



信鳥到站

真寮·田寮洋·友善農業

田寮洋友善野鳥飯包

— 精選食材與料理故事

- 有山

- 有海

- 有田

- 有職人



信鳥到站

田寮洋好米

九孔、小卷

紫菜

山藥

坪感覺廚房

雙溪黑毛豬

每一口
都是友善環境的
一份心意



田寮洋濕地位於新北市貢寮區，是雙溪河沖積而成的洪泛平原，因其地理位置使得這裡成為東亞澳遷徙線上重要的中繼站，每當候鳥抵台時，常常最先被發現於此地，直到鳥兒補充完體力後，才會繼續往南遷飛，尋找其他合適的棲地；另外因田寮洋濕地具備多元的鑲嵌地景樣貌，提供多樣的棲息環境，使得留鳥資源也相當豐富，例如在2020年全台黑鳶黃昏聚集同步調查當中，發現新北市貢寮區12月的黑鳶夜棲數量達到228隻，是單一樣區的新高紀錄，也是當年度調查記錄的冠軍。全球最知名的鳥類資源線上資料庫eBird也顯示，截至本月初，在田寮洋濕地共計錄到343種鳥類，綜合上述，可見田寮洋濕地在台灣的鳥類保育議題上，具有相當重要的地位。

林務局及新北市政府農業局近年來與在地農友合作進行休耕期間的棲地營造，讓候鳥抵台後能有更多適宜的棲息地；農戶也因為認同保育理念，在春夏的耕作期間逐年減少農藥及除草劑的使用量，更從今年開始，嘗試在部分區域轉型友善耕作，完全不使用除草劑與農藥，且轉而選用更為昂貴且費工的有機肥。為了推動野鳥保育及輔導農民友善耕作，新北市政府農業局與瑞芳地區農會協助建立田寮洋濕地的友善農產品牌「信鳥到站」，並推出首波商品「羽豐米」，邀請大家藉由享用美味且健康的米食，來支撐農民轉型更友善的田間經營，共同推動田寮洋濕地保育！

一同翻閱 →
了解食材裡的故事



信鳥到站
農業 · 田寮 · 文藝 · 旅遊

吳戶東 | (田寮洋好米) 台南11號

(02)2497-2760 (瑞芳地區農會)





雙玉里社區發展協會理事長，聽到我們要給水鳥營造水田棲地，豪爽答應下來。於是農民提早於秋天翻耕水田、維持淺水灘地，讓遷徙過境、度冬的鷺鶴類，可以在千里長飛與淒風苦雨中，找到第一個休息站補充營養。

田間不施農藥，並選用食味值高的台南11號，請大家用心咀嚼～吃出安心和愛心。



信鳥到站

信鳥到站



新勝發漁業 | 九孔、小卷

(02)2490-3290

新北市貢寮區真理里美灩山街2-2號



來自貢寮美灩山潮池的九孔，口感Q彈、味道甘鮮。歷經春水料峭、溽暑昏沉，在天然的海水潮間帶細心養殖照護，吃著龍鬚菜長大的九孔，終於在刺骨的東北季風開始採收。經過職人們的嚴選與滷製，名廚評比為可以直接上桌的等級。

(水產追溯碼：0111601408)

在〈臺灣海鮮選擇指南〉中，小卷是建議食用的魚獲～生命週期短，因為全年可以產卵，所以資源恢復快。從澳底漁港啟航到東北海域捕撈，船上的急速冷凍設備，保障了優質魚獲的鮮度。就算焗在飯包裡也仍然好吃的秘訣，則藏在名廚的精湛手藝中。



信鳥到站

信鳥 · 田野 · 文鳥

藍豐隆肉店

藍豐隆 | 雙溪黑毛豬

上午：(02)2493-1713

下午：(02)2493-4443

新北市雙溪區自強路21號



在追求產量的年代，水質甘美的雙溪仍有豬農飼養傳統晚熟的黑毛豬。與6個月就送出的白毛豬不同，黑毛豬飼養至少要8-10個月以上，這段期間豬體脂肪可以慢慢滲入肌肉間，形成美麗油花，口感升級。

我們選擇頂級的雙溪黑毛豬，用味蕾支持老職人的態度與技術。



信鳥到站

信鳥 · 田寮洋 · 文島賞

就是我！

楊耀南 | 山藥

農產每季皆完售，
秋冬歡迎拜訪田寮洋聚落賞鳥，碰運氣找山藥。





山藥饕客都知道：以零餘子、無管栽培的山藥，質地幼又Q，卻是「最厚工」的做法。在山藥長大的旱地上，可能有椋鳥或戴勝等地棲鳥類，或是鼫獾翻找蚯蚓的痕跡。我們精選無農藥殘留的山藥，請您安心品嚐。

(農產追溯碼：0101000977)



信鳥到站

信鳥到站 文化館

蔡簡桃 | 紫菜

手採量少，歡迎走訪臨海聚落，
能吃一口海菜，看天看海也看緣份。



生長在潮間帶高潮位外側的皺葉紫菜，產季是11-1月，此刻正受著強勁東北季風與海浪拍打，而海女們挑選時機、頂風撿拾。在潮間帶岩盤上著生的紫菜，如果為求方便快捷，以工具刮耙，時常刮下碎石混雜其中。因此我們特別挑選～由海女手工撿拾、洗淨，並剪去附著岩層的著生部位，脆又純粹的口感，背後有數不盡的手工心意。



信鳥到站
BIRD ARRIVES

坪感覺 | 田寮洋野鳥飯包

(02)2665-7210

新北市坪林區坪林街12號





坪感覺的故事開始於2013年夏天，試著在坪林這片美好的土地上，串連人文產業與自然，用推廣深度體驗的方式為地方創造新的價值；用料理、用茶、用選物、用展覽，用各種充滿能量的方式，分享他們在地方的感受與覺知。

這次邀請致力於推廣友善耕作、環境永續的生態廚師—「坪感覺農創茶食空間」主理人吳姝嫻作為本次飯包的設計與料理，將貢寮山海之間長出來的食材烹飪配搭，分享給新北市的朋友們。

