

2025「咖啡神在雲林」 「古坑菸樓文化產業發展」暨「慢食地球市集」 簡章

一、活動緣起

慢食運動 (Slow Food Movement) 源起於 1986 年，是由義大利人 Carlo Petrini 發起的。慢食運動倡導「優質 (Good)、乾淨 (Clean) 以及公平 (Fair)」的飲食原則，強調食材生產的季節性、生產運送符合環境永續與消費者能友善對生產者進行公平消費等。最重要的是，鼓勵重視選擇在地食材和紀錄傳統烹飪方式，友善耕作和避免添加化學劑，並強調食物的品質、味道和營養價值。為了落實「Good」、「Clean」和「Fair」的目標，目前國際慢食協會推動五大核心理念，也是世界各地的慢食協會選擇投入發展的主要方向。這五個核心理念分別是：「美味方舟」、「慢食衛戍」、「慢食廚師聯盟」、「慢食旅遊」與「慢食地球市集」。雲林縣地處台灣嘉南平原，是最重要的農畜產品生產地，不僅生產日常生活所需的高品質稻米、雜糧、蔬菜、海鮮和畜產品，還以快樂豬、醬油、蜂蜜、麻油、台灣鯛、黑金剛花生和咖啡等產品為傲。雲林人的好客、純樸與樂觀特質充分展現在料理中，從人潮擁擠的斗六市區到虎尾的菜市場，都能見到雲林美食的魅力。

我們自 2023 年 12 月 18 日於雲林舉辦「雲林慢食組織籌備處成立暨慢食工作坊」後，終於在 2024 年 4 月獲得義大利國際慢食總部通過「雲林慢食組織 (Slow Food Community- Yunlin Earth Market)」。為了讓雲林小農與有機認證餐廳展現更大特色，讓「優質、乾淨、公平」的慢食教育理念可以成為雲林的主流，2024 年與 2025 年分別多次舉辦「慢食地球市集 (Slow Food - Earth Market)」，有多名來自雲林和嘉義地區的小農參與。



2024 年 9 月本團隊遠赴義大利杜林，參與全球盛名的「Terra Madre」國際慢食盛會，向國際夥伴分享雲林慢食，並透過品評體驗推廣台灣的好油與好糖，這不僅讓國際夥伴品味台灣農業的豐富滋味，更讓他們了解到雲林小農在農業和永續發展上的努力與成果，成功提升台灣慢食的國際能見度。



「古坑」，不只是「咖啡」的代名詞，更是一座融合農業歷史、人文地景與地方創生精神的慢城聚落。從早期的「菸葉」種植到現今聞名全台的「咖啡」產業，古坑居民以土地為師、與自然共生，逐步轉型為推動精緻農業與文化觀光的代表地。麻園社區不僅是古坑咖啡發展的核心基地，至今仍保留多棟珍貴的菸樓建築。這些紅磚與木構所砌成的建物，見證地方產業的轉變，蘊藏豐富的農村生活記憶，是雲林少數仍在呼吸的「菸葉文化地景」。

本次活動將帶領參與者走進古坑的文化肌理與咖啡生活美學。由在地講師介紹麻園菸樓的建築特色、歷史脈絡與用途演變，串連古坑從菸草種植、咖啡崛起到文化觀光的发展歷程，讓大家體會地方如何在時代流轉中保存記憶、創造新生。料理展演以「咖啡不只用來喝，也能入菜」為靈感，廚師將運用雲林在地的季節食材與古坑咖啡，示範創意料理，展現咖啡香氣在餐桌上的風味層次，實踐慢食精神。最後，在「咖啡渣再利用：驅蚊線香手作課」中，參與者將親手把咖啡渣轉化為天然香品，體驗資源再生與生活美感的結合，從咖啡豆的香氣到咖啡渣的延續，呈現一杯咖啡的完整生命旅程。

邀請您走進古坑，在咖啡香、文化故事與手作線香中，感受文化與土地交織的慢生活節奏，與我們一同實踐公平、乾淨、優質的慢食理念。「慢食地球市集」是一項推動永續飲食與保護生物多樣性的重要計畫，旨在縮短食材的運送距離，減少浪費與碳排放。同時，透過正確的品評教育，幫助消費者認識食材的真正風味及營養價值。





二、活動時間：2025 年 09 月 27 (六) 10:00-17:00

三、活動地點：古坑福祿壽觀光酒廠(646 雲林縣古坑鄉中山路 11 號)

(交通資訊詳見第八大項)

四、指導單位：教育部

五、主辦單位：南華大學 USR 國際合作型計畫「擴展國際慢城學習－營造永續宜居城鄉生活」

六、協辦單位：雲林慢食組織、福祿壽觀光酒廠

七、活動資訊：

(一) 活動議程表



時間	主 題	內 文	慢 食 地 球 市 集
09：30- 10：00	活動報到	-	
10：00 10：10	活動開幕表演 (南華大學民音系學生演唱)	USR 計畫主持人： 高俊雄 教授 (南華大學 校長)	
10：10- 10：25	貴賓介紹與致詞	USR 計畫共同主持人： 葉月嬌 教授 (南華大學副校長暨大學社會責任計畫辦公室執行長)	
10：25- 10：30	大合照	USR 計畫共同主持人： 林俊宏 教授 (南華大學通識教育中心) 司儀：林芋辰 (南華大學 傳播系學生，曾入選迴遊農村計畫，並創建「菸島少年團隊，紀錄古坑菸葉的歷史」)	
10：30- 12：00	麻園菸樓文化介紹	主講人： 林峻毅 理事長 (古坑麻園社區發展協會)	
12：00- 13：00	在地咖啡創意料理	主講人： 黃威凱 (南華大學 旅遊系學生，曾獲「2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽」季軍、「嘉義縣惜廚師競賽榮獲料理食譜組」亞軍)	
13：30- 15：00	循環經濟工作坊： 「咖啡渣再利用：驅蚊線香手作課	主講人： 黃珮瑄 (南華大學社會責任計畫辦公室專案助理)	
15：00- 17：00	零廢棄物慢食地球市集	聊慢食，嚐滋味	
17：00	圓滿成功	-	

(二)地球市集



為實踐國際慢食所推動的「慢食地球市集」，本次活動極力推廣雲林在地之特色農產品。攤位有限，歡迎小農與自由工作者一起參加「零廢棄物」的慢食地球市集。

攤位招募說明：

- 1、參與地球市集請遵守義大利國際慢食組織：優質、乾淨與公平之原則。
- 2、地球市集攤位費用惟交通、商品運輸、人力開銷等需自行負責。
- 3、商品販售，請自行注意食安及負責交易盈虧，報名及活動詳情請掃描 QR code。

報名攤位

請掃我



八、交通資訊：

1. 自行開車

建議使用 Google Maps 或其他導航軟體輸入「古坑福祿壽觀光酒廠」或地址「646 雲林縣古坑鄉中山路 11 號」，依照導航指示前往。

👉 國道 1 號：

- 北上：於斗南交流道下→ 接台 3 線往斗六/古坑方向行駛 → 依指標進入古坑即可抵達酒廠。
- 南下：於斗六交流道下→ 接台 3 線往古坑方向行駛。

👉 國道 3 號：

- 於古坑交流道下→ 往斗六市區方向 → 接台 3 線/台 3 乙線前往古坑。
- ★ 附近路段多為鄉間道路，建議注意路標與車速；酒廠設有停車場，適合自駕前往。

2. 大眾運輸

● 高鐵

搭至雲林高鐵站（虎尾）。出站後可轉乘計程車前往古坑（約 30 - 40 分鐘車程），或轉乘客運、公車至斗六再轉車。

● 台鐵

搭乘至 斗六車站。出站後轉乘計程車（約 15 - 20 分鐘即可到達古坑酒廠），或搭乘雲林客運/公車前往古坑。

● 公車

斗六車站前有 雲林客運、嘉義客運 等路線往古坑，約 20 - 30 分鐘車程。下車後可步行或短程計程車抵達酒廠

