



甲仙阿波羅咖啡農園
高雄縣甲仙鄉聯山村關東巷17-1號
電話：0910-627-532

【鄉村旅遊】

甲仙山水甲南台 芋筍咖啡香遠揚

坐落於群山之間的甲仙鄉，優美的山巒景致不在話下，特有的山林與人文氣息，令人流連忘返。

到此一遊，尤其不容錯過阿波羅咖啡農園

手炒煎焙的極品咖啡；而除了心靈上的大掃除以外，身體上的環保，也可以藉由農場精心釀製的酵素一併解決，找回滿滿的活力。

企劃製作 / 鄉間小路月刊
採訪攝影 / 黃美怡
協助單位 / 甲仙阿波羅咖啡農園

追求純粹極品咖啡
釀造體內環保尖兵

阿波羅台灣咖啡農園



阿波羅台灣咖啡農園

隱匿於群山之間的甲仙鄉，擁有美好的大自然風光。甲仙特有的山村氣息，即使不必到特別的景點，也能體會其壯麗的景色。

從甲仙鄉關街沿著台21號公路，往三民（那瑪夏）鄉途中，車程約10分鐘，經過的關山村，舊地名稱爲「阿里關」，早年因多山平地稀少而得名，轄區包括羌埔、溝仔尾、東阿里關、內芹蕉、番仔寮、十八灣、關東巷、斑芝埔等聚落，由於東面有玉山山脈的番子寮山（海拔1208公尺）、內英山（1,151公尺）；西側有西阿里關山（973公尺）、圓山（853公尺）蜿蜒南下，峽谷間則有楠梓仙溪（旗山溪）日夜穿流，地勢極其險要，因而在日據期間，南台灣發生著名的「噶吧嘓抗日事件」中，曾經是抗日志士抵禦日軍警察的戰場，並創下輝煌的戰果。

有機栽培

從工商業轉爲務農的謝榮文，在甲仙鄉關山村山區開設「阿波羅台灣咖啡農園」，種植咖啡、西印度櫻桃、梅子、李子、橄欖等各樣水果，並將自產果品以傳統方式，研製成「無毒・自然・健康」的酵素產品，因採用的原料實在，加上峽谷內蘊藏無數的益菌，釀製出來的酵素產品，在成份與品質上格外精純，深獲消費者歡迎。



阿拉比卡原生種咖啡



西印度櫻桃果園



關山村峽谷內蘊藏無數的益菌

「阿波羅」咖啡園，坐落於海拔400公尺以上的山地，所栽種2千多株阿拉比卡原生種咖啡，樹齡都超過十幾年，由於環境無人為污染，加上施用咖啡渣、銀殼、果肉等作為有機肥，再引山泉水與楠梓仙溪源頭的優質水源灌溉，採自然農法栽種管理，所生產收成的咖啡豆，顆粒飽滿，味道甘醇，可媲美進口的咖啡豆。

謝榮文表示，咖啡園的海拔高度適中，且處於北迴歸線附近，最合乎咖啡主要的生長帶。咖啡園背山面水，朝陽可以充分照射，午後不久，大部分的咖啡樹種植區，陽光已經被山脊遮斷，環境正適合咖啡樹成長。在栽培管理上，採用有機栽培管理，堅持不用化學肥料、不噴灑農藥與除草劑，植栽間又採取較大間隔，所以，園區所栽種的阿拉比卡咖啡樹成長良好，生產出來的咖啡豆，品質香醇濃郁，不酸不澀，咖啡因也低，是優質的台灣咖啡。

手炒煎焙

阿拉比卡品種的咖啡樹，樹高可以達到4~6公尺，咖啡樹種下後，經2~3年的成長，在進入春天後，會開出白色酷似茉莉花，帶有淡淡茉莉花香味的花朵，當花朵凋謝後，會慢慢開始結成呈鮮綠色的幼果，隨著時間漸漸成熟。進入9~12月，果實由暗綠變黃，到成熟期，再轉變為紅色或紫紅色。一顆顆熟透的咖啡果實，宛如誘人的櫻桃，果



關山村農田景觀

交通資訊

自行開車

北上：高雄（屏東）→國道十號→旗山→台21號公路→杉林→甲仙→台21號公路→往三民鄉（97年正名「那瑪夏」鄉）→關山村→台21號232公里處→阿波羅台灣咖啡農園。

南下：1. 台南→新化→左鎮→玉井→台20號（南橫）公路→北寮→甲仙→台21號公路→往三民鄉→關山村→台21號公路232公里處→阿波羅台灣咖啡農園。

2. 國道三號（南二高）→官田系統交流道→台84號東西向快速道路→玉井→台20號（南橫）公路→北寮→甲仙→往三民鄉→關山村→台21號公路232公里處→阿波羅台灣咖啡農園。

大眾運輸

高雄客運：由高雄火車站搭乘直達甲仙站，再轉搭往三民鄉的高雄客運班車。

興南客運：由台南火車站搭乘直達甲仙站，再轉搭往三民鄉的高雄客運班車。



咖啡花



樟樹 & 桃花心木林間咖啡雅座



阿波羅咖啡堅持採用最傳統手炒煎焙

皮內有略帶黏性的甜果肉，果肉再包裹著淡綠色的「咖啡豆」。

「阿波羅台灣咖啡」的特色，為無酸無澀味，且香醇濃郁，帶有焦糖香味，口感自然甘甜。謝榮文強調，為追求完美的品質，自己生產的咖啡，完全採手工製作，其過程為：人工摘取果實→手工洗淨→剝去咖啡果肉→手工水洗→烈陽曝曬60個小時（約1星期）→脫去銀殼→手炒煎焙→研磨→虹吸式燒煮。每個步驟都絲毫不馬虎，將一杯杯完美的咖啡，呈現在消費者眼前。

很多人會感覺奇怪，為何是「煎焙」咖啡，而不是採取一般機器烘焙的方式？謝榮文說明，煎焙是製作咖啡豆最原始的方式，也最能釋放出咖啡豆本身的香味，且最重要的原因，是為兼顧消費者的健康！

很多人不曉得，咖啡豆在脫掉銀殼後，在綠褐色的豆子表面，仍有一層很薄的黏膜—「銀皮」，這層銀皮帶有微量的毒素，會讓人產生心悸、冒冷汗、心律不整的情形，尤其出現在外國咖啡豆更多，因為考慮降低成本，外國進口的咖啡豆縮短所有生產加工流程，包含咖啡果實採收，全程使用機器，將成熟的和未成熟的豆子攪混在一起烘焙，使用機器烘焙，速度是很快，且數量也多，但機器溫度大多控制在攝氏210度左右，銀皮會因高溫燃燒掉，但毒素仍存留在豆子上，因此，「阿波羅咖啡」堅持採用最傳統的手炒煎焙方式，其煎焙過程是用最傳統的鐵鍋，溫度最高在攝氏120度左右，因為靠人力不斷翻炒，在翻炒過程中，不斷挑出因加熱分離的咖啡豆銀皮，並再用篩子篩除不必要的銀皮，



鳳梨酵素



山藥酵素



咖啡酵素



阿波羅酵素



以傳統方式研製成酵素產品

煎焙時間約40分鐘，再加上篩除銀皮與降溫冷卻，全都靠經驗與技術。

生技產業

在哈日風潮盛行的今日，日本部分消費行為與習慣，一直影響著台灣民眾，除拉麵與溫泉外，最近幾年新興酵素產品，也是歷久不衰的熱門商品。

人們常見的木瓜與鳳梨水果中，含有豐富的蛋白質酵素，可是，鑑於水果產期與經濟等因素，不可能每餐都吃木瓜和鳳梨，因此坊間出現替代性商品，有「木瓜酵素」、「鳳梨酵素」等代表性產品。

謝榮文指出，21世紀是「發酵食品的時代」，也可以說是「微生物產業的世紀」，人類想要維持身體健康，重點不在於如何補充營養，而是要瞭解如何藉由微生物，將隨著飲食與生活環境，進入到人體內的毒素進行「環保解毒」，此時可以藉助酵母菌、乳酸菌、比菲德氏菌等益菌進行解毒，在人體內、外進行解毒分解與排泄物分解。

根據醫學研究顯示，目前已知道的酵素，就有2千4百種，在人體不同部位，發揮不同的作用。酵素的主要成分，有20幾種人體必需的胺基酸、維生素、礦物質、微量元素等，由自然界生物體本身就能合成產生。在人體各生理系統中，可分泌約22種消化酵素，藉由酵素以啟動生命的活力，維持健康的動力，由此可知，酵素對人體的重要性。



酵素達人謝榮文

芋之鄉 筍之源

活力補給站—甲仙鄉



甲仙化石館



鎮海軍墓園



小林國小



平埔族向神座

高雄縣甲仙鄉是於清乾隆元年（1736），由名為「甲仙」的平埔族大武頭社人，首先前往開墾而得名，居民均以務農為主。

甲仙鄉位處高雄縣山區，是南橫公路西段途中較熱鬧的補給據點；也是早期高雄縣與台東縣交通動線上，非常重要的運補中繼站。在物資缺乏及交通不便的年代，飽足感十足，且香味濃郁的芋頭，還有居民自行栽種的竹筍、梅子、薑等山產，便成為最佳的補給特產。隨著往來遊客日漸增多，店家紛紛將芋頭、竹筍等山產，慢慢發展出各式各樣的加工食品，口味多樣又好吃，造就聞名遐邇的「甲仙芋頭」與「甲仙竹筍」，以令人難以忘懷的芋香、筍香，為甲仙鄉贏得「芋之鄉&筍之源」的美譽。

在甲仙鄉境內，著名的風景據點，有甲仙公園、甲仙化石館、白雲仙谷、楠梓仙溪（旗山溪）、石磯谷、化石谷、六義山等，都是不錯的景致，最適合登山健行。

■**甲仙公園**：興建在甲仙特產街（文化路）正前方山丘上，海拔不高，面積約1公頃左右，園區樹種繁多，日據期間，日人在此興建神社，強迫民眾朝拜，民國4年發生甲仙埔抗日事件，日本政府為紀念殉職日警，特別在日本神社前右側，設立「殉難警察官之碑」。台灣光復後，日本神社及紀念碑皆被民眾毀壞，改建為甲仙紀念公園，民國68年，在公園內興建「甲仙埔抗日志士紀念碑」，供民眾在公園休閒之餘，憑弔抗日英雄的偉大精神。

■**甲仙化石館**：甲仙鄉擁有獨特的地理環境，地層中蘊藏著豐富的貝類化石，位在四德化石谷溪畔的甲仙化石館，是全台最重要，也是產量最豐富的化石產區，由於臨近化石產區的楠梓仙溪，參觀完化石和聽過解說後，可以立刻進入「活的化石館」，直接到楠梓仙溪河床上，體驗採集化石的樂趣，館內收藏約有3千多件化石，可說是台灣地區相當具規模與特色的地球科學博物館。

■**鎮海軍墓**：位於甲仙鄉小林村，由台21號公路往三民（那瑪夏）鄉前行可達。根據史學家推測，清光緒年間，軍隊在此駐紮時，士兵們因水土不服或感染瘧疾而去世，這些客死他鄉的孤魂們，被立碑草葬於此，但卻淹沒在荒煙蔓草中，直到地主重新整地耕種時，才發現這段被遺忘的歷史，現已列為三級古蹟，在墓碑旁，有許多小花野草，憑添幾許蕭瑟的滄桑。

■**小林平埔族館**：設立在小林國小的平埔族館，為國內第一座平埔族文物館，除保存平埔族文物，更希望透過文物館與每年的太祖祭典，讓平埔族人能夠找回失落的集體回憶，後代更有機會重新學習平埔文化，不僅是平埔族人的精神象徵，更是部落生命再生與延續的最佳證明，非常具有意義，很值得前往參觀。開放時間：週一至週五，一般上班（課）時間，例假日、國定假日不開放，如有特別需要，請事先洽小林國小，電話：（07）6761065。

