鋤禾日好Bike De Koffie

不只種米，也種下對土地的愛——



» 郝潮洋和他的Bike De Koffie



不愛念書的大男孩，找到教室外的春天

Bike De Koffie的主人郝朝洋，是來自臺東山里部落的卑南族大男孩，71年次的他外型斯文，充滿書卷氣息，不過他笑說，自己其實不喜歡讀書。輾轉讀過國際貿易、餐飲等科系後，他終於發現教科書的世界無法滿足他，反而在職訓局學到的東西比較實用。上過職訓局課程後，阿洋取得中餐烹調、烘焙及調酒丙級證照。因為曾經當過咖啡業務，阿洋除了熟知不同種類咖啡豆的風味，也學到不少行銷方面的技巧。這些經驗都為他的創業路打下厚實基礎。

招牌米貝果，最具潛力獎實至名歸

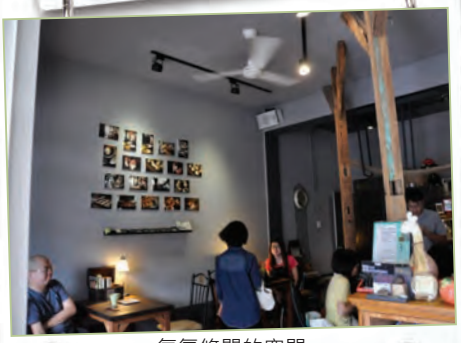
阿洋腳踏實地的個性，與姊姊與姊夫不謀而合。姊姊郝素青與姊夫魏文軒和阿洋一樣，都曾離鄉求學打拚。夫妻倆原本在臺中經營室內設計工作室，921地震後才下定決心返回故鄉種有機米，並成立民

宿「莊稼熟了」與背包客棧「鋤禾日好」，把住客帶往田間，體驗從插秧、挲草、除蟲到紮稻草人等農事，拉近都市人與土地的距離。2013年年底，阿洋在姊姊的邀請下，辭去咖啡豆業務的工作回到池上，負責為他們提供田間午茶、咖啡及點心，並在「鋤禾日好」一樓打造自己的咖啡店Bike De Koffie。

農事體驗的活動，催生了Bike De Koffie的招牌產品米貝果。起先田間午茶的內容只有咖啡及米酪，後來阿洋用姊夫家種植的有機米研發出米貝果。外脆內軟的貝果經細細咀嚼後，唇齒間滿溢天然的米香，再搭配關山鳳梨熬製成的鳳梨奇異果果醬，酸酸甜甜的滋味提升貝果的口感，使之更富有層次。返鄉第二年就讓他拿下「一個人的產地餐桌 - 最具慢食發展潛力獎」獎項。而阿洋也不斷發揮創新潛力，更進一步結合臺東在地農產如初鹿鮮奶、紅烏龍、金峰鄉的小米等，研發出許多不同口味的米貝果。此外Bike De Koffie還有不加花生的純米米漿、米布蕾等，皆為最能代表池上這個稻米之鄉的點心。



» 店內可買到姐夫家的有機米



» 氣氛悠閒的空間



» 米貝果佐鳳梨奇異果果醬

從體驗到生活，喚起農村記憶

阿洋一開始回到池上創業時，靠的是一台老鐵馬「老黑」改裝成的行動咖啡車，後來雖有了固定店面，還是會騎著老黑穿梭在池上鄉間。充滿行動力的他，去年加入了姊夫魏文軒發起的「黑色騎士」車隊，和其他七位同是池上出身的年輕人，每周六騎著老鐵馬沿街叫賣自家產品，希望喚起早年農村一邊做買賣，一邊閒話家常的人情

味。阿洋不滿足於當一個普通的咖啡館老闆，還肩負起農村文化傳承的重任。不管是農事體驗或單車叫賣，目的都是要「讓旅客瞭解這裡的人是怎麼過生活的」。阿洋和他的朋友要讓大家知道，池上還有許多值得細細品味的人事物，不是只有金城武樹和伯朗大道而已。



» 米酪

● 業者資訊

產地名稱	鋤禾日好 Bike De Koffie
產地主人	郝朝洋
地址	臺東縣池上鄉中山路251號
電話	0980-868945
網址	http://www.farming-hostal.tw/
FB	Bike De Koffie
主要產品	◎農事體驗 + 田邊午茶 ◎多種口味的米貝果、手工鳳梨奇異果果醬、現磨米漿、手沖咖啡、有機米
營業型態	常態營業，開放時間上午8:00~下午6:30，周二公休
營業項目	● 農特產品 ● 餐飲 ● 住宿 ● 導覽/體驗