

04



特色景點

旗山農會碾米廠

多層木造碾米機房歷史建築

Info

旗山農會碾米廠

地址：高雄市旗山區延平一路688巷20號
電話：(07)222-5136
營業時間：平日需預約，週六日10:00-18:00

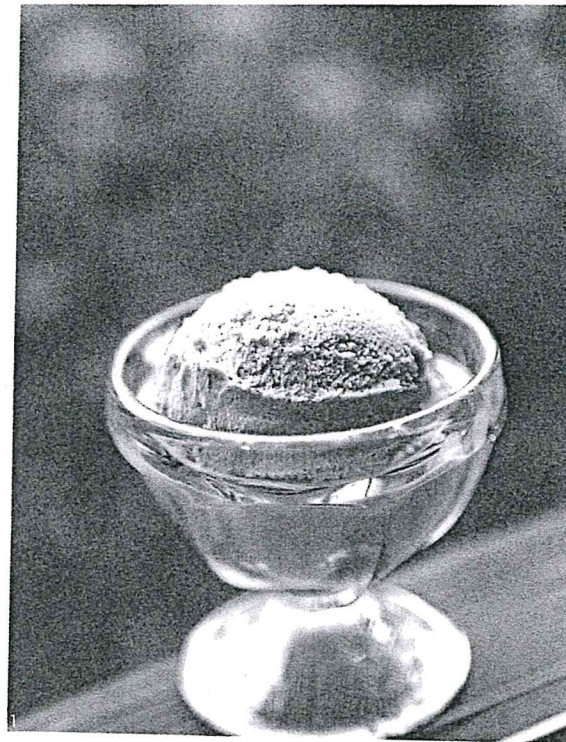


旗山農會碾米廠原名旗山信用購買販賣利用組合，建於昭和十六年，距今已逾七十五年歷史，不僅是日治年代產業設施少數仍持續運作的碾米廠，目前大部分機具也是日治年代初建後即使用至今。

建築空間可概分為南、北兩棟，南棟是米穀進貨和儲存的倉庫，北棟碾米機房則是最重要的心臟地帶，機房東側為去穀後的精米儲放處，西側為稻穀堆放處，整座廠房以現代化機電系統運轉米穀進儲和碾米的一貫化作業，堪稱是日治時期台灣精米工業極少數僅存的代表性作品。世界唯一一座的隱藏式輸送帶，日本曾表達購買回國展示的要求，由於旗山農會不願割愛且輸送帶狀態一直保存良好，我們才有幸可以在台灣見到這個深具歷史性意義的設備。

雖然整體建築物是木構造，但是為了因應現代化動力倉儲和碾米機具的空間需求，因而發展出特殊的樓層柱體接續設計、樑柱節點構造，外觀形成一種多層木造建築，其中又以北棟高達三樓的碾米機房最具特色，可說是傳統建築工藝因應現代化空間機能需求的最佳見證。

1. 旗山碾米廠北棟為三層樓高的碾米機房，不同樓層的柱接續部位及屋架與樑柱節點構造十分特殊。2. 旗山碾米廠建於日治昭和年間，是少數仍維持持續運作的日治年代產業設施。



03



在地小吃

小露吃双淇淋

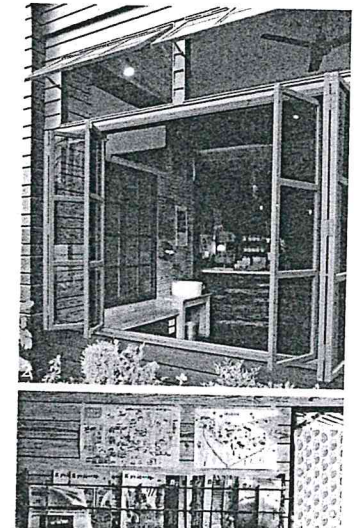
支持小農天然食材

Info

小露吃双淇淋

地址：高雄市旗山區復新街60號
電話：0984-381-433
營業時間：13:00-19:00，週一、二休

1. 小露吃不只是義式冰淇淋專賣店，使用的天然食材來自產地小農作物，水果穀物口味變化多。2. 相較旗山枝仔冰，小露吃双淇淋小店作風吸引許多年輕人光顧。3. 小露吃双淇淋是偏鄉少數的獨立刊物書店。



一直以來旗山枝仔冰的印象深入人心，小露吃双淇淋在傳統縫中求生存，反倒成為異軍突起的新亮點。不過，小露吃双淇淋的使命不在於引進都市流行的双淇淋風潮，而是以支持小農為核心理念，「我們希望尋找友善土地的農友，非必要有機條件樂於走向自然農法友善耕作，我們都樂見其成。」店長露西說，露吃不只是義式冰淇淋專賣店，並拋磚引玉提供產地食材資訊平台。

小露吃双淇淋是三位七年級生露西、阿東和小家的團隊合作，阿東專程前往義大利學習冰淇淋製作，他們利用工作之餘親自耕種，深耕引見小農，也讓食材來源和產地故事逐漸為人所知，向林花生、美濃芝麻、那瑪夏青山茶園等都是小露吃使用的天然食。阿東透露，台灣水果種類豐富，加上義式冰淇淋訴求低脂健康，水果口味發揮相得益彰，目前小露吃双淇淋以小農作物、義式經廚特調口味以及世界產區為三大主軸。此外，小露吃双淇淋也是刊物書店之一，在這裡一邊吃冰、一邊分享閱讀的快樂時光。