季刊・免費贈閱

發 行 所：高雄市鳳山區農會
理 事 長：歐　國　南
常務監事：鄭　朝　琨
總 幹 事：潘　建　仲
發 行 人：潘　建　仲
社　　址：高雄市鳳山區維新路124號
電　　話：(07)7463131-20線
承　　印：美育彩色印刷公司
地　　址：高雄市中華二路170號

鳳農會刊

第 311 期

行政院新聞局登記證局版台誌字第1240號
中華郵政鳳山雜字第65號登記證登記雜誌交寄

走進山林　品嚐在地風味
茂林 濁口雞 特色之旅

◎圖/陳玟蓁

▲洗愛玉好抒壓

【本刊訊】本次本會舉辦的食農教育活動，帶領學員們深入茂林，親身感受山林文化與在地農產的獨特魅力。活動一開始，我們便參訪當地農戶的雞舍，近距離認識本會在地命名、深具代表性的「茂林濁口雞」。牠的正式名稱為中興紅羽1982，是台灣本地的土雞種，對環境氣候的適應不需要經過馴化過程，且因為是本土種，對環境適應力好，抵病力也較強。

在農戶的導覽下，大家實地看到濁口雞自在地於山風中活動。農民分享，這類紅羽土雞必須用心飼養約 16 週（約四個月）才能上市，遠比市面上 35 天左右的白肉雞來得漫長。也正因如此，濁口雞的肉質才能更加緊實、細緻，腿部肌肉豐厚、脂肪含量較少，呈現出自然健康的風味與彈性，是一般速成雞無法比擬的。

參訪完濁口雞飼養場後，活動也安排了一系列體驗讓大家更深入認識茂林的農產文化。學員們親手體驗 手洗愛玉，從搓洗、過濾到凝結，每一步都讓大家驚嘆於天然食物的奧秘。接著，我們在山林環境中品嘗到由當地冠軍手沖咖啡師卓瑞賢所準備的冠軍手沖咖啡，香氣清新迷人，與大自然午後的舒適氛圍相映成趣。

午餐更是活動的亮點之一——我們在當地原住民餐廳享用以茂林濁口雞為主角的原民風味料理。包括清爽甘甜的濁口雞湯、甕仔雞、部落創意風味菜等道道精彩。經過長時間飼養、並在自然環境中成長的濁口雞，肉質緊緻卻不柴，湯頭濃郁卻不油膩，讓每位學員都吃得讚不絕口，也讓大家真正理解「好食材來自好環境」這句話的深意。

此次食農教育活動不僅讓參與者看見茂林在地農民的努力，也讓大家透過味蕾認識土地。從濁口雞的飼養故事，到天然愛玉與手沖咖啡的體驗，每個環節都傳達出本會推動食農教育的核心精神——讓大家走進產地，理解食物背後的價值，並以真正的在地風味，連結人與土地的情感。

▲手沖咖啡飄香滿屋

翩舞茂林 冬季紫蝶盛會 邀請您共賞

◎圖/摘自茂林國家風景區官網

【本刊訊】交通部觀光署茂林國家風景區管理處推出「2025 茂林雙年賞蝶季」，邀請民眾在秋冬走入茂林，迎接世界唯二越冬型蝴蝶——紫斑蝶，一同感受期間限定的浪漫生態風光。

本次賞蝶季自 2025 年 11 月起至 2026 年 3 月展開，期間每月推出「護蝶市集」，集結部落工藝師、在地小農與特色商家，並提供免費工藝 DIY，讓親子在寓教於樂中感受地方文化魅力。

茂林「紫蝶幽谷」曾獲觀光署「精彩觀光亮點」生態體驗組殊榮，今年持續推出兼具教育與趣味的「賞蝶親子體驗」，邀請大家在秋冬造訪茂林，近距離欣賞紫斑蝶翩飛的震撼景象。

為促進地方產業，茂管處亦攜手茂林、六龜與桃源區商家推出「山林好滋Way（味）」集章活動。民眾至指定店家消費集章，即可至茂林與新威遊客中心兌換限量聯名好禮，送完為止。

家政班米食食農教育 稻米的多元應用

◎文・圖/蔡昀容

無添加物的九層糕跟爆米香，成分單純天然，一直傳遞運用在地農產以及單純食材製作加工品，減少食用食品添加物，避免造成身體過多負擔。

某部份其實也在還原早期物資匱乏，沒有過多的添加物卻依舊能製作好吃的料理，飲食過於精緻就少了很多食材本身的味道。

這次請老師教學九層糕，以前小時候吃過的安摩粿沒有吃到鹼味，長大後吃到的卻多了鹼味，從此不愛吃，原來添加這味是為了增加保存期 自己在家製作可以不用加食物添加物。

另外還跟老師要求製作爆米香，要用我們鳳農的台梗九號，爆出來的米粒飽滿又大顆!

濃厚的米香味還有淡淡的芋香，熬糖製作古早味爆米香，不會黏口也不會過甜！

每次都在過程中學習
每一個步驟都是細節