

Fresh 

金針山上的田媽媽風味美饌

青山農場



» 餐桌主人蔡政銘、鄭淑芬夫婦



產業文化的記憶

臺灣東部特有的三大金針產區，分別位於臺東太麻里金針山，花蓮富里六十石山及玉里赤柯山。每年八月到十月間，金針花盛開季節，山頭綿延起伏的橙黃花海，總是吸引追求美景的遊客，絡繹不絕地到訪。

位在太麻里金針山休閒農業區的青山農場，主體建築是一座古色古香的老式木造房屋，屋簷高懸五盞寫著「金針文化館」端正楷書的燈籠，熱情地招攬訪客。此建築前身是當年金針乾燥加工廠，也是工人暫時歇息的場所。走進屋內大廳，牆面上掛滿昔日產業運作的珍貴舊照，也有現今山區各處知名的觀光景點，透過影像的寫實記錄，完整見證了金針山的歷史變遷。廳堂一隅展示著當年曾經使用過的農機具，讓遊客也能感受先人打拼產業的辛勤，深具農村旅遊的教育意涵。

自給自足的田園生活

因金針菜產業逐年沒落，農場主人蔡青山將父親留下的金針加工廠加以整理，轉型改建成以觀光休閒為主的「青山農場」。兒子蔡政

太麻里鄉

青山農場

銘是農場第三代主人，目前一起協助經營農場，並規劃出餐飲區、住宿區以及農特產品販售區，滿足遊客需求。由於山上日夜溫差大，適合栽植林木及珍奇花卉，因此園區除了主體金針花外，另栽有櫻花、繡球花、野百合、曼陀蘿、杏花與桃花樹等，花期隨著季節交替綻放，讓遊客親身感受四季的變化與風情，或者也可坐在農場的露天咖啡座，伴隨一杯溫熱的咖啡，享受山嵐裊裊升起的悠閒畫面。

田媽媽的農家菜色

轉型以休閒觀光為經營主體的青山農場，為豐富餐廳的食材來源，農場種植多樣蔬菜，如山蘇、龍鬚菜和山芹菜等，大多為繁殖力強，且產量穩定的蔬菜，另有小油菊和洛神葵，提供茶飲之用。在山區自然生態豐富的環境下，偶爾也會採集野生的魚腥草、川七、刺蔥等特殊食材加以入菜。為降低人力管理成本，以及符合友善環境耕作理想，園區栽培的作物完全不施撒任何農藥或化肥，僅以人工除草及利用有機肥料作為日常維護。至於無法自產的食材部分，如蛋、肉、蔥薑蒜等，亦會優先購買當地農戶生產或市場販賣者，盡力實踐零運輸里程的低碳綠色飲食理念。

青山農場於2014年底開始接受臺東區農業改良場的輔導，導入田媽媽家政班的經營理念，轉型成為「青山農場·田園料理」雙重特色的休閒園區，運用在地的新鮮食材，打造低油、低鹽、低糖及高纖的健康餐桌，更研發多種美味且具在地特色的料理及手工點心，如剛從園區採收的山蘇菜，加入鹹香的小魚乾拌炒，或以最具代表性的金針菜，烹煮成頗具風味的金針排骨湯、金



» 古色古香的青山農場



» 最受遊客喜愛的金針蹄膀



» 鮮甜的高山金針湯

針煎蛋、酥炸金針等，或加入色澤油亮的美味蹄膀，金黃點綴讓人食指大動，偶爾也有油炸酥香的溪蝦料理，讓農家菜色變化多端。

青山農場也會不定時推出手工點心，例如從肉桂樹提煉製成的肉桂露，或搭配生薑製作手工肉桂薑餅，或以洛神花為材料，做出洛神老薑糖，實現地產地消的飲食理想，分享最新鮮的農家料理及點心。

關懷生態，尊敬自然

金針山具備乾淨無汙染的空氣和水源，每年四至七月間的夜晚，溪谷和樹林步道皆能看見穿梭其中的螢火蟲。農場主人蔡政銘也擔任園區導覽的解說工作，他不僅對當地環境有深入的瞭解，更對螢火蟲進行了詳實的田野調查和保育維護，盡情投入興趣和關懷生態的教育場域。「我還是希望山上能夠有人來走走。」一句簡單的話，流露出尊重山林的積極態度。

產地名稱	青山農場·田園料理
產地主人	蔡政銘、鄭淑芬
地址	臺東縣太麻里鄉大王村佳崙17鄰196號
電話	089-781677
E-mail	ching3.taimali@gmail.com
網站	ching3.jri.tw
FB	青山農場
物產	使用在地的當季食材入菜，招牌菜有水晶油雞、酥炸溪蝦、金針聰明蛋、酥炸鮮金針、現炒在地食蔬等
營業型態	常態經營，合菜需三天前來電預約
營業項目	● 農特產品 ● 餐飲 ● 住宿 ● 導覽/體驗