

# 臺南新農

季刊

Tainan New Agriculture

中華民國110年12月 NO.

04



府城美味虱目魚  
智慧養殖新科技



1



### 農民健康保險

臺南市的農保總投保人數約為12萬人。

2



### 農民職業災害保險

截至110年10月，本市參加農業職業災害保險之農民有3萬4,553人。

# 農民福利 三保一金

3



### 農作物保險

臺南市目前辦理之農作物保險項目有水稻、芒果、木瓜、文旦柚、番石榴、西瓜、香蕉農業設施及養蜂；虱目魚、石斑、鱸魚、臺灣鯛及口蹄疫等。

4



### 農民退休儲金

至110年10月底止，本市參加農民退休儲金人數為1萬1,381人。

諮詢聯絡方式：請洽戶籍所在地基層農會之保險部



# 臺南農業之美再發現

臺南市的農業活動今年雖然受到新冠肺炎疫情影響有所暫緩，農業局仍然朝著既定的農產運銷節奏，努力的將臺南市的優質農特產品行銷推廣出去，不論是胡麻季和虱目魚季及新市毛豆節、柳營牛奶節等活動，都希望透過產品加值及宣傳，達到產銷暢旺的目的，讓臺南市成為真正的農業大市。本期「南農躍進」的農業政策介紹，就是希望透過農產加值與行銷，打響臺南市的農產品牌，並且也藉由農民福利的保障，讓農民更能安心從農。

時序入冬，本期的《臺南新農》以虱目魚的封面主題，臺南市虱目魚產量居全臺之冠，每2尾魚就有1尾來自臺南。其中，學甲、將軍、北門、七股與安南區，更是臺南5大虱目魚產區，臺南虱目魚多於沿海地區以鹹水低密度放養方式養殖，肉質結實，油脂含量均勻，魚肉鮮美，是民眾當令嘗鮮的最佳選擇。

在「陽光物產」部分，介紹白河的蓮藕產業、及西港、善化和安定的胡麻產業和東山的咖啡產業，這些都是臺南市最具特色的農特產品，配合產季也有

振興促銷活動，可以讓消費者買到在地最當令的臺南特產；「在地農人」則是介紹智慧養殖科技輔助下，再創水產養殖產業新契機的虱目魚養殖達人黃國良，和在東山地區堅持以古法土培桂圓的陳昫鎂，從這些科技農及智慧農的身上，相信可以看到新型態農業的展望。

秋冬時節最是農遊好去處，「遊於農」的部分介紹六甲區林鳳社區和中生社區的農村小旅行，及水鳥季節學甲濕地保育的滄海桑田及黑面琵鷺的保育歷程，值得安排一趟臺南市的農業之旅，體驗臺南農業之美。「餐桌上的AGRI」食譜插畫專欄，則以火雞肉飯、蚵仔煎、肉燥米麵，用臺南在地的食材煮一道特色的美食。

臺南市政府農業局長

李建裕

謹致



# Contents 目錄



臺南是主要的胡麻產區，胡麻採收捆扎成束等待乾燥。

## 04 南農躍進

推動農產增值「產銷暢旺」  
保障農民福利「安心從農」

## 08 陽光物產

蓮藕、胡麻、咖啡是臺南特色作物

- 10 蓮鄉藕然是必然 白河蓮產業獨領風騷有祕密
- 14 渾然天成的胡麻產區 西港、安定、善化
- 18 東山咖啡新印象 品鑑精品級純淨與豐饒

## 22 遊於農

秋冬品遊臺南農業休閒區  
林鳳、中生、學甲好去處

- 24 落羽松爆紅攬客  
林鳳社區農遊在地農業、文史與生態
- 28 工商市鎮小農村尋國寶  
中生社區花海節看向日葵、遊舊鐵橋
- 32 從砍樹到護鳥 居民齊心 學甲濕地成候鳥新天堂

## 36 在地農人

- 36 科技漁夫黃國良的「旭海安溯」智慧養殖
- 40 堅持古法土焙桂圓  
陳昀鎂創「山頂壯圓」異業結合拓展外銷

## 44 農民看這裡

## 46 餐桌上AGRI

火雞肉飯、蚵仔煎、肉燥米麵



# 臺南新農



中華民國110年3月創刊  
中華民國110年12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

楊錦樹、朱健明

吳國霖、陳崇彝

王仁志、張順得

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：臺北市溫州街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



臺南新農（冬季號）內容照片部分  
由受訪者提供授權

## 南農躍進

推動農產加值「產銷暢旺」  
保障農民福利「安心從農」

圖文／編輯部



臺南關廟麵提升質感搶市。

臺南市物產豐饒，如何提高農業附加價值，一直是農業局政策努力的重要方向，輔導農民透過加工來達到農產加值，如以前的關廟麵只放在塑膠袋中，現在都朝向質感包裝，在市場上接受度

更高；又如麻豆的文旦，也朝向多元的加工，讓產品價格提升。

為提高農業附加價值，除投入農業生產管理外，後端的採後處理、加工、運送與銷售等工作也很重要，臺南市以



## 芒果加工讓果品升級

以芒果加工為例，臺南市是國內最重要的芒果產地，種植面積約占全國一半，因芒果產季集中在6至8月，大量收成的芒果不耐久放，需加工製成芒果乾，拉長保存期限及增加經濟價值，臺南市玉井聯興青果生產合作社在農委會及臺南市政府輔導下，成立全臺首間芒果初級加工場，「聯興農產品初級加工場」今年正式啟動，預估未來每年可處理約50公噸芒果，創造年產值約450萬元。

「聯興農產品初級加工場」導入更具能源利用效率的新式熱泵乾燥設備，建置符合現代化生產及衛生規範的加工場域，不只生產芒果乾，未來還可進一步將占約30%的果核與果皮等副產物，開發為高值機能素材，降低農產廢棄物處理成本並創造新價值，成為農業循環經濟示範場域，而加工場串連產銷履歷溯源資訊，更能讓消費者信賴其品質。

分級包裝、裁切處理、初級加工、區域加工、冷鏈物流、標章認證等行動方案來達到農產增值，開發新經營模式與新市場，提升農民競爭力、增加收益，促使臺南市農產業強化為加值型農業。



芒果加工讓產銷更暢旺。



水產加工一條龍全年可銷售。

## 水產加工及冷鏈物流中心

臺南養殖漁業發達，年產量達8萬餘公噸以上，但因主力魚種（虱目魚及臺灣鯛）產季集中，又常受天候影響，易導致季節性產銷失衡，量多價跌的狀況，須透過冷凍加工解決時下供需失序的問題，統計目前臺南大型水產加工廠計8家，未來透過設置「將軍水產加工及冷鏈物流中心」，建置「智慧水產示範基地」，規畫每年處理4,300公噸水產；再建置「水產加工轉運樞紐」中心，目標除產銷調節，並發展為物流中心，增加水產競爭力，促進產業升級。

為加強推廣臺南在地優質農特產，

藉由透過優化臺南農業品牌為「南得極品」形象，增加臺南市優質農業能见度，並提升農漁畜產價值，包含形象建立、行銷推廣及通路拓展等，強化民眾對臺南優質農產印象，進而提高關注與消費吸引力。



虱目魚貼體包裝  
進入超商體系。



上圖：柚子蔘加工去化柚子格外品，  
加值農產。

左圖：「三保一金」保障農民福利。

### 三保一金保障農民福利

產銷暢旺也要安心從農，政府推動農民福利政策包含農民健康保險、農民職業災害保險、農業保險、農民退休儲金「三保一金」福利措施，目的即為保障農民健康、穩定農業經營風險並照顧農民退休安養生活。

107年增修《農民健康保險條例》推動「農民職業災害保險」，試辦期間採自願性加保，在中央及地方政府的補助下，農民每個月僅需負擔15元，今年(110)年9月更納入11項職業病，如熱衰竭、凍傷失溫、農藥中毒、長期壓迫引起的關節滑囊病變等，讓農民的工作及生活更有保障。

109年更是農民福利大躍進的一年，此年通過了「農業保險法」及「農民退休儲金條例」兩大法案，前者之立法目的係為建立農業保險制度，填補天

然災害或其他事故對農、林、漁、牧業之損失，提高農業經營保障，安定農民收入；後者則為鼓勵農民儲蓄養老，增進農民退休生活保障，安定農村社會並促進農業經濟發展。

「三保一金」的農民福利政策至此越臻完備，無論是青年從農的專案農貸資金取得、災害受損的作物保險救助、工作受傷時的職災保險照顧及老年退休的儲金保障，政府都有不同面向的福利措施給予關照。

臺南市目前辦理之農作物保險項目有水稻、芒果、木瓜、文旦柚、番石榴、西瓜、香蕉、農業設施及養蜂；虱目魚、石斑、鱸魚、臺灣鯛及口蹄疫等，如農民朋友有相關疑問可逕洽戶籍所在地的基層農會保險部或推廣部。

# 陽光 物產

## 蓮藕、胡麻、咖啡 是臺南特色作物

說到蓮藕就想到白河，講起胡麻就是西港、安定和善化，喝到咖啡絕對不能錯過東山，臺南的特色農產與地名已經連成一氣，這是風土和文化的賜與，也是臺南農人的辛勞與驕傲，來一趟臺南，怎能錯過喝一杯白河蓮藕茶、品一杯東山咖啡和帶一瓶西港、安定和善化的胡麻油。





蓮鄉藕然是必然 白河蓮產業獨領風騷有祕密



渾然天成的胡麻產區 西港、安定、善化



東山咖啡新印象 品鑑精品級純淨與豐饒

# 蓮鄉藕然是必然 白河蓮產業獨領風騷有祕密

圖文／編輯部



臺南大凍山、關子嶺山腳下，白河水庫以西，白花花的水流潺潺向西流，這裡是白水溪沿岸，臺南白河由此得名。白河多河，白水溪綿延至急水溪，還有頭前溪等水系縱橫，埤塘散布其中，遊客來訪，不難看到溝圳引水，流入蓮田。

白河區是蓮花故鄉，作為全國最大的蓮子、蓮藕產地，已經無人不知、無人不曉，但「蓮鄉」盛名卻是在20多年前橫空出世。

## 泥中珍藕植百年 蓮田花海全國揚名

其實蓮業在白河說來立基甚早，可以上溯到百年以前，日治初期在白河西北便有「蓮潭庄」地名，蓮潭之名也承襲至今，部分蓄水埤塘也因養蓮而以「蓮埤」、「蓮埔埤」賦名；在民國60年代，白河早已成為全國最大蓮子產區，但問起蓮鄉何時廣為人知？白河區農會推廣部主任孫美玲表示，這要一直到民國84年舉辦「蓮花觀光季」，全國遊客紛紛到訪欣賞蓮田花海，蓮鄉之名一炮而紅，農友也自然更加大力種植。

極盛時期，白河地區有約500公頃農地種蓮，至今亦維持在超過200公頃的規模，蓮子生產量高達全國8成，並在每年夏天持續舉辦白河蓮花季；蓮花季後收完蓮子，經過夏秋，則來到蓮藕

採收的季節。每年11月到隔年農曆年節前，白河地區種藕人家紛紛總動員，先把蓮田放乾，以小山貓翻鬆田土後，農友們下田以鋤頭、鐵耙、雙手並用挖出蓮藕，是白河冬季日常風景。

10月底上映、榮獲坎城影展三大獎紀錄片《老鷹之手》也以蓮藕農友為



蓮心知你心，蓮子也是白河蓮藕產業的珍寶。

主角，問起早年白河蓮農是否也會挖出「老鷹手」？孫美玲指出，藕條長在土中，採收不易，以純手工挖藕的確可能如此；在機具發達推廣前，「以前的人採蓮藕是用鋤頭，叫作鋤公、鋤頭公」，鋤頭公鐵板極寬且厚重，早期都用鋤頭公「一鋤一鋤把泥土挖開、挖鬆，然後又不能傷到藕條」，再從土裡進行採收，是兼具體力和細膩的勞動，而1人一整天的採收量尚不到百斤，可以想見早年品嚐蓮藕、藕粉的珍貴難得。

至於紀錄片拍攝蓮藕從夏季就開



在白河的蓮池潭邊賞蓮喝杯蓮花茶是一大享受。

始採收，白河則在冬季，這是品種、種植需求的不同。原來夏季採收的蓮藕為「菜蓮」所產菜藕，是我們在市場買回燉湯等料理做菜用途，白河冬季採收蓮藕則是製作當地特產的藕粉，而產粉的品種又以石蓮最佳。

### 繁複工序得藕粉 手工風味難以取代

藕粉製作必在冬季，是因為花期結束後地下莖才會肥大，藕條的藕粉產量才會增加。藕粉處理工序繁複，而且速度必須極快，以避免在過程中發酵。蓮藕採收清洗後送到業者或農會以機器榨取藕漿，都得半夜趕工；這次採訪安排

在下午，也因此沒有機會現場拍攝榨漿實景。

榨出的藕漿經過一再反覆清洗、過濾及沉澱後，將濃稠的藕泥盛入大碗公中，蓋上紗布吸取水分，待一大清早的霧氣散去陽光大灑，才是收粉包裝前的最後一道工序——刮粉曬乾。刮粉工大多是中老年婦女，孫美玲說，「從四五十歲到六七十歲的歐巴桑都有」，每人手捧一斤半的大碗藕泥，刮出一片片藕粉進行曝曬，這完全得靠純手工。

現在加工機器也愈見進展，難道沒有省工替代方式嗎？孫美玲指出，雖然有嘗試以機器風乾，卻會影響藕粉的香氣、乃至沖泡後的色澤與口感，因此手工刮粉仍是必要的。藕粉富含蛋白質、



上圖：人工手摘的蓮藕是農民辛苦的結晶。  
下圖：傳統古法曬製蓮藕粉，保存古早味。



膳食纖維，以及鈣、鎂、鐵等礦物質，在製粉曬粉過程會微微氧化，產生介於紅紫之間的淡淡粉色，然而機器風乾的藕粉卻會呈現一片死白，風味也不如傳統厚工製作的成品。

在陽光下曬成的藕粉才有絕佳風味，可以說藕粉從蓮藕種植到加工製作，都是靠「天公伯」的幫忙。

## 獨特風土成蓮鄉 白河佳藕其來有自

白河地區適宜種蓮，除了氣溫適宜、水系遍佈外，礦物質也是一項關鍵！以溫泉聞名的關子嶺正是石灰岩地質，富含鈣質，白水溪的白正是水中礦

物質所致，這樣的風土條件使得白河所產的蓮子、藕粉和其他產地相較，都要更勝一籌。

然而，雖然蓮產業一直是白河人的驕傲，卻不是沒有隱憂。除了全國皆然的農村缺工、高齡化，害蟲小黃薊馬使得蓮農開始有噴藥防治的必要，影響了蓮子品質和農民種植的意願，今日確實不能和二十年前的盛況相比；主力產品藕粉沖泡成飲料味道清甜，做菜時也可以用作勾芡，卻是年輕一輩較不熟悉的食材，蓮農也對此具有危機意識。面對地方產業的起落，白河青農已開始串連，規劃食農教育活動，及一系列生態、產業等課程，期望白河蓮產業能再造巔峰。

說起白河的蓮特產，也是三言兩語道不盡。孫美玲說，「蓮花一身都是寶」，除了可觀賞及製作花茶的蓮花、供不應求的蓮子、養生美味的藕粉，就連蓮花葉都有人做過減肥食品，更別提可供藥材使用的蓮子芯，還有蜂農生產市面罕見的蓮花蜜。

即使蓮子、藕粉等產品都不怕沒有銷路，白河農會和農友們仍在加工品上進行嘗試，比如藕粉製作的代餐包、和烘焙業者開發藕粉麵包等，以更多樣化的商品接觸更多消費者。白河農會推出的「藕粉麵」也是一絕，麵體口感Q彈，煮湯麵也不怕煮爛，和藕粉同為農會銷售最好的商品，也是到訪白河的最佳伴手禮之一。

# 渾然天成的胡麻產區 西港、安定、善化

圖文／編輯部



胡麻花盛開是臺南最美的風景。

臺南是臺灣最大的胡麻產地，西港、安定及善化三區憑藉著天然土質的優勢，以及農民與農會間的契作制度，成為臺南胡麻產量的大宗，本篇將會帶大家認識臺南與國產胡麻的故事與產物。

## 走入西港胡麻嫂故事館 認識胡麻歷史和臺南一號

西港是臺南胡麻主要種植的區域，為強化在地行銷，西港農會將穀倉改建，打造全國第一個胡麻聚落，包含加工廠、故事館、餐廳及擔露館(伴手禮館)。走入故事館，牆上一張張的圖片介紹著胡麻的歷史，以及展示不同品種的胡麻籽，「臺南一號」是臺灣本地胡麻品種，改良目的是要增加胡麻的榨油量，是含油量最高的品種之一。

胡麻一般在春、秋兩季採收，但因為春季是梅雨季，所以大多集中在秋作。胡麻採收前需先「摘心」，即是將頂端割掉，避免胡麻越長越高，新生種莢因養份不足而成空包彈。農民習慣於採收後將胡麻捆綁成帳篷狀，立於田中曬乾，曬乾後用棒棍敲打使胡麻籽掉落，再將雜質過濾。館內展示農婦在田中辛苦採收的照片則是陳月英總幹事看到採收景象後，創立西港農會自有品牌「胡麻嫂」的發想。

胡麻油的製作過程更是複雜，需要經過焙炒、散熱、碾碎、蒸熱、成型、

壓榨六道程序，故事館內完整呈現古代榨製的器具與過程，讓前來參訪的遊客更有畫面感。

## 農業百大精品 麻油界的奧斯卡

西港農會自有獲ISO22000認證的加工廠，雖然生產過程絕大部分已被機械取代，但焙炒仍需要仰賴老師傅的經驗法則控溫，包膜成型也需要靠師傅的好手藝，而農會有著自己的堅持，包膜使用日本進口的紙張，雖然易破、成本較高，且不像塑膠袋可以重複利用，但對於消費者的食安卻較有保障。

西港農會採用冷壓法製油，雖然步驟繁瑣，榨油率僅有四成，且冷卻需要相當長的時間，但能夠保留胡麻的營養素；而農會生產的胡麻油已連續多年入選農委會「臺灣農業百大精品」，是全



西港農會總幹事李月英推薦臺南黑麻油，擁有濃醇香的好味道。

臺唯一獲選的麻油產品，有「麻油界的奧斯卡」的美稱。

目前胡麻嫂除了胡麻油外，還有芝麻糖、芝麻粉、芝麻醬、香酥芝麻巧果、芝麻包等食品，另外也有和生技公司合作研發臺版小護士－麻油達，讓胡麻充分發揮外敷內用的效用。

### 三年輪作開啟安定胡麻情

安定種植胡麻歷史悠久，起源是因被劃為三年輪作區，所以該區的水源取得不易，只能種植些需水性較低的耐旱作物，而當地的土質含砂量高，正好符合種植胡麻的條件，於是便開始種胡麻，例如安定區南安里的前身「油車里」的地名由來也是源於胡麻產業。

除了對土質有要求外，栽植胡麻的氣候也十分重要，種植地的含水量不能太高，且遇冷會停止生長，所以不能淋雨受寒，且胡麻根多、纖細，亦不耐風吹。不僅種植過程需要悉心照料，採收過程也只能仰賴人力。安定農會過去曾嘗試使用機器進行採收，試圖克服人力缺乏問題，但由於芝麻粒小且梗粗，採收過程折損率高，農民普遍接受度不高，還是只能回歸人工採收。

除了氣候會影響胡麻的產量，農民的種植工夫也是一大因素，有的人一分地可以種出三百斤，有的只能一兩百斤，都是各個農家的小撇步。在安定，部分農民會將胡麻連根拔起，而不是用



上圖：安定農會 100% 黑芝麻製作的芝麻酥。



左圖：安定農會遵循古法壓榨而成胡麻油。



割的，老農民說連根拔起後養分會繼續傳送，這樣可以多結一點籽。

### 古法冷榨胡麻油 安心又香濃

安定農會的胡麻油是交由當地老牌代工廠遵循古法榨製而成，2.5斤的胡麻只能做出600毫升的胡麻油，若是胡麻清油則更少，而老師傅根據多年來的經驗，對於溫度的掌控拿捏恰當，所以做出來的品質較為穩定。為了確保提供的胡麻不會與別人混在一起製油，農會也會在製作當天特別「包廠」以確保品質。

安定農會除了將胡麻加工為胡麻油外，並開發芝麻粉、芝麻糖等產品。農會旁的停車場也會定期舉辦假日農夫市集，偶爾搭配市集舉辦DIY胡麻糕活動，今年更首次邀請阿基師參與胡麻清



善化農會生產開發一系列玲瓏滿目胡麻相關加工商品。

賽，藉此向大眾推廣國產胡麻油。

## 臺南胡麻最大種植面積在善化

早期臺灣胡麻多為進口，憑藉著天然的土質優勢，善化成為全臺南胡麻種植面積最大的區域。以往農民採收後只能自行加工，或是交由盤商收購，盤商收購價格低，再加上胡麻栽種不易，農民普遍栽種意願不高。直到農會與農民建立契作模式，以較高的價格收購契作胡麻，藉以增加農民的栽種意願。

目前國內仍有9成以上的胡麻產品是使用進口胡麻製成，進口胡麻經由海運送至台灣，途中歷經溫度及濕度變化，易造成黃麴毒素生成及累積。相較於進口胡麻油，國產胡麻油不只開瓶後有麻油香，入口後香氣仍會殘留在口中。農會收購契作胡麻前會先針對品

質、水分、農藥殘留進行驗收，收購後需要立即冷藏保存，維持恆溫與乾燥。

善化農會麻油分為黑麻油與清麻油兩種，製作方法與溫控不同，黑麻油是高溫製成，清麻油則是低溫製成，且清麻油比黑麻油多了冷卻及蒸熱的程序，完成壓榨後，放置於儲存桶內30天，讓雜質沉澱後再裝瓶。善化農會一年約有3萬斤的胡麻籽做成胡麻油，過去曾外銷到中國、美國及加拿大，不只自產自銷，也有幫其他農會或小農代工。

## 自有品牌「善緣」與香客廣結善緣

善化農會在101年創立自有品牌「善緣」，取自地名及結善緣的理念，除了胡麻油外，還有芝麻糖、芝麻糕、芝麻粉、芝麻拌麵、芝麻麵等胡麻加工品，芝麻拌麵更是防疫英雄麵的其中一員。而為了推廣在地產業，當地的宮廟也委託農會印製Q版神像包裝的芝麻麵，作為香客添香油錢的祈福麵。

以往消費者對於胡麻油都留有刻板印象，認為麻油十分燥熱，其實麻油本身並不燥熱，不只進補時才能使用。目前國內麻油依焙炒溫度可分為黑麻油與清麻油兩種，前者香氣濃郁，適合煮麻油雞、烹調進補食品；後者味道較為清香，可使用於涼拌、炒菜。且麻油具維生素E，芝麻木酚素更是胡麻獨有的養分，在選購進口植物油時，不妨也試試國產的胡麻油。

# 東山咖啡新印象 品鑑精品級純淨與豐饒

圖文／編輯部

陽光物產

18

手摘日曬的東山精品咖啡成為嗜啡者的心頭好。

**說**起臺灣本土咖啡，你會想到哪些產區？如果您夠內行，位處阿里山脈西南山麓的臺南東山，是絕不會被遺漏的所在，自十多年前國產咖啡風潮漸起，東山於2004年開始年年舉辦東山咖啡節，引領遊客來到東山，這裡咖啡文化的根柢的確毫不遜色。

日治時期在東山隔鄰的楠西區即有試驗農場，東山先人將咖啡種苗帶回崁頭山栽培，為東山咖啡種植之始；二戰後臺灣咖啡產業沒落，但早在1979年東山便有咖啡農復種，到規模最大時，種植面積曾達120公頃以上！即使因過去種植地多為承租等因素，近年咖啡栽培縮減至約54公頃，然而咖啡樹本就與柳丁、青皮椪柑、龍眼等果樹混植，受其他果樹「庇蔭」，面積不完全反映植栽數及產量，目前東山咖啡年產量仍有60公噸。

## 轉型精品 東山咖啡農身懷絕技

不過，不論哪個產地，臺灣咖啡都有產量規模小的「微型經濟」問題，所以若不是咖啡玩家，一般大眾可能會有「市面上似乎少見國產咖啡」的疑惑。其實，國內咖啡農早就在朝「精品咖啡」努力了！

東山區農會總幹事余淑琴坦言，東山咖啡早期的確

## 什麼是精品咖啡？

精品咖啡（Specialty Coffee）的概念起始於1974年，由美國精品咖啡協會（SCAA）創始人之一娥娜·努森（Erna Knutsen）提出。

努森觀察不同產地咖啡，認為咖啡就像葡萄酒受微氣候（micro climates）影響，風土環境包括海拔高度、雨量、日照、溫差等等都影響物產風味，反映在各地的優質產品中；於是，精品咖啡的商品路線漸從一般大眾習慣的商業咖啡中區隔出來，如同葡萄酒，咖啡也應該講究到產地乃至生產的莊園。

精品咖啡需在咖啡品鑑師（Q-grader）杯測分數達到80分以上，且不可混充生產來源，產地認證對精品咖啡不可或缺；除了東山農會建立產銷履歷外，東山區公所也推行產地認證標章，經過藥檢、現地勘測、杯測等環節才能得到「東山咖啡產地證明標章」。

東山咖啡有原豆和濾泡包等選擇。





是走大眾路線，商品以即溶咖啡為主，在生產面積破百公頃時曾和國內大型業者接洽過。「他說喔，你們的產量我一天銷售量都不夠！」以國內的生產環境、成本而言，實在不適合大眾日常消費的商業咖啡。

然而，東山咖啡的轉型路也早已啟程。十餘年來除了請農試所、農改場協助栽培問題，余淑琴和農會推廣股主任蘇芳賢表示，東山區持續邀請咖啡大師韓懷宗、台灣咖啡研究室講師團隊等專家指導農民，並和古坑咖啡農交流，如今東山咖啡農各個身懷絕技，包括烘焙及日曬、水洗、蜜處理等後製不在話下，杯測也是咖啡農的必備手路。

### 粒粒辛苦 手選豆焙出純淨風味

近9年來，臺南市府每年4月舉辦咖啡評鑑活動，東山咖啡農都能取得佳

績，佼佼者再將產品送往國際CQI（咖啡品質研究所）受進一步檢驗。歷年來共有24位咖啡農都受到CQI精品級咖啡的品質認可，其實國內專業咖啡館不難喝到東山出產的精品咖啡。但精品咖啡的生產絕不輕鬆，從手工一顆顆採豆到選豆、後製都需人力，可謂粒粒皆辛苦。

對於確保品質，余淑琴指出，「挑豆的環節最重要」！他笑稱，這是受烘焙龍眼時選果的流程啟發。在避免熟度、形狀不佳的豆子外，精品咖啡的選豆必須優質且「均勻」，咖啡豆大小、飽滿度一致，在研磨沖煮後才能產生協調的口感，因此即使透過色選機先做篩選，還是要手工嚴選，才能得到最好的咖啡豆。

那麼，東山咖啡的風味究竟如何？這與烘焙程度、後製手法等都有關。余淑琴表示，日曬法較有層次，水洗法較



2



3



4

①東山區農會總幹事余淑琴對於推廣咖啡產業不遺餘力。  
②東山咖啡樹種以阿拉比卡為主。

③東山咖啡從種植、選豆到烘焙都有嚴格品管。  
④喝一杯東山咖啡感受臺南風土的餘韻。



為溫順，但不論後製方式如何，新鮮的東山咖啡豆以淺焙、中焙表現最佳。有別於普遍對咖啡來自重焙的濃黑、苦澀印象，淺中焙東山咖啡是具透明光澤的深褐色，品味起來溫潤回甘且生津，有時甚至能以「純淨」形容，龍眼、桂花、柑橘等花果香氣更體現地方特色。

為了服務農民——尤其其中不乏長輩，東山區農會4年前在市府及農糧署協助下採購日本製大型咖啡色選機，農會也向農民採購咖啡，為咖啡價格「保底」，還為農會咖啡商品取得SGS品質認證。余淑琴透露，精品化後的東山咖啡更有競爭力，今年在疫情下反而受到電商催貨，「感覺滿好的！」除了電商及各地農漁會通路，農會積極將東山瀘掛式咖啡推廣到飯店、民宿供旅客品嚐，已漸取得成果，在今年11月東山咖啡節再推出強調原味的即溶黑咖啡，可見他對於東山咖啡品質的信心，亦

期待將來有機會上架超商通路。

## 175公路 花果咖啡一路飄香

咖啡栽培需要較高海拔，東山咖啡產區沿山分布，恰好在175公路沿線。這條「咖啡公路」周遭共有二、三十家咖啡館、莊園，結合風味餐與民宿輕旅，一路上可遠眺嘉南平原的美景並品嚐香醇咖啡，特別受到重機騎士歡迎，也是臺南市力推的輕旅行路線。

東山精品咖啡以阿拉比卡為主流品種，近年也少量引進當紅的藝伎（Geisha）咖啡。「龍眼、荔枝、柳丁、椪柑、洋香瓜、火龍果、芒果、蜂蜜……」說起東山區農產，余淑琴和蘇芳賢如數家珍，這些豐饒農產有部分風味正與咖啡融為一體，來到東山除了大啖名產東山鴨頭，品一杯咖啡更能讓你留下風土餘韻！

# 遊於農

## 秋冬品遊臺南農業休閒區 林鳳、中生、學甲好去處

林鳳社區落羽松爆紅、中生社區向日葵花海、黑面琵鷺等水鳥也來到學甲濕地，賞景賞花賞鳥，現在正是來趟賞玩品遊臺南農業休閒區的好時機，小鎮風光的農村美景，也只有正當時的起身，才不會錯過這時節完美的安排。

24

24

28

28

32

32



落羽松爆紅攬客 林鳳社區農遊在地農業、文史與生態



工商市鎮小農村尋國寶 中生社區花海節看向日葵、遊舊鐵橋



從砍樹到護鳥 居民齊心 學甲濕地成候鳥新天堂

# 落羽松爆紅攬客 林鳳社區農遊在地農業、文史與生態



林鳳社區的落羽松爆紅，美的驚人。

近年臺南市六甲區菁埔埤落羽松已成為IG打卡爆紅景點，每當入冬落羽松的羽狀線形葉由綠轉紅，形成整片赤紅、壯麗的森林美景，總吸引許多遊客駐足拍照。今年初農曆年節前適逢強烈冷氣團南下帶來低溫，落羽松轉色完全，年節期間遊客人潮一舉突破30萬人次，是往年的2倍。

六甲區林鳳社區發展協會於民國84年成立，包含菁埔、龜港、中社三個里，在地的林鳳營牧場栽種落羽松森



林迄今22年，過去在地居民只當作一般植物景觀，5年前林鳳社區發展協會理事長蔡明賢隨手將赤紅的落羽松美景照片貼上臉書，竟吸引來媒體報導，遂一炮而紅。

落羽松爆紅帶來人潮，美景就在臺1線省道旁，許多遊客自行前往，拍照完畢即驅車離去，對社區在地特色認識不多。林鳳社區因此積極發展農村小旅行，希望吸引遊客停留遊玩，看到社區其他特色景點，推廣在地農特產品。

## 百年火車站鐵道迷朝聖 從歷史看今日稻作、瓦窯產業

林鳳社區有百年歷史的林鳳營車站，農村旅遊第一站就從火車站出發。在臺南現存的後壁、林鳳營及保安3座日式木造火車站中，林鳳營車站未曾修建，保留原貌，是鐵道迷必訪景點。

走出林鳳營車站左手邊有由鐵路「道班房」改建的「林鳳營故事館」，故事館也是日式木造建築，在這裡可以聽在地人講林鳳地名由來的明鄭王朝林鳳將軍的故事；館內並不時展出繪畫、攝影等藝術作品，幾張採菱角、瓦窯廠的老照片，訴說著六甲在地的菱角及磚窯產業發展，讓人一窺「六甲瓦窯」的輝煌歷史。

出車站往右走，則是由原



木造的林鳳營車站是鐵道迷的必訪景點。



六甲區農會倉庫改建的「林鳳營禾作社」，館內藏有一具臺南市文化資產管理處轉交的原安定永昌碾米廠退休的木製碾米機，到此可聽六甲從日治時期以來的稻產業歷史；禾作社並展示社區達人作品、文創商品，並提供結合在地產業的手作DIY課程。

### 用在地特色玩DIY手作 農產加工變出農業新商機

六甲在地農產業主要是稻米、火鶴花及臺灣鯛養殖，此外還有龍眼乾及羅李亮果（山刺番荔枝）。農村旅遊結合在地產業開發DIY手作課程，有利用稻米、龍眼乾的手作米饅頭、龍眼饅頭，用乾燥火鶴花作書籤、杯墊等藝品，臺

灣稻藝教學稻稈製作「注連繩」，並與在地現存兩家磚瓦廠客製「六甲玩磚」，遊客可用迷你的磚塊、瓦片創意製作花盆、筆筒。

在地菁埔與後壁菁寮等地名中都有「菁」字，意謂兩地過去存在利用大菁（山藍、馬藍、板藍）、小菁（木藍）等植物製作「藍靛」的產業。林鳳社區發展協會理事長蔡明賢表示，協會總幹事羅金珠即是藍染達人，提供DIY藍染課程，現也復育種植有一區小菁。

六甲區農會推廣農產品，林鳳社區發展協會結合社區達人及鄰近的「蓮花世界」、「九品蓮花生態教育園區」、「林鳳營渡假會館」等舉辦農村旅遊，也利用在地農產品開發推廣加工產品。

蔡明賢理事長表示，協會開發農產



2



3



4

①由「道班房」改建的林鳳營故事館，古色古香。

②稻藝教學稻稈製作「注連繩」很有特色。

③藍「青定」加工的DIY課程十分受歡迎。

④菁埔埤溢流口旁的落羽松景色如畫。

加工品包括米饅頭、龍眼饅頭，利用臺灣鯛作香腸、魚鱗片作膠原蛋白凍飲；羅李亮果口感類似釋迦，可製作「山刺果冰淇淋」，葉子還可以提煉作機能性利用，林鳳社區發展協會與中華醫事科技大學產學合作，開發出面霜、保濕乳液等產品。

## 落羽松四季皆美 菁埔埤生態宜人

認識了六甲的文化歷史，體驗過在地產業風貌，便輪到重頭戲落羽松。六甲的落羽松錯落種植8、9區田區，最為知名的是位於菁埔埤溢流口旁的一區。落羽松每年12月底轉色，赤紅色身姿倒影埤塘，陸上與水下鏡像相映成

趣，讓人恍如置身外國名勝。即使不是轉色的季節，翠綠的落羽松與菁埔埤及鄰近水田和諧共構的自然美景，也足以一洗高壓都會生活的鬱悶。

菁埔埤是國家級重要濕地，農村旅遊結合生態，蔡明賢理事長曾帶遊客來此生態調查，在前一晚放置的定置網中，可發現日本沼蝦、三星攀鱸、苦槽仔魚、甲魚等水生動物，穿青蛙裝下水挖掘還能摸到河蚌，足見生態豐富。

臺南市府串聯轄內農村社區推廣農村旅遊，在林鳳社區除了展現社區文史、生態及產業上的實力，也連結鄰近的官田區社子社區、善化區溪美社區等農村社區及特色景點，讓臺南市的農村旅遊有更加多元的玩法，發揮一加一大於二的軟實力。

# 工商市鎮小農村尋國寶 中生社區花海節看向日葵、遊舊鐵橋

圖文／編輯部



中生社區花海茂盛最適農遊樂。

**臺**南市仁德區原中生里及中洲里於民國107年合併成為中洲里，位於仁德區最南邊，屬於非都市土地特定農業區，里鄰合併後由中生社區發展協會繼續發展社區農村特色。

## 花海節領軍農遊 窯烤地瓜、採蕃茄樂無比

「花若盛開、蝴蝶自來」是今日中洲里中生社區的最佳寫照。中生社區在地農產業為一期種稻作，二期種胡麻（芝麻）、甘藷等雜糧及露天栽培的小番茄，中生社區發展協會自民國106年起利用秋季作物採收後農地休閒期間，帶領在地居民種植向日葵、百日菊（百日草）等花卉，舉辦花海節，結合挖地瓜窯窯、採蕃茄等農村旅遊活動，吸引遊客，活絡地方產業。

中生社區發展協會踏查挖掘社區資源，規劃出農村小旅行，騎腳踏車從在地信仰中心保生宮、尾腳獅陣發源地

的蔡家古厝、逾一甲子鄭家古厝改建的「麻油客棧」，到二仁溪堤岸看自然生態，以及市定古蹟「二層行溪舊鐵路橋」，遊程一趟不到5公里，相當適合全家大小一同出遊。

中生社區發展協會理事長葉清仁表示，向日葵每年10月播種，大約在12月至翌年1月開花，大面積花海吸引遊客前來拍照打卡，以此帶動遊客走進中生社區，認識在地農特產品；除了花海綻放的季節，四季前來協會都有志工導覽，並備有20部腳踏車租借，每年焗窯活動多可有上千人參與。

## 小地方有深厚文史 保生宮內藏國寶藝品

中生社區農村小旅行，融合社區



1



2

- ①向日葵花海吸引民眾打卡拍照。
- ②保生宮歷史悠久。

交趾陶是國寶大師林泚沂的作品。





舊高架鐵道改造成綠色空中長廊公園，讓舊鐵橋成為新地景。

在地文化、歷史、生態等內涵。例如農村旅遊起點的保生宮創建於清朝乾隆3年(西元1738年)，經學者專家來訪，社區才知龍柱旁牆面上的交趾陶是國寶工藝大師林洸沂的作品，廟門的門神畫像則是出自國寶級廟宇畫師潘麗水手筆。

不僅如此，廟中還收藏有嘉慶年代的「德徧羣黎」、「慈衷濟世」匾額，是以「螺鈿法」用蚶殼裝飾表面的藝品；神明桌則是以「茄苳入石柳」技法，在深色茄苳木底板上嵌以淺色石柳木所製成；廟中主祀的保生大帝則是身長三尺六，四肢具有關節、「軟身」的神像。說不完的文化、歷史及工藝故事讓中生社區農村旅遊中增添不少人文氣

息。

保生宮每逢農曆3月15日保生大帝誕辰，或是元宵節舉辦猜燈謎、博大龜等活動總是熱鬧非凡，凡是慶典科儀、酬神遶境不免需要獅陣、宋江陣等酬神藝陣演出，中生社區現仍保有4隊獅陣及1隊宋江陣。在保生宮之後，遊程便會前往西元1876年由蔡田師所創始的尾腳獅陣發源地蔡家古厝，談古說今；蔡家古厝至今留有百年土角厝，可讓人一發思古之幽情。

## 到「麻油客棧」榨油 二仁溪邊看市定古蹟舊鐵橋

胡麻是中生社區二期作主要作物



①冰心地瓜也是當地名產。 ②古法製作的豆腐乳送禮自用兩相宜。 ③胡麻油是必帶特色農特產品。

之一，但過去社區居民要榨麻油還得特地載去安定、西港等胡麻產業重鎮，2019年才由里民鄭瑞廷購入螺旋低溫榨油機，社區發展協會合力改造鄭家古厝，成立「麻油客棧」為里民服務。遊客來到這裡，可以認識當地的胡麻產業，也可以體驗榨麻油的樂趣。

中生社區依傍二仁溪與彼岸的高雄市湖內區遙望，因這裡距離二仁溪出海口僅約10公里，漲潮時是海水與淡水交匯之處，自然生態豐富。中生社區今年通過農委會水保局的農村再生計畫，未來希望整治高灘地、營造人工溼地，並規劃自行車道、照明設施等，讓民眾有更好的觀察生態、親近水環境的機會。

堤岸邊還有跨越臺南及高雄、居民俗稱「舊鐵橋」的市定古蹟「二層行溪舊鐵路橋」，以及看守鐵橋、解嚴後即荒廢了的舊營區。葉清仁理事長說，舊鐵橋是1931年通車的縱貫線鐵路橋，也是全臺唯一留下的雙線鐵路橋，未來修復後希望可讓單車直接從上面騎到對岸，並改造舊營區成二仁溪生態館，讓遊客來此喝咖啡，聽水鳥、魚類的故事。

中生社區發展協會推動農村旅遊，要讓遊客認識這個工商業市鎮邊角的小農村，在遊歷過程中認識社區產製最新鮮純正的胡麻油、窯烤冰心地瓜、豆腐乳等農特產品，體會農村的美好，進而支持農村永續發展。

# 從砍樹到護鳥 居民齊心 學甲濕地成候鳥新天堂

圖文／編輯部



臺南市生態保育學會理事長邱仁武一生致力生態保育。



學甲濕地生態園區有解說牌介紹當地水鳥。

「**學**甲濕地生態園區」位於臺南市學甲區，占地約31公頃。這片靠近筏仔頭聚落（竿仔寮）急水溪畔的土地，從前為倒風內海，經歷長期冲刷淤積而形成泥灘地。

1997年，當地村落因地層嚴重下陷，土地鹽化無法繼續耕種，因而遷村。原本的種植蔥、蒜的農地荒廢後，逐漸變成鳥類、蟹類聚居棲息的濕地，具有豐富生態景觀。

2009年，行政院農業委員會林務局與臺南市政府農業局向農民租用休耕農地，進行學甲濕地營造規劃。

## 為生態 成立協會擴大守護範圍

問起當初為何成立生態保育學會，

本身便是學甲在地居民的臺南市生態保育學會理事長邱仁武說：「當初我成立殘障協會時，因為和會員們共同發展賞鳥興趣，有了成立賞鳥協會的想法。但與其只賞鳥不如將涉獵領域擴大，加上當時我們還參與鯨豚保育救援，便乾脆擴大範圍成立生態保育學會。」

臺灣濕地生態資源豐富，是眾多保育類候鳥喜愛的棲息地，而當初保育黑面琵鷺的意識更是由七股濕地監測發現保育類黑琵大量棲息覓食後，才開始推廣蔓延全臺。學甲濕地這片鳥類寶地也和七股一樣，一開始時推廣生態保育觀念時受到當地居民的冷淡對待。

「舉例來說，學甲濕地第一次觀測到黑面琵鷺是在樹上，結果沒多久後那棵樹就被無聲無息的砍了。」邱仁武笑



頂山賞鳥亭靠社區居民合力完成。

著說。

## 齊守護 居民成候鳥門神

經過多年政府與民間的宣導、推廣，現在學甲濕地的保育景況已不可同日而語。目前有由社區居民自發組成的「濕地巡守志工隊」，更多次舉辦志工培訓營、社區假日導覽班，也在當地國小舉辦推廣講座，挑選「小小解說員」。

曾經有外地來的行腳電視節目來到學甲濕地，未經詢問當地保育狀況，便打算自行進入濕地捕蟹、釣魚，幸好被濕地巡守隊發現予以規勸，以免在電

視畫上播出宣傳錯誤生態保育觀念的畫面。

除了在地推廣，臺南市一年一度的「黑面琵鷺保育季」更是將國際明星鳥黑面琵鷺保育的觀念推廣至全國，去年黑面琵鷺保育季開幕式場地便是在學甲濕地生態保育園區。

## 再相聚 學甲濕地成候鳥度冬新天堂

而今年「黑面琵鷺保育季」最大的亮點，即是「尋找T85」活動。在2020年1月初，保育學會的鳥類調查員進行鳥類普查時，搶救了一隻肉毒桿菌中毒



左圖：學甲濕地生態園區固定有志工巡視維護。



舒適的賞鳥亭可以近距離觀察水鳥。

的黑面琵鷺。經過一個多月治療，編號「T85」黑琵康復後，便由黃偉哲市長親手在學甲濕地進行野放。

「T85」黑琵飛回韓國繁殖後，當年秋冬時分再回臺度冬，2020年底黑面琵鷺保育季就有發動找尋「T85」黑琵蹤跡，也成功在12月12日近午時分被鳥友胡榮顯發現了牠的身影再次在臺灣現身。

邱仁武理事長說，自2011年起，生態保育學會第一次於學甲濕地生態園區發現黑面琵鷺蹤跡後，已連續十年觀測到黑面琵鷺在此棲息度冬，數量也逐年增加。2021年全球普查時此處有556隻次棲息覓食，更破濕地最高紀錄。除

了黑面琵鷺，鳥友亦曾拍到灰胸秧雞及彩鵲等珍稀保育鳥種。可見學甲濕地不愧為頗負盛名的臺南地區黑面琵鷺棲地，其生態資源之豐盛可見一斑。

因為地形緣故，學甲濕地能更近距離觀賞鳥類。也因此邱仁武理事長特地叮囑，賞鳥時不應穿亮色衣物，不要太靠近野生鳥類，要輕聲細語切莫喧嘩，避免干擾鳥類棲息。

除了專業賞鳥，臺南市生態保育學會更不定期規劃辦理各種研習營、親子輕旅行與觀光旅遊活動。讓想親近生態的初心者能在寓教於樂的輕鬆氛圍中，有了更多學習正確保育知識以及貼近美好生態的機會。

# 科技漁夫黃國良的 「旭海安溯」智慧養殖

—— 圖文／編輯部



有臺灣水產養殖教父之稱的黃國良，走近他位在臺南北門區的「旭海安湖」水產，黃國良介紹，這個歐盟等級的水產加工廠，在2017年完工，廠內設有虱目魚屠宰室、加工室一條龍作業，在工作區維持15度C，也有超低溫急速冷凍庫，可在30分鐘達到負18度C，還有負25度C的原料庫、成品庫，對外則有人貨分流通道和緩衝區，從池底現撈的魚貨加工處理後，就可以全程冷鏈送到消費者手中。

黃國良說起，十年前原本在中國擔任高階經理人，因為生了場重病，加上從事養殖漁業的老父年邁，返台接手家業，一開始也是經歷了魚販的剝削，他天生不服輸的性格，將科技導入水產養殖成為翻轉漁業的契機，黃國良說：「不是裝個sensor(感測器)就叫智慧養殖」，更要「聰明養、聰明賣」，養殖漁業受到價格崩盤及盤商剝削，加上兩大成本電費和飼料費節節上漲，養殖科技化成為節省成本的唯一出路。

### 智慧造流機節電， 生態養殖法省飼料

當然他的養殖池中也有他設計各種感測器，透過手機他就可以知道池中的溫度等各種數據，「這只是最基本的



- ①「造流機」省電又節能。
- ②龍蝦從種蝦到成蝦的路上養殖過程不易。
- ③生鮮的龍蝦是高档餐廳的最愛。
- ④美味料理龍蝦味噌湯。



黃國良的虱目魚養殖方式「養水養地養魚」同樣重要。

標配，簡單的物聯網概念，重點還是要知道數據的意義及如何調控水質」；魚塢中打氧的水車最是耗電，為了省電，黃國良先從「造流機」開始發明改造，黃國良說：「做中學、錯中學」，光是試驗的馬達就不知道用過多少個，但是這項發明不但節省了電費，還讓他受到Discovery頻道的專訪拍攝，他的種種關於科技養殖的理念也傳播至國外，成為友邦及外賓爭相參訪的對象。

智慧養殖也要生態養殖，黃國良表示，一般養殖戶一甲地放養3至5萬尾虱目魚，他僅放養5千尾，虱目魚的生存空間變大後，活動力提高，自然更健康，背肉也更結實，不用增肥劑讓虱目

魚有肥肚，並以海水養殖搭配魚蝦貝混養，不但節省飼料，無需投藥就能有效降低魚隻生病的問題。

### 重視細節只為重現虱目魚的麻仔氣

黃國良回憶，早年虱目魚是吃藻類與浮游生物長大，肉質嚐來有一股淡淡的芝麻香，即老人家所說的「麻仔氣」，但現代化的高密度養殖方式，以及為迎合消費者喜歡吃魚肚的需求，許多養殖戶使用增肥飼料養肥魚肚，虱目魚腹部油脂雖變厚，但特有的「麻仔氣」卻消失了，他的虱目魚仍保有古早味，讓人一吃難忘。



上圖：黃國良追求虱目魚的「麻仔氣」。  
下圖：旭海安湖使用自然養殖，水質循環池混養多種水產，  
圖為安心蝦仁。

除了養殖方式，黃國良的虱目魚在收成時，也不使用電擊方式，是在半夜用傳統的流刺網捕撈，避免驚嚇虱目魚而影響口感，還運用日本「活締」的方式，用鋼棒先讓魚腦死再放血，避免魚產生乳酸影響風味。他還發展獨特的冷風乾燥技術，生產風味絕佳的魚乾，「熟成」只為重現「麻虱目」的麻仔氣。

養殖漁業水質為上，「養魚要先養水，養水要先養池」黃國良的魚池一年只有半年在養魚，「適時適地適養」，計畫性的養殖也可以避免寒害，半年一批的虱目魚收成後，先用2個月的時間「養水」，投入益生菌與微生物，分解

養殖過程的排泄物及飼料殘留，產生的阿摩尼亞與亞硝酸等物質，分解完畢再將乾淨無汙染的水還給大海。接著讓魚池曝曬2個月「養池」，不用石灰只靠陽光曬池殺菌，海水再度引入池中，得再等2個月「養水」，待海水中的汙染物質分解後，才投入魚苗，讓虱目魚在完全沒有汙染的環境中成長。

黃國良還有一個天然濾水的「水質循環池」，除了虱目魚外也混養牡蠣、午仔、白蝦、龍膽石斑等，以生物鏈方式自然養殖，透過二枚貝吸收藻類濾食淨水的生物過濾方式，讓乾淨的水還能養龍蝦，腦子永遠停不下來的黃國良總有關於養殖的新鮮事，他已經成功的在陸上養殖龍蝦，這是他的下一步計畫，甚至他還研發出「風味魚」，透過餵食吳郭魚檸檬風味的飼料，讓吳郭魚肉自然帶有檸檬的清甜酸香。科技、智慧和友善及生態，在黃國良的養殖王國中，或許是相生並存的概念，他現在還和五所農學大學產學合作，身旁有一批高學歷的年輕人追隨他的腳步，甚至他還當起Youtuber，就是要推廣他的養殖理念。

黃國良用智慧和科技  
養出高檔虱目魚。



# 堅持古法土焙桂圓 陳昫鎂創「山頂壯圓」 異業結合拓展外銷

—— 圖文／編輯部

在地農人

40



東山龍眼乾以古法「焙灶」方式烘製，富含農業文化底蘊。

入秋後的南部豔陽高照，顆顆飽滿的龍眼正在枝頭垂掛，等待採摘下來烘焙成龍眼乾（桂圓），此時台南東山隨處可見陣陣炊煙，空氣中則瀰漫著龍眼木香，這裡是全國龍眼栽培面積最大的區域，也是龍眼乾「焙灶」文化保存最完整的地方。

龍眼乾又稱為桂圓，其利用價值更勝於新鮮龍眼，舉凡製作傳統糕餅、養生茶品、鹹甜食品都能用得上，逢年過節家家戶戶也總愛添購帶殼龍眼，象徵團圓，因此又有「福圓」之別稱。而龍眼乾也是一味中藥，中醫認為桂圓補血、安神、益脾胃，因此在中國素有「北人參、南桂圓」之說，臺灣傳統社會坐月子也有桂圓煎蛋或麵線的月子餐，足見其營養價值。

### 承繼祖業自產自銷 名店愛用還外銷日、澳、加

3臺斤新鮮龍眼可烘出1臺斤帶殼龍眼乾，3臺斤龍眼乾剝殼去籽、才能剔出1臺斤桂圓肉。現年33歲的東山青農陳昀鎂，家族世代種植龍眼樹、生產龍眼乾，她說，新鮮龍眼每臺斤若賣2、30元，龍眼乾成本就是每臺斤60元起跳，果園要管理、烘乾要人工，還不論烘焙過程中的折損，但農民將龍眼乾交給盤商收購，價格卻往往不敷生產成本，因此產業要發展，農民勢必得自己做行銷。

臺灣龍眼乾過去有外銷日本、韓國的輝煌歷史，但隨著中國、泰國及越南產製的龍眼乾興起，搶占外銷市場，現在即使在國內，市場上也充斥著價格更低廉的進口龍眼乾。陳昀鎂自中興大學農業推廣教育研究所（現名「生物產業管理研究所」）碩士畢業後，因不捨放棄父祖基業，且國內逐漸有重視農產品產地及生產過程的觀念，她才毅然決定承接家業，利用時興的Facebook等社群媒體，創立「山頂壯圓」品牌，自產自銷龍眼乾。

山頂壯圓柴燒桂圓如今除了在農民市集直售、宅配，上架國內有機連鎖超市、新光三越百貨門市；桂圓肉原料也



上圖：山頂壯圓的柴燒桂圓以龍眼木烘焙。

下圖：龍眼乾「焙灶」的土窯古色古香。



提供手搖飲「大苑子」、「台北犁記」餅店的桂圓太陽餅、「起司公爵」的桂圓乳酪蛋糕、「築間幸福鍋物」的麻辣鍋、臺南「木溪」司康禮盒及「橘色涮涮鍋」的桂圓紅豆紫米粥甜品使用；並且還外銷日本、澳洲、加拿大，外銷量已可占總產量一成多。

### 龍眼乾製作費工 古法慢火烘焙成就好味道

龍眼樹需栽培7至10年才會生長果實，2、30年樹齡才有比較穩定的產量。龍眼產季在每年8、9月，正是好發颱風的季節，且龍眼成熟後掛果不採，甜度就會消褪，因此每到採收季，農家往往都在與時間賽跑。陳昀鎂說，

龍眼依品種成熟時間不同，從早熟品種開始採，邊試吃邊觀察果實是否達到最佳的甜度狀態，採收下來的果實馬上就要烘乾。國內主流的「粉殼」、「水貢／大貢（又稱「潤（韌）蒂」）」品種，即是早、中熟品種。

山頂壯圓的龍眼乾堅持依循古法烘焙，用土窯、龍眼木煙燻平均得耗時六天五夜，才竟其功。烘焙需要人顧火，龍眼也要適時翻動，否則燒過頭就是功虧一簣。陳昀鎂指出，近年來有的業者改用機器定溫烘烤，48小時就能烘好，頂多多加一天柴燒添加煙燻風味，但堅持古法的柴燒桂圓，口感、香氣就是比別人厚足。

然而，不只生產成本高，氣候異常又是近年果樹栽培的挑戰。今年初遇到



- ①陳昀鎂家族世代種植龍眼，致力發揚龍眼乾的傳統文化。
- ②帶殼龍眼又稱「福圓」象徵團圓之意。
- ③龍眼乾在烘焙食品運用廣泛，桂圓口味饅頭的香氣逼人。
- ④龍眼乾做成精緻糕點，進入高端消費市場。
- ⑤陳昀鎂悉心照顧龍眼樹，提升龍眼乾產業。



乾旱，氣候逆境逼出龍眼樹開花繁盛，但結了果，沒有水、還是紛紛落果，繼續掛在枝上的龍眼也長不大，到了7月底，又因西南氣流帶來豪雨紛紛裂果，旱澇交替讓農民苦不堪言。

## 不屈就做低品質 山頂壯圓拓展外銷懷大志

龍眼不結果沒得賺，盛產時農民也要為銷路傷腦筋。龍眼乾若是能穩定跟烘焙業者合作，不就能確保每年的產量有去處？陳昀鎂當初曾這麼設想，但很快就了解到烘焙、加工業者只會考慮成本問題，國產龍眼乾成本高，業者自然只考慮使用進口貨，因此刺激她從農產初級加工跨足食品加工。

大約四、五年前開始，陳昀鎂找朋友合作開發桂圓加工品，現在已有桂圓地瓜酥、桂圓羊羹、手工餅乾等產品，銷路都相當不錯。陳昀鎂自信地說，臺灣使用桂圓的食品很多，但有多少真的吃得到桂圓的味道？標榜使用臺南東山桂圓的產品很多，但真正的東山桂圓原料又占了多少比例？加工食品用自家土窯柴焙桂圓，且用料扎實，讓她對自己產品的熱銷很滿意。

陳昀鎂與許多食品加工業者、餐飲業者異業結盟，同時也把遠大目標放在外銷市場，未來不僅希望增加桂圓出口量，也想把桂圓加工品帶向國際，因為東山的土焙桂圓是全世界獨一無二的，等待更多人去發掘認識她的風味。



## 好康在這裡

### 農民職業災害保險 試辦農民職業病

自110年9月農民職業災害保險納入農民職業病，農民因從事農業工作而致傷病得以經濟補償。職業傷害再加上職業病讓保費維持而保障升級，完善農民福利。

### 生態給付

110年起臺南市實施生態給付方案，除了原有田間發現水雉巢位孵化幼鳥獎勵外，也推出友善農地及巡護獎勵方案，鼓勵農民務農兼保育，欲了解詳情請洽本局諮詢專線：06-6321731。

## 法與罰在這裡

### 非洲豬瘟嚴防堵 豬豬平安慶團圓

年關將至，民眾請勿從疫區攜帶、寄送或跨境網購含豬肉產品，如查獲違規最高可處以新臺幣100萬元罰鍰。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。全民嚴加防堵非洲豬瘟，來年豬事順利。

# 要知在這裡



廢棄漁網嚴重污染海洋環境。

## 打擊海廢污染 增設漁港海廢暫置區

避免廢棄漁網及生活廢棄物在海中流浪，南市農業局將在青山、北門及蚵寮漁港再增設3處海廢暫置區，增加漁民出海作業時所產出之廢棄物帶回岸置之地點，以加強海洋環境維護能量。

## 認明合格屠宰標章 品質安心有保障

消費者選購畜禽肉品，請認明「防檢局屠宰衛生合格」標誌，肉品經合法屠宰及屠檢獸醫師檢查，層層把關肉品的安全衛生，購買更安心。

## 養殖魚塢寒流防範措施

1. 魚塢搭蓋防風棚，加強越冬溝防寒設備。
2. 避免擾動水體或驚動魚群，暫停投餌及開關水車。
3. 水溫若低於15°C，採提高水溫等緊急措施。



# 火雞肉飯

料理難度 ★★☆☆☆

火雞肉不管哪個部位，比一般雞肉吃起來更扎實，Q彈，香氣也更濃。火雞肉蛋白質是所有肉類之冠，脂肪又低，非常適合有健身或是減重需求的族群喔！

烹調上，因為脂肪較少，火雞肉需要搭配醬汁一起食用。才不會過於乾柴，這次分享的火雞肉飯的食譜，會教大家如何調製傳統醬汁，搭配雞油跟油蔥酥，每一口都帶有火雞肉的香氣，大人小孩都喜歡喔！



5

吃法：

- 盛飯，放上切片或手撕的火雞肉
- 放上油蔥酥、青蔥末
- 淋上雞油、醬汁

1

## 準備材料



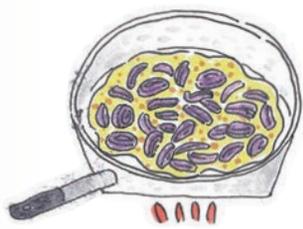
• 火雞腿肉  
火雞非常的大，一隻腿會接近400g，購買的時候要注意分量。記得選擇帶皮的方便燻雞油。

• 調味料

青蔥	適量
老薑	適量
紅蔥頭	1包
糖	1湯匙
白胡椒	1湯匙
醬油	3-5湯匙
米酒	1湯匙



把油剛開始用小火慢加入切好的蔥、薑、蔥頭、糖、白胡椒、醬油、米酒，大火煮沸後，轉小火燻15分鐘，把油倒出來，把蔥、薑、蔥頭、糖、白胡椒、醬油、米酒，大火煮沸後，轉小火燻15分鐘，把油倒出來，把蔥、薑、蔥頭、糖、白胡椒、醬油、米酒，大火煮沸後，轉小火燻15分鐘，把油倒出來。



2

## 食材處理

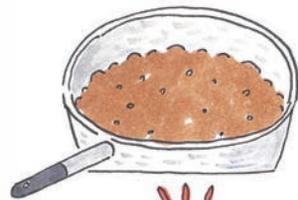
• 鹽漬法

鹽水比例 5.5g鹽：100ml水

把鹽水完全覆蓋火雞肉，放入冰箱冷藏30分鐘以上此法適合醃漬脂肪低的肉類。讓肉質更保水，不乾柴，同時也增添火雞肉的調味。

• 燻雞油

平底鍋抹上一點油，放入雞腿、薑片、蔥段中小火慢慢把雞油燻出來，雞腿兩面都煎焦香後，把雞油另外用容器裝起備用。



取雞腿、蔥、薑、蔥頭、糖、白胡椒、醬油、米酒，大火煮沸後，轉小火燻15分鐘，把油倒出來，把蔥、薑、蔥頭、糖、白胡椒、醬油、米酒，大火煮沸後，轉小火燻15分鐘，把油倒出來。



# 蚵仔煎

料理難度 ★★★★★

蚵仔煎是非常受歡迎的台灣小吃，鮮甜的蚵仔搭配上爽脆的蔬菜，鹹甜的醬汁再搭上Q嫩焦香的粉漿皮，一口接一口，欲罷不能。這次跟大家分享，在家就能完成，非常簡單的料理。家中若有其他的蔬菜、肉類、海鮮等食材，都可以替換喔！



## 準備材料

### • 蚵仔：

挑選鮮蚵的時候要注意，蚵仔的色澤不可以過白（泡過水），或黃綠（不新鮮），肚子要飽滿。



### • 醬汁： \* 單位家用湯匙

砂糖 1湯匙  
番茄醬 1湯匙  
味噌 1.5湯匙  
豆瓣醬 1.5湯匙  
水 300 c.c  
太白粉（勾芡用）

### • 粉漿：

\* 可按個人口味增減

地瓜粉 60g  
太白粉 50g  
麵粉 50g

### • 配料：



小白菜切塊



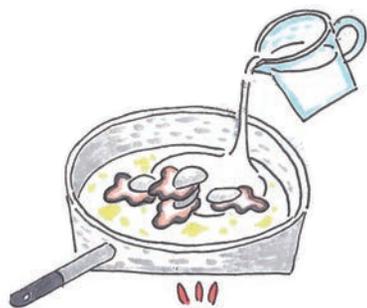
豆芽菜



雞蛋

1

平底鍋熱油，蚵仔入鍋表面煎香。粉漿先攪拌均勻，倒入鍋中，轉中火，慢慢把粉漿定型。



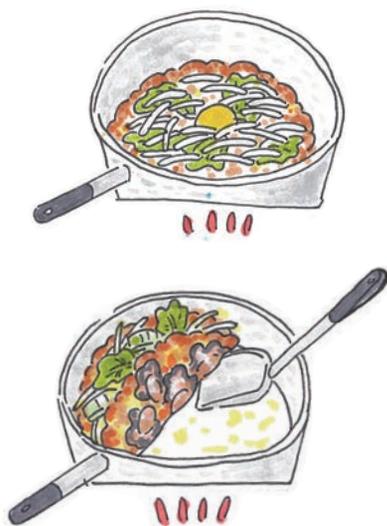
2

粉漿定型後加入蔬菜，打一顆蛋在中間，把蛋液稍微打散。等粉漿的外邊開始變金黃，和子將蚵仔煎對半折起。



3

視個人口味，調整粉漿兩面的焦香程度，最後蓋上鍋蓋讓蔬菜更軟熟，即可起鍋，淋上醬汁，美味的蚵仔煎就可以上桌了！



## 食材處理

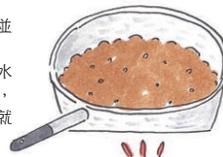
### • 洗蚵仔

拿一濾網，少量放在水龍頭下輕輕的沖洗。可能會有一些細碎的蚵殼，需要仔細地挑掉。沖洗過的蚵仔不要泡水，放在乾淨的碗中。



### • 煮醬汁：

把砂糖、番茄醬、味噌、豆瓣醬、水，混合均勻並加熱至醬汁滾開。一湯匙太白粉加半碗水，調成芡汁。轉小火後，倒入醬汁中，煮到濃稠就完成囉！



# 肉燥米麵

料理難度 ★☆☆☆☆

米麵條吃起來的口感，比起一般麵條更Q彈，介於義大利麵跟烏龍麵中間。不管是哪一種米麵條，起鍋後都需要放入冷水，讓麵條更緊實。加上肉燥或是簡單的調醬，就非常好吃囉！近來無麩質飲食也大為流行，米麵條更適合對麩質過敏的族群。營養好消化也很適合老人跟幼兒。煮過米麵條的湯水，就是營養的米湯，千萬不能丟掉喔。加入蔬菜、肉類就是美味的米粥。



## 準備材料

### • 食材

米麵條  
絞肉

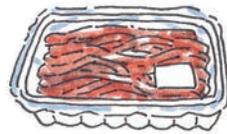


糙米

白米

### • 調味料

蒜頭 適量  
老薑 適量  
紅蔥頭 1包  
糖 1湯匙  
白胡椒 1湯匙  
醬油 3~5湯匙  
米酒 1湯匙



1



燒一鍋滾水，下米麵條，轉中小火，看麵條包裝上的建議，煮5分鐘就太軟了。撈起，包裝上的建議，煮5分鐘就太軟了。

2



麵條起鍋，放入冷水，讓麵條更Q彈。就放入碗中，淋上喜歡的蔬菜肉燥。就是一碗美味的米麵了。

## 食材處理

### • 萬用肉燥



1. 從冷油開始炒油蔥，慢慢拌炒出香氣。

2. 加入絞肉，胡椒、醬油、蒜末、糖，拌炒至熟。



3. 轉小火，蓋上鍋蓋燉煮40分鐘（絞肉會出油跟水）。

4. 加300c.c水，米酒，再燉煮20分鐘。萬用肉燥就完成囉！

## 同場加映

### 米糊湯



#### 作法：

煮麵條後的湯，富含營養，可加入蔬菜、肉類，最後再打入蛋花，少許鹽巴、香油調味，就是非常美味的米糊湯。

直接跟買  
一小農買



# 來去逛市集

來喔  
來買喔



# 臺南新農

Tainan New Agriculture

臺南市政府農業局

