

March, 2021

# 臺南新農

三月  
春季號

跟著農業政策走，有機、漁牧、農地欣欣向榮

**Tainan New Agriculture**

# 禁銷中國鳳梨因應策略-中長期因應措施

## ■ 針對鳳梨產銷調節，採取中長期因應措施如下：



臺南市土地面積約21萬9千公頃，其中農地面積約11萬公頃，農業條件優良，農地佔比為六都最高。若以國道3號及1號為界，可將臺南劃分為里山、里地、里海三大區塊，多元的地理環境資源，孕育出多樣且優質的農漁畜產品，造就全年農產產值達600億元的榮景。適地適種可帶來商機，例如在台江內海受沖積後形成的土壤環境下，所種出酸甜適中又具特色風味口感的麻豆文旦，是其他地方無法複製與取代的。

然而，面臨著社會經濟及氣候環境的變遷，農業政策必須隨時檢討因應，臺南以適地適種為基礎，落實對地的「優化生產環境」、對事的「精準生產管理」、對物的「強化農產加值」、對人的「農遊帶動行銷」及對農民的「保障農民福利」等五大推動策略及35個執行方案，以達到本市農業產品安全、永續經營及農民賺錢之三大目標。

臺南市政府農業局透過這本農業季刊的發行，作為與本市農民及市民最直接的溝通管道，傳達臺南市農業發展的政策目標，更希望讓民衆分享臺南農業的富饒美麗。本刊物將於每季出刊，向民衆介紹當令新鮮「陽光物產」、季節農村美景美食「遊於農」、農漁民創業故事「在地農人」、好康報告「農民看這裡」，以及當令食材食譜「餐桌上的AGRI」。

本期創刊號，特別專訪黃偉哲市長，暢談臺南市農業發展的挑戰及前景，希望季刊的內容也如臺南農產品一樣，藉由市長的魅力傳送出世界各地。



Foreword

## 發刊詞

推動 5 大策略  
35 方案  
200 個計畫  
達成 3 大目標

臺南市政府農業局

局長

謝耀清

謹致



P.1

P.4

P.8

P.20

發刊詞  
謝耀清局長

南農躍進  
黃偉哲市長專訪

來，吃下滿滿的日光感受富足  
陽光物產

- 01 以AI智慧來照顧乳牛 叫梅桂牧場第一名
- 02 官田有漂亮的有機蔬菜 在時生永續的農場裡
- 03 在鹽分地帶逆境中生長的小番茄
- 04 楠西蜜棗是勤勞的果實

坐下來看鳥在沼澤上跳舞  
走在老街 騎到田中間  
遊於農

P.9 P.12 P.16 P.18

發行人 | 謝耀清

編輯委員 |

吳威達 吳俊傑

周志勳 蘇信姿

楊錦樹 吳國霖

張耀仁 邱季芳

張順得 郭德偉

陳豪吉 吳名彬

張素敏 陳惠珍

陳又綺

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 | 彭雅倫

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 |

台南尚青



官方 Line | 臺南市政府農業局



# Contents

P.35

P.43 P.45

- 01 在臺南的米倉品味後壁鄉的鄉村風景
- 02 七股濕地台江地區是生態旅遊的首選
- 03 白河的花與綠，是鋪在平原上的織錦

## 在地農人

- 01 臺南縣區漁會的全程冷鏈加工 |
- 02 許復堡的有機農業堡壘 |
- 陳崇德讓臺南魚鮮加值
- 臺南第一間農產品初級加工場大埔有機農場

## 農民看這裡

- 餐桌上的 AGR |
- 番茄炒蛋 自製優格 虱目魚丸

# 南農躍進

## 臺南市長黃偉哲專訪 | 「臺南農業發展三大目標： 產品安全、永續經營、農民賺錢」

圖文 | 編輯部



虱目魚也可以做一夜干

臺南四季農產豐饒，如何整合各項農產業及在地資源，發揮相乘作用，提升農產品價值及農民收益，成為未來農業發展的一大挑戰。期許透過農業政策的創新改革與多元推廣宣傳方式，讓國民更了解臺南農業特色，為在地農產業注入新活水。誠摯歡迎國民造訪臺南，體驗農村，品嚐臺南新鮮農產。





野放黑面琵鷺



七股濕地的黑面琵鷺  
鄭緯武攝

臺南市地處北回歸線以南的嘉南平原核心，北接嘉義縣，南與高雄市為界，東為中央山脈的前山地帶，西臨臺灣海峽，轄內有曾文、烏山頭、白河和南化等水庫，嘉南大圳及埤塘遍及臺南各地，灌溉水源豐沛，土壤肥沃，氣候宜人，在這樣的環境下，孕育出各種優質農產品。

臺南市農業的發展，在市府農業局各位同仁共同努力之下，偉哲上任2周年也交出亮眼的成績單，除成功爭取到2025第15屆亞太蘭花會議暨展覽主辦權，讓蘭花產業持續躍上國際舞台外，完備農路改善建設

保障農民農產運輸便捷與安全，台南農漁冷鏈雙核心，從硬體上改善農漁民的加工與外銷需求，目前已規劃完成，預計明年啓動，另農產國際行銷亮眼，臺灣第一櫃番石榴外銷美國市場臺南出發。

本次配合國土計畫推動，擘劃臺南市農業未來發展方向，由農業局規劃5大推動策略、35個行動方案，依適地適種原則，盤點各農產品項，不僅可減少管理成本，且能因應氣候變遷帶來的損失，期許讓國土劃設後的農地都可以獲得最好的利用，達到「產品安全」、「永續經營」及「農民賺錢」的新農業政策目標。





## 優化從農環境 提升農產品競爭力

農業局盤點臺南市生產的重要農產品，從三、四月的鳳梨，六、七月的芒果，八、九月的文旦，這是臺南市三大主力的水果果品，再加上蜜棗、番茄、芭樂、龍眼及芝麻等，還有蘭花、火鶴花，及漁畜產品，許多臺南市的農產品在種類、品質及產量上都是全臺第一，更應往外拓展。以蘭花為例，臺灣的蘭花約二分之一產自臺南，是全國蘭花生產最多的地方，而全球蘭花市場臺灣佔三分之一，位居第二，如何提升出口，加強國際競爭力是需要努力的目標。

黃偉哲指出，為提升農產品競爭力，輔導設置優質農糧作物之農業經營專區、集團產區及有機生產專區，以契作整合個別農民，擴大整合毗鄰產區，規模化生產以提高經營效率及競爭力，加強生產單位自主管理，導入技術提升品質安全，透過集團化及企業化之效益，進而拓展臺南優質農糧產品內外銷；另輔導農民購置農機及建置農業生產栽培管理、生產環境監管及收穫後處理自動化等連貫性作業系統，包含種苗生產、嫁接及移植、設施栽培管理、施藥防治技術、收穫處理及品質檢測分析等多項關鍵技術，達到省工及穩定產能與品質的目的。

## 推動農產加值 結合農遊帶動行銷

近年來，提高農業附加價值一直是農業政策的重要方向，輔導農民透過分級包裝、截切處理、初級加工、區域加工、冷鏈物流、標章認證等方法來達到農產加值，如以前的關廟麵只放在塑膠袋中，現在都朝向質感包裝，市場上接受度更高；又如麻豆的文旦，也朝多元加工品，讓產品價格提升。市府積極輔導，讓臺南市各區農產品特色都能發揮。另外搭上國內旅遊的熱潮，本市趁勢推出「農遊帶動行銷」策略，四年內，以11個休閒農業區、農村再生社區串聯區域農遊軸帶、結合道之驛鄉村休息站及各休閒農場、特色農遊場域等，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還要發掘更多當地文化，讓遊程更豐富、更具多元性，如打破以往只強調導覽解說、DIY活動、特色不足的農遊形式，將自然資源(如濕地)、生態探索等專業導入農業休閒旅遊中，以期達到綠色旅遊、永續旅遊。





白河的埤塘如詩如畫  
攝影-吳長庚

## 保障農民福利 安心從事生產

當前農民福利政策包含農民健康保險、農民職災保險、農業保險、農民退休儲金等4大福利措施，目的即為保障農民健康、協助農民分散經營風險、提高經營保障，並照顧農民退休安養生活。除輔導農民辦理以上相關福利措施外，更加碼補助保費、老農津貼及其他天然災害救助等，如最近寒流來襲，造成虱目魚死亡、果樹凍傷等農業損失，提供天然災害救助及低利率貸款，以減輕農民損失；並於農民從農期間，積極協助輔導農民，對於農民所需的土地、資金、技術及行銷方面，均有相關扶持陪伴計畫，以提升農民務農能力，讓農民安心從事生產。

## 產品安全 永續經營 農民賺錢

臺南市政府目前正著手規劃農業政策白皮書，盤點臺南市的農業優勢，制訂短、中、長期的農業政策，作為未來推動的方針，並以4年計畫逐年推動，落實執行。臺南市農業發展的三個目標：「產品安全、永續經營、農民賺錢」，在產品安全方面，透過優化生產環境，及精準生產管理，如農藥的用藥管制，能在合法使用範圍及透過用量監控，讓農產品不遭受病蟲害損失，上市時也能通過檢驗合格，讓消費者購買及食用都能安心；永續經營則是以強化農產加值，產銷管道通暢，並以農遊帶動行銷，及保障農民福利，讓臺南市農民都能賺大錢。



## 陽光物產

來，吃下滿滿的日光感受富足

01 傳統酪農區佳里有一座經營四代的牧場梅桂養牛場，以機器人來協助農場作業，讓消費者能買到純淨高品質的牛乳。

02 時生永續有機農場，在臺南傳統的農作栽培區官田深耕，構築偌大的有機農業基地，來看我們的乾淨新鮮蔬果園地。

03 鹽水惡地裡如何種出抗耐旱又可人的小明帥哥，來，帶幾盒當做禮盒送人。

04 楠西區的蜜棗揚威國際市場，看農友如何栽培精緻果品，精進自己的農作。



# 以AI智慧來 照顧乳牛，

# 叫梅桂牧場第一名

圖文 | 編輯部



陽光物產 | 01

臺南酪農業是六都當  
中酪農最多的地區，  
其中，佳里區梅桂牧  
場，在基因檢測、建  
立種牛基因系譜，第  
一個引進機器人協助  
刮糞、吸糞、推草、  
刷背、給料、擠乳等  
走在科技尖端，最重  
要的是產值也居業界  
之冠，經營者將每隻  
牛，都視為家人養至  
終老，在AI的協助下，  
以愛孕育出甜密的飲  
汁。

臺南酪農產區在柳營、佳里、鹽水與六甲區，乳牛的飼養量為六都第一，約兩萬兩千四百頭乳牛。



車子轉入梅桂牧場的小徑上，寬闊的草坪出現眼前，黑白相間的乳牛悠閒地踱步、吃草，調皮地爬上高高的草堆，

乳牛場特有的氣味襲面而來。在這座逾半世紀的牧場，主角是正在泌乳的牛隻，尚未進入牛棚，就發現去年才備置的A5擠乳機器人在運轉，一偵測到牛靠近，立即趨近套上乳杯擠奶，閃光燈的刺激，讓牛兒好奇地盯著相機看，恰好留下泌乳時的畫面。

### 梅桂牧場累積四代的宏圖大業

談到機器人，第三代牧場主人甘智仁與沈月春夫妻的話匣子便打開，甘智仁指著A5旁的A4機器人說，這是2017年買的，仍不敷使用，所以去年又買了更新的A5機種，目前飼養200頭，每日乳產量達2.5公噸。高乳產量是每位乳牛飼主追求的，這也是甘智仁夫婦為什麼重視基因檢測及配種的主因。沈月春回憶，她婆婆養牛時期，飼養

150頭牛的日產量不到800公斤，在機械工具不普及的年代，飼糧、刷洗棚舍、洗牛、清掃、擠乳等，全得自己來，和現在相較真是天壤之別。

如今，她自豪強調，養牛不困難，但要做得精準就比較困難，例如，育種像賭博全靠機率，到現在還有同業無精準生產、順其自然配種，她聽過一個故事，有一名同業慕名向牛精液公司購買牛種，號稱電腦選擇生下的小牛99%一定是母牛，結果配種生下的小牛29頭全是公牛。

養牛辛勤勞苦自不在話下，但收益不成比例，要把母牛養活才能泌乳賺錢。沈月春說，她先生就是不捨婆婆辛苦才接棒家業。

環視畜牧業自動化，梅桂牧場稱得上是先驅，除了推草機、刷背機、刮糞機，2021年1月又購買吸糞機及建置自動給料系統，兩台擠乳機械人最吸睛，每天各省約6小時擠乳工時，擠乳次數從平均2次提升到2.8、2.9次，產量增加，收益也約提高3成。

以AI養牛似乎也讓牛更有智慧了，牠們主動排隊擠乳，智慧擠乳機器人以



工作人員拿著超級大奶瓶餵小牛，牛寶寶看到我們，怯生生地退縮一步，但忍不住好奇地閃著大眼，模樣超萌



紅外線、攝影鏡頭定位，可以立即檢測乳汁品質，擠完乳擦優碘消毒，還可以紀錄每頭牛的乳溫、體重和乳量等數值；有問題時，電腦更會通知牧場主人前來查看做及時治療，有助降低牛隻罹患乳房炎或蹄病。

沈月春談及老公全年無休的辛苦，眼神露出不捨，「他養了27年的牛只休假2天，就是開刀住院……」，人工擠乳費工費時又危險，連手指都被牛隻踩到變形，有了智慧擠乳機器人後，他們才有喘息的機會，甘智仁生平第一次出國是在機器人上線之後。因為看到父祖養牛辛苦，甘智仁三個兒子對承接祖業退避三舍，夫妻坦言引進AI很大原因是為了讓兒子願意接手，小兒子感受到爸媽的苦心，終於答應承繼衣鉢，成為牧場第四代接班人。

## 人與動物的情感也是親情的呈現

牛是高靈性動物，養著養著就會養出感情來。叫「眉眉」的那一隻，2018年離世的前一晚，沈月春夢見牠走了，清晨驚醒衝進牛棚查看，「眉眉」果然安靜地離開。「可可」在梅桂度過18年的歲月，共生了8胎，對牧

場貢獻良多，臨終前發著高燒，食不下嚥，她一直勸牠多少吃一點，問牠要不要喝水，牠竟然會搖頭表示不要，待她煮完午飯後回到牛棚，「可可」已經嚙氣。

夫妻倆將每頭牛視為家人般寶貝，在還沒有小牛呼吸急救器前，為了搶救難產的牛寶寶，他們總是親自和小牛嘴對嘴做CPR，臨老也不忍賣掉宰殺加工，讓牠們在牧場終老一生，除了對牛的愛，甘智仁也感謝臺南市政府農業局協助輔導，讓牧場透過智慧化自動設備，主動掌握牛隻採食、泌乳、健康等狀況，達到省工省時的目的，因為愛和AI，造就全臺首屈一指的高產乳牛。

### 梅桂牧場

位在佳里區，以飼養荷斯登種（*Bos taurus taurus*）的荷斯登牛（Holstein Friesians）為主，這個品種的外觀是一般人熟知的黑底白花或白底黑花的黑白乳牛。目前飼養200頭，每日乳產量達2.5公噸。全臺第一家經過基因檢測，排除法定等各項傳染病基因育種的乳牛，優生基因不但連續二代躋身全球乳牛基因庫前400大，其中名為「福爾摩沙」名列第17名，是臺灣第一個獲准加入美國乳牛協會的牧場。



上圖 | AI自動給料機輔助養牛增進產量

下圖 | 正在泌乳的乳牛，瞥了一眼鏡頭



## 官田有漂亮的 有機蔬菜



## 在時生永續的 農場裡

圖文 | 編輯部

位處官田的時生永續農場種植的葉菜類，三十二至四十五天就可以採收，每週可以供應二十種蔬果給通路與消費者。

場長李惟裕在有機種植領域赫赫有名，經營過巨農與永齡兩座有機農場，到過中國管理過三百五十公頃的農地。



## 2009年，以經營有機農場得到全國十大神農獎的他說，有機是以管理來經營的農業。

農場上最有名的是一隻叫史努比的公雞，飛到李惟裕的肩膀上跟著巡園，7.6公頃74棟網室走一圈下來，並不輕鬆，看著每一座網室入口處貼著「田間紀錄」的牌子，精準管理是有機栽培重要的態度。大部分的消費者都會對「漂亮的」有機蔬菜抱持懷疑的態度，不用化肥、不灑化學農藥的葉子為什麼不會被蟲吃光光？李惟裕大笑著說，「來時生看就知道了，農場可以解答所有的疑慮。」

7.6公頃的土地上的74棟網室，請他帶攝影去拍照存證，證明是有效管理無污染菜葉才會如此誘人，他有點抗拒並且感到困擾，因為擔心清理好的空間被可能帶著病菌與蟲子的人類污染，掙扎之後妥協的說，我們去拍已經可以摘採的蔬菜，但是已經淨空、還在培養土壤的網室不要進去，只能透過網外看看、認識植栽空間就好。

容易取得堆肥資材

就容易耕耘有機農場

有機農業最重視的就是環境，尤其，優渥無污染的土讓更是至寶，這也說明了曾經開創臺灣最大的有機農場，以此獲得2009年十大神農獎、八八風災後協助鴻海集團以3億打造永齡農場，甚至到中國成都管理過350公頃的大型農場的李惟裕，為什麼最終還是回到臺南官田做有機農業的原因。看臺南地圖官田在酪農區柳營附近，隱約可見其中奧義，車進農場看不見大門，甚至以導航尋找時生農場會被帶到田中間，好不容易進入農場車道迎接客人的是一堆牛糞，這是李惟裕很得意的作品，把畜牧業的廢棄物變成了種植農業的黃金。

他做園區導覽不是先去看美麗的欖仁湖，也不會為了討喜把可愛小動物雞鴨鵝狗抱出來獻寶，而是一路走到最偏僻之處，在未開發的雜樹林草叢與已經整過地的交界處，依照順序介

紹，剛運來的牛糞濕濕的有點味道，接著是正在發酵的牛糞上長了菌菇，一朵接一朵密集的生長，不知道該說是可愛還是恐怖，但牛糞是堆肥製作最好的原料。。

被臺南酪農區包圍的官田很容易就取得可用作堆肥的畜牧業廢棄物，只需要花點運費就可以載回農場，這是農耕適地適作的精神。除此，此地種植知名的官田菱角，可以解釋李惟裕在官田做有機農業的另一

原因一水。

嘉南平原上，曾文溪以北，水源有保障，被河流沖刷過的土地，黏性土質含鈣量高，再與堆肥混合，成就最好的環境。

李惟裕說自己在盤點周遭資源後把循環經濟發揮到最大效用，也是這裡適宜有機農業的優勢。



本頁上圖 | 發酵的牛糞上長了菌菇，一朵接一朵密集的生長。

本頁下圖 | 官田位在臺南酪農區附近，容易取得牛糞當堆肥。



右頁右圖 | 農場網室外還有偌大土地，植栽瓜果類蔬菜。

右頁左圖 | 網室栽培的精準田間管理，可以得到漂亮的蔬菜。





## 漂亮美麗的葉菜很吸引人

### 瓜果甜美讓人滿足

時生有機農場的網室以種植短期季節蔬菜為主，一般葉菜類像青江菜、荷葉白菜、小松菜、野澤菜、塔棵菜、廣島野菜、油菜……等，32天可以採收，萵苣類植栽時間多2週約45天，1個星期可以供應20種蔬菜。參觀大型的有機蔬菜田是增廣見聞的好時機，也是跟上飲食風潮的機會，農試所不斷培育出的成果能夠在此展現，並能夠看到農人精心耕作，紫色風潮有各種紫色的碩果出現，青花素對抗氧化有良好的成效，十字花科植物推陳出新，時生的網室裡正有一畦一畦的彩虹菠菜苗正在發育，鐵質含量特高。

**我們的責任就是滿足市場的需求，種出人們需要的營養，這是農場選擇種什麼、什麼不種的重要原因，**

李惟裕說。尤其，他們加入團膳的供應鏈之後，鄰近學校的營養午餐和南科園區的餐廳都是他們的消費者，也就顯得特別有教育意義。

除了網室，偌大陸續開發的農場邊緣也露天栽種黑葉番茄一點紅和木瓜形的阿成南瓜等作物，李惟裕說，面積

不大只能種一點點給自己吃。事實上，看起來還是不少，是自己絕對吃不完的份量，或許這才是農夫衷心喜愛的角落，一個實驗的場所。他採了一顆底部一點紅的番茄，綠綠的看起來還沒有成熟，一口咬下說很好吃，並再採下一顆遞過來並勸說，真的成熟可以吃了，只要一點紅就可以吃。這是臺南名物改良的品種，台南人喜歡拿來沾醬油吃，李惟裕說他的吃法是醬油、糖、薑末1:1:1。

在臺南農業局的推動下，官田區有機農業規模已到達130公頃，是全市規模最大的有機種植區，佔總面積654公頃的20%，其中，除了製糖的有機甘蔗之外，最多的就是超過7公頃的有機蔬果都在時生永續農場。

時生有機農場  
場長 | 李惟裕  
面積 | 7.6公頃 74棟網室  
作物 | 每週供應20多種蔬菜

### 官田有機種植檔案

未來4年預計透過輔導有機生產專區設立1處有機專區及市民有機農園，推動官田有機及有善農業規模達到200公頃，透過有機品牌形象，區隔商品，提升農產品效益。

在鹽分地帶



## 逆境中生長的小番茄

圖文 | 編輯部



臺南鹽水區的小番茄，大概是最堅毅的臺灣番茄，此處，是很多臺灣人的兒時記憶。「可口美番茄汁」的原料產地，也是臺灣重要的番茄產區，卻是土壤環境最貧瘠之處，迎著鹹鹹的海風吹來，海水倒灌帶來的鹽分，以及少不了的夏季颱風摧殘之下，茁壯成長的小番茄。

陽光物產 | 03

左頁上圖 |

手工採番茄把桶子裝滿，每一顆都得來不易

左頁下圖 |

小明番茄，農友叫它帥哥

本頁右圖 |

露天番茄豐收，載滿小貨車，農人也開心



鹽水區農會總幹事邱子軒總和來參觀或交流的農友，相約麻油寮的慶華宮，隨即和青年返鄉代表人物、番茄品牌「甜物物」的創辦人吳坤值，一溜煙就穿梭在田間小徑，宛如推開任意門瞬間進入廣闊的田野，這是他們一定要帶人參觀鹽水區番茄產區的原因；在一片砂質地上，不需要網室，只看得見匍匐在田間摘採小明號稱「帥哥」的採果農婦，一顆一顆從節結處採下裝滿一桶又一桶，鹽水區種植小番茄的面積約150公頃，每年9月到4月是採收期，大約可收成3600噸，產值1.3億元臺幣。

## 叫他帥哥

### 因為真的很渾厚堅實

感覺像在無垠的荒野上產出的小番茄，當地農民都說是惡地裡的果實，在八掌溪下游出水口的風頭水尾之地長成的「帥哥」。吳坤值是鹽水區番茄達

人，在2002年臺灣加入WTO，都市的工作毅然返鄉，加入父親的耕種，也改變了番茄產銷的模式，因為他專心學習小番茄種植技術，在田間實作、改良種植技術，而得到品質良好的小番茄，才能在銷售上有新的想法與做法，像是網購、直銷，及進入百貨公司的鮮果市場，打造有質感的品牌。

小明屬於小果番茄（*Lycopersicon esculentum* cv.）剛開始時稱柑阿蜜，在種苗植栽的說明書上這樣描述：植株高。耐番茄捲葉病毒（TYLCV）、耐番茄嵌紋病毒（ToMV-0、1、2）及萎凋病毒（Race1、2）。果實短橢圓形，果色紅亮，果重約23公克。糖度約8度，肉質脆，果硬，不易裂果。看起來確實像吳坤值說的，因為我們鹽水是惡地，但植物也像人一樣爲了求生存，就會變得更加堅毅而美麗。

## 小果蕃茄以鮮食爲主 適合當做禮盒銷售

作爲果品銷售的成績，在因爲武漢肺炎大流行興起的電商購物風潮中，臺南農業局推動的「臺南電商平台2.0－臺南專區」中很明顯的反應小番茄禮盒受歡迎的程度。

### 鹽水小番茄種植檔案

根據臺南農業局統計資料，鹽水區番茄種植面積居全區台南各區之首，其中又以飯店里麻油寮地區土質屬鹽地，所種植的小番茄口感微酸、甜度高、果實厚度高，風味獨特，並且種植區域毗連集中，適合發展番茄生產專區，在農會協助農友共同集貨運銷及直銷外，結合週邊錦鯉之鄉及頑皮世界等景點，發展番茄觀光產業及採果休閒體驗。

農業局未來透過農業經營專區設立於4年內逐步提高鹽水區鹽分地小番茄面積，預到200公頃，透過聚落形成，降低風險式生產模式所造成問題，並推動契作方式管控生產品質及價格，保障農民收益。



# 楠西蜜棗

# 是勤勞的果實



圖文 | 編輯部

臺灣水果外銷向來以高價精品備受矚目，在亮眼成績中，蜜棗以世界唯一產地的特殊性被珍視，臺南最東邊山稜地帶的楠西區以打造高質感精品進軍國際，帶動品質提升，廣受歡迎。



謝明樹發明的網內溫室設施設計



百香果花在本區也美麗綻放

臺南楠西區的棗園是臺灣棗第三大產區，位處阿里山山脈尾稜地帶，曾文溪流經之處。嘉南平原東方丘陵地，雖屬熱帶地區，但地形造成的微型氣候，日夜溫差大，產區中的品利果園園主，也是第31屆十大神農獎得主謝明樹指稱，日夜溫差幾近11到12度，也是培育出獨特風味的重要原因。

烏秋授粉，

下課鐘聲來相伴

以取得生產履歷與用藥驗證為目標的產區，得見烏秋仍然飛來授粉是無藥害的證明，問謝明樹為什麼選擇棗子，答案就是不喜歡用過多藥物，尤其，他發明的網內溫室設施設計，以「捲揚式雙層網」解決春雨時期蜜棗裂果與果實品質不佳的問題。

但謝明樹說，受歡迎的、如水梨般多汁的「珍蜜」是因為農人認真疏果，讓單果可以長到一顆6兩大，1台斤可以達到150元的單價，是外銷日本最受歡迎的品種。

為了進軍日本通過檢疫，他申請第三方驗證公司「環球國際驗證的產銷履歷驗證」通過「Global G.A.P.」（全球優良農業規範）認證。

臺灣蜜棗獨一無二

是高級的水果

臺灣棗子在日本時代起，就從印度品種移植、改良、育種，一度只有臺灣蜜棗有國際貿易。就像謝明樹形容，只有臺灣人不斷改良品種增進價值，每隔幾年就推出新品種，又大又脆口，大的可以像壘球這麼大，就要靠農人辛勤疏果，有哪裡農民像我們這麼勤奮。

像青蘋果的臺灣棗是世界上唯一有經濟價值的印度品系棗，臺灣育種獨步全球，最早從鳳山園藝試驗分所與農友合作育成臺農1號（高朗2號）開始，到育成眾所週知臺農4號「青龍」計7、8種。

晚近，高雄農改場自2000年起育成新品種，隔一兩年就有新品種發表，像是11號「珍蜜」、12號「珍愛」，高達10多種品項。最新品種是鳳山熱帶園藝試驗分所以「雪蜜」為母本開放授粉，培育新品種台農13號「雪麗」。

#### 楠西棗園產區檔案

臺南棗園面積約264公頃，楠西區是最大產區，以栽種「珍蜜」、「珍愛」等品種為主。臺南市政府農業局預計透過輔導設立將蜜棗外銷供果園面積擴大10公頃及優質水果集團產區12公頃，輔導購置農機具設備、品牌設計，以作業機械化、建立自有品牌。



坐下來看鳥在沼澤上跳舞

騎到田中間

走在老街

台江內海、七股濕地，一個早已超越普通旅遊意義的國際級知名景點，一年三百多種鳥類入境，作為臺灣人一生一定要來一次，看黑面琵鷺，了解生態旅遊的意義。





# 遊於農

七股濕地的黑面琵鷺 鄭緯武攝

後壁菁寮老街以農業生活的樸素樣貌吸引遊客找回純樸的時光記憶，社區再造、農村復活帶動觀光，體驗後壁區的米糧文化與場景。

白河不只是蓮與荷，這個有如詩般鄉村風景的地方，引領潮流，帶動林道與花道賞景遊玩，在林蔭花蔭下的隧道騎單車，其中最知名的是林初埤木棉花道。



## 在臺南的 米倉

## 品味 後壁的 鄉村風景

嘉南平原上，水稻面積3,500公頃居全國之冠的臺南市後壁區，是米倉中的米倉。

十五年前，紀錄片導演莊子與蘭權夫妻檔以《無米樂》，把後壁和崑濱伯推上台灣紀錄片也能賣座的位置，後壁成臺灣穀倉的代表性座標，樸素的農村再度成為臺灣人尋求慰藉的心靈故鄉。

這個曾經繁華並蘊藏著厚實米糧產業與人文基底的小鎮，尤其是崑濱伯的老家菁寮，也就是無米樂社區，成為探尋米鄉的起點，假日遊客熙熙攘攘。

遊  
於  
農

圖  
文  
—  
編  
輯  
部





七十幾歲老農準備食材，等待遊客到來。



老醫廠的醃缸也是菁寮的風景之一。



「稻稻來」是「慢慢來」及「常常來」之意。

## 讓你認識農村走在老街

農村即便成了旅遊熱點，也不過是個週末的風景，後壁休閒農業區推動委員會總幹事吳翊榛指出，休閒觀光不論是農業型態，或者古蹟名勝，大部分都是「週休五日」，菁寮也是平常靜悄悄，假日人聲鼎沸。可貴之處在於沒有被主流的商业氣息淹沒，仍保有農村純樸篤實的樣貌。

進入老街先看見新源成布店販售著大大小小花布，除了阿嬤時代的花被套、枕頭套，老闆也與時俱進賣著文創品花布手提袋、布包、帽子等，既傳統又創新。瑞榮鐘表店有許多老板收藏的古董鐘，造型雅致，在市面上很少見，不少已有百年歷史。

**金德興藥舖**作為公共電視創造口碑的連續劇《俗女養成記》主場景，一年來成為老街最閃耀的明星宅院，傳統木造一條龍、

沿著臺1線道進入臺南市後壁區，轉入南82線道前進就會抵達菁寮，進入老街前，先看到聖十字架天主堂，再前一點是基督教長老教會教堂，宛如鄉間駐守村落邊陲的將爺廟守護著菁寮，信仰文化在這塊土地上深耕，和居民培養出濃厚情感，建築風景訴說傳教的歷史。

興建於1955至1960年間的**菁寮聖十字架天主堂**狀似金字塔，由1986年獲得普利茲克建築獎的德國建築師，哥特佛萊德·波姆設計，角錐空間分別為鐘樓、聖洗堂、聖殿及聖體小堂，外觀包覆鋁皮，圓錐頂上各有公雞、鴿子、十字架、王冠等不同的信仰標記，形似帳幕，意指「天主居住在人間的帳幕」。

**基督教長老教會**源自八掌溪尚未建置橋梁前，菁寮居民得涉水到鹽水做禮拜，教徒因而要求設置菁寮分堂，有尖塔、彩繪玻璃等典型基督教堂建築。

這地區在清領時期種植染料植物菁仔，通稱「菁仔寮」沿革簡稱「菁寮」，老街木造屋舍古樸溫暖，早年是南北交通樞紐，聚集了金飾、囍餅、西服、傢具、布行、棉被、禮服、鐘錶等商店，婚嫁喜慶所需用品都能在這裡置辦齊全，也被形容為「嫁妝一條街」，昔日繁華熱鬧隱然可追憶。時移事往，平日的**菁寮老街**，老屋泰半門扉深鎖，時光的年輪儼如就此停住，老街的日常兀自沉靜，與世無爭。

後壁是米鄉，米食小店林立。



菁寮老街處處是百年老店，吸引遊客朝聖。



為嘉義縣鹿草鄉頂潭村林姓望族的祖厝，後來轉賣後壁的許遷，1910年將建築拆解搬遷至菁寮現址，再轉賣給阮謙開設中藥房，中藥房早已歇業，成為阮家古厝。熟悉老街的後壁休閒農業區推動委員會主委鄭淑秋強調，金德興藥舖最特別的是建物完全不用任何鉚釘，精密切割的木窗、樑柱、斗拱接合，全部以傳統榫接技法施工，牆壁精美雕飾、彩繪層次明朗，門樑上方的「金德興謙記」商號匾，是書法家景塘1925年所題。

## 稻稻來看米倉 慢慢來品嚐米食

金德興中藥房隔壁的「稻稻來」取名很有意思，是臺語「慢慢來」之意，也有希望大家「常常來」的期盼，前棟屋頂全部坍塌，原本頹敝模樣有如廢墟，居民巧妙地維持原貌，紅磚、梁木都還在，屋簷的稻草和古董鐵馬，顯出老宅院的獨特，是當地文化資產保存的示範點。

荷蘭井顧名思義荷蘭時期建造，距今已有300年歷史，目前仍會湧出乾淨井水，是居民洗滌用水，遊客則喜歡按壓體驗汲水的樂趣。毗鄰的民宿是百年三合院，懷舊的



義昌碾米廠有保留完整的檜木碾米機。

菁寮仍保有許多三合院，院埕成為最佳曬場。



阿嬤花布大床與公共浴室，讓人彷彿走進時空隧道，回到古早的農村生活。

和興冰果室有70多年歷史，懷舊的藍綠色桌椅是古早的情人雅座，許多在地的阿公阿嬤都在這裡相親後結為連理，也是早期約會的首選地。豐昌商店是崑濱伯的米店，賣自家種的冠軍米，過去不少人來菁寮，都想親睹慈祥敦厚的崑濱伯本人，老人家在110年2月20日以92歲高齡辭世。豐昌商店旁的理髮店年代與和興冰果室不相上下，純手工鵝絨耳掏是獨特的傳統工藝品。

菁寮不只老街古屋群聚，村內處處可見三合院古厝，院埕上或曬著意麵、花生、芝麻、玉米等，或布滿釀製醬油的醬缸，呈現農村最自然的日常。義昌碾米廠不在老街上，距離老街幾步之遙，廠內兩層樓高的檜木製碾米機，不但保留完整，還能運轉碾米，是臺南市的歷史建物。

## 農遊在於學習農業與認識種植

臺1線旁的「卡多利亞良食故事館」是後壁新地標，「我們這裡最有名的就是米，因為這邊的田地較有粘性，加上引曾文水



鄭淑秋（右）、吳翊榛  
是後壁休閒農業區推手。



義昌碾米廠內介紹常見  
米種。



義昌碾米廠內也保存著  
許多古農具。

口感特別，崑濱伯種的米還曾得到全國冠軍。」鄭淑秋非常驕傲地介紹如何孕育出優質的後壁米。卡多利亞良食故事館宛如米的觀光工廠，完整呈現稻米從田間到餐桌穀米的一生，匯集了臺南市其他農區的特產，加上茄芷工坊的各式茄芷袋及上茄荖榻榻米的藺草文創品，被臺南市政府農業局視為發展「道之驛」的最佳所在，吳翊榛等後壁休閒農業區推動委員會幹部積極配合市府規劃休閒農業區，希望連結更多景點、產業，行銷臺南物產。

## 是米鄉也是蘭鄉 合稱台灣米蘭

後壁2004年開始舉辦臺灣國際蘭展，參訪人次屢創新高，也建立了國際知名度，曾有55億元的天量接單紀錄，與世界蘭花會議、亞太蘭展並列為世界三大蘭展，因此除了米鄉外，另被喻為「蘭鄉」，合稱臺灣「米蘭」。烏樹林是後壁養蘭中心，臺灣蘭花生物科技園區位於原烏樹林糖廠樹安農場，是臺糖公司最大蘭場，園內最受歡迎的蝴蝶蘭，除供應國內需求，還外銷到美國、日本及歐洲等地。目前園區花房幾乎都是AI控制，每年產值初估達百億元以上，單一家擁有1萬3,000坪溫室的世茂農業生技公司，1年就有約1億5,000萬元產值，讓人看見臺灣蘭花產業的希望。

## 後壁菁寮老街

- 1 臺一線
- 2 菁寮老街
- 3 臺灣鐵路
- 4 後廊外環道
- 5 八掌溪
- 6 崩埤大排
- A 後壁火車站
- B 菁寮天主堂
- a 卡多利亞良食故事館
- b 芳榮米廠
- c 崑濱伯 豐昌商店
- d 無米樂米食館
- e 金德興藥鋪
- f 稻稻來
- g 見成家具
- h 義昌碾米廠





## 七股濕地 台江地區

---

## 生態旅遊 的首選

大自然是提供多樣性科學與文學觀察的好素材，濕地更是其中的萬花筒。

根據研究調查，臺南市濕地生態豐富，已觀察到超過300種鳥類，魚、貝類各200多種、蟹類約50種。

豐饒的食物吸引野生生物棲息、繁殖，造就生物多樣性豐富的生態系，讓人類探索大自然生生不息的奧妙。

遊  
於  
農

圖文 | 編輯部



賞鳥亭都是很好的賞鳥點。鄭緯武攝

賞鳥亭均有志工解說。鄭緯武攝

雙筒望遠鏡入門必備。鄭緯武攝

霸王級寒流甫過的近午，燦爛冬陽普照南臺灣，位於七股區的曾文溪口國際級重要濕地好不熱鬧，距黑面琵鷺生態展示館約300公尺的第一賞鳥亭，遊客寥寥可數，台江國家公園的生態志工陳煥然等人仍駐守崗位，將單筒望遠鏡架妥，對準濕地上最精彩的一隅，旁邊放置台南市野鳥學會理事長潘致遠參與編撰的野鳥圖鑑，準備隨時為走進來的民眾作解說。

「七股地區的濕地這20多年來改變很多，其中最令人欣慰的是擋下高汙染、

高耗能的石化工業進駐，而原本稀疏的紅樹林都長起來了，更多生物得以棲息共生，賞鳥亭的建置也算完備……」潘致遠望向退潮後、布滿裏海燕鷗的沼澤，回顧這片充滿生命躍動的土地，不乏美麗與哀愁，空氣中突然傳來輕脆悅耳的鳥鳴聲，「這是綠繡眼」，他聽聲辨鳥的能力，讓站在旁邊的志工也稱讚不已。

## 賞鳥是簡單事

### 只要人來了就行

潘致遠是位資深鳥人，本業家醫科醫生，賞鳥、拍鳥成爲他紓壓、療癒的重要興趣。對於濕地生態旅遊怎麼玩才有趣？尤其是賞鳥該準備什麼才不會乘興而來，敗興而歸？要如何入門？他輕鬆地說，其實很簡單，只要人來就可以，因爲各賞鳥亭都有生態志工準備好望遠鏡供遊客使用，也會詳細導覽解說，並提供鳥類圖鑑，所以很方便，初始完全不懂沒關係，久了就能分辨，他也是從零開始的。

不過，潘致遠建議，最好自備目鏡8-10

倍、物鏡25-40倍的雙筒望遠鏡與野鳥圖圖鑑，因為魚塭、草叢、鹽田等，處處都有嬌客出其不意地現蹤，剛開始入門不必買太貴，幾千塊之譜就行，他的第一支雙筒望遠鏡只有9,000元，用了將近20年才進階到現在用的8萬元一支，看似不便宜，但是他說計算一下，若以20年的時間攤提，一天10元，創造的快樂無法計量，非常經濟划算。大部分菜鳥階段的鳥迷喜歡看用照片解說的野鳥圖鑑，因為很寫實，但是潘致遠認為，

左上 | 小白鷺 左下 | 鸕鶿 右下 | 反嘴鷸

台南市野鳥學會常務理事 郭東輝 攝



圖鑑比較好用，可以呈現鳥類不同時期的羽色及外觀，例如裏海銀鷗要4年才成年，從雛鳥到2、3歲，每個時期的外貌都不一樣，囿於篇幅，照片只能呈現某階段的樣子，手繪圖可以精細地完整表現。「透過鏡頭看鳥，和肉眼觀賞的感覺差很多，尤其是經由高倍單筒望遠鏡，能觀察到許多細節，有的忙碌覓食、清羽洗澡、有的好整以暇地來回悠遊，有的相互嬉戲，靈秀嬌俏，即使安靜沉睡，都能看見因海風吹而揚起的微微鳥羽，大自然生態之美，在鏡頭內驚喜連連。」

## 大約在冬季 200多隻候鳥 在台江向你打招呼

台江國家公園生態志工蔡惠玉接腔，有時剛好對到鳥兒的眼睛，人鳥眼神交會的一剎那，就覺得牠好像在向你打招呼，感覺很奇妙。

潘致遠說，春、秋、冬都是適合賞鳥的季節，台江國家公園多達300多種鳥類棲息，其中75%是冬候鳥類棲息，如最有名的黑面琵鷺，還有白琵鷺、大杓鷸、黑尾鷸、赤足鷸、蒼鷺、小青足鷸、紅胸濱鷸、黑腹



濱鵝、裏海燕鷗、磯鵝、紅嘴鷗、黑腹燕鷗、鷓鴣、翠鳥、魚鷹等，夏候鳥只有5%，如大白鷺，其餘是像綠繡眼等的留鳥，鳥兒時時刻刻都在覓食，哪兒有食物哪兒去，食源豐富的地方，例如淺灘地和廢棄魚塭，就是最好的賞鳥地點。

潘致遠表示，賞鳥最好不要驚動鳥兒，台江國家公園內賞鳥亭設施建置頗為完善，缺點在於只有假日有公車抵達，且班次有限，交通確實是賞鳥的一大限制。尤其，平日如果沒有自備交通工具，很難親近濕地生態，相對來說開車比較不會把鳥嚇

相對來說就不怕汽車。他說，鳥和人一樣都有學習力，鳥類也逐漸習慣和人類共同生存了。

對話間，志工突然喊著「快看啊！飛起來了！」大夥兒轉首望向大海，原本降落在沼泥上覓食棲息的裏海燕鷗，群起舒翅翱翔，雖然逆著光，黑白相襯的蹤影依然壯觀，點綴碧海藍天，「喀嗟！喀嗟！」快門聲頻響，將瞬間化為永恆。

下圖 | 黑面琵鷺

鄭緯武 攝





## 濕地是認識生物多樣性

### 最好的場所

台江國家公園範圍內及其周邊有4處重要濕地，曾文溪口濕地與四草濕地屬國際級，七股鹽田濕地和鹽水溪口濕地為國家級，除了鳥、魚、蝦、貝、蟹也不少，光四草濕地的招潮蟹就有網紋招潮蟹、清白招潮蟹、臺灣招潮蟹……等等，是目前全臺招潮蟹數量最多地區。還有彈塗魚、澤蛙、小雨蛙、貢德氏赤蛙等十數種兩棲類。除了水域，陸上也熱鬧不凡，麗紋石龍子、蓬萊草蜥、錦蛇、眼鏡蛇、錢鼠、鬼鼠交織出繁忙的共和景象，構建出複雜食物網，顯示此處生物多樣性高，生態系穩定且堅實。

四草地區植物種類豐富，多達205種，其中珍貴稀有的海茄苳、欖李、紅海欖等紅樹林植物，搭著船筏穿梭水上綠色隧道，比陸地更加詩情畫意，還有白花馬鞍藤、禾葉芋蘭、苦檻藍、草海桐、土沉香等，沿海沙地及鹽地覆蓋綠毯。體驗周邊豐富人文特色、品嚐在地美食，是濕地旅遊的附加價值，臺南市農業局近來結合國土生態綠網積極保育優化野生生物棲地，營造更好的生態環境。

「生態才讓人想一來再來，因為不同時節看

高蹺鶴  
台南野鳥學會常務理事 郭東輝 攝



到的景象都不同。」潘致遠有所感地強調，然而臺灣生態產業剛起步，個人導覽服務還不成熟，台江是國內外鳥迷都很看重的濕地地景，但是外國鳥友遠度重洋、千里迢迢而來，卻很難找到可以接送、帶路及解說的专业導覽員，主因在於國人還未養成支付導覽費的習慣，無法培養支持單靠導覽生活的專業導覽員，導致深度生態旅遊發展緩慢。

左上 | 諾氏鵲是全球珍稀鳥種

右圖 | 黑面琵鷺群飛 鄭緯武 攝



## 拍鳥是個無底洞

### 初學者可先從手機開始

潘致遠指出，台江是成熟的生態旅遊點，但沒有串成線及面，交通問題亟待解決，台南市野鳥學會發展深度生態旅遊，同樣遇到交通不便的困難，「這樣讓觀光發展的深度與力道不夠強，錯失許多國外客群」，他指出德國、日本等國串聯得很好，生態觀光無煙囱產業，很值得公部門更積極地推展。尤其是農業局刻正推動濕地保育與生態遊憩軸線的整合，未來必定可以提供全國鳥人更加優質且便利的賞鳥環境。

在人手一機的年代，大家習慣以手機拍下畫面，手機可以拍鳥嗎？「當然可以，但要外接長鏡頭」潘致遠簡易教學手機拍鳥術，然而他勸大家賞鳥就好，不要輕易拍鳥，因此賞鳥不是無底洞，拍鳥是無底洞。前者賞心悅目，很是療癒；後者雖然也是樂趣無窮，但拍完後得選圖、修圖，十分傷神。其次，人和鳥相距200、300公尺或更遠，仍可透過高倍望遠鏡賞鳥，但進入拍鳥階段，人鳥最佳距離是20、30公尺，需定點埋伏等待許久。為提升拍攝品質，設備要不斷升級，所費不貲。當拍遍常見鳥類後，便想追求稀有的目標，屆時山顛海涯、叢林野地，永無止盡的追尋。

### 濕地生態觀察

濕地是介於陸域及水域間的地帶，水位通常在地表附近或地表長期被淺水層覆蓋，水、土壤及水生生物，是濕地三要素。鳥類與招潮蟹及彈塗魚是濕地常見動物，植物有海茄苳、欖李、草海桐、馬鞍藤等，觀察要準備的工具包括望遠鏡、放大鏡、圖鑑

## 生態旅遊路線



### 半日遊

- 1 台江國家公園遊客中心 四草砲臺 安順鹽場
- 2 曾文溪口北堤黑面琵鷺賞鳥亭 六孔遊客中心 七股潟湖搭漁筏
- 3 台江國家公園遊客中心 黑面琵鷺生態展示館 曾文溪口北堤黑面琵鷺賞鳥亭



### 一日遊

- 1 台江國家公園遊客中心 四草濕地 四草砲臺 安順鹽場 鹿耳門天后宮 鹿耳門溪口
- 2 曾文溪口北堤黑面琵鷺賞鳥亭 六孔遊客中心 七股潟湖 龍山社區 臺灣鹽博物館 七股鹽山
- 3 台江國家公園遊客中心 四草濕地 黑面琵鷺生態展示館 曾文溪口北堤黑面琵鷺賞鳥亭 頂頭額沙洲





## 白河的 花與綠

## 鋪在 平原上的 織錦

是木棉花、阿勃勒，也是百年芒果樹織成的綠色隧道。

在埤塘水池與農田一望無際的田園風景中點綴蓮花的嬌媚，這是臺南白河展現的農遊風景。

在瘟疫時代、不安定的世界裡，是人們尋找心靈慰藉的場所，一如林初埤的木棉花道帶我們感受靈魂的悸動

## 遊於農

文字 | 編輯部  
攝影 | 臺南市農村再生社區營造協會理事長吳長庚

「白河有山有水，沒有汙染，很漂亮，農作多元，無工廠，很適合居住」，臺南市農村再生社區營造協會理事長吳長庚，非常自豪地為自己投注多年歲月耕耘的小鎮下註解，他說，臺灣西部少像白河這樣依山傍水，還有舒展平原的鄉鎮，因而孕育出多樣化的農物產，水稻、果樹、蔬菜等農食，加上早已聞名的蓮花和荷花，讓白河既實在又優雅。

白河被喻為蓮鄉，近幾年憑恃著農村再生、社區營造成果豐碩，依季節應運而生的行道樹花快速竄起，春分時節，圍繞林初埤的鄉間小路，陸續綻開一身火紅。

**林初埤木棉花道**主要位於南90號道，豔麗的色彩不只綻放枝頭，也因微醺的春風落英遍地，渾然天成為鮮麗紅毯，雖僅880公尺，置身隧道內外，都有綿延無盡的虛幻感，浪漫繽紛，2015年被國際休閒旅遊網站「Bored Panda」選為全球最美花海街道之一。

## 隧道內外兩樣景

### 嬌媚的花簇與廣闊的田野

臺南市近年推動農業旅遊，針對不同客群，以點、線、面串聯成多元的遊程。白河172線於109年度已納入區域農遊軸帶的規劃，串聯



竹門、大竹、林子內、虎山等社區形成軸帶旅遊動線，且白河區已有休閒農業區雛形，今年也將納入休閒農業區評估。除了春日的木棉花道，夏日也可觀賞蓮田稻浪，秋冬品嚐蓮子大餐，來一趟關子嶺溫泉之旅。

吳長庚特別推薦接續在鮮紅木棉之後，亮麗登場的**阿勃勒**，主伸展台有南89線道路與蓮鄉自行車道，燦爛明亮的花串宛如流蘇隨風飄逸，饒富青春甜蜜氣息，微風吹拂，不時飄著黃金雨，樹梢遍地黃燦燦，賞心悅目。公視爆紅的連續劇《俗女養成記》，有一個場景是媽媽帶著嘉玲去學鋼琴，母女倆搭的公車行駛在又長又遠的林道中，氣氛畫面既蒼茫且深邃的南172甲線，兩側植滿**印度紫檀**，萬紫千紅的春天。不讓百花專美於前，抓住春光小尾巴，黃色小花4月冒出枝頭，為白河增添色彩。白河坐擁80、90年玉豐綠色隧道，隧道兩側由老芒果行道樹構成，在百花爭豔的樹種中顯得低調，不失清新，置身其中，療癒十足。

埤塘圳水是白河農業休閒觀光的自然景觀核心，林初埤、將軍埤、埤仔肚埤與小南海等串成一系，埤岸草木環繞，埤坡蒹葭蒼蒼，萬頃碧波，時有水鳥嬉游覓食，恬靜清幽，晨昏霞光映照，金黃閃耀，頓顯璀璨華麗。

左圖 | 白河木棉花道美得令屏息，是拍照打卡熱點。





## 農村再生 是農遊的核心價值

原本經營工程事業的吳長庚替農村改造景觀時，發現農村產業的困境在行銷，爲了幫助農民，投身農村再生十幾年，參與後才了解打通路不易，於是轉個彎讓遊客主動上門，短短2週的木棉花季每年吸引至少30萬人次到訪，他是帶領協會志工投入的靈魂人物，除了設計遊程，也規劃因地制宜的內容，例如去年發想了琴、棋、書、畫、射等主題，邀請藝文大師、高手，和著百花、綠野、水塘、群山現場演奏、揮毫、對奕，讓遊客身著古裝體驗騷人墨客的風雅。

農遊必備的食農教育，來白河會有最徹底的經驗甚至進階到循環經濟，從播下蓮子的那刻，志工便定期回報荷花成長狀況。近來還開發將荷染後的蓮蓬炭化做爲除臭用品，而

本頁上圖 | 白河蓮鄉農婦採蓮，也構成鄉野美景。

本頁下圖 | 白河木棉、波斯菊花田，爲大地披上繽紛錦繡。

太過碎化的部分則製成醋液，甚至融入交趾陶土做成杯子等器具，呈現特殊紋路。陶土做成杯子等器具，呈現特殊紋路。

白河草店「稻荷咖」工作坊是協會推展農村再生的重要據點，名字是吳長庚的創意，取決於白河農特產水稻、荷花和毗連的東山咖啡「三合一」，匯集了社區居民智慧的手作結晶，蓮藕粉、荷染包、蓮子酥、荷醋液等，取材天然，完全不添加任何化學成分，是安心的伴手禮中心，目前在此設立地方農特產直賣所。

白河作爲早已成名的旅遊景點，又發展出鄉村的人文風土景象，注入農業旅遊觀點，再深化地方特質。體驗白河，不在此時，更待何時？



# 1



陳

崇

德

推動全程冷鏈加工，

他讓臺南魚鮮加值！

臺南市海岸線養殖漁業發達，虱目魚、臺灣鯛及白蝦養殖的面積及產值、產量均是全臺第一，不過因為產季集中，年產量均近三萬噸的虱目魚及臺灣鯛，大出時易產生產銷失衡，近四成需要加工處理，臺南市南縣區漁會新建完成「學

甲水產加工廠」，補足臺南市沒有臺灣鯛加工廠的需求，不但可以每年處理約一萬六千公噸的魚貨，還將走進校園，讓學童都能享用在地生鮮魚貨，背後重要推手就是南縣區漁會總幹事陳崇德。

圖文 | 編輯部



父親是已故七股鄉長陳啓明，陳崇德出身於養殖漁業家族，在七股是「草蝦王國」的年代，就規劃出活蝦北送的產業鏈，家中飼養虱目魚、石班及文蛤，原本讀文組的他，在美國拿到企管碩士，26歲返台後，先在民間公司上班後，承接家族養殖事業，連任兩屆南縣區漁會理事長及一屆常務監事，接任總幹事時是全國最年輕的漁會總幹事，2014年獲全國模範漁民，陳崇德說是以自家養殖石班和文蛤的換水技術獲獎。

學甲水產加工廠之二刀流！

手起刀落，十秒片成無刺魚肚

斬

Step 1



剖

Step 2



搨

Step 3



挑

Step 4



片

Step 5



陳崇德說起學甲水產加工廠的落成，將進一步讓臺南市的養殖魚鮮加值，胸臆滿是期待，「目前規劃台灣鯛、虱目魚及金目鱸的肉片，初級處理完成，可以進入團膳系統，讓臺南在地的學童都可以吃到臺南在地養殖的水產品，不但讓學童有食魚教育，也減少產銷失衡。」加工廠不但有HACCP和ISO22000認證，更能解決產銷失衡時價格崩跌的問題。陳崇德以虱目魚為例，說明加工廠「冷進冷出」的流程，「晚上在池邊向漁民

收購魚貨覆冰送上冷凍車，回到工廠進入5度C冷藏室，隔天一大早五個人形成生產線，去鱗剖肚、去頭取肉，剖下一整片魚肚，再進行急速冷凍真空包裝，一天就可以處理上千斤。虱目魚全魚可以利用，里肌賣給團膳公司，剩下魚肉可以轉給魚丸及魚酥工廠，魚骨可以磨製成魚粉製成飼料。同時也積極研發熟食食品，將魚肚做成調理包，研發豆脯、醬燒及麻辣等口味，讓消費者打開加熱就可以食用。」

### 「擷肚」——

熟練的操刀手剖肚要閃開肋骨旁的多刺部位，下手兩刀十幾秒的功夫，一天可以剖出8千片的魚肚。

一條虱目魚有兩百二十二根刺，如何熟練的避開魚刺取下最大比例面積的魚肚，提高取肉率，陳崇德解釋，這就是「擷肚」的手法。

冷凍工廠強調鮮魚的處理，如何考慮現代消費者的需求，省去烹調的時間，也是陳崇德著手的目標。陳崇德說：「像是虱目魚腸，因為保鮮的問題，不在產地，根本享受不到魚腸的美味，我們研發過先炸好再冷凍，不過因為退冰使魚腸失去脆度的口感，還要進一步克服，至於虱目魚頭則有即時包的研發，將虱目魚頭用鳳梨醬醃滷過後，以真空包裝冷凍上市；台灣鯛的部分，漁會有裹粉的機器，可以直接加工調味，消費者買回家就可以油炸。」



本頁上圖 | 學甲水產加工廠內的操刀手

## 網路行銷產銷履歷安全漁產

農漁產品的行銷強調物流、金流及人流，網路推廣及線上商店也是非常重要的管道，陳崇德除了「南縣區漁會」的臉書，自己當小編經營臉書之外，漁會也架設網站販賣漁產加工品，並搭配第三方支付，成為一個電商平台，漁產品直接以全程低溫，冷凍配送至消費者手中。陳崇德自豪的說：「曾經我們兩週內就賣了八萬片魚肚，一片三百公克重的魚肚只賣一百元，就有十多元的利潤，一檔營業額就有八百多萬。」漁民和漁會都有

賺到錢，漁會的存款年年高昇，難怪南縣區漁會的金融部連年得到農金獎的肯定。有了冷凍加工廠，陳崇德也說起之後的努力目標，要朝向製作及保價收購，可以更進一步照顧漁民，也讓漁產的品質更穩定，他說：「臺南市目前養殖漁業概況已有生態養殖及友善養殖的基礎，如果冷凍工廠的魚貨來源，可以朝向產銷履歷的規範，不管是藥物殘留及水質檢驗符合標準，都能進一步提升進貨的品質，產品安全消費者也會更安心。」

## 對水產冷鏈物流中心的期望

對於臺南市大宗養殖漁產，陳崇德認為除了南縣區漁會的冷凍加工廠，仍需其他水產加工廠一起加入處理，他說：「市府目前已規劃於沿海地區(將軍漁港)推動水產冷鏈物流中心設置，第一階段以建置「智慧水產示範基地」為目標，視經營需求，再進行第二階段「水產加工轉運樞紐」計畫，發展為物流中心，增加水產競爭力，促進產業升級。」期待市府儘速完成水產冷鏈物流中心設置，遴選專業優質的委外廠商經營，期促成生產、加工、運銷結合，建構產業策略聯盟，拓展水產市場通路。



本頁下圖 | 虱目魚肚冷凍真空包裝



在地農人

2

許復堡的  
有機農業堡壘

臺南第一間  
農產品初級加工場  
大埔有機農場

農糧署的「農產品初級加工場業者名冊」中，大埔有機農場的許復堡名列其中，這是根據2020年3月通過的「農產品初級加工場管理辦法」輔導出來的。許復堡以南臺灣較少數的植栽杭菊入選通過，更是臺南唯一入選的農民。

圖文 | 編輯部

剛在新營結束臺南市政府農業局辦的番茄上市記者會的許復堡和妻子鐘妙芬，又迅速地回到歸仁的農場出貨，並再一次巡園，從北臺南到南臺南往復的行程是他們的日常，雖然不是每天都要參加記者會宣傳自家的蔬果，是因為他們擁有的2座有機農場，除了歸仁之外，還有已經經營4年、位在柳營太康有機專區，以種葉菜類為主的農場；這也是許復堡從農夫成為有機農場經營者的關鍵因素。

他熱愛農業可以從在歸仁以栽種小番茄為主的溫室中穿梭，不會錯認每一排都不同顏色的番茄名字；橙蜜玉、綠瞳、虎斑、紫精靈、黃玉、紅姑娘，和大家比較熟悉的玉女，就算是仍舊未成熟、還綠綠的掛在藤蔓間，都能一一道來還有幾天熟成可摘採。



綠  
瞳



虎  
斑

## 當個有機小農

### 從農作中得到健康快樂

「仔細想起來，我還是比較喜歡當農夫。」許復堡坐在農產品初級加工場的8台乾燥機臨時擺出來的加工桌前，聊到進入農業的初衷，還是懷念一個人在田間的時光。他說，尤其喜歡晚上一個人再度回到田裡，非常非常安靜，不會有人打擾，只聽得到蟲鳴和水聲。

夜裡的農場聽起來很浪漫，但從農細瑣的事非常多，他們夫妻倆從有機小農開始做起，從植栽到銷售都要親力親為，不過這是許復堡說的三種有機模式中最能保證賺到錢的一種，「規模小、自產自銷，沒有人事成本跟壓力，唯一要對抗的是蟲蟲危機。」看到他太太鐘妙芬正在摺包裝禮盒準備出貨，好像能理解親力親為的意思。2006年開始跟著父親做農13年，到目前經營2.8公頃的有機農場，問他現在是第幾階

階段，他摸摸頭想了一下，一臉迷惑好像很難回答，「第二階段是中間的階段，要投入設備、要請人來幫忙，如何平衡損益是會不會賠錢的關鍵。最後是把農場衝大，做到很大的規模。所以我現在是第幾階段呢？」許復堡跟父親一開始就擁有自己的超過1公頃的農地，1公頃農地不大不小，是他進入農業的起點。

## 家學淵源喜歡做農 自種自吃的美好

他的祖父開中藥店，父親許名哲開西藥房，存了錢就買土地，他說從小看爸爸在田裡種梨子、香蕉，並且經常種一些菜來吃，這樣的生活是他習慣也喜歡的方式，尤其他認同傳統務農的價值觀。因此，一開始就不是以賺錢思考做有機農業這件事，許復堡說，嚴格說起來是爲了健康、怕死。他提起從小很討厭吃青江菜，覺得

有消毒藥水的味道，直到吃自己種的有機青江菜之後，才發現青江菜原來可以沒有消毒藥水的味道。

直到現在，他的父親許名哲在農場裡還有一個自己的一小塊地方在農場入口處，與周圍大棟的專業溫室相較下顯得簡陋，只有一層網子蓋起來、裡面掛著許多捕蟲器，蘿蔔葉、芥菜被蟲子咬到醜醜的無一完整，在夕陽餘暉下帶著一包青菜，準備騎摩托車回家準備晚餐。許爸爸開心地看著他的菜園說，蟲子吃剩下的就是他的，有時候還可以送人吃。

他們是大埔最早經營有機農場，有機杭菊是農場的招牌作物。為了確保乾燥杭菊的品質，農場去年在臺南市政府農業局、農糧署等單位的輔導下，取得臺南第一家，也是南部第一家農產品初級加工場登記證。除了乾燥有機杭菊，還開發了粉末可撕開就沖泡、搖一搖就能喝的菊花茶飲，在逛了一圈農場之後喝下，確實解渴。



## 彩色小番茄是臺南人的驕傲

規模最大的歸仁農場以種植小番茄為主，大埔有機的彩色小番茄是臺南農業的驕傲，在各式農產市集端出彩色小番茄，都能引來驚嘆聲，好像到了日本蔬果市場，許復堡與種苗商購買日系的彩色小番茄種植，而每一種顏色都有好聽的名字，綠色的是綠瞳、紫色的叫紫精靈、有條紋的是虎斑，好像黃色水晶球的是黃玉，就算是大家熟悉的紅色番茄都有紅姑娘、玉女的名稱。

許復堡說，經營有機13年，從剛開始的10幾棵芒果樹，等待3年後一株芒果收成2、3斤的慘烈狀態，後來陸續嘗試各種作物，發現專心一兩樣農作各種作物都種一些，比較起來雖然各有趣味，但專心種1、2種並跟其他1、2種作物輪作，似乎是比較好的方式。

所以在4年前，在臺南市政府農業局的政策規劃下，他們承租了柳營的太康有機專區裡的土地專種葉菜類，並加入學校營養午餐的團膳供貨系統，也打開了經營有機的另外一個領域，尤其是在銷售通路上擴增銷售點，像是去年底臺南市政府農業局



杭菊

大埔有機農場招牌作物

和農糧署在網購時代推展的電商通路，就是其中一項。

農人勤勉勞作從來不以為苦，但是把農業當做事業經營就會面臨銷售的難題，雖然這是傳統的行業、也有運行已久的規則，對於想掙脫傳統銷售模式的農產來說卻是一大考驗，鐘妙芬手中摺的禮盒是請設計師設計過的包裝，而且他們經常有不同規格的设计因應不同的通路，許復堡說，現在好多了，產業因為科技的進步也能夠跟上時代，像是宅急便的郵寄地址可以儲存重複使用，管理客戶名單也方便，即使擴增規模、進入更多的通路，也能夠保留住直往的客戶。

## 農產品初級加工場讓通路更廣

目前農產品初級加工農民多是小型且簡單加工的樣態，不僅不易取得工廠登記證，環境衛生容易受到通路與消費者質疑。在取得農產品初級加工場登記證後，許復堡表示，由於加工場域符合衛生規範，更能確保農產加工品衛生品質，也讓產品通路更寬廣，消費者買得放心，吃得安心。



菊花茶飲

初級有機農場加工產品

# 農民看這裡



110年  
歲次辛丑年 農大

2021.3  
MAR

## 【好康在這裡】

### 青年回鄉獎勵計畫

—— 緊來尬創意！

為鼓勵青年學子或回鄉青年依所發掘的農村相關問題導入創意構想，個人或組團由其中一人代表提出行動計畫，發揮社會影響力，創造農村三生新價值，以達回鄉服務農村的目標，經審核通過最高獎勵八十萬元，十月三十日中午十二點截止網路收件，報名網址：<https://forms.gle/YDgzFCsdetXrZMH9>

### 漁船筏主休漁獎勵

—— 鼓勵休息！

五月一日至十月三十一日向南市、南縣區漁會申請，獎勵金二至二十萬元。

### 農民退休儲金

—— 農民有福囉！

今年元月開始，未滿六十五歲有加入農保，而且未領取相關社會保險老年給付的農民，可自由選擇加入農民退休儲金行列，農民依規定提繳基本工資百分之一至十，未來農民年滿六十五歲後，就可以每月從個人帳戶中請領「退休金」，退休生活更有保障。

**生態給付**——顧鳥也有賞！爲了保護珍稀物種，今年開始實施瀕危物種及重要棲地生態給付方案，臺南水雉和草鴉都入列，農民只要發現自己的田有巢，就能向公所申請，孵化成功，三隻以下每巢兩千元，四隻以上每巢三千元。原申請綠保田的農民權益不變，即每公頃八千元，若不使用化肥、除草劑，與慣行農法的農產品檢驗後無殘留農藥，可提高到每公頃兩萬元。

## 【要知在這裡】

**稻作四選三**——土地也要休息！稻農兩年四期耕作，至少有一個期作休耕或者轉作其他非水稻作物，也可以採取維護生產環境措施，讓土地休養生息、減少農藥施用，且有效利用水資源。

**養殖漁業申報放養**——有報有保障！即日起申請至五月三十一日止，備養殖漁業登記證正本及水權證明文件，到魚塢所在地區公所辦理，有申報者才能獲天然災害救助。

## 【法與罰在這裡】

**禁藥嘸通用**！畜牧動物生病要有獸醫師開處方箋才能買藥，而且不能使用芬普尼、賽洛寧、陶斯松等農藥，以及乙型受體素、氯黴素等動物禁藥與環境用藥等。

**寶貝毛小孩**！在網路賣寵物藥品依法處九萬元以上四十五萬元以下罰鍰；棄養動物處三萬至十五萬元罰鍰；未替家犬貓絕育，又未向地方主管機關申報者，處五萬至二十五萬元罰鍰；沒注射狂犬病疫苗，處三萬至十五萬元罰鍰；虐待、傷害或毒害動物，處一萬五千至七萬五千元罰鍰，若因此致死最高可處兩年以下有期徒刑及兩百萬元以下罰金。

**斃死禽畜別亂丟**！畜牧場及飼養場如果沒有與合法化製場簽具委託化製合約書，妥善處理死廢畜禽，依「畜牧法」罰三萬元以上十五萬元以下罰鍰；如果沒有獸醫師或特約獸醫師，則一萬元以上五萬元以下罰鍰。

# 餐桌上的 Agri

番茄炒蛋

自製優格

虱目魚丸

這個單元以這一期的產地食材，鹽水小明小番茄，梅桂牧場的牛奶，以及臺南虱目魚來實作，畫插畫家廖婉婷擅長描繪食物也勤於下廚，三道料理她都實際操作一遍，以家常的方式，帶領讀者做簡易的家常菜。

繪圖作家 | 廖婉婷



✓ 鹽水的鹽水番茄口感紮實，我們學習當地農民以小果番茄來做「番茄炒蛋」，及在變成番茄炒蛋前如何吃到「番茄烘蛋」。

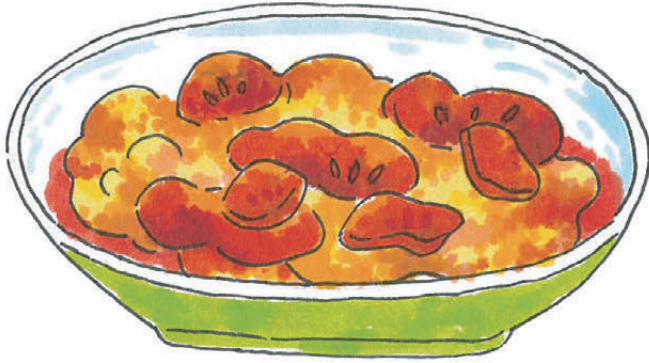
✓ 以牛奶為食材，最簡單就是做成優格，優格也確實不難做，弄成的優格可以當沙拉醬或拌水果吃，是清爽健康的料理。

✓ 臺南人吃在地就是虱目魚丸，我們教大家如何從剔虱目魚刺開始到做成虱目魚丸湯，從頭到尾不浪費食材，都自己來。

# 番茄炒蛋

料理難度 ★☆☆☆☆

這裡跟大家分享薑泥的版本。薑泥跟番茄味道非常融洽，為這道家常菜增添更多風味。不敢吃番茄炒蛋的人一定要試試！



## 準備材料

2人份

- 小番茄 20顆
- \*請挑選較有酸味、甜味較低的番茄。

- 雞蛋 3顆
- 薑泥 1湯匙
- 醬油 3湯匙
- 開水 100c.c

\*家用鐵湯匙為單位

## 食材處理

**A** 用小刀去掉番茄的蒂頭，並在番茄上劃兩到三刀。

**B** 燒一鍋熱水，把番茄放入滾水中約兩到三分鐘，番茄皮慢慢掀起之後，取出放涼。

**C** 去皮之後，把番茄切成小碎塊，大小隨個人喜好決定，我個人喜歡番茄塊大一點，吃起來會比較有口感。

1

起一熱鍋，加半湯匙的油，按照順序，先下番茄糊，炒出番茄香。再加醬油、薑泥拌炒出香氣後，加入開水，轉中火煮番茄湯，約兩分鐘。

2

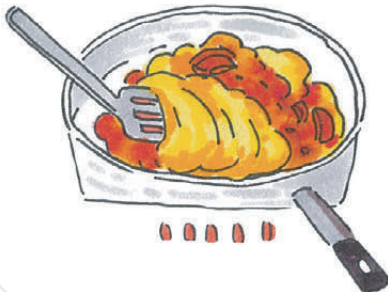
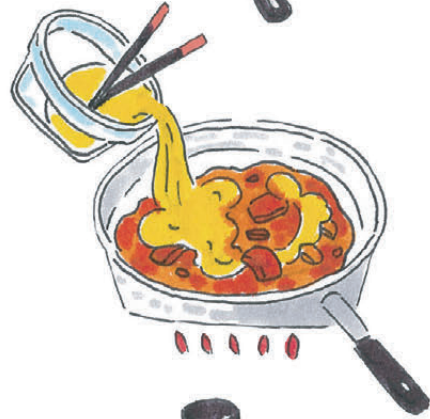
等湯汁稍微變濃後，把蛋汁打散，均勻淋在番茄糊上。

3

蓋上蓋子，等待約2分鐘，蛋汁表面會越來越凝固。這時候不要翻動。

4

掀蓋後，就是番茄滑蛋，若喜歡硬一點的口感，翻面後再拌炒一下，就是番茄炒蛋了。

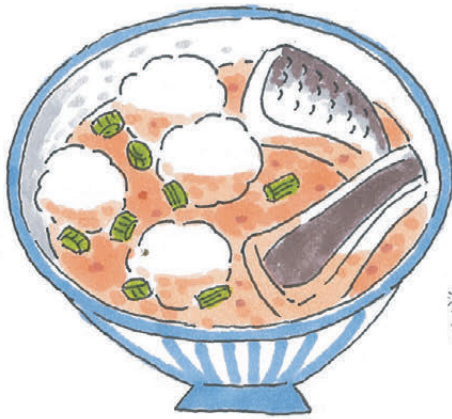




# 虱目魚丸

料理難度 ★★★★★

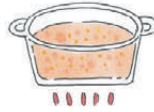
今天分享給大家的是，不用機器也能製作的魚丸。口感上雖然較為鬆軟，但可以吃到真實魚肉的鮮甜、蛋白質含量高、脂肪低，就算多吃幾顆也不怕胖喔！



## 虱目魚湯



6 剩下的魚骨煎到焦香，加水煮十五分鐘。



7 濾出高湯，放入魚湯調味料，魚丸、魚肚，煮約三至五分鐘，就可以享用美味的魚丸湯了。

## 食材處理

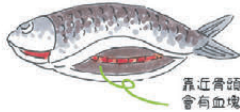
B 把魚頭取下，沿著紅線的位置把魚肚分切下來，兩面都要處理。



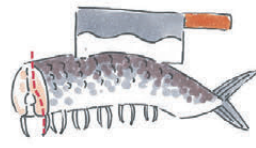
D 用鐵湯匙順著魚刺的方向，把魚各部位有肉的地方，盡量把魚肉刮乾淨。



A 市場購買的魚，通常已經去鱗、內臟跟腮。買回家後，還是要將腹部跟頭部的血塊，用手指推洗出來。



C 魚背入刀沿著大骨把魚肉切下來，不需要很漂亮，可以分多次把肉分切下來即可，兩面都處理。



F 用刀背把魚紋肉剝到細緻。這個部分要盡量把魚刺挑出來。



E 把魚肉搜集起來，挑掉比較大的刺。



## 準備材料

### 魚丸材料 約25顆

- 虱目魚 一條 約能取250-300g 魚背肉
- 豬絞肉(肥) 150g
- 地瓜粉 30g
- 蛋白 一顆



### 魚丸調味料

- 鹽 1/8湯匙
- 白胡椒 半湯匙
- 薑泥 半湯匙
- 米酒 一湯匙

### 魚湯調味料

- 鹽 1/8湯匙
- 油蔥酥 半湯匙
- 芹菜珠 一湯匙
- 米酒 一湯匙



\*家用鐵湯匙為單位

\*魚肉可以使用其他魚種(旗魚、草魚、鯛魚)替代也OK

1

依照順序放入材料  
一、虱目魚肉、豬絞肉  
二、魚丸調味料  
三、攪拌均勻成團  
四、蛋白  
五、地瓜粉\*分三次加入  
紋肉越攪打、會變得越來越黏稠，紋肉的顏色也會越來越白，大約攪打五至七分鐘即可。



2

取一鍋冷水，左手輕拿起一小團絞肉，用虎口擠出荔枝大小的丸子。用湯輕輕晃入水中。



3

丸子都放入水中後，再開中火把水煮滾，過程中會有許多浮沫，把浮沫撈起來。丸子浮起來就表示熟了。可以開心享用了！



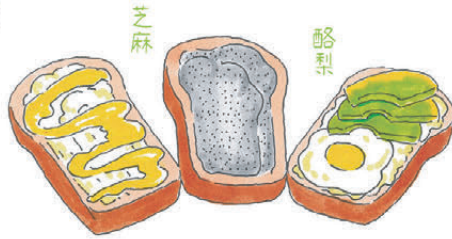
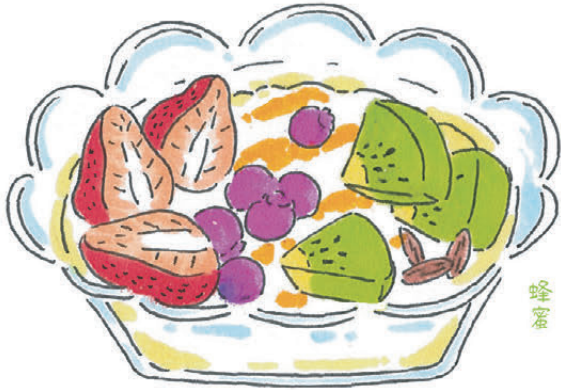
\*丸子冷卻後，放入冷凍庫保存，約一週內食用完畢。



# 自製優格

料理難度 ★☆☆☆☆

用電鍋就能製作簡單好吃又無添加的原味優格，除了加入穀物跟水果一起吃外，也能當作吐司抹醬的基底喔。



200ml 優酪乳  
600ml 鮮乳



1 優酪乳、鮮乳倒入容器中，攪拌均勻。蓋上蓋子。

## 準備材料



- 鮮乳 600ml
- 優酪乳 200ml
- 有蓋子的玻璃容器
- 量杯、湯匙



2 電鍋加一小杯水，打開開關加熱約兩分鐘，電鍋熱了，讓電鍋跳起來，開啟保溫鍵。

## 器材處理



玻璃容器、量杯和湯匙都需要用沸水消毒，晾乾之後使用，才不會有雜菌混入。



3 電鍋內放上蒸架，放入玻璃容器。電鍋蓋子蓋上同時，放入一支筷子，防止溫度升高。等待六個小時。

## 同場加映

### 水切優格



取一深的杯子，飲料的塑膠杯也可以，放入一張咖啡濾紙，把優格放入咖啡濾紙中，包上保鮮膜後，放入冰箱濾掉水分，放至隔天就是像冰淇淋口感的水切優格了！



4 六小時之後，放入冰箱，待冷卻後就完成優格了。自製的優格不含添加物，質比豆腐更硬一些。乳黃色的液體是乳清，喝起來就像乳酸菌飲料。





# 臺南市新農業政策發展架構

Blueprint for Developing into a Tainan's New Agricultural Policy

## 5大策略 35個行動方案



### 優化生產環境



1. 有機生產專區
2. 農業經營專區
3. 集團生產專區
4. 外銷供應果園
5. 小地主大佃農
6. 養殖生產專區
7. 農業循環專區
8. 設施農業推廣
9. 農水系統改善

### 精準生產管理



1. 建立代耕團
2. 機械自動化
3. 智慧綠能化
4. 合理化施肥
5. 精準化用藥
6. 資源化中心

### 強化農產加值



1. 分級包裝
2. 裁切處理
3. 初級加工
4. 區域加工
5. 冷鏈物流
6. 標章認證

### 農遊帶動行銷



1. 休閒農業園區
2. 都市休閒農園
3. 農村再生社區
4. 道之驛休息站
5. 農產品直賣所
6. 區域農遊軸帶
7. 生態保育旅遊

### 保障農民福利

1. 農民健康保險
2. 職業災害保險
3. 農民退休儲金
4. 作物保險制度
5. 健全農民學堂
6. 推廣農地銀行
7. 其他福利措施

## 3大目標

產品安全

永續經營

農民賺錢

大吉!

牛

轉



乾

坤











































































































