

1			
書名	職人誌：五十二個頂真職人認真打拚的故事	北市圖索書號	909.933 4404
作者	黃靖懿, 嚴芷婕		
出版者	遠流		
出版時間	2025 年		
作者簡介			
<p>黃靖懿 一九九一年出生於花蓮，在新竹成長，畢業於輔仁大學應用美術系視覺傳達設計組。在新竹女中就讀時發現自己對設計的喜愛，經過大學四年的學習，對設計的熱情更加執著堅定。二〇一三年初踏入設計職場，在展場視覺規劃、排版編輯、品牌規劃、包裝設計、插畫等領域多方歷練，二〇一九年獨當一面開始經營個人工作室。</p> <p>嚴芷婕 一九九一年生，台北人，畢業於輔仁大學應用美術系視覺傳達設計組，二〇一六年前往英國金斯顿大學攻讀插畫碩士。曾任職雜誌美術編輯和網漫美術編輯，熱愛插畫，作品風格明亮、逗趣、溫暖，用色多為鮮豔，偏好複雜的構圖以及科普類別的題材，著重手感線條表現，喜歡把角色臉頰畫得圓潤討喜。作品可見於兒童刊物和青少年書籍等。</p>			
內容簡介	<p style="text-align: center;">傳達 52+2 人生正能量 用一份小報，讓職人的精神被看到 「採訪 52 個職人，像是聽了 52 個故事， 得到 52 種不同的人生經驗。 看到師傅們對職業注入這麼大的熱情， 就覺得我們也都應該這樣對待自己的工作。」</p> <p>職人，是指傳承守護著代代相傳的傳統技藝，並透過雙手製造出良品的生產者。這群人熱情的從事創作，以擁有嚴謹、專業、用心、負責的態度感到自豪，這就是經過時間淬煉而形成的職人態度。</p> <p>兩個學設計的女孩，12 年前大學畢業製作以一週一報的小報形式，深入探訪 52 位台灣傳統工藝職人，在可能是一生一會的相遇裡，師傅們大方分享其畢生經驗與工法技巧，而兩位好奇女孩的回饋，就是親手用文字、畫筆、攝影、排版，一一記錄描繪職人製作的場景、作品與工具，用青春的全部熱情，為這片土地留下見證，向頂真的職人們致敬。</p> <p>《職人誌》2013 年初版即獲得多項大獎肯定，成為年輕人認識台灣傳統工藝的入門書。今睽違 12 年再度全面修訂出版，補上職人的最新動態，不僅讓本書的生命得以延續，繼續報乎恁知，也讓新世代的年輕人得以看到職人魂的匠心永續，再次體驗手感時代的美好。</p> <p>當年憑著憨膽、拖著行囊、揹著相機全台走透透的兩位女孩，如今也延續大學時代踏查的勇氣與熱情，在創作領域中發光發熱，展現新世代職人認真打拚的精神。</p>		

2			
書名	鹽選島滋味：7 種鹽漬風土物產 × 8 位職人用鹽心法× 10 處鹽場在地故事	北市圖索書號	481.9 4464
作者	蔡炅樵, 林嘉琪, 沈錕美, 陳靜宜		
出版者	遠流		
出版時間	2024 年		
作者簡介	<p>蔡炅樵 現為洲南鹽場執行長、布袋嘴文化協會總幹事，長期記錄地方文史、關心鹽業發展。</p> <p>林嘉琪 曾任自由時報、蘋果日報、鏡週刊記者，目前為獨立記者、計畫案顧問、飲食書籍作者暨主題策展人。</p> <p>沈錕美 曾任職台灣鹽博物館展示教育組，現為洲南鹽場辦公室主任。</p> <p>陳靜宜 2023 年獲〈Tatler Taiwan〉雜誌選為「2023 年九位台灣餐飲影響力人士之一」，曾任報社美食記者，獲曾虛白先生新聞獎、《聯合報》傑出表現獎等。擅長以簡單溫暖的文字，訴說食物背後的故事。</p>		
內容簡介	<p>走進五感體驗的鹽味殿堂！</p> <p>鹽，是料理最常使用的調味料，</p> <p>但往往得消失無形，才能成就一道美味，</p> <p>讓人們常忽略了它的重要。</p> <p>其實鹽不僅有鹹味，</p> <p>還有與酸、甜、苦、鮮等加乘堆疊的風味，</p> <p>能放大我們的味蕾感受、豐富人類的飲食世界，</p> <p>鹽，真正可說是風味的領航員。</p> <p>本書透過「風土滋味/技藝復興/料理美學」三大方向，</p> <p>採訪各領域的頂尖鹽職人，重新定位「台灣鹽」的在地價值</p> <p>召喚讀者走進五感體驗的鹽味殿堂。</p>		