溝通的管道，施展本地魅力。或許只需要一點點的設計力就能夠改變困境，一點點不可思議的小巧思就能幫助地方產品熱賣，讓一級產業產生新的價值、延伸出新的經濟，自體產生存續的力量，翻轉出新的風貌。



漁師が釣って
漁師が焼いた



一級產業 X 設計 II 地方新風景

梅原真透過設計手法，細緻地呈現出生產者努力工作的模樣、在地農產品特色、周邊大自然的景色，為在地小農、小漁民的收成建立商品包裝的概念脈絡、思維美學，以設計傳達、創造商品的價值，打造小農與消費者之間的溝通管道。幾十年的產業設計工作，令日本許多偏鄉產業起死回生，甚至躍升年營收幾十億日圓的新興產業。

數十個精彩的日本地方創生案例，就收集在《設計好味道》、《重塑日本風景》兩本書中，展現以各種「絕處逢生」、「柳暗花明又一村」的驚艷設計，挖掘一級產業的獨特魅力，像是黑潮町的鯉竿釣、島根的黃豆田、室戶採撈的天然石花菜等等，發揮「設計力」讓產業延續，保留地方美好的資源與風景。

看似沒有前景的荒廢栗子山，其實是不受化學藥劑汙染的土地，轉換思維向消費者提供「安心」這項新價值，栗子山就能重新翻身。又例如，對在地人來說習以為常、毫無新意的海邊石花凍，其實擁有熱量低又富含纖維質的特點，根本是減肥聖品



，這些案例啟發我們最重要的意義就是：只要從不同角度看產品本質，就能找到產品嶄新的一面，讓產品帶動地方發光發熱！

台北醫學大學跨領域學院執行長吳明錡指出，設計不只是造型上的美，從書中可以透過實際的案例，學到逆轉劣勢創新的思維與方法，領略梅原真的堅持：「運用『設計』，有機會使地方產業得以再次脫穎而出、被人們看見，再次以符合現代社會的姿態，重新被應用於人們的日常生活，即使是看似已陷入窮途末路的一級產業或地方文化，經過多元角度重新設計，第一級產業也可以變得很不一樣！」



■ 出版社：行人文化實驗室
 作者：梅原真
 定價：460元（設計好味道）、430元（重塑日本風景）

恋する豚研究所



戀豬研究所 打造農福連攜方程式



投入情網的戀人們，是幸福而愉悅的；墜入愛河的「戀豬」們，也會是快樂而健康的，戀豬研究所創辦人飯田大輔認為：在有幸福感環境下長大的豬，豬肉自然特別美味，他在千葉縣的郊區開設了一間涮涮鍋餐廳，每逢周末，民眾需要排隊一、二小時才能入內品嚐，足以證明戀豬研究所的豬肉，有其過人之處。



飯田大輔先生畢業於東京農業大學，大三的時候母親因病去世，繼承了母親在推動的社會福利事業，因此特地到日本社會事業大學進修一年，走訪日本各地一百二十家福利機構，快速累積實務經驗。他發現身心障礙者的平均薪資水準過低，要在社會上自立生活是有困難的，因此他想要創造一個讓身心障礙者能安心就業、與當地產業能產生連結的工作場域，用創新經營的模式，讓社會福利事業真正去解決社會問題。

飯田先生觀察到，隨著加工技術與設備的進步，許多食品在製造過程中不用依賴專業人士操作，一般人也能依照標準作業程序完成指定的工作，因此在多次考察德國等國外的肉品工廠後，飯田

先生在二〇一二年成立戀豬研究所，二〇一三年成立直營餐廳，成功打造出一個讓身心障礙者得以安心工作、獲取穩定薪資的農企業。

復甦林業 帶動就業與經濟

戀豬研究所的建物周圍，是一整片因人口高齡化而無人管理的閒置農田與林地，戀豬研究所從二〇一六年起開始承租周圍的土地，讓高齡者、身心障礙者一起參與種植地瓜，並將地瓜加工後出售；也在森林裡伐木，好的木頭用於製作木柴、家具、次級的木頭就作為研究所內柴爐的燃料，同時也販賣給露營場使用，這樣的運作模式造就了新的就業機會，也帶動了在地林業的發展。

工作流程標準化

飯田先生將公司內部的三十多種工作內容，分解成簡單明瞭的操作步驟、製作附有圖文解說的工作手冊，讓員工能按表操課。戀豬研究所目前有六十名員工，其中約有一半為身心障礙者或是無法在一般企業就業的人士，他們分布在餐廳、加工廠以及辦公室裡工作；從事農業與林業的員工則有二十五名，其中有二十名為身心障礙者或是因各種因素而無法任職於一般企業的人士。

菜單設計 忠於呈現豬肉品質

飯田先生認為豬肉品質取決於健康的生長環境，所以把養豬場打造成豬可以相親相愛的空間，將麵包屑、餅乾壓碎後用乳酸菌發酵作為飼料，讓豬隻的腸胃保持健康，豬舍也十分注意清潔。





涮涮鍋是日本代表性的鍋物，用筷子夾著肉片在鍋內滾水中涮幾下，沾調味料即可食用，是最能展現食材原味的一種料理方式。戀豬研究所餐廳的菜單非常簡單，只有「豬肉涮涮鍋」、「鹽烤豬里肌」以及「八種蔬菜與漢堡肉」等三種套餐，營業時間為早上十一點到下午三點，座位數僅有四十六個，一個月卻能吸引超過七千人次造訪。餐廳附設商店，店內可以買到自有品牌肉製品，還有一年銷售達十萬瓶的豬肉沾醬。

涮涮鍋人氣夯 客製卡片表心意

戀豬研究所的肉製品也可以在網路商店購買，銷售人氣第一的「涮涮鍋組合」，內容物有軟嫩的豬五花、細緻的後腿肉、豬肉沾醬、以及以當地古法製作的海鹽加上傳統醃製法耗時十四天熟成的培根及火腿。消費者在網路商店訂購商品時可加購一張卡片，在備註欄中註明文字內容，店家會將文字列印在卡片上連同商品一起寄出，傳遞送禮者的心意。

進駐下北澤 再展新業態

二〇二〇年春天，下北澤的Bonus Track開幕，是一處集結住家、商店與餐廳的新型商業設施，戀豬研究所在那裡開立了一間炸肉丸輕食店，店裡銷售火腿、香腸、培根等肉製品，也供應以千葉縣的馬鈴薯與自家豬肉做成的可樂餅、炸肉丸。一口大小的炸肉丸可供外帶，或在店內享用套餐。飯田先生將這裡作為連結都市與農村的據點，也是傳遞戀豬研究所品牌價值的重要空間。





戀豬研究所從一級生產、二級加工跨足到三級服務業，目前年營業額為六點三億日圓，其中肉品批發佔比為六十三%，餐飲業佔二十四%，加工品銷售八%，農業與林業則佔比五%。

戀豬研究所是日本近年來推動「農福連攜」的代表案例之一，其成功之處在於成立之初，就不是以「社會福利」做為宣傳口號，而是直接打造一個符合商業社會運作的機制，建立品牌價值、提供優質的產品與服務來建立社會大眾的認同與支持，創造實質的經濟循環，讓工作、人與產業得以永續發展。





橋頭

流奶與糖蜜之地

一九九九年年初，橋頭糖廠春季製糖作業開工了，大煙囪騰騰冒著白煙，這是橋糖最後一次製糖期。沒有任何歡送或告別儀式，五分車一如往常平靜進出，將甘蔗過磅、抽樣、壓榨、加熱、沈澱、清淨，最後結晶完成製糖。空氣裡瀰漫著濃濃糖香，一切一切，彷彿與百年前剛創立時的情景沒有兩樣。



Info 旅遊資訊

◎橋頭糖廠 /
高雄市橋頭區糖廠路24號 /
07-6119299 (9:00-16:30)

台灣糖業工業文明發祥地

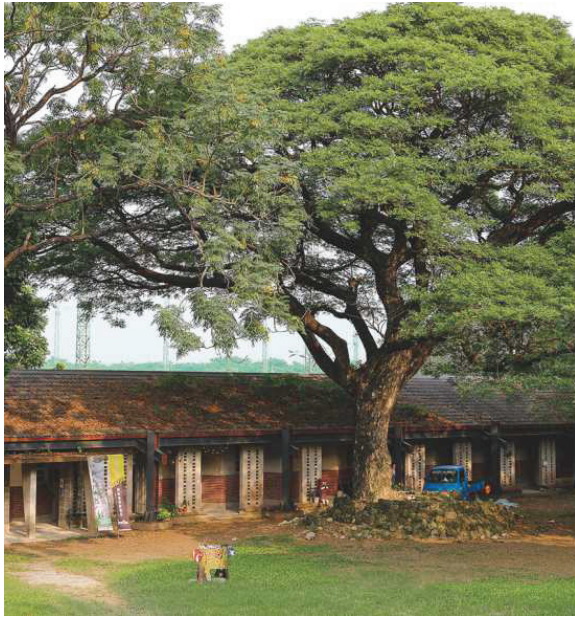
這段歷史釋疑了許多外地遊客「人在橋頭，卻不知橋在何處」的長年困惑。可惜那一座富含時空背景風情與地名典故的拱橋早已不知所蹤，所幸橋頭區公所在公所前廣場另建造了一座仿原來橋體重製的迷你「允龜橋」，讓橋自己對各路訪客敘說身世，也為這段冷門地方史留下珍貴物證與歷史回音。

問橋頭哪兒好吃好玩，老老少少「報路」指的都是同一個方向：橋頭糖廠。橋頭有許多第一、唯一，包括全台第一座新式製糖廠、全台唯一的糖業博物館、全台唯一的黑銅聖觀音神像位於橋頭糖廠等。話說當年日本人看中南台灣的熱帶型氣候，正適合種植日本欠缺的甘蔗，遠從夏威夷引進甘蔗苗試種及品種改良，看中橋頭平曠綠野的天然優勢，在此設立全台第一座新式糖廠，成為其他糖廠建築設備的「見本」。

橋頭地處高雄山區與市區平原交界、早年從台南府城前往鳳山縣城的必經之道，從清朝時期劃分漢番領域的「水牛界線」，到高雄市改制、三十八個行政區合併，橋頭都是交通中繼點，往來商旅頻繁，主要街道上曾開設數間小店提供客商食宿用品，舊稱「小店仔街」。渡海來台墾殖的漢人為了水田灌溉，引入典寶溪中段的中崎溪，在現今橋頭村和橋南村交界處開鑿了一條灌溉溝渠，名為「仕隆圳」，為便於居民與往來的商旅車隊行走，在圳道上鋪木架橋，稱為「允龜橋」，推測可能是因為橋型有如龜殼彎拱而得名。而商店雲集的小店仔街位於圳道北岸橋頭，居民日常稱「橋仔頭」，久而久之，「橋仔頭」便取代了原來的「小店仔街」地名，沿用至今。

早期台灣農民以水牛拉石磨帶動輾具榨甘蔗汁、以鍋鼎熬煮糖漿的方式製糖，產量有限，橋頭糖廠設立後，日本政府頒布糖業獎勵規則，鼓勵台灣商人與農民發展製糖工業，拉開台灣糖業百年榮景序幕。台灣最大的港埠高雄港起源也與橋頭糖廠有關。當年為了將橋頭砂糖大量外銷，日本人在「打狗」開港，並特別訂製釜山丸、福岡丸兩艘大船，甚至不惜廢掉稅收最豐的瀨南鹽場（今鹽埕區），全力發展高雄港，因而促成一九二四年高雄市的誕生，一切都是為了糖，說糖業造就了今日高雄港市，並不誇張。





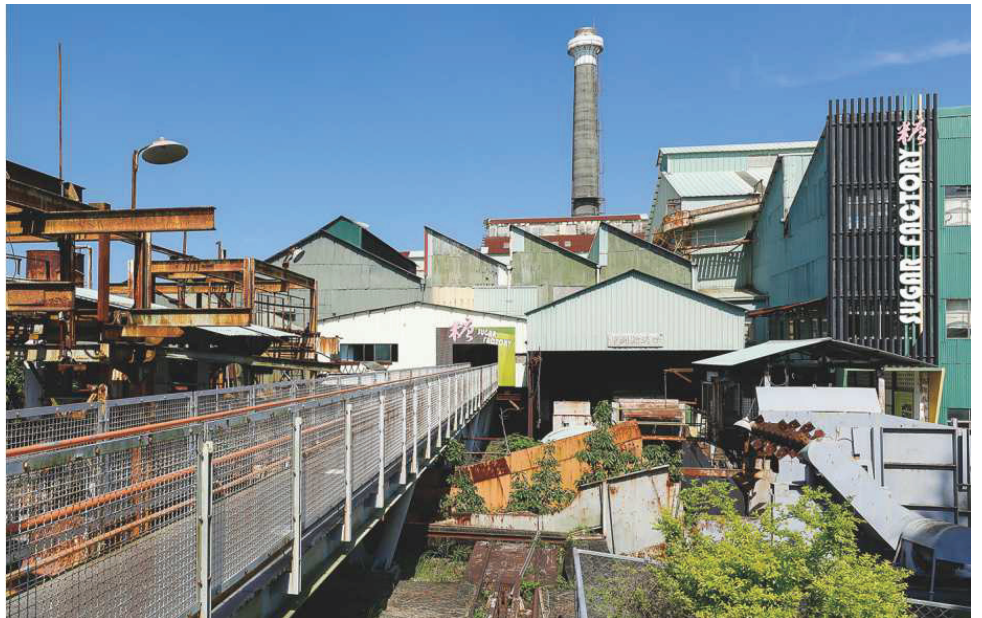
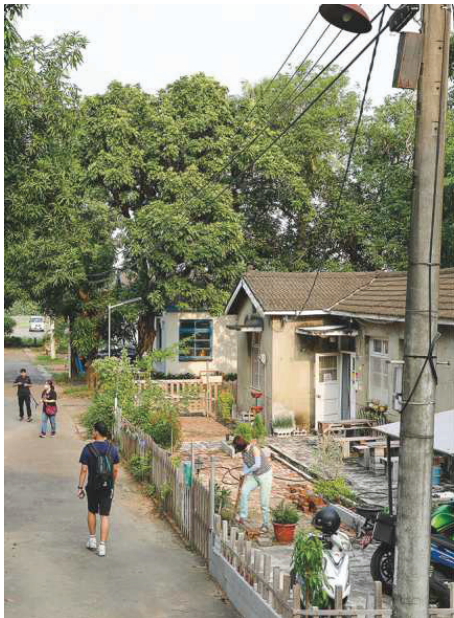
舊糖味 宛若時光魔戒

每逢製糖季節，糖廠周邊街巷傳來陣陣燒糖甜蜜清香的氣味，那是停格在橋仔頭人記憶深處的家鄉味；糖廠至今都還是橋頭的地標，仿巴洛克式的熱帶殖民樣式辦公廳，曲折的迴廊，連續的拱門，中山堂前的日本石獅，還有高聳參天的煙筒管，也依舊明朗優雅。

二戰後，政府實施「南糖北米」政策，糖業在南台灣持續發光發熱，長年維持台灣外銷產業冠軍寶座。豈知七〇年代國際糖價暴跌且一去不復返，一九八五年起，各地糖廠陸續結束製糖業務，橋頭也在一九九九年停工，並改名改制為「台糖公司高雄廠」。在各方奔走下，二〇〇二年被當時高雄縣政府公告為縣定古蹟，涵蓋範圍面積達廿三公頃，分為廠區及宿舍區兩大部分，前者包括保警分隊、彈藥庫、防空洞、倉庫，後者包括庭園水池、官職宿舍、社宅事務所、聖觀音像、金木善三郎紀念碑、俱樂部、環形庭園等共十九處人文古蹟，以及大片樟樹、鐵刀木、雨豆樹等百年前移植的實驗樹種形成平地森林，吸引各種鳥類棲息。整個橋頭糖廠，就是一座以工業地景著稱的產業文化遺址、兼具豐富人文與自然資源的糖業博物館。

真材實料台灣冰滋味

漫步隱身在樹林間的宿舍小屋、搭五分車穿梭田間、到販賣部買枝仔冰，都是糖廠獨有的旅遊樂趣。尤其吃冰。日本導演是枝裕和在《宛如走路的速度》一書中這樣形容冰棒：「我冰品生命史上的最佳戀人，或許還是記憶中兒童時代那種味道和顏色都很廉價的水果冰棒。」然而台灣糖廠出品的枝仔冰可是價廉物美。早期糖工常在烈日下搬運原料，備極辛苦，廠方於是想到用現成的糖加上在地盛產的豆類水果做冰棒慰勞員工，紅豆、綠豆、花生、薏仁、鳳梨、芋頭冰，以及橋糖特製的紅豆酵母冰……款款真材





Info

旅遊資訊

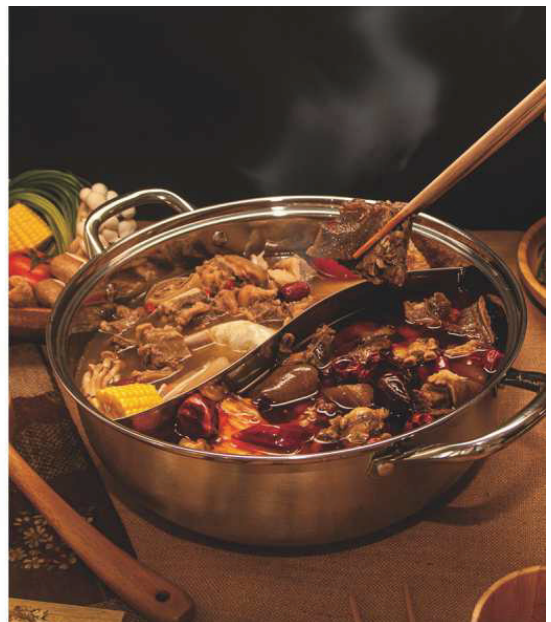
- 水流莊生態教學牧場 /
高雄市橋頭區里林東路99號 /
07-612-1574 (星期六、日10:00-18:00)
- 糖廊特色火鍋咖啡 /
高雄市橋頭區創新路93-8號 /
07-611-8508 (星期一至五11:00-17:00，
星期六、日11:00-21:00，週二公休)

城市牧場與花園火鍋咖啡館

實料，經典懷舊，正是美味無敵的台灣冰滋味。

典寶溪貫穿橋頭全境，先民逐水草、興農耕，打下厚實的農業根基，除了甘蔗之外，還盛產葉菜、稻米、玉米、芭樂等四季蔬果，吸引養蜂業、有機農場等進駐，扮演起「高雄市區農產供應中央廚房」的重要角色。然而中游五里林聚落由於地勢低窪，早年每逢大雨，洪水便漫門侵戶、淹沒良田，為防止身家財產付諸流水，居民將房舍建成柱仔腳厝，水災一來，只要敲掉房屋四壁覆蓋的泥土，即可將房舍快速移走，被戲稱「水流莊」。水流莊生態教學牧場主楊政勳笑說：「我們家族世代在此地居住超過一世紀，就是這樣一路打拚過來的。」接手經營後，他發揮「吃苦當吃補」庄頭子弟精神，餵羊、擠奶、送貨、環境整理、研發羊奶加工品、戶外教學、經營粉絲專頁、市集擺攤等，無一不做，秋冬還要趕製羊肉爐呢！迎接疫後新市場，準備推出親子烘焙教室、在芒果樹下辦野餐會等活動。「在『非山非市』的橋頭，特別能感受那種『生於城市、食於山野』的純樸與快樂。」他說。

水土之親，在於家鄉的風土與人情。六年前，橋頭糖廠花卉農園中心旁開設了一座八角型木造玻璃建築、以本地食材為主要訴求的火鍋咖啡親子餐廳，將在地食材應用最大化，從湯頭、火鍋料到飲品，煮出一鍋暖心暖胃的濃濃「橋頭四季味」，讓糖廠不只是休閒去處，還是一嘗當令食材的好據點。



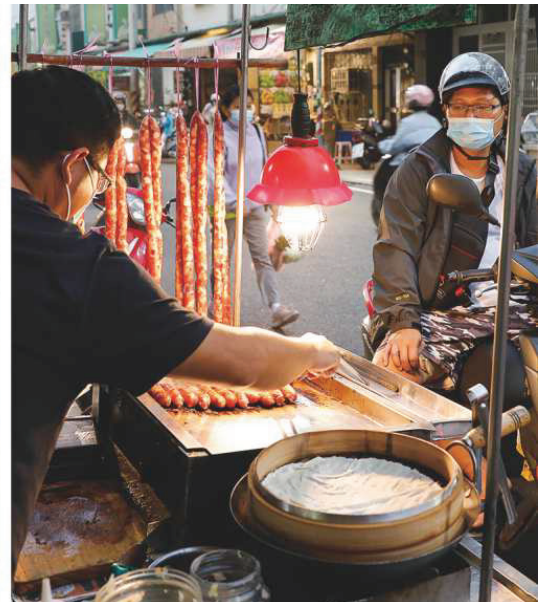


Info
旅遊資訊

- 黃家肉燥飯 /
高雄市橋頭區橋南路106號 /
07-612-3253 (8:30-17:30週一公休)
- 橋頭太成肉包 /
高雄市橋頭區成功路164號 /
07-6110153 (7:00-19:00, 週一公休)
- 橋頭鳳頭宮 /
高雄市橋頭區橋頭路95號
07-611-8067 (6:00-22:00)

夾峙在台一線省道及橋頭老街(橋南路)之間的橋頭區公有第一零售市場一九二九年竣工啟用，由於擁有八個入口，因此又有「八通關(八通道)市場」之稱，十多年前重新整修後，依舊是橋頭人採購日常餐食的首選。然而對遊客來說，傍晚五點多至七點之間，暫卸老街面貌的橋南路變身黃昏市場，才是尋寶橋頭人私房美食的魔幻時刻。如時間有限，有一攤以溫體豬肉當日手工灌製的「橋頭香腸」不宜錯過，橋頭人大多一買一整串回家加菜，遊客則偏愛一條條現烤現吃，搭配老闆附贈的自家炒辣酸菜，甜脆酸爽，非常夠味。有時間慢慢逛的話，不妨從位於街口的信仰中心鳳頭宮往下走，堅持單賣一味的二代潤餅店，老字號「橋頭肉包」各種鹹甜饅頭、肉包和菜包，老擔各種糯米腸、大腸、地瓜、芋頭片炸物，總是大排長龍、近日勇奪全台網路票選冠軍的黃家肉燥飯，超過七十年的咖哩米粉羹，舊戲園旁小巷內的文青甜點咖啡店，各有所愛。

今晚，你想來點什麼呢？



秋季

Vol.34 自主人生號
Autumn, 2021

型農本色 回函抽獎活動

感謝您閱讀《型農本色》自主人生號。只要填寫回函並於2022年1月31日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得型農大聯盟手持USB涼風扇，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2月8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

第一次看到戴眼鏡的農夫 新農夫原來是要做功課的，怪不得我們的蔬果愈來愈漂亮味美又價廉。感謝型農的用心!!

世揚

讀者意見

1. 每個單元都可感到滿心的用心與企劃，亦可吸收到新的資訊。
 2. 精美的文創設計。圖片令人一再回味，可反覆翻閱不膩。
 3. 令人驚豔的作品很棒!
- 佳徽

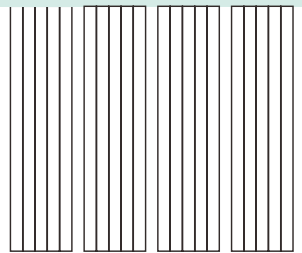
讀者意見

透過本刊物報導，常完配購買小農當季當令的新鮮農產品。農夫用滋養土地的方式，提供健康與營養食物，享受旬味。

森昌



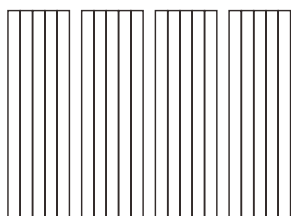
寄件人地址： 市/縣 鄉/鎮/市/區
 路/街 段 巷 弄 號 樓



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！

秋季
Vol.34自主人生號
Autumn, 2021

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、張筭、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：2021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「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.35 冬
預定2021年 12 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





高雄青創 Kaohsiung

Youth Agribusiness Start-Up

農企業孵育計畫

無論是農一代、農二代或農N代
在高雄，我們歡迎你勇敢追夢！
一步一腳印，成為農業MVP

Most Valuable Professional Manager

主辦單位 | 高雄市政府農業局
執行單位 | 安秝策略整合行銷有限公司
官方網站<https://kaofarmstartup.tw/>



let's go~

