

文圖 / 黃菱怡

漂鳥歸巢，耕耘香草夢田



吳文平賢伉儷

以香草休閒農場休閒型態經營的「薰之園」是屏東縣里港鄉首見。農場主人吳文平，嘗試在故鄉打造夢想中的香草園，種植數千株薰衣草、迷迭香、薄荷、香茅等花苗，提供各式花茶、香草餐點、香草DIY等多樣的服務，為傳統鄉鎮帶來新氣象。

屏東縣最北邊的里港鄉，舊名「阿里港」，

開發年代約始於清朝康熙年間，至雍正年間，有大陸福

建漳州人來此經商，漸漸形成一個商業鼎盛的內陸河港口。而今，隨著時代的變遷，在里港鄉綠意盎然的荖濃溪河堤畔，「薰之園香草休閒農場」主人吳文平，嘗試在故鄉打造夢想中的香草園，人們可以在此一面享受著花茶香茗，一面欣賞農村香草花卉田園，為傳統鄉鎮帶來新氣象，為農村增添一股新活力。

薰之園·夢之田

吳文平從小就在荖濃溪畔戲水、撿石頭，對這塊孕育他成長的土地，懷有濃濃的情感。他步入社會後，一直想為地方做些事情，雖然，曾經為了家計，到都會區從事婚紗攝影、餐飲業等工作，跑遍台灣南北兩地，但看到強調「休閒、觀光」的花草農園，在中、北部大行其道，他認為高屏地區的環境也適合經營，應該能發展出自己的特色，「反正自己也喜歡花花草草」，於是，吳

河堤夕照



文平回到故鄉，在荖濃溪畔擇地開發，經營起「薰之園香草休閒農場」。

現代人的生活步調日趨緊張，時常在不知不覺中，影響到精神健康，因此，利用香草植物放鬆緊繃的心情，以達到治療效果的「香氣療法」，已漸漸受到人們的重視，因而在最近幾年，香料植物已成為最受歡迎的園藝植物。

吳文平指出，香草植物在歐洲、日本等國家，栽培及利用已相當普遍。即在自家的花園或陽台上，隨意種植喜歡的香草植物，需要時，就有新鮮的香草，可以沖茶或入菜。台灣香草植物的栽培，是在日本香草產業盛行後，才開始逐漸發展起來，目前，全台各地已相繼成立香草的專業生產栽培場及餐廳、茶藝館、烘焙坊等，業者亦聯合成立台灣香草聯盟，希望全力發展及提升香草產業的規模。

近年來，國內環保意識抬頭，養生保健、有機食品逐漸流行，因此，愛好者從自然、健康、生活化的觀念，來推廣種植香草植物，以及研發相關產品，並應用於烹調、茶飲、工藝裝飾、美容、芳香療法等用途，使得生活與精神上，更健康、多彩多姿。

香草入菜·彩霞為伴

以休閒農園型態經營的「薰之園」，在里港地區還是頭一個，吳文平說，經營「薰之園」除了是一圓夢想外，最重要的，是結合生產、生活、生態的「三生」農業，以提升農業經濟價值，營造成為屏北地區的休閒觀光景點。

在「薰之園」內，設置了溫室花房與香草園，種植數千株薰衣草、迷迭香、薄荷、





香草溫室



香水樹



常見香草—羅勒



河堤公園

紫蘇、甜菊、鼠尾草、香茅等花苗，另外，規劃庭園區、餐飲區等休閒空間，提供各式花茶、香草餐點、香草DIY、栽植服務，以及精油、手工香皂等加工農產品。由於鄰近10號國道與3號國道（南二高），周邊又有台3號、台22號道路連貫，交通系統非常便利，很多大高雄都會區的上班族，特別喜歡選擇在夕陽時刻，到園區欣賞美麗的落日彩霞，品嚐新鮮味美的香草餐點。

老闆娘楊娜蓉表示：「園區內，除種植各種香草與花卉外，也提供香草饗宴、香草DIY活動，讓遊客可以享受天然香草所調理出來的美味佳餚，以及體驗自己動手的樂趣。」

「薰之園」所供應的香草餐飲，是摘取園區內的新鮮香草來入菜，從精緻排餐、義大利麵到花茶、咖啡，通通都是令人驚奇的美食饗宴。曾經從事餐飲業的吳文平說：「由於熱愛香草植物，從而致力研究香草美

食，所用食材堅持使用新鮮香草，由專業主廚精心製作的香草料理，道道令人難以忘懷。至於新鮮的香草茶，則是選用新鮮香草來沖泡，且提供多種風味供選擇。來到此，大可放鬆心情，釋放壓力，悠閒享受農村自然純樸的氣息與美食饗宴。」

「薰之園」緊鄰河堤公園，擁有開闊的視野，以中央山脈與白雲為背景，漫步在河堤道路上，空氣中滿是泥土和花草的清香，田園之美不加人工著墨，偶爾吹來陣陣涼風，讓人頓覺舒爽，尤其在黃昏時刻，觀賞遠山近水的晚霞，雲彩瞬間變化萬千，不啻為人生一大樂事。

薰之園香草休閒農場
屏東縣里港鄉永春村成功路22-12號
(08) 772-2077



薰之園農場一角



香草小火鍋



烤布蕾甜點



義式香羊肉醬麵