

臺南新農

季刊

Tainan New Agriculture

中華民國110年9月 NO.

03



柚香滿南瀛
秋遊品文旦

推動農遊 · 帶動行銷

道之驛 (鄉村休息站)



110年辦理設置地點可行性評估
110~113年設置道之驛5處



休閒農業區

逐年提升既有休閒農業區服務品質3處
110年規劃休閒農業區4處
111~113年規劃休閒農業區4處

區域農遊軸帶



110年建立農業旅遊行程12條
110年串聯跨區農遊社區26個
111年輔導參與優遊農村認證社區3個
111年輔導參與特色農遊認證據點5個



活化農村社區

110~112年輔導參與金牌農村4個
110~113年增加培根社區4個
達241個
110~113年核定農再社區9個
達102個



生態保育旅遊



113年盤點規劃濕地保育與生態遊憩軸帶5條



都市休閒農園

110年評估都市休閒農園1處

休閒農業

增設活化農業區
推動農業旅遊國際化

都市休閒農園

提升農產品供給機能
培育訓練農業負責人

活化農村社區

推動生態農村綠行動
農村再生推廣與行銷

鄉村休息站(道之驛)
農產品行銷據點設置
整合推廣及媒體行銷

區域農遊軸帶
區域特色農遊軸帶
加強遊程行銷推廣

生態保育旅遊
整合農遊軸帶及道之驛
不同深度的生態旅遊行程

推動農遊，帶動行銷， 實地認識臺南農產，吃得更永續健康

臺南一直是國內旅遊重鎮，她的古色古香也吸引國外觀光人潮。府城市區以外，農業發展蓬勃，是六都中農地面積最大的縣市，山區的桂圓咖啡蜂蜜香、嘉南平原的柚香文青農會超市、沿海的牡蠣串接食漁體驗，更有不同的農漁村氛圍，掀起農業旅遊的風潮。

今年五月，倡議多年的食農教育法終於送進立法院審查，這部法案為的是讓消費者有足夠的時間了解食材的生產歷程，強化飲食與農業之間的連結，進而改變國民消費與健康飲食的觀念。因此，在談食農教育之前，食安與永續非常重要。太康有機農業專區是國內第一個有機生產專區，大面積的有機栽培環境早已是各種自然生物與農業和平共生的家，是食農教育最佳基地。而臺南養殖漁業發達，牡蠣更是全國產量第一，沿海有多個漁村社區由青年帶動串聯，研發了一套「串蚵、剖蚵、吃蚵」的食漁教育遊程，讓遊客在走讀漁村之間，認識食材生產的環境、體會農漁產業勞動情形，更能瞭解餐桌上食物的得來不易。

生態遊憩也是近年掀起風潮的旅遊型態，國人越來越講求環境保育，在旅遊間也重視自律，以不打擾為原則，體驗自然壯麗

與靜謐。臺南近幾年生態保育成效有佳，許多生態指標連年提高，吸引喜愛生態遊憩的人士前來賞鷹、賞樹、賞水鳥，紀錄大自然的點滴。這樣寶貴的資產，更是臺南生態保育必須堅持走下去的原動力。

中秋連假到來，民眾到臺南有多元的旅遊可選擇，但也別忘跟著防疫指引，實聯制、戴口罩、勤洗手，才能讓旅遊更開心與安心。

本季將介紹太康有機農業專區轉型、麻豆文旦精品化及冷鏈虱目魚上架超市的陽光物產故事，以及柚子蔘農三代注入行銷活水、走在飲食前端的動物福利蛋之在地農人甘苦談，搭配食譜提供讀者烹飪的美味秘訣；農遊部分則是介紹的農村社區青年帶動的牡蠣食漁教育、生態攝影導演的西拉雅追鷹紀錄以及文史工作者訴說的臺南老樹傳奇，歡迎民眾在中秋連假期間不妨了解一下臺南的農業旅遊！

臺南市政府農業局長

李建裕

謹致



Contents 目錄



04 南農躍進

農遊帶動行銷
超前部署帶動農村經濟

08 陽光物產

中秋月圓人團圓，柚香柚甜麻豆園

- 10 太康有機農業專區轉型
高經濟作物加值 食農教育扎根愛鄉土
- 14 吃文旦柚到麻豆 鮮果栽培精品化 大果加工應用再加值
- 18 鮮饌投入虱目魚加工冷鏈 穩銷超市通路

22 遊於農

品蚵、追鷹、賞樹，秋日臺南山海遊，
來趟生態與風土的秋遊散策

- 24 三股社區「蚵學教室」小旅行
聽農漁村故事 品嚐鮮蚵、紅蔥酥
- 28 「西拉雅追鷹人」萬俊明導演的生態觀察紀行
- 32 樹王公大戰青暎蛇，走溪流看老樹傳奇

36 在地農人

- 36 麻鑽農坊手做古法「柚子蔘」暢銷海內外
- 40 用讓至親吃好蛋的心養雞
台美畜牧場以歐規設施生產動物福利蛋

44 農民看這裡

46 餐桌上AGRI

柚香排骨、虱目魚幽庵燒、玉子燒



臺南新農

秋

中華民國110年3月創刊
中華民國110年9月出版

發行人：李建裕

編輯委員：陳仲杰、吳威達

吳俊傑、周志勳

陳惠珍、朱健明

吳國霖、張耀仁

邱季芳、張順得

楊錦樹、吳名彬

周瓊朝、麥原騰

陳又綺、林姿秀

編輯製作：財團法人豐年社

地址：台北市溫州街14號

設計插畫：江怡旻

通訊地址：

臺南市新營區民治路36號

電話：06 - 6322231

官方網站：

<https://agron.tainan.gov.tw/>

FB 粉專：南得極品



官方 Line：臺南市政府農業局



南農躍進

農遊帶動行銷 超前部署帶動農村經濟

圖文／編輯部

玉井區愛文山社區芒果
窯烤披薩體驗。



近年來，臺南的農村風景變得不一樣了。樸實的村莊，加入休閒基因，成為國旅的新動力；採果、插秧、焗窯、擠牛奶、抓魚等，以各地區物產及節氣孕育的當令食材為元素，譜出上百種的農遊方式，吃、住、玩、買、看，應有盡有，喚起大家對大自然的嚮往。未來將以休閒農場、特色農遊場域、休閒農業區等，結合道之驛鄉村休息站，帶動在地消費，創造更多就業機會，促進產

業及地方特色蓬勃發展。

另為使休閒旅遊更深度化、知識化、生活化，將延伸永續旅遊軸帶概念，除了維持既有的特色之外，還要發掘更多當地文化，讓遊程更豐富多元，打破以往強調導覽解說、DIY活動、特色不足的農遊形式，將生態景點及探索體驗等專業項目導入農業旅遊中，以期達到綠色、永續旅遊目標，打造臺南特色農遊行程。

道之驛休息站

日本的「道之驛」，具有「休息機能」、「情報提供機能」以及「區域連結機能」等3大機能，強調的是「地方特色」和「地產地銷」；每一家「道之驛」從建築物到販售的名產都各具特色、獨一無二，不論是熱門的精品米、在地栽培的鮮甜水果、螃蟹海鮮，還是甜點零食，都是當地特有，且產地直銷的農漁產讓遊客們可以用更實惠的價格買到更新鮮的美味，藉此吸引旅客慕名而來。

臺南有許多獨具特色的地方產業如白河蓮子、東山咖啡、西港胡麻及麻豆文旦等，在促進地方產業發展時，未來將參考日本「道之驛」之發展模式，於各交通要點如台3線、台17線或台19甲線等，設置5處鄉村休息站「道

之驛」，讓南來北往的遊客都能駐足一遊，買到臺南最優質的農產品，且結合農特產品展售、農遊資訊服務中心、電商平台、食農教育據點、在地食材美食街、都市農園體驗場所及青農聯繫合作平台等設施於一體，作為農村社區農產、農遊、農育、食育等人流、物流、資訊流的整合行銷據點。



佳里區延平社區採甘蔗削甘蔗體驗。



市長推薦臺84線農村社區農業體驗遊程。

休閒農業區

臺南市幅員相當廣大，不僅是文化美食與觀光古都，更是臺灣最重要農業生產基地，休閒農業的資源相當豐富而多元，從山區到海邊都有深具在地特色之農產業。以溪南休閒農業區為例，鄰近台江國家公園具有豐富多元的生態資源，且因地形多為潮汐灘地、沙洲、潟湖，沿岸多紅樹林，也是候鳥群聚棲息地，是臺灣少數以漁業為主的休閒農業區，更是日本及海外遊客來台旅遊指定旅遊漁村。溪南休閒農業區的農產主力除虱目魚、草蝦、白蝦、文蛤、牡蠣等

水產外，也有洋香瓜、紅龍果、番茄、地瓜、芋頭農作物，提供充滿海味的伴手禮給到訪的遊客選購。

市長黃偉哲說，傳統農業除了一級生產、二級加工，發展六級休閒農業可提升農業產值，發展地方休閒農業也能帶動地方發展；臺南市現有左鎮光榮、七股溪南、楠西梅嶺等3個休閒農業區，都已成立10多年，今年將規劃東山、後壁、新化、下營4個休閒農業區。



胡麻採收過程十分繁複，農人將胡麻割拔後，需在田中束捆堆曬。



玉井區愛文山社區芒果採果體驗。

農村再生社區

臺南市各區域有不同的自然景觀與人文特色，東面是群山綿延，發展出芒果與咖啡等低海拔作物的產業特色。西有鹽田魚塢，落日紅霞與辛勤的漁民相對輝映，孕育出結合漁業生態的漁村文化。北有稻蓮相臨，平坦遼闊的地形搖曳著稻香與花香。

推廣至今，本市有235個培根社區，有95個農再社區，為六都第一。

為了讓農村創造更多的商機和價值，推動農村再生結合產業化、增加在地工作機會，並極力改善生活環境，吸引年輕人回鄉從農，改變農村新氣象。未來將根據地方特色，發展地方經濟，讓具有不同區位特性之農村適性發展，以計畫性及系統性來協助社區作整體發展，以促使本市農村永續發展。

結語

搭上疫情之下活絡國內旅遊的熱潮，本市推出「農遊帶動行銷」策略，四年內，以11個休閒農業區、超過95個農村再生社區串聯區域農遊軸帶、結合5處道之驛鄉村休息站及各休閒農

場、特色農遊場域等，創造商機及就業機會，促進產業及地方發展，發掘更多在地特色，將自然資源（如濕地）、生態探索等專業導入農業休閒旅遊中，讓旅客享受不同以往的農遊體驗。

陽光 物產

中秋月圓人團圓， 柚香柚甜麻豆園

秋天是豐收的季節，臺南是柚子的故鄉，以草生栽培、產銷履歷的柚子果品，最是相思好物，來一趟麻豆農會超市，品嚐各式柚子精果加工品，感受不凡的農創魅力；虱目魚更是臺南的代表，鮮饌的虱目魚冷鏈一條龍，直送超市即拆即煮即食，吃一口魚鮮，也嚐盡臺南當令風土的好味道；太康有機農業專區用理念進行栽培管理，並以食農教育示範食在地吃有機的甜美好滋味。



太康有機農業專區轉型中 食農教育扎根愛鄉土



吃文旦柚到麻豆 鮮果栽培精品化 大果加工應用再加值



鮮饌投入虱目魚加工冷鏈 穩銷超市通路

太康有機農業專區轉型 高經濟作物加值 食農教育扎根愛鄉土

圖文／編輯部



有機農業可確保農產品之食安，友善環境的耕作方式，更保障農業得以永續經營。臺南市太康有機農業專區是全臺首座公設有機專區，不僅栽培作物品項繁多，近年積極轉型，農友種植更具經濟價值的茶葉、香菇（風茹）及何首烏等作物，更引進機械幫助省工，推行食農教育體驗活動，讓消費者認識農業、認識有機，更懂得愛護我們的土地。

作物種類多樣化 設施栽培成長快速

太康有機農業專區佔地約45公頃，扣除營運中心、農水路、綠籬、生態滯洪池等公共設施，生產規模達39公頃。進駐農友自主成立「太康有機農業生產合作社」及「柳營蔬菜產銷班第2班」，產銷班成立迄今已12年，目前約有農友20多人。因專區水源珍貴，需水性的水稻每年最多種植一期，另一期種植旱作作物，以水旱輪作方式對土壤也比較好。

專區栽培蔬果種類繁多，有露天種植的瓠瓜、紅茄、秋葵、辣椒、青椒等蔬菜，也有檸檬、百香果、桑椹、火龍果、番石榴、香蕉等水果。太康有機農業生產合作社理事主席鄭鴻權說，近年來設施栽培面積已占5分之1，成長很快，以可週年生產之短期葉菜，以及苦瓜、小黃瓜、大黃瓜、香瓜等瓜果類作

物為主力，維持穩定的品質及產量。

十幾年的累積，讓太康有機農業專區生產的農產品，進入台塑、永豐餘生技等有機農產品專賣店及台灣好農電商平臺；也獲青綠緣生技公司、碧蘿村有機農場、升陽農產公司、加洲果菜運銷合作社等有機蔬果通路商青睞供貨，分級包裝後再進入全聯、家樂福、Costco等量販通路，以及北部地區學校午餐團膳食材。

轉作高經濟作物 農產加工為農產品加值

農業經營不容易，有機農業更要付出加倍的精神與人力，多年來專區已輪替多批進駐的農友。鄭鴻權是專區成立之初第一批進駐的元老，堪稱是農友們的領頭羊，近年尋找有機農業發展利基，嘗試種植較具經濟價值的作物，包括適合中低海拔、茶葉適製性廣的「臺



鄭鴻權去年起嘗試種植經濟價值較高的何首烏。

茶22號」茶樹，以及機能性成分人蔘皂苷（Ginsenoside）極為出色的何首烏。

何首烏利用其根部，種植2年可採收，鄭鴻權使用美植袋（移植袋）裝填培養土、有機適用肥料的栽培方式，可避免農地排水不及、淹壞何首烏的問題。鄭鴻權對何首烏開發機能保健產品充滿期待，他說，何首烏雖是高經濟作物，但專區沒有人會種，因此只好由他來先行試驗，去年起已栽培5千株，預計還要再種1.5萬株。

因專區建置完善的有機生產環境，農友種植毋須擔心鄰田污染風險，吸引不少農友進駐，包括年僅30歲、108年獲選百大青農的林志嘉，以有機桑椹栽培聞名的「陳稼莊果園」等。

66年次的青農李建儀原本從事慣行農業栽培水稻，因對有機栽培有興趣，希望種植澎湖特產作物風茹草，做保健機能加工應用，但在後壁栽培時遇到鄰田汙染問題，促使他來到太康有機專區。現在不只風茹草，李建儀也種玉米筍、秋葵、辣椒及橙蜜香小番茄等作物，雖然對有機農業充滿期望，但農村人力老化，人工缺乏的問題卻始終困擾著他。



蘇雪莉種植吉拉索洋蘆薈，製作蘆薈麵、蘆薈吸凍等加工商品。

省工機具優化生產流程 農村人力荒

同樣在專區經營多年的農友賴東卿專門做溫室短期葉菜栽培，他的溫室規模廣達3.2公頃，雇工已多達18人，但他也有人力短缺的問題。農場從播種、育苗、定植、採收到包裝一貫化的生產流程，仍有延遲問題發生，賴東卿說，多雇3、4人沒問題，但員工薪水付完、明年還要繼續付，他寧可維持現有員工數，以機械來優化生產流程。

在賴東卿的農場裡，有育苗機育苗，一次可播種128孔的的穴盤；傳統整地作畦靠人工用耕耘機慢慢推，他用「整型機」開過去一個菜畦就完成了；溫室氣溫高容易讓作物產生熱障礙，賴



上圖：李建儀進駐太康有機專區栽培風菇草，現也種玉米、辣椒等作物。

下圖：賴東卿種植短期葉菜的溫室高達 3.2 公頃。

東卿溫室的天窗、循環扇、遮陰網全都以遙控替代人力調整。賴東卿說，人工拿竹竿開啟循環扇，兩棟溫室要一個半小時，自動設施只要20秒。

固定式灑水系統有死角，需要靠人力補澆灌，賴東卿改良水平式的自動灑水系統，他還新購買種苗播種機、採收機等農機，讓機械設計專業的兒子量身打造農場的設備需求，未來希望菜苗移植、葉菜採收等工作都能用農機完成。賴東卿說，省工不是使用了一種機器就能省工，而是要將生產環節整套連結起來用機械改善工作效率，才能真正省工。

食農體驗深耕有機 養成農業後援軍

大面積有機栽培有助自然生態維護，與各種鳥類、昆蟲、蛙類及爬蟲類動物友善共生，專區農友一直想將這裡的好環境與人共享，讓消費者認識有機農業、認識專區，近兩年在農業局之爭取下遂與農糧署南區分署合作舉辦食農教育體驗活動。

親子食農體驗於稻米收成及蔬菜種植品項豐富的11月間舉辦，由小農分組帶領參與民眾進入田間，認識作物栽培、生長過程，並親自體驗採收樂趣，收成的作物讓民眾帶回家外，中午還可以享用有機農產品製作的佳餚。

柳營蔬菜產銷班第2班班長蘇雪莉在專區中種植美國吉拉索洋蘆薈，利用此品種蘆薈高產的蘆薈膠開發蘆薈麵、蘆薈吸凍等加工產品，並種植紫地瓜、南瓜、甜菜根等天然色素豐富作物增添產品豐富性。

蘇雪莉說，專區小農擔任講師，為參與民眾解說作物栽培生長、營養價值及如何挑選等知識，除了田間活動，也有利用稻稈製作「祝年繩」飾品、瓜果採收保鮮等靜態教學活動，民眾只要負擔小額農產品體驗費用，即享有吃有玩還有得拿的體驗，絕對物超所值。食農體驗每年約有150人至300人參與，獲得民眾熱情回響，也讓更多消費者認識有機農產品的好處，更支持有機農業。



吃文旦柚到麻豆

鮮果栽培精品化 大果加工應用再加值



麻豆文旦除了鮮食，近年農友也開發出許多加工產品，如柚子果醋，拓展文旦柚子多元化商品。

中秋節吃文旦柚，一定會想到臺南市麻豆區的文旦，不只因為這裡是「麻豆文旦」品種的發源地，是國內最早上市、面積最大的產區，更因為臺南擁有長時間的日照，讓果樹醞釀累積充足的養分，文旦品質最好。

臺南麻豆的文旦果園絕大多數採用草生栽培，為土壤保濕、增加有機質，改善果園微氣候環境，有的農



臺南麻豆是指標性的文旦柚產地，麻豆區農會總幹事孫慈敏肩負產銷平衡的重責大任。

民甚至在果園中放養雞隻，用雞除蟲，雞隻排泄還能為土壤添肥；樹下種植草花，吸引天敵昆蟲抑制果樹害蟲。這樣和諧、趨近自然的果園管理方式，有助農藥減量施用，文旦品質更穩定。

麻豆區農會總幹事孫慈敏表示，麻豆區文旦約有7成取得產銷履歷驗證，



因臺灣其他縣市也種「麻豆文旦」，農會推動「產地團體標章」，認證由麻豆生產、上過講習課程及甜度10度以上的果品，讓消費者知道產銷履歷、產地團體標章雙認證，就是最高品質的文旦。她說，農友會將文旦逐顆套袋、貼紙膠帶防曬，因為麻豆果農是把文旦當精品在栽培。

履歷、產地標章雙認證 精緻管理把文旦當精品

農委會農糧署統計，麻豆區文旦栽培面積約850公頃，占全國文旦栽培面積5分之1以上。文旦一般在農曆「白露」前後10天是採收期，果實採收後還要放置5至10天「辭水」，讓果肉軟化、轉甜，文旦才會好吃。臺南氣候較熱，一般都是白露前10天採收，正好供應節前消費需求。

除了文旦柚，臺南還有紅柚、大白柚，種植面積大約各有100公頃，產季接續著文旦、從9月底相繼登場，因非節慶送禮水果，又正面遇上柑橘產季，以往較受冷落，但這兩種柚類水果品質好、營養豐富，麻豆農會近幾年也積極推廣文旦農轉作，鼓勵消費者將紅柚、白柚當飯後水果。

麻豆文旦價格好，近幾年農民種植面積仍持續增加，但新栽種的「新



麻豆區農會開發多樣化的文旦加工品。

櫟」果實品質不比「老櫟」穩定，消費市場偏好果型較小的老櫟勝過果型較大的新櫟；若遇到盛產，大果又紛紛進入市場，就可能讓文旦價格低落。孫慈敏說，農會向新栽果園收購柚花，要求全區不用農藥，整區柚花收購加工，若花朵拔不完結了小果，小果也收來加工，不讓新櫟文旦進入市場影響價格。

發展格外品加工產品 再創千萬年產值

麻豆農會多年前即利用文旦格外品加工，近幾年開發出的加工產品種類更呈爆炸性成長，有清潔使用的洗髮精、沐浴露及肥皂，有吃的柚子香腸、柚香和風沾醬，喝的蜂蜜柚子茶、柚花咖

啡、柚花紅茶，以及零食柚子冰淇淋、蜂蜜柚子爆米花、柚子蔘、梅柚片兒等。

農委會從前年起輔導地方收購大果做加工，麻豆農會兩年來分別收購81萬、36萬公斤，「果皮做梅柚片兒，果肉就做醬」；孫慈敏說，這兩年會繼續開發柚花做化妝水，美白、保濕效果好，柚子皮提煉精油延伸應用更廣，農會也尋求與超商合作，要賣季節限定文旦果肉及柚香沾醬做蔬菜沙拉。

談起文旦加工，孫慈敏的創意思法就停不下來。麻豆農會申請成立農產品初級加工場，已發包出去，預計年底可完工，未來希望生產精油、果肉、果皮等原料，供加工業者進一步應用。目前農會加工產品年產值約有2、3千萬



上圖：麻豆的文旦果園大多為草生栽培管理，有的還放雞隻，用雞除蟲。

下圖：麻豆區農會超市特地設置專區，讓青農擺售加工商品。

元，仍持續成長當中。

文旦規格大約分成4級，1級最大果、4級最小果，都會收購做加工，孫慈敏說，農會的責任就在幫農民處理價格低的果品，去做技術門檻高的加工，2、3級果品農民自己賣。

麻豆文旦外銷占一成 價格已相當國內行情

麻豆文旦也外銷中國大陸、香港、新加坡、加拿大及日本等地，主打當地華人市場，每年中秋節前，貿易商也會來到麻豆採購，麻豆文旦這幾年外銷價格每臺斤甚至可賣到7、80元，已與國內行情相當。麻豆地區文旦外銷量大約占產量1成。



孫慈敏表示，文旦外銷農會主要扮演協助的角色，貿易商會主動接洽農友，農會可支援人力、場域或冷藏設備；除非老農不懂得怎麼賣，農會也會收購來外銷，但農會收購會要求有產銷履歷、品質夠好的果品，以高於市價收購，若是品質不佳果品就只能以加工果價格收購。

農會超市專區供青農展售 農會與農民共好

麻豆是全臺文旦產季最早的產區，開市價格具有指標意義，因此麻豆農會多年來努力透過外銷、收購格外品加工，維繫市場文旦價格，希望保障柚農收入。

來到臺南拜訪麻豆區農會超市，可以買到農會開發各種加工產品，超市去年獲台灣設計研究院「金點設計獎」，購物環境時尚文青的風格，更讓它成為熱門打卡景點。超市中除了販售麻豆在地農產品，也設置小農專區，提供各地、不只是麻豆區的小農展售農產品。

麻豆在地青年柚農也會自行開發文旦柚加工品，但因產品項目多少與農會產品類似，怕互相競爭，青農過去不敢尋求農會通路販售，但農會也在超市中設置專區讓青農擺售，孫慈敏說，因為農會希望與大家一起共好。

鮮饌投入虱目魚加工冷鏈 穩銷超市通路



場，並且還積極研發出調理包以港式醬燒口味的虱目魚肚，要讓消費者愛上吃虱目魚。

六年級前段班的洪志民表示，鮮饌目前自有30甲的虱目魚塢，皆取得產銷履歷認證，加上契作將近2百甲魚塢，由於採取虱目魚、白蝦和草魚混養的方式，魚池自成一個生態系，不

臺南學甲是虱目魚的產區，十年前原本與妻子吳素雯從事皮包生意的洪志民，返鄉接手岳父的虱目魚養殖產業，成立鮮饌公司及品牌，不但進行契作及混養虱目魚、白蝦和草魚，還以一條龍的虱目魚加工冷鏈，從分切、包裝、冷藏到通路端上市，並且成功打進全聯超市，站穩虱目魚的冷凍魚鮮市



鮮饌以虱目魚加工冷鏈一條龍，將新鮮的虱目魚直送消費者手中。虱目魚刀手熟練的攝肚也保持鮮度（上圖），肥美的虱目魚肚最是臺南的好滋味。

但可以清潔池中水體，魚蝦也不容易生病，再者以不用藥的理念，產品都有通過檢驗合格，並且取得HACCP、ISO2200和FSC22000（食品安全系統驗證標準）。洪志民強調，鮮饌的食品加工場採取一貫化作業程序，從魚塭起魚開始，就進入全程冷鏈，透過初級的分切再到調理包裝，並且以零

下30度C的低溫急速冷凍，確保魚鮮的冷藏管理，再用冷凍車直送倉儲至超市上架。

生態養殖法自成優質養殖環境

洪志民特別介紹製作的虱目魚生態養殖法，先以池底曬土，再透過數種魚



洪志民與吳素雯夫妻經營鮮饌水產加工事業有成，成功打進連鎖超市通路。



蝦混養，如白蝦、草魚，讓池中形成獨立食物鏈生態，並且降低放養密度，擴大魚蝦活動空間，提高投擲飼料的食用度。洪志民強調，養殖過程不添加任何藥物，並適時添加天然益生菌，使魚池不淤積飼料，達到維持水質底土的健康環境，而水質採用半鹹水的生態工法，也讓魚肉無土味。

一條龍加工平均日出上萬尾虱目魚

洪志民強調，臺南市農業局透過「虱目魚季」的行銷活動，不但讓消費者更加認識現代化的虱目魚養殖技術，舉辦虱目魚料理及試吃活動，也能推廣虱目魚的食用，對於虱目魚產業著力甚

深。

洪志民介紹導覽虱目魚的加工生產鏈，進入廠區內都無甚魚腥味，地上也都保持十分乾燥，而一條虱目魚從冰藏櫃下車進場，減少觸摸要經過去鱗機以高壓水柱去除魚鱗，再斬頭去尾，透過刀手「搨肚」剖出完整的虱目魚肚，再切出魚柳，魚頭魚腸內臟魚骨則可碾製成魚粉，做成飼料，可說是「全魚利用」毫不浪費。

觀察生產線上熟練的刀手以俐落的兩刀來回，「二刀流」的虱目魚「搨肚」技術，平均切下一片完整的魚肚大概只要花5至10秒，厲害的刀手可貴之處，就是要以手工切出最大面積的魚肚，不浪費食材，這也是整個生產鏈



鮮饌也有製作草蝦的水產品。



鮮饌的草魚以貼體式包裝，讓消費者可以買到新鮮的魚貨。



鮮饌的港式醬燒虱目魚肚。

唯一無法以機器代勞的工作，只見俐落的刀手，手起刀下就切出一片完整的魚肚，工作一天下來，甚至可以處理數千片的魚肚。

鮮饌工廠的生產線平均一天可以處理將近萬尾的虱目魚，一條魚從分切到包裝只要三分鐘，產值量大穩定，由於固定上架連鎖超市，並且試探美國市場，投入將近3億元的自動化廠房設備迅速回收。

濕式熟成法增添虱目魚風味

由於主要供應超商通路，鮮饌也用貼體包裝法，以熱收縮膜包持鮮度，還有易攜帶及減少血水的好處，並且以「濕式熟成法」透過低溫保存，以自然酵素軟化肉質纖維，讓鮮饌的虱目魚肚口感更細嫩，沒有酸味。

洪志民還端出最近研發出的港式醬

燒虱目魚肚，透過事先特調的港式醬汁醃製魚肚，有別於一般市面上，虱目魚肚調理包是以破布子或鳳梨豆醬口味，特意打出不同的行銷策略，讓消費者買回家，只要加熱煮熟，就可以馬上享用一道特殊風味的港式醬燒虱目魚肚，十分迅速方便。

洪志民強調，臺南是虱目魚的故鄉，8月正是虱目魚最肥美的季節，去年則以中秋烤肉也可以烤虱目魚為主打促銷訴求，虱目魚富含DHA，營養價值高，現在超市都買得到新鮮好吃的鮮饌虱目魚，消費者可以把握當令多多選購。

另外對於臺南市秋冬季大量產出養殖漁產，洪志民認為需要各水產加工廠一起收購處理，同時期望市府儘速完成將軍水產冷鏈物流中心設置，除維持產銷平衡，並建構產業策略聯盟，一起拓展水產通路。

遊於農

品蚵、追鷹、賞樹， 秋日臺南山海遊， 來趟生態與風土的秋遊散策

三股社區「蚵學教室」小旅行，遊人最適穿街走巷品味在地社區的養蚵文化，剝蚵烤蚵串蚵殼，嚐一口大海的鮮美，DIY 文創商品，也在臺南近海一帶感受討海文化的豐饒；來到新化淺山一帶，西拉雅部落的守護鳥大冠鷲正在空中盤旋，長期觀察紀錄大冠鷲生態的萬俊明導演，對於大冠鷲的一生如數家珍，聽他說一段大冠鷲與西拉雅部落的深層連結，體悟人與自然互動的謙卑；再唱一段歷史思想起，曾文溪流域先民栽榕祭江，聽耆老講樹王公大戰青暎蛇，走訪巨榕老樹的風土傳奇。

24

24

28

28

32

32



三股社區「蚵學教室」小旅行 聽農漁村故事 品嚐鮮蚵、紅蔥酥



「西拉雅追鷹人」萬俊明導演的生態觀察紀行



樹王公大戰青暝蛇，走溪流看老樹傳奇

聽農漁村故事 品嚐鮮蚵、紅蔥酥

三股社區「蚵學教室」小旅行



臺南七股養殖業發達，三股社區街巷就是「蚵學教室」。

臺南市七股區是全臺最西邊的行政區，因為靠海，從很久以前曬鹽、養殖產業就很發達，除了有知名的七股鹽山，更是臺灣虱目魚養殖重鎮。三股社區是七股區裡的一個小村落，居民兼營農、漁業，養蚵之餘也種種紅蔥頭，七成的漁業與三成的農業，顯現居民靠海吃海之餘，仍在近海鹽鹼地辛勤農耕地拚搏精神。

三股社區發展協會以在地的養蚵產業為核心，開發「蚵學教室」小旅行，只要半天時間，步行一圈僅約800公尺遊程，親子遊客只要穿街走巷，只要半天時間，就能走訪在地的古井、香舖、碾米工廠，以及剝蚵、串蚵殼、



曬紅蔥頭等農漁產業活動，體驗到這個農漁小村落的魅力。

有農有漁 「蚵學教室」盡顯農漁村特色

在「蚵學教室」的漁村導讀中，走入社區親自感受沿海居民的日常，村子隨處可見四、五位歐巴桑聚集，辛勤地為身旁一簍簍的蚵殼「剝蚵」，拿著蚵

鉸的手，快速的剖開蚵殼，挖出新鮮的蚵，一氣呵成的熟練，令人嘆為觀止。不只「剝蚵」，涼亭下阿桑為蚵殼打洞，拿黑色尼龍繩「串蚵殼」，為製作蚵架做準備，也是漫步在三股社區中常見的漁村日常。

關於蚵的生態與養蚵，在「蚵學教室」裡會導覽三股的養蚵歷史、不同的養殖方式及養殖環境，說明蚵仔（牡蠣）的種類及部位特徵等知識。除了體驗漁村日常與蚵的知識外，還可以親自體驗蚵殼打洞，嘗試用蚵鉸剝蚵，吃烤鮮蚵與用蚵殼製作獨特的盆栽，是親子遊的好去處。

除了蚵的漁村產業，三股社區也有豐富的農村產業，社區種植了許多的紅蔥頭，每年二、三月採收後，社區粉絲頁「三股旅歷」的臉友們最引頸期盼的就是社區以自製豬油用小火慢慢將紅蔥頭炸成金黃色，炸出的油蔥酥還帶有一點甜味，適合滷肉或拌麵、拌青菜，都相當好吃，是廚房裡少不了的古早味。

「三股」地名來自拓墾史 信仰多元彰顯移民漁村特色

在「蚵學教室」走訪社區的過程中，不只看到三股社區的農漁村產業文化，還可以看到臺灣早期移民開墾的歷史痕跡。例如三股社區的地名由來與



三股社區發展協會從漁村文化發現製作的蛤蠣殼飾品。



開拓，來自1823年（清道光3年）連下幾日的大雨，一夕之間人稱「青暝蛇」的曾文溪將臺江內海沖積形成陸地。新生陸地吸引內陸居民往外拓墾，居民合股開墾，三人合股便留下「三股」的地名。

臺灣早期移民開墾歷史常見發展出「王爺信仰」，曾文溪流域即盛行「王船祭」，王船三支桅桿上有象徵富貴吉祥的鯉魚，更衍伸出鯉魚公信仰。「蚵學教室」小旅行以當地信仰中心、主祀天上聖母媽祖的「龍德宮」為起點，步行一分鐘便到達社區居民早期取水的「呷水堀」——「鯉魚池」，讓遊客認識當地多元的信仰文化。

三股社區發展協會專案經理王弼主說，鯉魚池曾在有自來水的年代一度荒廢，但經請示媽祖，獲允建鯉魚雕

像，社區每年5月會舉行鯉魚公祭典，居民會將家中用紙糊的小鯉魚公請出來到鯉魚池一同祭祀，每3年還要回到代表鯉魚穴的西港慶安宮參加「西港刈香」，再請回來。想要赴試尋求「鯉躍龍門」，或是經商求財，均適合拜鯉魚公，讓人看見此信仰可愛的一面。

除了鯉魚公信仰，「蚵學教室」途經村中的香舖，不同於現代的電腦輸出，保有傳統複印生肖圖案的圖章，可讓遊覽民眾選印自己的生肖圖案留念，並從導覽中認識到這樣的信仰文化。

半日遊意猶未盡

臺十七線農村社區特色遊程大串聯

除了「蚵學教室」外，三股社區還以日治時期媽祖庇佑村民，某天告知村



①早期祭改發會用到的生育替身紙人，是以木質的印章複印生肖圖樣。
②鯉魚池旁的古井是早年居民，民生用水的來源。

③「三股旅歷」品牌 logo 是由斗笠，休閒草帽及漁夫帽三種帽子剪影組成。

民不要出海，隨即發生空襲的傳說為概念，發想設計出一套桌遊，可透過大地遊戲的方式，在社區的不同景點闖關，透過解答過程認識每個景點的文史背景及典故，益智又有趣。這樣的遊玩方式適合青年遊客，可以吸引到不同於親子遊客的旅遊族群。

除了體驗活動外，社區更從漁村文化發想開發漁網提袋、蛤蜊殼飾品及DIY手作包等文創商品，富含文化意義及紀念價值，讓有文青氣息的遊客愛不釋手。

像三股社區「蚵學教室」這樣的農村小旅行，通常只會花費到半天的時光，為便利遊客規劃行程，臺南市政府農業局盤點了臺十七線沿線社區的旅遊資源，期望發展遊程軸帶，以「農遊帶動行銷」，方便遊客上下午搭配在不同農漁村社區遊玩，組合安排兩天一夜遊程也沒問題。

在地青年建「三股旅歷品牌」 推廣七股農漁特產

農村社區人口嚴重外移，產業也逐漸凋零，王弼主近年與三股當地青年合作，在社區發展協會之外創立「三股旅歷」品牌，運用自己所學專長，提供客製化遊程規劃服務，推廣在地農漁特產，品牌LOGO由斗笠、休閒草帽及漁夫帽三種帽子剪影構成，清楚顯示其以農業、休閒旅遊及漁業為核心理念。

七股有鹽山是最被遊客認知的刻板印象，雖然七股養殖漁業很發達，但七股海鮮卻沒有相稱的知名度，三股旅歷現正規劃「魚塢上的餐桌」計畫，希望以創新料理方式結合花藝擺盤呈現七股的海鮮料理，可以讓七股的海鮮能擴散讓不同族群知道。

王弼主說，七股在地有營造自己品牌的青年養殖漁民，以純海水養殖，漁獲品質好但成本高，面對大盤商收購，漁獲卻被與其他淡水養殖漁獲一視同仁，因此希望未來藉由他們的推廣，為七股海鮮增值。遊客來七股玩也不妨試試這裡的海鮮。

「西拉雅追鷹人」 萬俊明導演的生態觀察紀行

圖文／編輯部





萬俊明導演長期紀錄新化淺山西拉雅部落一帶的大冠鷲生態。

「忽悠～忽悠～忽忽忽悠～～」畢生以追逐大冠鷲為志業的萬俊明導演以清亮的口技模仿起大冠鷲的鳴唱，他說：「大冠鷲應該是最喜歡唱歌的鳥類，尤其是求偶鳴叫，就像是我們西拉雅平埔族原住民一樣愛唱歌，所以大冠鷲可以說象徵是我們西拉雅的部落鳥，盤旋在棲居之地守護著西拉雅族人。」

一身黝黑精瘦的萬俊明導演長期居於西拉雅大目降(新化舊稱)，在家中經營的「綠谷西拉雅」講述對於生態攝影的執著奉獻，對攝影有著一份天生的愛好，自學起家，原本是業餘的婚禮攝影，但對於自然紀錄逐漸著迷，索性辭去工作，專職進行西拉雅地區的生態調查，從最早的簡單器材開始拍鳥，剛開始以「集郵」的方式蒐集圖鑑鳥種為樂，漸漸這種浮光掠影式的拍攝已無法

滿足，萬俊明說：「我想以一個自然觀察者自居，攝影是一個工具，應該是讓我更瞭解及親近土地的方式。」

為更瞭解自己生活的土地及文化歷史，就這麼義無反顧踏上了生態攝影這條不歸路，轉而進行沈浸式紀錄，從家鄉周圍的大冠鷲開始，萬俊明說：「當初花在攝影器材上的錢不知凡幾，還用土砲的方式，改造望遠鏡頭，甚至我家光是腳架應該有30幾隻，最後還用上偽裝帳棚，就是為了和大冠鷲更親近。」

投注精力詳實紀錄大冠鷲生命史

萬俊明花了20幾年投注在紀錄部落淺山一帶的大冠鷲族群，完成了《西拉雅追鷹人》的紀錄片，他說：「這裡



萬俊明導演近年投入觀察草鴞生態。



可以說是全臺大冠鷲族群最密集之處，每隔3百公尺就有一個巢，最多曾有10至15個大冠鷲的棲地，但遊客不懂大冠鷲的習性，常用吼叫的方式，干擾大冠鷲的生活。」

從大冠鷲求偶、築巢、繁殖、下蛋、育雛到離巢，全都完整記錄，萬俊明說：「大冠鷲最優美的飛行狀態，就是順著氣流展翅向上，然後在空中盤旋，有時也會看到兩隻大冠鷲似在求偶，飛在空中對爪，然後又快速分離飛開，十分賞心悅目，大冠鷲又被稱為蛇鷹，就是因為很喜歡抓蛇吃蛇，我拍過大冠鷲補叨過各種蛇類，尤其是餵食雛鷹的畫面，更令我感動。」

除了追鷹，萬俊明近年更投入紀錄

草鴞的工作，他估量全臺草鴞的族群約只剩3至5百隻，萬俊明幾乎是用生命在拍攝紀錄，草鴞的棲地開闊，在戶外作業十分容易中暑，還可能遭遇雷擊。萬俊明說起拍攝的過程，兩次差點失去生命，因為草鴞的棲地難覓，加上地勢惡劣，兩次都因為在野外騎著越野車尋鳥，出了嚴重的車禍，就算這樣也沒能打擊他紀錄草鴞的使命。

保育類草鴞棲地面臨生態危機

「原本草鴞是以白茅草為巢棲息，但近來族人已不蓋茅草屋，沒有白茅草的需求，加上外來種美洲含羞草入侵，加快白茅草消失速度，對草鴞棲地帶來



- ①草鴉築巢下蛋的影像十分珍貴。 ③草鴉的棲地白茅草原因為人為火焚而破壞。
 ②草鴉育雛的畫面是難得的生態影像。 ④萬俊明說起被火焚的草鴉卵十分不捨。



很大影響；年底草鴉繁殖期草原常會莫名起火，造成草鴉的巢穴燒毀，連我架好的戶外攝影機也燒壞，連月來紀錄的草鴉生活影片都付之一炬；另外因為草鴉以齧齒類為主食，慣行農法使用的滅鼠藥，也間接導致草鴉捕食吃了滅鼠藥的老鼠二次中毒而死亡。」。

闡述著草鴉生存的困境，萬俊明拿起被火焚過的草鴉蛋，眼裡略過一抹哀傷，語氣有些哽咽，他說：「草鴉的保育刻不容緩，人為的開發及耕作方式是草鴉最大的敵人，還有草鴉棲地旁的鳳梨田，投放老鼠藥都是威脅，應該比照老鷹紅豆，也要有草鴉鳳梨，宣導不用

滅鼠藥，因為草鴉也能補鼠。」

「阿啞拉啞拉～」再度模仿起草鴉的叫聲，聲末還有彈舌音，萬俊明說明，草鴉晝伏夜出，往往只有聽過其叫聲而不見蹤影，「比起大冠鷲，草鴉與西拉雅族裔的關係應該更密切，草鴉的西拉雅語發音就是近似阿啞拉啞拉，以鳴叫聲命名。另外，草鴉的棲地只選有白茅草的開闊地，而西拉雅傳統建築形式則以白茅草蓋屋為特色。」

長期跟拍大冠鷲與草鴉，投入西拉雅族群正名運動的萬俊明，將在地部落的生態觀察及記錄，與他的西拉雅文化復振結合，他說：「我的攝影初衷就是以生態保育為出發，希望落實尊重生命及弱勢的理念。」

樹王公大戰青暝蛇， 走溪流看老樹傳奇

圖文／編輯部



學甲寮堤防上的大榕樹是為了民間信仰而栽種。



臺南市台江一帶，雖然因為內陸化，但是早年河流氾濫，衍生許多民間信仰和種樹止水煞有關，尤其安南、西港區因先民開墾拓殖的信仰，庄頭種植榕樹防堵曾文溪的氾濫，而有「栽榕祭溪」的歷史演進過程，台江一帶曾文溪兩旁的聚落，也留有許多參天古榕的遺跡，巨樹成蔭，老樹庇佑，「前人種樹，後人乘涼」，走一趟台江古榕老樹之旅，也能體會當地的文化風情和歷史風土。

在地耆老與從事文史工作及擔任社區大學講師高凱俊，帶我們來到安南區內公學路四段的十二佃神榕(珍貴樹木編號266)，此處古榕參差，漫步其中特別能發思古之幽情，高凱俊老師講解，十二佃神榕位於曾文溪畔，由於曾文溪以往有著青暝蛇的稱號，常常改道發生水患，在百年前當地居民種了一棵象徵鎮壓水患的榕樹，日後大樹成林，十二佃榕樹生長的面積後來居然廣達3千多坪，有如一座小森林般的壯觀。

十二佃神榕園區內榕樹氣根盤根錯節十分有特色，行走其中，欣賞各種不同造型的樹體成為一種樂趣，長年下來受到當地居民的敬仰，也稱為神榕或松王公，與園區內武聖廟的關聖帝君同享香火，每月農曆初一、十五，附近的居民便會帶著身體較為虛弱的孩子前來參拜松王公，祈求身體強壯、病痛遠



在地文史工作者高凱俊解說十二個神榕的歷史演變。

離。逢年過節前來上香祭拜的人潮絡繹不絕，香火非常鼎盛。神榕公園內的武聖廟，廟外其中一根樹幹底部用圍籠包覆，據當地耆老表示，在他小時候，曾經在神榕廟旁看到一條有成人大腿一般粗的白色錦蛇出沒，廟方也特地為此設立一座神蛇園，希望白錦蛇能再現。

「水頭風尾」學甲寮鎮北防水患

高凱俊老師再帶我們來到學甲寮堤防上的大榕樹(珍貴樹木編號254)，老師解釋，這棵直接種在學甲寮村落「鎮北」的古榕，也是村內「慈興宮」廟宇信仰，種在「水頭風尾」擋水煞庇佑村莊已約有80年的歷史，在大樹蔭下，遠眺曾文溪的河道及堤防內的聚落，更

可瞭解這棵神木對於村民具有的心靈力量。

這棵榕樹的最大特徵是氣生根發達，在堤防上迎風招展，有如長者的鬚髮，看來蒼勁而讓人欽仰。由於榕樹立定於堤防上，生長的相當高大威嚴，民眾常覺得大樹有神，因此在老榕身上掛上紅布條，周邊圍上鐵欄杆，於樹下祭拜他，也成了民眾乘涼聊天的好地方。

巨榕成為信仰中心視為「廟產」

我們接著再來到位在西港區溪埔寮東側及西側的老榕樹(珍貴樹木編號152、153)，溪埔寮原來自於蚵殼港庄在洪水沖毀家園之後，在溪南現址重新建庄，庄廟依神明指示在庄落的南、



上圖：栽榕祭溪是曾文溪畔先民開墾過程的歷史遺跡。
下圖：十二佃神榕成為一個生態公園，其中的武聖廟香火鼎盛。

上圖：學甲老樹。
下圖：西港老樹。

北兩側種植榕樹以祭溪止水，果然此後再無水患發生。當時南北兩側各植兩株榕樹，如今編號列管者為庄南的兩株榕樹；庄北僅存活一株，但並未列管，兩樹現今隔著水圳東西相望，其所在位置的空地，是全庄集資購地而來，產權與老榕樹都歸屬庄廟安溪宮所有。

最後同樣在曾文溪的北側，西港區大塭寮的這株老榕樹(珍貴樹木編號169)，已經形成了非常多的植株，可以稱為是一個榕樹園區，這是榕樹常有的特色，從大樹上長出氣根，然後再變成支柱根，而後變成樹幹的樣子，所以有了單樹成林的說法。

高凱俊表示，依據推算現今的老榕樹樹齡約一百三十年，相傳古早可能因為沿著曾文溪畔，建造了一條現今的嘉

南大圳西港分線的溝渠，由於這條溝渠沿著曾文溪朝著村子而來，傳說大塭寮庄廟保安宮主神「廣澤尊王」指示，須佈陣制厄以防範災禍時，因此栽種了現今的老榕樹，爾後庄民為了避免榕樹遭強風吹倒，刻意以竹管引導氣根入土，形成了許多支柱根，後來這些支柱根形成了小樹幹，慢慢地形成了今日的榕樹園。

農業局表示，臺南市列管的老樹，都有定期巡視及修整，遇有病蟲害會立即進行防治，以維護老樹的健康，近年也出動空拍和植保機進行農藥噴灑作業，希望遊客走一趟臺南市老樹巡禮，體會先民開墾的辛勞，也不忘愛護樹木，及感念老榕代表護鄉護土的歷史風土意涵。



許益堂與許適安的蔘鑽農坊
農坊已傳承三代。

蔘鑽農坊手做古法 「柚子蔘」暢銷海內外

圖文／編輯部





位於臺南麻豆的蔴鑽農坊是以在地的農產品種植、加工及展售為主的六級化產業代表，負責人許益堂是農二代，年輕時返鄉務農已數十載，他同時也是臺南市麻豆區農會第一蔬菜產銷班長。許益堂被稱為「柚子達人」，主要種植大白柚、文旦，他並以麻豆大白柚手工古法製作「柚子蔘」，將這帖兼具藥理及養生的古早味傳承發揚，也證明農業六級產業化，農業生產（一級）× 農產加工（二級）× 直銷（三級）的產業發展模式，發揮相乘綜效。

許益堂說明，麻豆大白柚製做成柚子蔘的流程繁瑣，先切開頭蓋取出柚子果肉，以其果肉混合金棗、金桔、香櫞、檸檬、陳皮佛手、紫蘇、甘草等天然植物配方，打碎成泥狀，再回填於果皮內，遵古法以慢火烘焙再回溫透散濕氣再日曬，經九蒸、九晒、九烘熬製，繁瑣的工法程序，再慢火慢工將綿厚果皮，曬烘為薄如細紙，製程工時約要數月，陳放約需近年，才可加工為成品。

堅持農食原型， 地產外銷加值農產品

許益堂表示，柚子蔘香醇的喉感，自古便是手工製作珍貴的潤喉聖品，大熱天口含柚子蔘，不但口氣芬芳，口含一顆即可享受柚子及摻入藥方的精華味，實物實料製作，天然柚子蔘泡茶熱飲或熬煮飲用皆可。蔴鑽農坊的柚子蔘



上圖：古法柚子蔘製作繁瑣，要經過一年的陳年才可食用。

下圖：蔴鑽農坊的陳年老柚茶也是特殊的古早味。

及農產品，近年也販售至香港、中國、新加坡、美國、加拿大等海外市場，深受華人社會的喜愛。

蔴鑽農坊聽來特別，許益堂表示，「蔴鑽」當初命名是取台語「這也賺，那也賺」的諧音，卻也蘊藏了蔴鑽農坊從事農產品加工的初衷和理念。原來許益堂認為臺南所生產的優質果品應分級處理，例如品質及規格分類為第1級的大白柚，應該賣到市場，讓消費者品嚐到最頂級的口感和風味，2、3級的次級品再拿來加工。

再加上「適地適種」的原則：不同季節及地點出產當令不同的得時物產，如土芭樂、牛蒡、黑豆及檸檬等，也是可以用加工的方式製成果乾和茶包等品項，達到加值的目標，也達到產銷調節的效果。許益堂心中對於「來自土地」的農作物，有著一份很深的感情，農人透過辛勤耕作才能獲得上天賜與的優質農產品，而加工就是延長農產品的賞味期間，並賦予農產品更高的價值和價格的手段。蔴鑽農坊也感謝農業局近年在受訓培力及展售宣導方面指導，才能有更多資源拓展加工及銷售。

許益堂擔任蔴豆農會產銷班班長多年，藉由加工及研發產品，延續柚類產品的美味。在銷售拓展通路方面，起先也是一步一腳印，到全台各地擺攤展售自家產品，後來咬牙貸款近千萬蓋廠房，申請設立加工廠，並砸下重金購置烘乾、粉碎及包裝的機器設備，陸續推



蔴鑽農坊的柚子加工品已暢銷海內外，深受海外華人喜愛。



上圖：柚子蔘加工需要以手工切割。
下圖：柚子蔘以粒狀好入喉的大小裝瓶。

出以黑豆、檸檬、糙米、牛蒡、薑、梅等加工的系列產品。目前除了專業生產行銷柚子蔘外，延伸開發臺南當地農作物的加工品，如牛蒡茶、土芭樂茶、檸檬茶、黑豆茶等特色農產品，也是蔴鑽農坊的明星商品。許益堂秉持著延續傳統風味的堅持，致力將在地農產與農藝文化的精神發揚光大。

農三代傳承注入農產行銷活水

許益堂將推廣在地農產的棒子交給兒子許適安，由八年級的農三代傳承製作柚子蔘。許適安在學校學的是中文，雖然與農業無關，但是六年前回家繼承家業，負責的卻是行銷和通路，透過產品包裝及宣傳文案更新，並在世界各地參加食品展，將蔴鑽農坊的農產品行銷到海外各國；而在臺灣的7-11超市、POYA寶雅門市、國道休息服務區、安平老街、林百貨等景點，都可以買到蔴鑽農坊優良產品。

十分具有行銷理念的許適安表示，蔴鑽農坊希望致力專業研發，及生產結合地方文化的在地農產品，並透過樸實的農作與農藝結合的創作，給味蕾帶來饗宴的同時，也為臺南這片土地說著世代傳承的故事。



蔴鑽農坊開發地產外銷的農產加工品，上市到各大通路。



翁炳坤因女兒愛吃蛋而投入蛋雞飼養。

用讓至親吃好蛋的心養雞 台美畜牧場以歐規設施生產動物福利蛋

圖文／編輯部



參訪養雞場，不難想見距離50公尺就可能聞到雞屎味，不時還有紛飛的蒼蠅縈繞前後，但來到臺南市「台美畜牧場」官田場，即使進了場房建築也聞不到任何臭味、看不到蒼蠅。畜牧場飼養蛋雞不僅重視環境衛生，還是以非籠飼的平面飼養方式、低密度人道飼養，蛋雞生活品質好，雞蛋的品質也高。

為女兒愛吃蛋養雞 顧食安再做友善飼養

「小小一顆雞蛋，卻有孵出一隻小雞完整的營養。」台美畜牧場創辦人翁炳坤畢業於臺大畜牧系，早年任職美商中美嘉吉（Cargill）飼料公司，民國81年退休後想自行創業，他說，只因女兒喜歡吃蛋，每餐只要有蛋吃就滿足，因此投入蛋雞飼養，希望讓女兒每天都有新鮮的蛋可吃。

翁炳坤早期飼養蛋雞是用傳統的籠飼雞舍，但隨著近年國人愈益重視食品安全，2010年代臺灣又連續爆出一系列食安事件，包括著名的芬普尼雞蛋污染事件，屢次造成國內蛋價大跌，讓他深感必須強化食安管理；同時翁炳坤也受到世界動物衛生組織（OIE）所提倡「全球健康一體」（One Health）概念的影響，認為人類的健康其實與所飼養動物的健康息息相關，唯有重視動物福祉，動物健康、人類才會健康。

2018年翁炳坤決心傾盡積蓄，貸款建置官田場新雞舍，他引入整套荷蘭、丹麥原裝進口蛋雞人道飼養設備，打造水簾負壓智能環控雞舍，開始生產動物福利雞蛋。官田場不僅取得中央畜產會單一牧場產銷履歷驗證，更通過友善雞蛋聯盟、中央畜產會、台灣農業標準學會的友善飼養認證。

歐洲引進蛋雞平飼設施 水簾負壓雞舍溽暑依然很涼快

官田場雞舍使用歐洲進口設備，空間規劃、動線也是依原廠設計，例如將鋼骨建置外側，減少室內陰暗角落避免蔽蛋，通風也會比較好。翁炳坤指出，雞舍設置高床，外側的燈光較亮、產蛋箱內側較暗，都是為了順應蛋雞習性，引誘牠進入產蛋箱產蛋，不要把蛋下在地面，雞蛋比較乾淨；蛋箱底下則有輸送帶可以將雞蛋送到雞舍外方便雞農收集，減少人力耗費，也降低人員進出雞舍污染的風險。



美畜牧場雞舍採密閉式水簾負壓降溫系統。



雞舍不僅水線、飼料線都要依人道飼養規範設置，高床、棲架的設置也是為了讓蛋雞可以跑上跑下活動，夜間可以跳上去休息，讓蛋雞有機會展現自然天性、行為豐富化；雞舍中甚至懸掛有鐵鋁罐裝置，翁炳坤說，那是蛋雞的「玩具」，專門讓蛋雞啄弄嬉戲，也是為了促進蛋雞行為多樣化。

在台美畜牧場官田場中，雖然戶外正值盛夏攝氏33度以上的高溫，但室內密閉式雞舍以水簾負壓式降溫系統不停送風，可以將體感溫度始終維持在21、22度的涼爽。

官田場7分半的雞舍，以傳統格子籠飼養可養到20萬隻蛋雞，但友善平飼飼養每坪空間只能容納25隻以下，目前飼養5萬多隻，飼養密度低，有助提升雞隻衛生條件，也能降低對環境的

衝擊。

台美畜牧場做友善飼養，近年也配合政府政策推動光電綠能，出租禽舍屋頂設置太陽能板，為臺灣能源自主盡一分心力。

平飼難度高 從飼料源頭管理做起產好蛋

雖然有先進的設備，但平飼飼養管理卻不容易。翁炳坤說，傳統格子籠飼養雞隻便溺直接落下，雞隻不會接觸，且個別有獨立空間，管理上較容易，只是不人道；平飼難度則高很多，主因蛋雞晚上喜歡擠在一起，雞隻群聚擠壓會熱，有時會甚至會互相壓死，管理不易，「因此外國人形容，籠飼有如騎腳踏車，但平飼就需要賽車執照。」



- ①重視動物福利，雞舍飼養密度須在每坪25隻以下，讓雞有足夠的活動空間。
- ②翁炳坤選用玉米、豆粉為主原料的植物性飼料。
- ③雞蛋品質好，肉眼就看得出來。
- ④產蛋箱底下有輸送帶，可直接將雞蛋從雞舍篩選出來。
- ⑤翁炳坤希望未來擴大品牌盒蛋銷售量。

但翁炳坤也說，平飼環境雞隻活動量比較大，雞隻生病恢復能力比較好，雞蛋也比較好吃。過去在飼料公司服務，為了避免雞蛋沙門氏菌汙染，翁炳坤為蛋雞選擇用玉米、豆粉為主原料的純植物飼料，不用肉骨粉、魚粉及動物油脂，飼料並添加益生菌、天然椒紅素配方，改善蛋雞腸胃健康，增加蛋雞抗病力，並添加雞蛋風味及色澤。

日產4萬多顆動福蛋 台美致力擴展自有品牌盒蛋市場

有些吃奶蛋素的素食者會怕雞蛋的腥味，但台美畜牧場的雞蛋沒有腥味問題，讓敏感的素食者一試成主顧。打一顆台美畜牧場的雞蛋，蛋黃顏色橙黃、有彈性，蛋白還明顯分成外圈的稀薄蛋

白及內圈的濃厚蛋白兩層，結構立體扎實，新鮮品質看得出來。

因為友善蛋雞，對蛋雞好，翁炳坤的雞完全不怕人，有訪客參觀雞舍，蛋雞們反而往往好奇地湧向門邊。除了養雞講究蛋雞動物福利，台美畜牧場也引進日本廠牌洗選機做蛋品清潔，節省人力。

官田場雞舍目前日產4萬多顆雞蛋，有超過7成都由蛋商收購，再進入家樂福、永豐餘生技等動福雞蛋量販通路販售，其他才是以自有品牌「善好蛋」宅配販售。

經營蛋雞場，蛋袋、雞舍清潔都需要人力，撿蛋、包裝也需要人力，擴大規模不容易，翁炳坤說，自有品牌雞蛋價格較好，未來將朝拓展自有品牌盒蛋銷售量努力。



好康在這裡

社區提計畫簡介宣導

社區完成培根計畫四階段課程，經核定農村再生計畫後，即可參與農村再生軟硬體實質建設。

農村再生軟硬體實質建設項目及最高補助經費如下：

- 1.產業活化行銷推廣或規劃設計每案補助20-60萬元。
- 2.文化保存每案補助10萬元。
- 3.生態保育每案補助10萬元。
- 4.社區僱工購料環境改善綠美化每案補助20萬元。
- 5.政府興建工程依實際需求由政府協助改善農村基礎公共設施。

農村再生計畫協助社區活絡農村產業並強化產業特色，維護農村文化及生態，提升生活品質，有意願的社區請洽臺南市政府農業局了解。

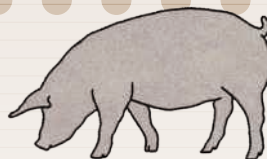
法與罰在這裡

蟳蟹保育做得好漁民有保障



沿近海甲殼寬未滿8公分之鏽斑蟳(花蟹)、紅星梭子蟹(三點蟹)、遠海梭子蟹(花腳蟹)，甲殼寬未滿6公分之善泳蟳(石蟳)，甲殼長未滿6公分之旭蟹等全年禁止採捕；每年8月16日至11月15日，禁止捕撈各種將受精卵抱於體外腹側之母蟹(俗稱開花蟹)。倘誤捕禁止捕撈之蟳蟹類，不論存活或已死亡，應立即放回海中，不得攜帶入港或持有，以免受罰新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰。

中秋防疫不鬆懈 非洲豬瘟不打擾



中秋佳節即將到來，為嚴防非洲豬瘟入侵，請勿網路購買境外來路不明的含肉月餅或伴手禮，亦不要攜帶入境，若經查獲違規攜帶最高可處以新台幣100萬元罰鍰。另養豬業者應加強人車管控及場內外消毒，若豬隻有異常狀況或不明原因死亡，應立即聯絡獸醫師或通報動保處進行緊急防疫處置。

寵登絕育做得好 浪浪未來沒煩惱



為避免愛犬愛貓成為流浪毛小孩，飼主應落實飼養責任，要為犬貓絕育、辦理寵物登記及每年施打狂犬病疫苗。依動物保護法規定，如有繁殖需求、健康因素、年齡不適合絕育或其他理由應提出免絕育申請，一旦查獲違反規定未辦理犬貓絕育，將處新臺幣5萬元以上25萬元以下罰鍰。

禁止蜈蚣網具維護漁業資源

每年9月至10月，禁止以蜈蚣網具於本市「北門潟湖」、「七股潟湖」及「將軍溪」、「曾文溪」、「鹿耳門溪」、「鹽水溪」、「嘉南大圳」水域禁漁區範圍內採捕水產動物。違反者，處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰。

要知在這裡

毛小孩職訓及就服中心 雇主招募中



本市成立「毛小孩職訓及就服中心」透過聘請專業訓練師，依特性培訓出畜牧及工廠守衛犬、護花使者犬、波麗士犬與陪伴犬等多種類工作犬，使毛小孩發揮所長。誠摯招募雇主中，歡迎親臨本市動物之家參訪認養，讓毛小孩們暖心上工。

柚香排骨

料理難度 ★★☆☆☆

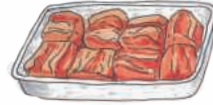
柚子盛產的季節，除了當水果品嚐，製作飲料、果醬等其實還可以入菜喔！這次分享的柚香排骨，柚子的酸甜加上排骨的香嫩，還有柚子特有的微微的苦味，不僅增加味道的深度，使排骨甜而不膩，白飯一碗接一碗，是大人小孩都會愛上的一道料理喔！



準備材料

2~3人份

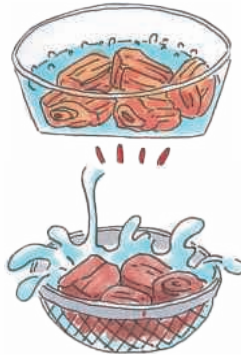
- 排骨500g
* 可挑選肉多的豬小排或豬肋排，吃起來會比較过瘾。
- 冰糖20g 砂糖30g
- 大白柚汁 150g
- 檸檬汁 50g
- 米酒50cc 醬油50cc



食材處理

A

將排骨川燙去除血水，將排骨撈起後用清水，將血水、雜質再去除一次，確保排骨沒有腥味。



米酒、醬油



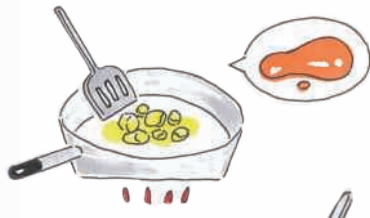
檸檬榨汁



大白柚榨汁

1

冰糖放入鍋內，開中火加熱至糖變成黃色液態狀，此時溫度很高，立即放入川燙過的排骨，轉小火拌炒5分鐘左右，排骨會逐漸轉變成焦糖色。



2

排骨均勻上糖色之後，加入白柚汁、檸檬汁、醬油、米酒，先拌勻。此時醬汁的味道就是最後排骨的味道，可以根據個人口味加入糖，調整甜度。



3

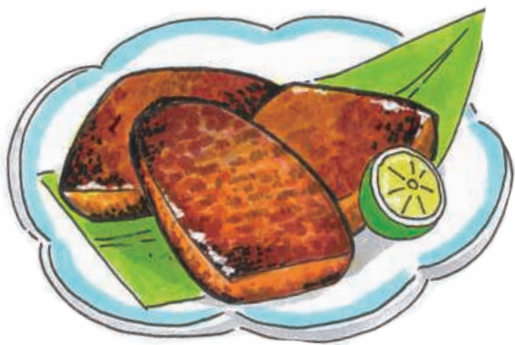
醬汁煮滾後，約十分鐘會越來越濃稠，轉小火等醬汁的顏色越來越油亮，冒出的濃稠的泡泡即可起鍋。上菜時可以加上一些剩下的檸檬片做為裝飾。美味的柚香排骨即可上桌！



虱目魚幽庵燒

料理難度 ★☆☆☆☆

虱目魚肉質細膩，魚肉美味，清蒸、香煎都是常用的烹調方法。今天分享的是日本懷石料理的烹調方法，日式醬油為基底，搭配柑橘的酸甜、醃漬肉類後再燒烤。能夠凸顯肉類美味。除了魚肉，雞肉、豬肉也很合適喔！在家裡也可以享受精緻料理，推薦給大家。



準備材料



2人份

- 無刺虱目魚肚
- * 也可使用其他部位
- 米酒 150cc
- 味霖 100cc
- 醬油 100cc
- 柑橘 切片



食材處理



A 虱目魚肚片洗淨，擦乾，對切後再切成四小塊。若不喜歡魚肚脂肪太多，可稍微修掉一些。

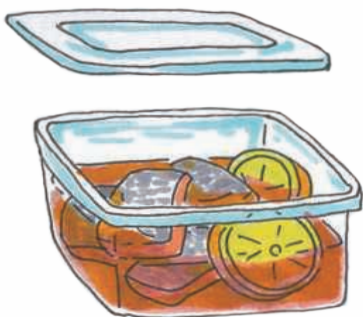
B 先把米酒、味霖滾滾約五分鐘後，倒入醬油後熄火。

醬汁要完全冷卻才可以醃製魚肉。



1

虱目魚肚片、醬汁、柑橘切片一起放入保鮮盒中，加蓋放入冰箱醃製一整晚。
* 醃製魚肉的醬汁加入糖，用鍋子煮至濃稠，拌飯醬汁完成！



拌飯超好吃

加熱至濃稠



魚皮刷上濃稠醬汁



2

醃製好的虱目魚肚片，魚皮朝上，放置在烤盤上，用刷子刷上濃稠的醬汁。
烤箱預熱至200度。

3

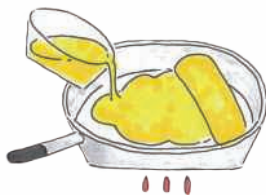
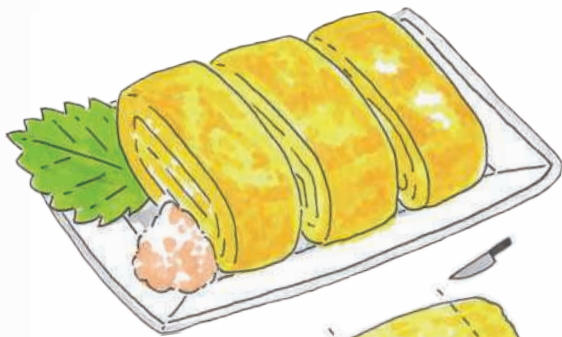
烤盤放入烤箱，用200度烤十五分鐘，即可享用美味的虱目魚幽庵燒囉！



玉子燒

料理難度 ★★★★★

玉子燒是日本最受歡迎的家常菜之一，調味簡單又可以發揮創意增添變化，每一口都可以吃到軟嫩的口感，濃郁的蛋香。今天分享的版本是一般平底鍋也可以做的版本喔！煩惱不知道煮什麼，就來一盤玉子燒，絕對是增添餐桌花樣的好料理喔！



1

平底鍋抹一層薄油，全程開中小火，倒入四分之一的蛋液。待底部凝固但表面還有些半熟的蛋液時，將蛋皮捲起。

2

把蛋捲推向右邊，左邊補上一層油，倒入四分之一的蛋液。這時用筷子將蛋捲中間掀起，蛋液沾到蛋捲底部。再重複將蛋皮捲起。重複以上步驟，蛋捲會慢慢變厚。如果還不熟悉操作方式，可以先關火，一邊操作，捲好再開火進行下個步驟，避免蛋皮過熟。

3

蛋捲切掉頭尾，再分切成喜歡的寬度，就可以盛盤，放涼也很好吃喔！

準備材料

雞蛋的保存：

雞蛋放入冰箱時，尖頭朝下朝面朝上，避免細菌從氣室進入，減少污染的機會。



新鮮的雞蛋：

濃厚的蛋白 立體的蛋黃 較稀的蛋白



2人份

- 雞蛋 4~5顆
- * 可根據平底鍋的大小增減數量
- 糖 少許
- 醬油 兩湯匙
- 高湯(水) 100cc
- 味霖 一湯匙

食材處理

若沒檢查，萬一其中一顆雞蛋腐壞，會連帶污染其他正常的雞蛋。



將打好的蛋跟調味料一起打散，也可以看個人口味添加蔥、切碎的火腿等配料。



來一場說走就走的甜蜜冒險-**農情蜜憶** 農遊踩點積分競賽

活動辦法

活動對象不限，農遊景點全民參與一起來
 以積分競賽方式累積分數，積分愈高獲獎機會愈高
 積分計算方式：凡競賽期間，於臉書上分享並hashtag「農情蜜憶農遊踩點競賽」與「農遊體驗」與「食遊購打卡」，且標記「臺南農業旅遊踩點競賽粉絲專頁」者，皆可參與積分競賽。

積分類別

深度農遊體驗

走訪任一家休閒農場、特色農業旅遊認證場域、田媽媽餐廳及獲選農村社區，並於該地點體驗農遊活動並記錄打卡。

完成任務者可獲得 **10** 點數

廣度食、遊、購

走訪農遊軸帶上指定之「食」、「遊」、「購」相關據點與店家，完成「用餐」、「遊玩」或「購物」行為並記錄打卡。

完成任務者可獲得 **1** 點數

每日積分認定各類上限30點，核計最高60點

獎項類別

依積分數最高者依序往下排名，總獎金高達17萬元

活動詳情

競賽活動詳細規則與參與場家列表請見活動網站

獎項	名額	獎金(NT\$)
最高點數王	1	50,000
點數勇者	2	30,000
點數楷模	3	10,000
點數模範	5	3,000
精緻在地農特產品 (或商品券)	5	3,000

以上獎金(品)含稅，獎金依中華民國稅法相關規定，由大餐大代為辦理扣稅。



指導單位：行政院農業委員會
 主辦單位：臺南市政府農業局



承辦單位：國立高雄餐旅大學休閒暨遊憩管理系
 協力廠商：信諾科技股份有限公司

臺南新農

Tainan New Agriculture

臺南市政府農業局

