

秋季  
vo2.夢想號  
Autumn.2013

# 型農本色

Cover Story

## 擁有美麗夢想的小農

堅持環保有機做好果醬 · 陳柏璋  
讓孩子學會與生態相處 · 楊珺雅  
培育出自己的蘭花品種 · 洪義舜

People

導演王藝逢 樂活美濃心風情

Recommend

跟著型農去旅行 內門 × 阿蓮

Information

微風市集 有機新鮮都在這裡





發行人的話

## 擁有美麗夢想的高雄小農

**傳**統農業往往給人辛苦、賺不了錢與娶不到老婆的印象，但隨著越來越多青年返鄉投入農業，以上一代卓越的農業技術為後盾，結合本身的專長所學，以全新的觀點打造出農業產業新形象，這一批被稱為「型農」的青年農民，不僅對土地抱有熱情與堅持，更有不同於以往的經營模式與思維，不再只是一群默默耕耘的工作者，而是能帶動高雄農業展現出不一樣的風采，讓農業的光芒，在全世界綻放。

高雄市政府在今年開辦了全新型態的「型農培訓班」，以品牌力、行銷力、企劃力與溝通力等四大主題，教授創新思考、人文攝影、品牌管理、商品開發、口語表達、文案行銷等課程，透過授課、演練與實作等方式培訓 111 位型農。藉由經驗分享和人脈的連結，進而相互搭配、結盟，可以延伸出更多令人意想不到的創意和價值。

本次發行的《型農本色》秋季號，以擁有美麗夢想的小農為出發點，由型農們的角度來寫下對這塊土地的熱情，透過刊物分享來拉近與消費者的連結，讓您發現農業與生活密不可分的親密關係。

蔡復進

### 目錄 CONTENTS

#### 01 型農Q&A

#### 02 【封面故事】Cover Story

我想讓孩子們學會與生態相處 水流莊生態教學牧場 楊珺雅

從種水果到做果醬，我都要學 陳稼莊有機果園 陳柏璋

蘭麝之香，美麗商機 三隆蘭園 洪義舜

#### 08 【跨界推薦】People

導演王藝逢 樂活美濃·心風情

#### 10 【農業上下游】Factory

蜂巢氏蜂蜜 大樹玉荷包蜜，尚天然ㄟ滋味

#### 12 【農情交響曲】Symphony

驛站食堂 就愛讓客人吃好米

窯烤麵包工作室 在地食材變歐式麵包

#### 16 【在地推薦】Recommend

內門區 品甜蜜滋味，遊火鶴花海

阿蓮區 用五感體驗自然與人文景觀

#### 20 【高通通新鮮事】Information

有機新鮮都在這裡

「高雄首選通通推薦」系列一享樂雞

# Empower Agriculture

# 型農 Q&A

型農樂在工作 型農享受生活 Empower Agriculture

● 水流莊牧場  
型農 楊珺雅

● 陳稼莊果園  
型農 陳柏璋

● 三隆蘭園  
型農 洪義舜

## Q1

影響自己最深的一句話？

「好東西要跟好朋友分享」是孫越的名言，也是我從小到大堅持的價值觀，在大家族中長大的我學會愛與分享，在工作上也希望把農場的好東西分享給大家。

我爸曾跟我說：「有機農業是一個志業而不是事業」，事業追求的是最大獲利，志業則在於堅守理念，所以我經常提醒自己，有機要永續經營需要堅強的信念。

高職班導師曾說：「天下無不散之宴席」，這句話讓我開始懂得珍惜身邊現有的一切，同時也讓我領悟到機會不等人的道理，要把握每一次機會，勇於嘗試。

## Q2

從農生涯中，最開心的事情是？

至今，我仍難以忘懷第一次看到小羊出生時的興奮之情。每天照顧母羊，參與牠們從懷孕到生產的過程，讓我體會生命的美好與無價。

每一次做產品介紹時，只要有消費者願意停下腳步，認真聆聽並在最後對我說一句謝謝，都會讓我又興奮又感動，也讓我知道自己的選擇是對的。

每一個組合盆栽都是我的心血結晶，當我創作出前所未有的盆栽交給客人，從客人臉上看到笑容與喜悅之情，我都跟著開心不已。



體驗田園生活  
你會更加珍惜  
台灣這塊土地



用勇氣與信念  
接受挑戰  
迎向未來

## Q3

最近感興趣的事物？

菜市場是我這陣子最常去的地方，我喜歡自己到市場挑選新鮮食材，回家自行搭配組合，動手做創意料理與家人分享。

最近很喜歡逛複合式書店，一方面可以從書籍吸收新知，另一方面則可以從商場陳列與展售的商品瞭解市場趨勢，激發自己的創意。

這陣子很喜歡逛夜市及菜市場，看不同產品的銷售方式，讓我的視野更加多元，也刺激我的想像力與創造力。



# Experience rural life in Good Farm

Cover story [封面故事]

水流莊生態教學牧場 楊珺雅

歡迎大家一起來  
體驗田園生活！

■ Profile 型農 楊珺雅 /  
民國76年出生 (1987年) /  
樹德科大流行設計系 /  
目前任職於「水流莊牧場」 /  
水流莊牧場網址  
[www.goodfarm.com.tw/](http://www.goodfarm.com.tw/)  
[service@goodfarm.com.tw/](mailto:service@goodfarm.com.tw)  
07-612-5588 /  
高雄市橋頭區東林村興樹路東林段2-1號



## 我想讓孩子們學會與生態相處

從一畢業就回家幫忙，到現在已經三年多，七年級的楊珺雅說：「剛開始心裡有點悶，看著同學們都在外面從事跟服裝、流行產業有關工作，自己卻得回家養羊。」但這三年來與羊群、同業朋友以及遊客的互動過程中，體會到自然的珍貴、與人互動的喜樂，現在的她，一天比一天更喜歡牧場的工作，對牧場的經營也有了新的想法。

**水**流莊生態教學牧場位於高雄橋頭，原本從事專業養羊，為了增加產業的競爭力，在十二年前搖身一變，轉型為觀光牧場，結合環境教育與休閒，有專人導覽、解說不同的山羊品種、特性以及飼養方式等。園區裡還有可愛動物區、植物生態區和農園，消費者可以在這邊體驗牧場的多元生態。

### 親子最愛的觀光牧場

二十多年前水流莊成立初期，楊珺雅的父親以養羊跟賣羊肉為主要的營業項目，後來引進了歐洲乳羊飼養，開始自行生產羊乳製品，包括新鮮羊乳、羊乳饅頭、羊乳酪、羊乳冰棒等。從生乳、殺菌、低溫冷藏，到最後製成乳製品，都累積了豐富的經驗與技術。

楊珺雅表示，在水流莊牧場除了提供給親子遊玩的場地外，還可以喝到最新鮮健康的羊乳，其中的β酪蛋白，是小孩生長發育主要的蛋白質來源，羊乳與母乳成份相近，容易消化吸收，不易造成過敏反應，十分得到家長們的青睞。若玩累了、餓了，還有全羊料理可以大快朵頤，農場供應的羊肉都是經屠宰衛生檢查合格的，在冬天進補的季節裡，好多客人都遠道而來品嚐。

### 推廣牧場生態教育

就讀流行設計的楊珺雅，甫從畢業就回家幫忙，邊做邊學與心境上的調適，一路走來頗為辛苦，近年來看著牧場裡遊客一張張燦爛的笑容，她現在已能自信滿滿地發揮牧場最重要的精神，將生產、生態、生活融為一體，推廣自然教育，也親自在網站上推廣牧場的活動，如接待幼稚園小朋友跟羊或園區內的小動物互動。此外，她也會到高雄的各個農特產嘉年華活動會場上去展售，推廣牧場的羊乳製品。

楊珺雅自謙地說，目前農場的產品包裝還有強化的空間，於是利用晚上的時間去上設計課，培養自己平面設計的技能，就是為了將來能夠親手為農場設計新的品牌視覺，這位看似柔弱的七年級正妹，因為對牧場懷有夢想，面對未來的挑戰始終充滿無比的勇氣與信心。☺





Cover story [封面故事]

# Chen Jiah Juang Organic orchard

陳稼莊有機果園 陳柏璋

純天然滋味果醬，  
連瓶身油墨也無毒！

■ Profile 型農 陳柏璋 /  
民國71年出生 (1982年) /  
東海畜產與生物科技學系加工組畢業 /  
目前擔任「陳稼莊果園」業務經理 /  
陳稼莊果園網址  
[www.chenfarm.com.tw/](http://www.chenfarm.com.tw/)  
[chen.farm@msa.hinet.net/](mailto:chen.farm@msa.hinet.net)  
07-710-5865、710-5861 /  
高雄市鳳山區鳳仁路242巷30號



## 從種水果到做果醬，我都要學

「父親喜歡種台灣原生種的果樹，更希望讓後代子孫們可以嚐到這些果樹的果實。」這是陳稼莊果園成立的緣起。七年級的陳柏璋為了所學能夠對家族事業有所貢獻，畢業後即投入家裡的事業，平均每週有兩天是在果園裡度過，親自瞭解不同果樹的栽種過程，結合生產與加工專長的他，讓陳稼莊的果醬吃起來有如吃到新鮮水果的風味！

**四**年多前，陳柏璋剛加入家族事業時，他花了將近一年的時間待在果園裡，學習父親陳坤生傳承的生態農法，貫徹零廢棄物的生產過程，希望用最天然的方式，達到最有機的生產。為了對付園中的雜草，許多農夫會用塑膠布覆蓋，父親卻利用草蓆和棉被，因為這些是可以被自然分解的東西，更讓農地變成一片片的拼布畫，不僅美麗，雜草也變少了。陳柏璋說：「父親彷彿就是一個大自然的藝術家」。

### 用天然環保的素材推有機

陳稼莊果園在一九八九年成立以來，堅持不使用農藥、化學肥料與除草劑，農場內自行製作有機堆肥，將落葉、樹枝、殘渣等加工處理成有機肥使用。除此之外，連包裝都是使用可以分解的玉米澱粉材質，可以說是絕對的「嚴格品管」。新鮮水果不易保存，為了提升農產價值，一九九二年開始從事有機農產加工，以自家生產的水果研製果汁、果醬與發酵醋，堅持不添加任何添加物的想法，讓陳家人在產品開發的過程中花費了不少心血。新鮮水果必須經過榨汁、加入酵母、透過長時間的發酵自然產生甜份，每罐天然健康的食用醋，發酵時間的拿捏以及無菌裝瓶的技術都是不容馬虎的細節。

陳稼莊為確保品質，所有產品都使用成本較高的玻璃瓶裝，連瓶身印刷的油墨，都使用日本最先進的大豆無毒油墨。和大自然和平共處，使用天然素材，回收再利用的資源。二十年來的堅持，不僅讓陳稼莊果園取得有機農產品驗證，產品當然也獲得好評，在里仁、主婦聯盟、聖德科斯、棉花田等各大知名有機商店及JASON超市、HOLA、台糖健康超市等量販店都買得到。

### 引進新的行銷概念與科學化管理

對自家產品相當自豪的陳柏璋，以上一代奠定出的好品質為基礎，積極在農園經營上導入科學化管理與有別於上一代的行銷方式。詳實紀錄果園生產、出貨狀況，分析並一步步改善公司管理流程，提升農場經營績效。今年不僅成立形象展示中心，更帶著自家產品走訪各地，透過展覽、店家講座與試吃活動，傳遞有機產品價值，用年輕人的親和力，累積陳稼莊果園的好口碑。◎





Cover story [封面故事]

# Beautiful place Orchid Garden

三隆蘭園 洪義舜

用自己的創意，  
培育出最  
美麗的『禮物』。

■ Profile 型農 洪義舜 /  
民國72年出生 (1983年) /  
屏東科技大學農業生產系肄業 /  
目前擔任「三隆蘭園」負責人 /  
07-7883946 /  
高雄市大寮區三隆里光華路470巷56號



## 蘭麝之香，美麗商機

甫從踏進三隆蘭園，撲鼻而來的是清雅的蘭花香味，嬌嫩的各種品系的蘭花，爭寵地綻放著，看到那180坪的空間裡，光控、溫控、抽風扇、遮蔭網及水簾等專業設備一應俱全，加上洪義舜細心的照顧，也難怪這些蘭花，就在南台灣的烈日高溫環境下，依舊很美！

——  
三隆蘭園的主人洪義舜是來自鳳山一家知名的  
六十年老字號糕餅世家「金安齋」，跟蘭花的緣分，是從他父親在餅店樓上養蘭開始，父親尤其偏愛原生種（未經由人工雜交）的嘉德里亞蘭，除了花型美之外，其抗病力跟耐久度都很好。而就讀農業生產系的洪義舜，本身對園藝非常有興趣，畢業後接下了這片蘭園，將興趣結合工作，專職栽種蘭花，為了因應市場需求，目前所生產的紅色及粉紅色的蝴蝶蘭品系為最大宗，年產量約兩萬五千株。

### 將園藝與花藝結合

洪義舜不僅種植蘭花，也愛拈花惹草，眼見他隨意揀選小型綠葉植物搭配蘭花，再挑個適合的花器擺放，就成了姿態自然的組合盆栽，而這讓人眼睛為之一亮的手藝，都是在客人的要求與挑剔下練出來的；在高雄勞工假日花市擺攤時，他必須在有限的時間內依據客人的需求，搭配設計出客製化的「禮物」，也因此練就了他對顧客需求的敏銳度，能讓挑剔的客人滿意就是他精練自己手藝的指標。在他巧手搭配下的蝴蝶蘭組合盆花就像個高雅小花園，加上他對於植物特性的專業知識，他所設計搭配的盆花都特別耐放，深受顧客青睞。為了提升自己花藝作品的美感，洪義舜除了經常到

各地觀摩花藝展覽，積極參加各類課程，磨練自己的花藝技術外，也廣泛閱讀各類書籍，提升自己的生活品味，更經常到美術館報到，培養自己對色彩的敏銳度。

### 培育出屬於自己品種的花卉

在三隆蘭園裡，同時承載了洪義舜關於花卉產業的夢想，他正著手研究，計畫培育屬於自己的蘭花品種，近年來他收集了多種不同特性的蝴蝶蘭做為種源，並靈活運用，希望有朝一日能成功培育出心目中理想的品種。

洪義舜表示，蝴蝶蘭的花語是「幸福來臨」，每年的春節，蝴蝶蘭很受到消費者的喜愛，再加上花期可以長達二到四個月，不論是送禮或居家布置都很合適，照顧起來也容易。未來想要推出花卉與異業結合的產品，從自家的糕餅和花藝的結合開始，讓花籃、禮籃的形式更加多元而有創意。◎







People [跨界推薦]

# Rural Life Documentary

導演王藝逢

樂活美濃 · 心風情





## 從老阿嬤的灶腳，看美濃風情。

曾經榮獲農委會農村樂活影片首獎的《樂活美濃·心風情》導演王藝達，是農家子弟出身，紀錄美濃十多年，深刻感受到美濃在地的人文之美，包括彩繪油紙傘、客家民謠、客家美食與字紙祭等，透過影片傳遞美濃特有的人文樣貌，這個有著高山環抱的小城，至今仍深深吸引著他。

### 王

藝達導演在拍攝美濃的同時，也紀錄了當地的人文歷史，尤其是早期的美濃鄉間，處處可見一畝畝的菸葉田，在《樂活美濃·心風情》影片中紀錄了日漸消失的菸葉「交工」的工作方式（六、七戶人家，每戶出兩人，逐戶幫忙採收工作，直到採收完畢），串起人際關係，充分展現團結一致，互親互助的精神，這種現代社會少見的客家農村聚落凝聚力讓他十分感動。

### 展現美濃的古早人情

當王藝達導演被問及怎會選定美濃作為影片場景時？他說起了一段故事，當初想拍一個年輕人到鄉下旅行的影片。腳本是描述一個學音樂的年輕女孩來到美濃遇到的人事物，特別到不同地方收錄水圳（當時的人都在水圳旁洗衣服）的聲音，並以潺潺水聲當背景，展現出美濃懷舊的生活風情，更找了一間有著阿嬤灶腳的房子來當影片場景。那次的拍攝，讓王藝達導演以《樂活美濃·心風情》這支影片獲得二〇一一年農委會所舉辦「農村樂活樂趣GO」的影片首獎，也將美濃的萬種風情推廣出去。

### 喜歡用分鏡說故事

王藝達導演喜歡用第一人稱來拍紀錄片，拍攝時大都是採用當下的分鏡說故事，而且是順勢走下

去，所以在拍紀錄片的過程裡，會讓他對這片土地越來越有感情。經常上山下海的拍片，偶有驚險的鏡頭，如有一次在直昇機上俯拍旗山的一大片蕉園，為了取得最好看的鏡頭，他們直接把飛機的後艙門打開，將頭手探出去拍攝，也讓他的老婆為了這場冒險拍攝捏了把冷汗。

王藝達導演的作品題材大都比較偏社會公益面向，如「賣山村野生茶」，從八八水災後原住民自力救濟，粗放、烘焙野生茶，然後以冷泡的方式來賣茶；還有探討農村議題的大社蜜棗、六龜蓮霧、旗山蕉農等紀錄片。

他希望透過影片，傳遞被記錄者生活中的真誠與精神，讓觀眾體會生活中的點點滴滴、酸甜苦辣，及時把握人生的美好時光，展現對生命的熱情。◎



■ Profile 導演 王藝達／  
簡歷：紀錄片、廣告導演／  
八藝傳播公司負責人／  
屏東教育大學視覺藝術系兼任講師／  
義守大學管理研究所PMBA傳播組碩士畢業／  
影視作品：《台灣亮起來》民視、《讓愛傳下去》公視／  
得獎作品：榮獲農委會「農村樂活樂趣GO」影片首獎



8<sup>th</sup> Art  
影像 • 文化 • 藝術



Mr. Honeycomb



## 蜂巢氏蜂蜜 大樹玉荷包蜜，尚天然入滋味

在大高雄地區相當知名的蜂巢氏，在市場上受到許多消費者與糕餅業者的青睞，其成功背後來自於一家人的共同努力，從採蜂蜜的游牧生活到自行創立品牌、成立公司，不斷開發新產品與異業合作的可能性，成功提高蜂產業的附加價值。



**曾**獲得神農獎的養蜂達人吳朝生，是蜂巢氏生物科技公司的創辦人，投入養蜂技術研究四十餘年，運用大自然的資源所帶來的珍貴蜂蜜，提煉新鮮蜂蜜，並投入蜂蜜生物技術與健康食品的開發，建立從生產、加工到銷售的產銷體系。

為了讓養蜂事業能永續經營，近年來，吳朝生將重心投入在客戶開發和養蜂等工作，生產與行銷的部份則交由第二代來負責，讓一對兒女能從做中學、學中做。

兒子吳政緯負責蜂蜜的裝瓶與出貨等工廠管理的工作；女兒吳宜珍則負責網站營運、接單與行銷企劃。

### 強調在地蜂蜜美味

蜂巢式的產品除了龍眼蜂蜜、玉荷包蜂蜜、蜂蜜醋等飲品以外，加工製造的品項也相當多元，包括有蜂蜜牛軋糖、蜂王乳膠囊、蜂膠、破壁花粉等，提高蜂蜜產品的經濟價值；目前除了自行銷售以外，也積極與異業合作，除進駐高雄物產



1. 在養蜂場從蜂巢取蜜後，將桶裝蜂蜜運送至工場。



2. 用洗瓶機清洗瓶子，一次可以清洗16支瓶子。



3. 將洗淨的瓶子烘乾後，利用填充機將蜂蜜裝瓶。



4. 熟練地將裝好蜂蜜的瓶子貼上正確的產品標示。



5. 將一罐罐蜂蜜裝入紙箱，準備出貨送給客戶。

蜂巢氏  
Mr. Honeycomb

■ 蜂巢氏生物科技有限公司  
07-651-5749、07-652-5680/  
高雄市大樹區興山里102-2號/  
suismy1211@hotmail.com/  
www.honeys.com.tw





## 食譜 / 蜂蜜布丁

■ 份量  
 85g杯裝 / 10杯份

### 材料

- 吉利丁片 16g
- 全蛋 5顆
- 牛奶 500c.c.
- 蜂蜜 100g



■ 示範製作：JUMELLES Pâtisserie  
 【ジュメル パティスリー】喬米法式甜點/  
 高雄市前金區市一路39號9樓之3/  
 0985-570198 / jumelles0901@yahoo.com.tw /



Step. 1

• 蜂蜜、牛奶加熱至沸騰。



Step. 2

• 加入泡過冰水軟化的吉利丁片，等其融入蜂蜜牛奶中。



Step. 3

• 把混合吉利丁的蜂蜜牛奶倒入打散的全蛋中拌勻。



Step. 4

• 將布丁液過濾去除雜質。



Step. 5

• 等冷卻後倒入杯中，放入冰箱冷藏。



Step. 6

• 凝固後可在布丁上放喜歡的水果裝飾。



蜂巢氏兄妹  
 吳宜珍、吳政緯

館，並在漢神巨蛋、大統等百貨公司設有專櫃，也供應在地的糕餅業者如呷百二，作為蛋糕原料。

兩兄妹對於家族事業的發展十分有自己的想法，吳政緯表示利用蜂蜜製成的伴手禮，還有相當多的可能性，吳宜珍則認為以蜂蜜做為美容產品原料有相當大的市場，兩兄妹正鑽研相關知識與技術，要攜手用年輕人的觀點帶動蜂產業的創新發展。



# 驛站食堂

VASIR RESTAURANT

## 驛站食堂 就愛讓客人吃好米

一口好米，就該搭配在地風味的料理。把吳郭魚炸到香酥，入口滿滿鮮味，再細細咀嚼口中白米飯，淡淡的芋頭香飄出，讓客人吃到忘情，這就是位於高雄後驛（站）的「驛站食堂」最大的魅力！



除了好吃的米飯外，食堂還有許多用高雄在地食材所做出來的料理，如用彌陀區所養殖的肥美虱目魚、梓官區的芹菜、空心菜、路竹的番茄，以及美濃中正湖乾淨的水質才能種植出來的野蓮菜等，在這個食堂裡，吃到看到的是滿滿的高雄在地風味。

在林永鑫父子的堅持下，「驛站食堂」與「肉燥飯店」各分店皆使用高雄美濃地區培育出來的高雄147號米，特性是米粒圓小、口感黏密有彈性，還有淡淡的芋頭香。高雄147號米是高雄區農業改良場研發的新品種，由美濃區農會取得品種授權後推廣種植，二〇一二年，在高雄物產館上架後，相當受到消費者喜愛，也變成了驛站食堂跟肉燥飯店吸引客人上門的明星食材。

創立「驛站食堂」的老闆林永鑫，手藝非凡，以台灣古早味家常料理和熱炒為主，堅持使用新鮮食材，希望所有到此用餐的饕客們有如同在家吃飯的溫馨感受，這樣的理念也傳給了下一代他的兒子林逸琮；充分發揮年輕人創意的林逸琮，推出新品牌「VASIR肉燥飯店」，透過別出心裁的空間規劃與裝潢，讓台灣人再熟悉也不過的肉燥飯，多了份現代感。



永鑫，手藝非凡，以台灣古





### 特色推薦

## VASIR Special 蒜香吳郭魚

把來自高雄湖內區特產的吳郭魚切出魚片，炸到肉質外酥內軟，然後灑上椒鹽，就是一道鮮美酥脆的料理。



### 主廚推薦

## Chef's Special 薑絲炒野蓮

取自高雄美濃中正湖裡的野蓮菜，用薑絲、破布籽入菜，吃起來清脆爽口，也是一道相當受歡迎的在地風味。



**野蓮**  
美濃中正湖乾淨的水質種植出來的野蓮菜。



**美濃147號米**  
粒圓小、口感黏密有彈性，還有淡淡的芋頭香。

**經營者的話／**  
從小就跟爸爸學作菜的林逸琮，對美食十分有自己的「態度」，因為想要讓吃滷肉飯成為一件很「潮」的事，親自打造了「VASIR肉燥飯店」。好吃的肉燥主要是肥瘦肉的比約略6比4，然後以傳統的方式去油渣。如果想把高雄147號米煮得好吃，他的建議是，米跟水的比例最好以1比0.95來煮，就可煮出口感香軟、帶點淡淡芋香的白米飯。

林逸琮 VASIR肉燥飯店 經營者

■ 驛站食堂（後驛店）／  
07-321-9986／  
高雄市三民區天津街2號／  
營業時間：  
午 餐 11:30~14:30  
晚 餐 17:30~20:30

■ VASIR 肉燥飯店（文化中心店）／  
高雄市苓雅區林南街18號／  
營業時間：  
用 餐 11:30~20:30








## 窯烤麵包工作室 在地食材變歐式麵包

喜歡歐式麵包的人有福了！在高雄大樹的姑山社區有間百年古厝，搭起了磚窯，以「窯火分離」的方式烤出香噴噴的歐式麵包，更在麵包中夾入玉荷包香腸，一咬開，香甜的玉荷包風味及肉香麵包香撲鼻而來，讓吃過的人都無法忘懷！



 原本是高雄窯業聯盟總幹事的莊明良，為了幫大樹的姑山社區找到可以結合社區發展的事業，特地邀請擁有專利的高雄師範大學陳炯明教授幫忙設計了可連續二十四小時加熱的磚窯，每逢週末開始讓社區飄出窯烤歐式麵包香。

窯的搭建是用當地著名三和瓦窯的清水磚，而烤麵包所用的起火木材都是大樹當地的荔枝木，烤出來的麵包，有著獨特的木頭香氣。莊明良認為，這座在地的窯就是要能展現在地的美味，可以搭配各種時令的食材來研發新產品，所以他不光是用玉荷包香腸作為麵包的材料，也選用大樹區特產的鳳梨來烤比薩。

窯烤麵包因為對在地風味的堅持，經營迄今已經累積不少好口碑，許多客人特地搭乘高雄市假日觀光公車到現場等候剛出爐的麵包：山形麵包、歐式烤蔥包、黃金乳酪麵包等，都是現烤現賣，售完即止。



主廚推薦

## Chef's Special

### 歐式烤蔥包

吃起來香軟彈Q 充滿著青蔥香氣，純歐式的口感。

### 玉荷包香腸麵包 玉荷包香腸比薩

用玉荷包乾做成的香腸切片，揉入麵糰後烤出的麵包，吃起來有著濃郁荔枝香氣與自然甜味。



玉荷包香腸麵包



歐式烤蔥包



玉荷包香腸比薩



## Chefs Demonstrate Modernized Taiwanese Cuisine

每一口，都可感受到磚窯柴燒麵糰才有的豐富保水、紮實口感，與清新麥香滋味！

### 經營者的話／

做麵包是莊明良最大的樂趣，創意麵包的素材都來自於當地生產的食材，平均每2到3週就會推出新款麵包，由於大樹地區的水質好，生產的水果甜度高，運用這些食材烘烤出來的麵包，不僅美味，更承載著農夫們在這塊土地上耕耘的智慧與情感，莊明良希望有更多人能夠透過麵包，品嚐大樹區獨特的在地風味。

莊明良師傅



玉荷包香腸

品味高雄在地彈牙滿足的幸福風味。

### 夏威夷比薩

用大樹當地的鳳梨切片，烤出的比薩帶有濃郁酸甜的果香。



大樹當地名產鳳梨



■ 窯烤麵包工作室／  
0955-822-476／  
高雄市大樹區姑山里姑山路28號／  
chuang540416@yahoo.com.tw／  
營業時間：每週六日10:00~賣完為止／



### 有機耕作 手沖蜜咖啡

**內**門區是養蜂人口中的一級戰區，擁有廣大龍眼樹林的內門有蜂蜜的蜜源，每年到了春天龍眼花開之際，大批養蜂人帶著蜂箱逐花而居，因此，內門區的龍眼花蜜在市場上頗具盛名。

在內門土生土長的月勝吉，家裡經營養蜂事業已有三十四年的歷史，蜂蜜產品更曾獲得全國國產龍眼蜂蜜頭等獎的肯定，三年前回到家中幫忙的他，除了跟著父親學習養蜂以外，開始種植有機咖啡，為的就是要開拓出一片新的藍海市場。

一般人種植咖啡是用黑糖或二砂糖當液態肥，月勝吉則是用蜂蜜培養菌來做液態肥，因此他推出的「蜜咖啡」喝的時候會散發出龍眼清香，入口後還會回甘。「滿築」則是月勝吉夫妻兩人自創的品牌，象徵基督教的滿溢、被祝福之意，在農業也代表豐收，蜜蜂外出採蜜回來放滿築之意。靦腆的月勝吉說，家門口的咖啡吧台專門招待朋友，歡迎大家有空可以來坐一坐，到附近的木柵吊橋走一走，抓溪蝦，假日則可以到微風市集找他喝咖啡、話家常。



滿築蜂蜜屋

☎ 07-668-1237 (需預約)  
📍 內門區木柵里木柵40-1號  
📱 請上Facebook搜尋「滿築蜂蜜屋」

## 內門區

### 品甜蜜滋味 遊火鶴花海

跟著型農去旅行，帶你走訪私房景點，與在地人喝口咖啡，吃個火鍋，聽幾段有情有義、有風有雨的在地故事，感受高雄人的熱情，享受一日悠閒好時光。



好的咖啡會回甘，蜜咖啡讓你體驗好咖啡的滋味。



## 居高臨下 月世界一覽無遺

308高地是高雄市與台南市的交界點，標高308公尺正好是當地的至高點，草山月世界隸屬於西拉雅國家風景區，是由泥岩、砂岩、頁岩構成的白堊土地形，草木難以生長，有如灰白色的月球表面，一片荒蕪。從觀景台展望，四周山巒高低起伏，白堊土的水分受日照而蒸發，水氣、雲霧與山巒爭相競演，有如一幅氣勢磅礴的水墨動畫；在夜晚，含有礦物質的土質在月亮照射下則會散發出點點熒光，是賞日出與夜景的好去處。



## 火鶴花海當前 幸福縈繞身邊

內門是火鶴花的重要產區，一年四季都可以開花，是台灣外銷花卉的主力之一。去年十二月才開幕的「真美火鶴花園餐廳」，則是內門區的新地標，負責人李基來十年前從五分地開始投入火鶴花產業，生產面積逾5公頃，二〇〇九年八八風災中損失2.5公頃生產面積的他，選擇在自己生長的内門重新開始，並決定以複合式經營的方式提高花卉產業的附加價值。

真美花園讓一般種植在溫室中的火鶴花開放給民眾參觀，園區內孕育有四十多種品種，如「夢幻」會依據成熟度綻放出漸層色彩，與「安娜」、「紫公主」同為內門特有的品種，紫色的「霹靂馬」則是李基來班長的驕傲，「王輝」則是像卡通裡的超大火鶴花，只要是十人以上的團體，可以預約導覽解說或花藝教學，教你如何現採火鶴花做組合盆栽。園區內也供應火鍋、簡餐與飲品，從生產走向餐飲與休閒，就是希望每一位遊客在火鶴花縈繞的空間下，能夠瞭解火鶴花的生長故事，然後情不自禁愛上它。



↑ 園區內多達40多種的火鶴花爭奇鬥豔，深似海。

↓ 在園區內享用招牌火鍋，浪漫無限。



### 真美花園

☎ 07-6672505

📍 內門區內豐里大份田17號

📖 請上Facebook搜尋「真美花園」



■ 內門型農 月勝吉 / 民國67年(1978)出生 / 現為「滿築蜂蜜屋」負責人，認為忠於食品原味，注重食品安全是身為型農最基本的條件。



擁抱土地 體驗農村生活

**型** 農李室蓆帶我們走訪在地經營十三年的「農春鎮生態教育農園」，是一座結合農村生活

體驗的教學農場，從土爆、吊酒瓶等童玩，到餵雞、滾草球、拖牛犁、拔蘿蔔等農業體驗，以及製作碗粿、饅頭、煎烏蛋等食育DIY活動，應有盡有，園區內超過二十種以上的體驗活動，都是由曾任教職、開過有機店的黃媽媽與第二代黃資婷一起發想出來的。

黃媽媽說，以前帶學生去過很多戶外教學場所，學生們往往只顧著玩，對於環境或生態的認識，回家後就忘得一乾二淨，所以決定自己打造一個結合農場與教育的空間，寓教於樂，讓來這邊的人可以體驗農村生活，不僅可以配合學校課程、機關團體量身設計相關活動，更適合家庭來此用餐、烤肉或控土窯，農場採取無毒耕作的方式，因應季節栽種蔬果，所供應的餐點皆以當季產的食材烹煮。

平日僅開放團體預約，假日全面開放的農春鎮，用自己的土地與農場款待來訪的客人，讓大家滿載而歸的笑容，正是黃家母女不斷發想創意活動的原動力。



農春鎮生態教育農園

☎ 07-631-5458

📍 阿蓮區中路村3-66號

🌐 [www.farmlife.com.tw](http://www.farmlife.com.tw)



## 阿蓮區

### 用五感體驗自然與人文景觀

阿蓮區以大崗山的自然生態及遍布古剎名塔聞名，跟著型農去旅行，帶你體驗一日農村生活，品嚐當地特色美食，聆聽人文故事。



農場裡提供二十種以上的體驗活動，推廣飲食教育，帶你認識農村生活。





**在地後花園 孕育自然生態**

大崗山生態園區佔地約八十一公頃，原為大量挖炸、採掘大石灰岩，製造水泥的地區，八十四年停止採礦後，為恢復自然生態，開發為生態景觀園區。入口意象呈現的是高雄在地流木居工作坊的創作，將回收物化身為各項動植物的裝置藝術，園區內有觀景台、涼亭、木棧道與自行車步道等設施，並保留當時礦場遺址作為陳列館，園區內林木茂密，綠意盎然，在地人稱之為阿蓮區的后花園，是休閒運動及登山健行的最佳場所。



**在山腰上 飽覽夜色與美食**

原本經營土雞城的老闆，因為餐廳位置地處超峰寺旁，在寺內師父的循循善誘下，體悟到不應隨意殺生的道理，在兩年半前轉型經營為景觀餐廳，夫婦兩人到處去觀摩，自行研發菜色讓朋友試吃，通過饕客朋友肯定的，才能正式登上菜單。

「觀風聽月」的名稱，乍聽之下讓人不解，典故源自於清朝建立的兩座涼亭，當時和坤欲陷害劉羅鍋，命工人將涼亭的文字對調，劉羅鍋急中生智，化解危機，在乾隆皇考察時說風要用看的（觀風），看稻浪如浪湧的景觀；月則要用聽的（聽月），靜下心來才能聆聽吳剛在月亮上伐桂樹的聲音；而這樣的意境，正代表老闆期望顧客在這裡用餐時能擁有的心境。

戶外區讓大崗山的景色一覽無遺，是許多攝影家的取景地點。當家家戶戶點上燈火之際，在這邊用餐賞夜景，令人沈醉。上一代經營養蜂事業的老闆，店內亦陳列販售自有品牌的蜂蜜產品，餐廳內供應的蜂蜜飲品，都可以在這邊購買回家自行調製。



### 觀風聽月景觀餐廳

☎ 07-633-2605

📍 阿蓮區崗山里5-1號（超峰寺旁）

📖 請上Facebook搜尋「觀風聽月景觀餐廳」

■ 阿蓮型農 李室蓆 / 民國69年（1980）出生 /

☎ 07-6319538 📍 阿蓮區石安里206-1號 /

📖 請上Facebook 搜尋 室蓆溫室番茄 /

現為「蓆氣屋溫室精緻蔬果」負責人，生產小蕃茄與甜瓜，認為用認真的態度對待自己的農作，用友善的方式對待土地及消費者就是型農。



大家好，我是高通通，吃喝玩樂樣樣通，這次要推薦給大家的「微風市集」，是高雄人最新鮮的好鄰居，每個週末供應當季時令的蔬果，經常一下子就被早起運動的人們買光光，想要呷新鮮的你，動作一定要快喔！

好康  
搶先呷!

# 有機新鮮在這



Specialty

## 從產地到綠色友善餐廳

目前，微風市集每個月都舉辦一至兩場「食農教育講座」；每三季舉行一場「產地探訪活動」，帶領消費者認識自己所吃的食物及生活的這塊土地。為了推廣使用在地食材，減少碳足跡，更與獲得「綠色友善餐廳」認證的 YAYA 綠廚房結盟合作，直接供應農友生產的生鮮蔬果作為餐廳食材，未來希望能擴散這樣的地產地銷模式，邀請更多的在地餐廳共同合作，讓民眾吃得安全又放心。

## 分區逛菜攤 買菜很有趣

微風市集是南台灣最大的有機農民市集，由高雄市微風市集志業協會統籌經營，最早是從鳳山婦幼館開始設攤，現在共有四個展售地點；加入協會的農友也從早期的 10 多攤累計到目前 55 攤的陣容。在協會的精心規劃下，同一個展售地點幾乎看不到重複的蔬果品項。因為每個週末的上午同時在不同地方展售，許多農友都動員親朋好友一起加入擺攤的行列，從清晨架設帳篷、產品上架、銷售等，由初次相識到互相合作，多年來培養出的革命情感，也讓協會變成一個關係緊密的大家庭。各家的好產品，也都吸引不同的粉絲來選購。市集的攤位大都是以農友所在的區域來劃分，如橋頭、彌陀、內門等區，每區的攤位都陳列著不同地區的特色蔬果。





## 豆腐、豆漿好營養

每一個服過兵役的男人，永遠有聊不完的軍旅生涯回憶，吳悅銘場長將自己的農場取名為首同「國防部」的「果房部」，正是因為許多年輕時的軍中同袍，都會到農場來當志工、話當年。農場位於橋頭區中崎有機園區的吳氏夫婦，堅持採用自然農法，讓有機黃豆和雜草共生，從黃豆栽種到磨成豆漿，製作豆腐、豆花、豆干都親自處理，新鮮限量一氣呵成，更有著獨特道地的自然風味。

## 有機蔬果最健康

在彌陀區擁有八甲多農地的蘇冠宇理事長，自父親二十多年前開始採取有機耕作的方式至今，不使用農藥與化學肥料，並因應時令節氣栽種蔬果。曾在日本攻讀企業管理、在外商公司工作多年的蘇冠宇，多年前毅然回鄉成為第二代有機農夫，從門外漢摸索到今天，目前能夠生產供應的蔬果品項多達四十餘種。他利用休



## 有機驗證好芽菜

耕輪作涵養地力的栽種方式，讓農產品都能展現出自己最好的一面，如攤位上顆粒飽滿圓亮的玉米，就是最好的證明。

在市集裡還有一個相當受歡迎的芽菜攤位，農友戴慶芳栽種的芽菜有二十多種，最火紅的除了黑豆、紅豆、黃豆等芽苗，還有葵花苗芽菜，全都通過有機驗證，這些芽菜健康自然，最適合涼拌入菜或打成精力湯。另外，還有內門水泉農場自然放養、日行萬步的「萬步雞」，加上生鮮雞蛋及經嚴格把關製作的QQ皮蛋，都是微風市集人氣產品。





高雄首選  
通通推薦

# 享樂雞



「高雄首選」是高雄在地出品，優質安全農特產品的聯合品牌，這次我要推薦給大家的是「名符其實」的「享樂雞」。

唐雞工作室的負責人唐龍勝叔叔，在橋頭區用放養的方式養土雞養了三十多年，他堅持讓每隻土雞在成長的過程中擁有足夠的運動空間，並住在裝有電扇及噴霧設備的舒適雞舍裡，健康快樂地長大，成為身材健美、肉質紮實的土雞。以這樣的方式飼養一百天，再經過CAS電宰分切處理後，才能成為「享樂雞」。

享樂雞現在有養生雞湯和滷味兩種產品，前者是由市立中醫院的調配中藥材加工製造，並且經過CAS認證的調理食品，有人參養生雞、四珍養生雞、三杯雞等，只要將包裝剪開，用電鍋或隔水加熱後即可食用，肉質鮮美Q彈。滷味則是今年夏天推出的最新產品，由得意中華食品代工，有鳳爪、雞心、雞胗與七里香等，迫不及待想要品嚐這些美味的大家，要趕快到高雄物產館來搶購喔！



高雄  
首選

■ 享樂雞是由農業局、高雄市養雞協會以及高雄市立中醫院與唐雞工作室合作開發，自創品牌的在地土雞食品。



# 型農本色

夢想號回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》夢想號。只要完整填寫以下回函，並於2013年12月5日前請郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「蜂巢氏」蜂蜜禮盒一組，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
型農 Q&A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
封面故事 Cover story	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高雄跨界推薦 People	<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"/>
在地推薦 Recommend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高通通新鮮事 Information	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. 請問你從何處取得本刊物？

高雄物產館  旅遊服務中心  藝文空間  餐飲場所  誠品書店  其它 \_\_\_\_\_

2. 想要索取本刊物的原因（可複選）？

封面設計具吸引力  有想要瞭解的主題  從事農業相關工作  對農業議題有興趣  免費

3. 你最喜歡本期雜誌的部份（可複選）？

封面設計  圖片攝影  文字內容  版面編排  其它 \_\_\_\_\_

4. 你是否有想要推薦的高雄在地人、事、物？ \_\_\_\_\_

5. 你對本雜誌的其它建議或本期閱讀感想 \_\_\_\_\_

## 基本資料

姓名：\_\_\_\_\_ 性別： 男  女

聯絡電話：\_\_\_\_\_ 電子信箱：\_\_\_\_\_

年齡： 25歲以下  26-35歲  36-45歲  46-55歲  56歲以上

學歷： 高中職（含）以下  大學／專科  碩士  博士

職業別： 農業  製造業  服務業  設計  餐飲  休閒  軍公教

其它 \_\_\_\_\_

職務別： 負責人  上班族  公務員  家庭主婦  教師  學生

其它 \_\_\_\_\_

※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2013年12月10日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團



對折裝訂處

100 台北市中正區杭州南路一段15-1號3樓

請貼  
5元  
郵票

財團法人中衛發展中心  
『型農本色』編輯部 收

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

姓名：

秋季

v02.夢想號

Autumn.2013

型農本色



請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！



秋季  
VO2.夢想號  
Autumn, 2013

# 型農本色

發行人：蔡復進  
發行單位：高雄市政府農業局  
地址：高雄市鳳山市光復路二段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  
藝術總監：許志誠  
執行編輯：Arwin  
採訪記者：Levi、jopofish  
美術設計：許志誠、許欽智（亞諾媒體廣告）  
攝影：陳睿杰（X2攝影工作室）  
出版日期：2013年10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／[www.facebook.com/agripower](http://www.facebook.com/agripower)  
與我們一起聊聊農業（1級產業）x製造業（2級產業）x服務業（3級產業）=6級產業的各種想法！  
如有相關推薦的高雄在地人事物，歡迎來信至 [hsiufen3@kcg.gov.tw](mailto:hsiufen3@kcg.gov.tw)。

Coming soon

型農本色Vol.3 冬  
預定2013年12月發行





廣告



六龜  
木瓜 蜜棗  
金煌芒果  
蓮霧 紅龍果

桃源  
金煌芒果  
水蜜桃 愛玉  
梅子 紅肉子

桃源

甲仙  
龍耳菜  
梅子 芋頭

那瑪夏  
水蜜桃  
愛玉 梅子  
紅肉子

旗山  
木瓜 檸檬  
毛豆 甜瓜  
荔枝 香蕉  
番茄 蜜蛋

內門  
香蕉  
芭樂 鳳梨  
龍眼 蜂蜜

茂林  
紅棗 黑米

美濃  
白玉蘿蔔  
香茅 野薑  
木瓜 番茄  
紅豆 粉米  
毛豆 檸檬

杉林  
麻瓜 龍眼  
綠瓜 苦瓜  
木瓜 香蕉  
番茄 荔枝



# 雄好呷 旗幻田間 美食饗宴

誠摯邀請您和三五好友比肩在農田裏  
向著暮色，一同來享用大廚精心烹調  
的「旗幻田間·美食饗宴」。

饗宴

## 活動日期

【報名有限，額滿為止】

- 11/23 (六) 美濃
- 01/04 (六) 甲仙
- 01/25 (六) 旗山

報名費用499元。

即可獲得等值農產品抵用券。

主辦單位：高雄市政府農業局

## 系列活動

- 田間交響樂&黃妃演出 11/23
- 紙風車劇團 01/25 旗山體育場  
【魔法森林奇遇記】 19:30開演
- 農田裝置藝術展出
- 農夫市集 報名民眾可用抵用券  
兌換等值農產品
- 世界冠軍藝術麵包 報名饗宴的民眾  
【莎士比亞烘焙坊】 歡迎免費品嚐

## 報名方式

1. 使用QR code填寫報名資料。
2. 至活動官網左方點選活動資訊連結，填寫報名資料參加本活動。

▶▶ 詳情請上官方網站

<http://kaohsiungagriculture.weebly.com>

