

富市台中 新好生活

# Taichung

移居·宜居

防疫新生活  
台中好過活

台中五好購物節 / 五路齊發安心遊  
逐步解封回到日常 / 抒壓防疫新生活



#台中之肺 中央公園  
#中捷綠線 連結你的新幸福  
穿越老建築尋找新創意  
LIVE現場!防疫專責分隊

巷子內的潮食尚台味  
城南文青藝遊霧峰  
一日農夫採果摘菜體驗趣

June 2020  
NO. 07



2020  
TAICHUNG  
SHOPPING FESTIVAL

# 臺中購物節

## 7.1-8.31

消費中大獎

精品豪宅! 汽車!  
現金! 電動機車!



抽獎辦法  
快下載APP!



活動官網/店家招募



Download on the App Store



GET IT ON Google Play

不限金額消費登錄發票/收據  
累計滿500元即可參加抽獎  
優惠店家消費金額

### 3 倍累計

- 指導單位 | 臺中市政府 主辦單位 | 臺中市政府經濟發展局 執行單位 | 中天電視股份有限公司、采威國際資訊股份有限公司 合作平台 | ETMall 森森購物網 PChome 商店街
- 企業合作夥伴 | Lihpao Resort 麗寶國際渡假村 麗寶集團 麗寶福安大飯店 Lihpao Resort Fubao Hotel 麗寶 OUTLET MALL Lihpao Racing Park 麗寶賽車樂園 友露安 台中銀行 康萃蜂王乳 MELILEA 源潤豐鑄造 YUAN JIN FONG CASTING 興富發建設 HighGrade Construction
- KYMCO NISSAN Liv 立視線上影視 LINE Pay 街口支付 中國信託銀行 CTBC BANK 鈞麻吉股份有限公司

※店家招募及活動詳情請上臺中購物節網站查詢 funtaichung.tw/2020shopping  
※購物節專線：(04)2382-2515 (服務時間 9:00-12:30; 13:30-17:00)  
※24小時服務專線：臺中市市民請撥市民「一碼通」1999、外縣市市民請撥(04)2220-3585

凡參與本活動者，視為認同本活動的各項內容及規定，如有未盡事宜，除依法法律相關規定外，主辦單位保留修改活動辦法之權利，主辦單位得另外補充及隨時公布於活動網站。



### 宜居台中 珍惜守護樂活日常

一座幸福城市應該是什麼樣貌？

秀燕經常看著這座城市的街景，想起台中的湛藍海岸、花卉植栽、日落夜景甚至是市民的笑容，我最喜歡的就是市民朋友的笑容，但最近防疫期間，可惜很多笑容都被口罩遮住。

台中市政府團隊與各行各業的防疫英雄聯手經歷上半年的挑戰，秀燕非常感謝大家站在同一陣線對抗疫情，接下來我們迎接後疫情時代，首要任務就是「振興經濟」，我們這次的購物節也準備了房子、汽車、電動機車、現金，要為台中帶來商機。

台中這座城市充滿生機與活力，最近一份調查報告顯示是六都幸福城市第二名，只和第一名相差0.3%，秀燕認為要讓一座城市幸福必須是降低年輕人的負擔，因此積極推動公幼公托、長者照顧，逐步實現宜居城市的計劃藍圖。

邀請大家一起讓台中宜居，更適合移居。

台中市長

盧秀燕

# CONTENTS

2020 JUNE / NO.7

## CITY 話台中

- 04 歷史建築帝國製糖廠臺中營業所
- 06 植光花園酒店 SOF Hotel
- 08 LIVE現場 防疫專責分隊

## #TAICHUNG 台中關鍵字

- 12 中央公園  
67公頃城市綠肺
- 16 台中捷運綠線  
在樹海中行走連結你的新幸福

## FOOD 食·台中

- 36 巷子內的潮食尚台味

## TRAVEL 遊·台中

- 46 城南文青藝遊霧峰
- 50 一日農夫採果摘菜體驗趣

## COVER STORY 封面故事

### 移居·宜居

- 20 陳冬梅 老莊哲學品味台中生活
- 22 張智銘 築夢落羽松秘境
- 24 詹佳霖·吳姿瑩  
在城市與內在自然相遇
- 26 樂活X慢活 締造幸福城市  
宜居首選在台中

## FEATURES 特別企劃

### 防疫新生活·台中好過活

- 28 防疫3階段8措施  
逐步解封回到日常
- 30 第2屆台中購物節  
打造線上和線下防疫經濟學
- 32 五路齊發拼國旅  
安心旅宿開心遊
- 34 體驗靈魂深處  
抒壓防疫「心」生活

出版單位 | 台中市政府新聞局

發行人 | 黃國璋

地址 | 台中市西屯區台灣大道三段 99 號文心樓 8 樓

電話 | 04-2228-9111

企劃製作 | 閣林文創股份有限公司

視覺顧問 | 洋蔥設計

發行日期 | 2020 年 6 月

GPN 2010800670

ISSN 2664-1631

版權所有 · 翻印必究

備註：本書資料內容以截至 2020 年 6 月為準



4月號勘誤第46頁內文「東勢客家文物園區」  
正確應為「東勢客家文化園區」，營業時間  
為 9:00 ~ 17:00。



滾台中  
臉書粉絲團



台中市政府  
LINE 好友



台中市政府  
官方網站



環保愛地球  
本印刷品採大豆油墨印刷



西元1935年的繁華街區

## 歷史建築 帝國製糖廠臺中營業所

文 | 黃若斐 圖 | 張書豪、帝國製糖廠臺中營業所、台糖公司



微風徐徐的夏日午後，在火車站附近發現一片都市裡的世外桃源，是2007年登錄為台中市歷史建築、有著85年悠久古蹟「歷史建築帝國製糖廠臺中營業所」，融合老建物與星泉湖大自然美景，成為一處日常休憩的園區。當中最大特色是約莫6公頃的湧泉公園，在今年即榮獲2020 A' Design Award and Competition「城市規劃與城市設計組」金獎，其中佔了公園一半面積的星泉湖，湖畔美景常吸引許多鳥類、昆蟲前來定居，是難得可在城市鬧區中貼近生態的場域。

## 以製糖廠為核心 發展東區鬧市

這片都市中難得的綠地，曾是日本帝國製糖株式會社的工廠與辦公室，在戰後作為台灣糖業公司的台中糖廠，當時製糖作業需24小時不間斷，因此這片土地一路從工廠、員工宿舍，發展到有澡堂、理髮店的生活圈。為了讓員工可以安心上班，還在附近設置了讓台糖員工眷屬就讀台糖代用國民小學，直至1990年台中糖廠停產後，而逐年拆除，最終僅存留下歷史建築帝國製糖廠臺中營業所（以下簡稱帝糖）和樂業小學。

修復過後的帝糖以「台中產業故事館」為主軸，規劃一系列展覽與餐食，向大眾訴說這些隱身在現代日常生活背後的故事。讓人從興建於1935年的帝糖，有「東區門戶大客廳」之稱的台中市東區日治時期開始瞭解，由糖廠帶動周邊金屬零件、機具等加工廠，再慢慢衍生出紡織廠、食品工廠，形成販售五金、電料的商圈，而隨之蓬勃發展，被當地人稱作「黑手窟」、「五金街」等等在台灣經濟起飛時期，成為不可或缺的工業重鎮之過往風華，都在此見證其獨特意義。

帝糖館長傅琮賢表示「帝國製糖廠曾經閒置過很長一段時間，2019年重新開幕以來，以泡飯及爌麵為主的冶糖餐廳很受歡迎，因為許多在地人特意帶著家人來重溫他們回憶中的帝糖，也讓帝糖不再是個有距離的歷史建築，而是能走入大家的生活。」



## 歷史建物策展 喚起時光記憶

帝糖在重新規劃空間時，更加入許多「食」用小巧思，「像是1935 Café & Bar就結合台中在地名店珈琲院的自烘咖啡豆，以四季為概念的配方豆，營造不同風味的黑咖啡。」傅琮賢說，還有將鳳梨酥、黑手窟、五分車等概念，融合台中當地原料做出的創意調酒，在享用飲食之餘也不忘讓歷史與生活對話。

展覽陳設上，為帶來不同的新漢式風味，也結合區域歷史與現代日常主題，於今年2020系列首展餅舖時光，以東區好時的「家有囍事」系列主題，從台中是糕餅的故鄉說起，到介紹台中印刷產業的喜帖、花藝，再延伸至婚紗、嫁妝的百貨業發展，將台中各式重要的產業，化作有實體、有故事的展演，帶大家深入淺出瀏覽傳統禮俗的囍事傳承。

地址 | 台中市東區樂業路30號  
電話 | 04-2211-2898  
營業時間 | 10:00~18:00，週一公休

1. 興建於1935年的帝糖，是當時罕見的鋼筋混凝土造建築。／2. 星泉湖有會呼吸的湖泊之美稱，湖面雙心水草，掀起搶拍風潮。／3. Pro Lab職人工作坊涵蓋各種創意物品，並不定期舉辦DIY體驗。／4. 紐西蘭進口乳源製成的生乳酪蛋糕，是1935 Café & Bar每日現做人氣商品。／5. 早期帝國製糖株式會社的臺中第一工場外觀。





1



2

廢墟不只風格，自然才是最美

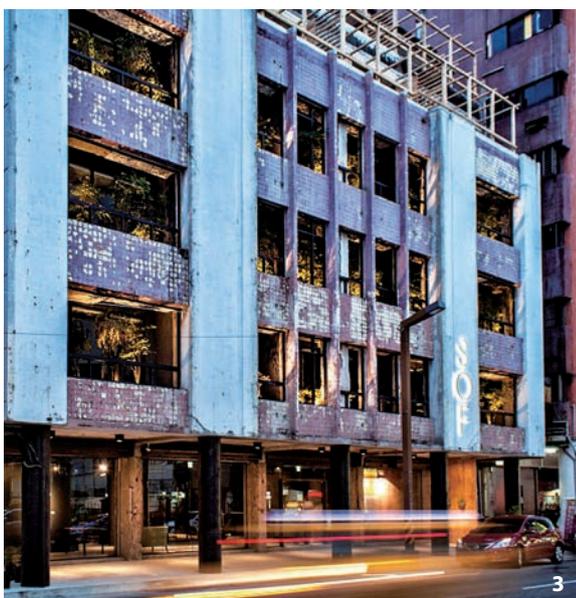
## 植光花園酒店

### SOF Hotel

文 | 黃若斐 圖 | 張書豪、植光花園酒店

現代建築大師貝聿銘說「任何名分都會隨時間流逝，真正留下來的只有建築本身。」

台中市的「植光花園酒店」SOF Hotel (Space Order Form Hotel)，保留現代建築的方便舒適，費盡心思兼顧頹廢中的美感，歷史感的外觀，在社群上受到關注，是大量保留舊建物元素的改建案。



3

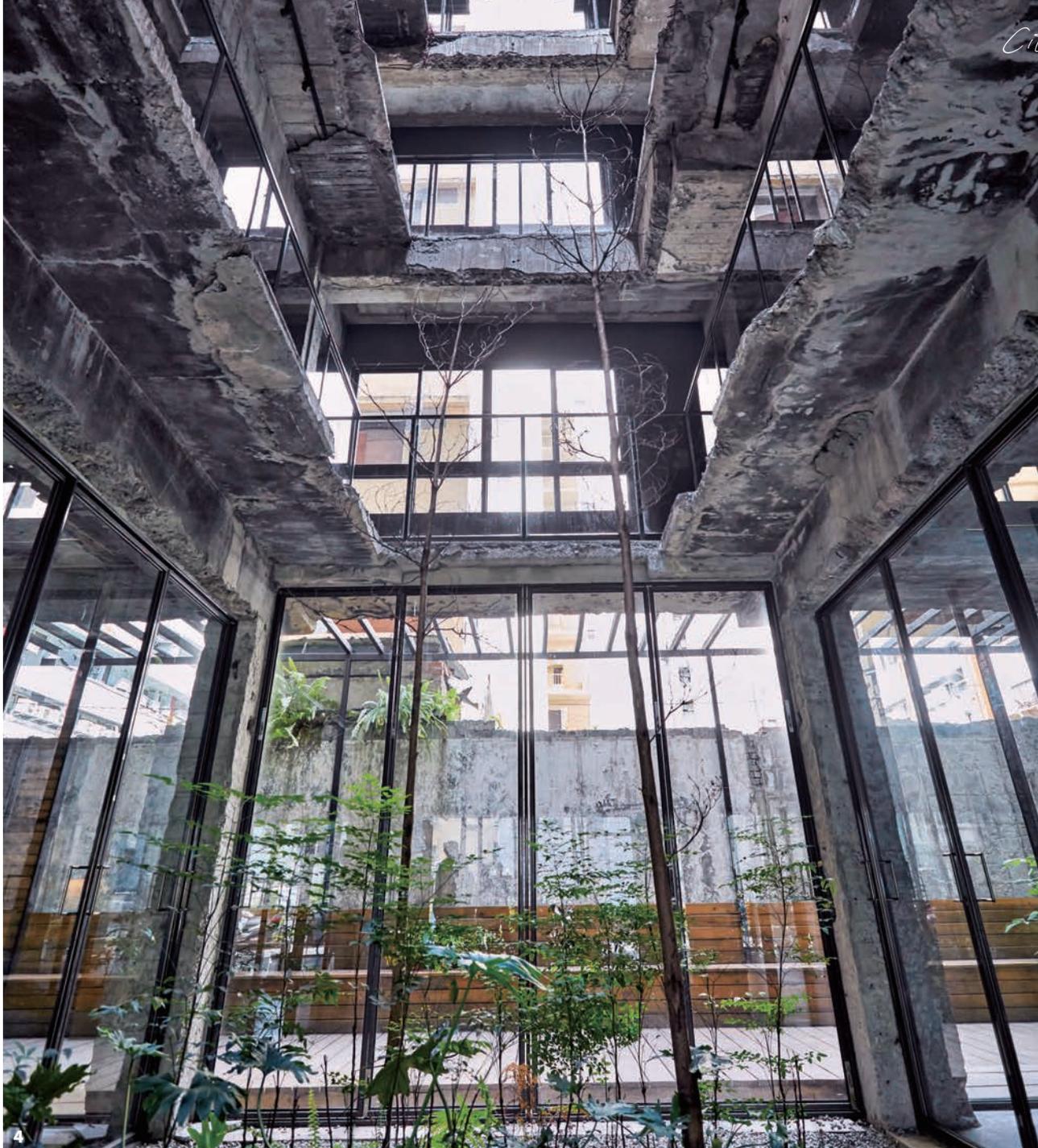
### 紐西蘭建築師巧手 改建半百樓房新質感

約在30多年前，台中市中區是百貨公司、電影院林立的鬧區，植光花園酒店前身白雪大飯店座落其中，隨著商圈轉移，中區逐漸沒落，「曾經我對這裡的印象就是髒亂窮，也沒有什麼人想來。」植光花園酒店負責人呂柏儀如此說道，但也因為這樣相對便宜的店租，成了年輕人的創業天堂，近年湧現各式新創事業。

植光花園酒店的屋齡54年，本身是建築碩士的呂柏儀表示，「當初改建時非常希望可以找國外建築師，想看看他們用不同的文化與眼界會如何設計這棟很台灣的老建築。」於是找來擅長設計自然建築的紐西蘭國際級建築師Fearon Hay，並將這棟廢墟盡可能保留原狀，作為最好的老屋新創方案。著手動工花了3年時間，也花了比當初多1倍的預算，才搖身一變成為風格獨樹的設計旅店，每年有約3成以上的住客來自海外，且吸引大學建築系教授帶學生來實地參訪，一探究竟古韻味裡會呼吸的新植感。

### 廢墟中的植栽美學

呂柏儀分享，「挑高的低樓層過去可能是舞廳，現在則改為1樓的公共空間，且也還原曾被前屋主填補的天井。因為這是那個年代商業大樓很重要的特色之一，在當時沒有空調的時代，大多會用此來保有自然通風，只不過現在屋齡大概40年以內的大樓，幾乎不再有此景出現。」在天井下的植栽造景空間，襯著光影變化下，如同連結古今，在老建構中，用現代新意成了打卡熱點。



1. 廢墟感的結構與簡約現代的裝潢，展現空間的衝突美。／2. 植光花園酒店保有良好採光與通風的老建物特色，在一般飯店幾乎鮮少看到。／3. 堅持不拉皮而保留的外牆，常常讓路過的人懷疑酒店是否還有在營業／4. 在宛若一切進步都停止的頹廢空間中，植栽讓同一空間充滿了新的生命力。

## 老屋新貌 不拉皮的極簡曠味

崇尚自然派的建築師Fearon Hay，更是將這棟近一甲子歲月的老骨建構徹底留存在人間，呂柏儀坦言「就連破舊的外牆都堅持不能拉皮重做，而是以內退手法，讓客房多出陽台空間，再擺放植物，搭配日式風格的舊瓷磚，用植栽的生命力去平衡頹廢空間的冷冽感。」現在植光花園酒店持續貫徹這樣自然的美學，在開放式空間，引入自然光與雨水灌溉的綠植，在越

發茁壯的綠意盎然裡，處處都是最鮮活的風景。

「廢墟其實不只是一個風格，背景其實還藏著自然建築的理念，室內以最低限度進行裝潢，不當病態建築，沒有甲醛與環境致癌物的潛在威脅，做一個友善環境、將資源有效利用的環保建築。」呂柏儀感性傾訴，希望大家透過植光花園酒店，看到老屋新創的更多可能性，多愛護日益珍貴的老建築。

地址 | 台中市中國光復路52號  
電話 | 04-2223-0880  
官網 | www.sohotel.com.tw

LIVE現場

# 守護城市的英雄 防疫專責分隊

在近期疫情逐日趨緩的背後，大眾終於能逐步回歸日常生活的節奏，與親友享受靜好歲月，正是因為有許多站在第一線的無名英雄為我們負重前行。

文 | 黃若斐 圖 | 張書豪



在出勤第一批武漢包機任務之後，回到分隊宿舍與備勤空間的防疫專責分隊隊員羅仙諦，發現已與其他同事劃分開來，「當時很深刻感受到，大家對於未知病毒的恐懼」她以認真的神情如是說道。

## 接觸疑似病患 與家人分隔14天

今年1月新冠肺炎爆發，為防堵疫情，整合防疫資源，台中市政府消防局在第一時間成立了「防疫專責分隊」，調派隸屬救護專責隊駐守，負責載送1922專線、衛生局通報、或民眾自行

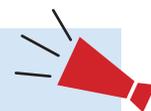
119報案的疑似疫情患者，至集中檢疫所隔離，或到台中市指定的收治醫院診斷治療。

台中市政府消防局致力提升全市防疫能量，成立全台數量最多的14個防疫專責分隊。國光分隊隊員呂昆育，即在多次與疑似病例近距離接觸，且執勤期間全日隨時待命的經驗中訴說：「先前打火任務經歷過生離死別，對於防疫救護任務，就比較理性看待」；而首批防疫專責隊5位成員之一，第一位自願加入的顏志軒表示，「面對新冠病毒有無症狀感染者的特性，各種層面都需高規格嚴陣以待、馬虎不得！」為完整防護與安全



1. 穿著整套防護裝備、事先使用養生膠帶將救護車駕駛艙與醫療艙密封隔離，回程會分兩階段進行消毒，從前置作業到返隊消毒，單趟勤務作業耗時約兩小時。／2. 左起為代表防疫專責隊受訪的隊員呂昆育、羅仙誦、顏志軒。

## 何謂TOCC風險評估



為防範疫情傳播，提供醫療院所或救護防疫單位於急診檢傷和看診時，遵循衛福部疾病管制署研擬的COVID-19病人風險評估，確實詢問TOCC機制的四項內容，以及時採取適當隔離防護措施。

### Travel History 旅遊史

14日內旅遊史，含括自身、親友及家屬等國外旅遊情形。

### Occupation 職業史

高風險職業含括醫院工作者、交通運輸業、旅遊業、旅館業、頻繁接觸國外旅客之人員等。

### Contact History 接觸史

近期接觸、出入群聚場所及參加集會活動等情形。

### Cluster 群聚史

近1個月內內是否有群聚，如同住家人為具風險個案被追蹤者、家屬或親友有發燒或呼吸道症狀等。

控管，會向居家檢疫或居家隔離有就醫需求，而撥打防疫專線的報案者，確認並記錄包括旅遊史（Travel History）、職業別（Occupation）、接觸史（Contact History）及是否群聚（Cluster）等資訊（以下簡稱TOCC），落實「TOCC」詢問，再由勤務中心聯繫防疫專責隊出動送醫。

呂昆育另分享，某次接到一般急病救護通知，協助一位全身無力且咳血的血友病患者坐上搬運椅，在移動至電梯過程中，同時與家屬在確認患者TOCC時，才得知兩人還在居家檢疫，雖然當時身上未做任何防護，但因為受過多年救護訓練，

在危急的當下，依舊要處變不驚地想著如何確保患者生命徵象穩定，評估多方條件，將病患送至1樓室外空間後，再進行防護衣著裝等作業。等到勤務完成、返隊消毒後，才想到自身與家庭情況，而為了保護家中2歲幼兒，即決定在消防分隊自主隔離14天。當時甚至連保險內容都想過一遍的呂昆育說：「很抱歉、但也很感謝太太在這段期間，承擔所有家庭事務壓力，還不斷在過程中支持和鼓勵我，讓身為防疫專責隊一員的我能盡己之力，發揮專業來保護市民，再多辛苦都值得！」

## 高壓下層層防護 降低疫情風險

防疫專責分隊出勤好比作戰，隨時隨地都上緊發條的他們，總會在接到任務後，就準備動作，開始穿著防疫裝備，於內層著C級防護衣、外層著防水隔離衣，配件由N95口罩、護目鏡、面罩、手套到鞋套都確實穿戴完成，再於全身接縫處都仔細用膠帶密封，以防病毒由縫隙潛入，盡到百密不能有任何一疏。顏志軒提及，「在開專責救護車時，最擔心密不透風的護目鏡，會因熱氣起霧而影響行車安全，所以出勤的伙伴都需彼此照應，非常小心駕駛外，也免於一抵達現場，會因來不及戴上護目鏡，而近距離接觸患者的驚恐危險。」

因應新冠病毒的高傳染力，防疫專責救護車也得進行滴水不漏的特別防護與消毒作業，除了出勤前會在救護車後艙內貼置遮蔽用的養生膠帶，以減少患者與救護車的直接接觸，降低感染風險。在送達醫院後，救護車也會直接在醫院清消區移除膠帶，進行初步消毒，並讓車輛於戶外通風、靜置半小時。再開回分隊後，還會再進行第二次的全車消毒與戶外靜置，顏志軒表示，「為了減少感染風

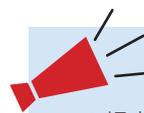
險，脫掉防護衣時更重細節，皆要盡量減少與接觸面的觸碰。」防疫專責分隊隊員也會進行自我健康管理與紀錄，以利日後患者確診的後續追蹤。

## 真情訴說「謝謝家人相挺」

「自從開始防疫專責隊的勤務後，因為考量家中有老小，幾個月以來都一直住在宿舍，不敢回家，即便是前陣子的母親節，也僅僅和家人通視訊來慶祝。」防疫專責分隊隊員羅仙諦想藉此機會感謝家人一路以來的陪伴和撐腰，「還好家裡的人都能體諒，往往在我出勤時，避免造成我過大的壓力，常只是提醒要仔細小心。」身型纖細的羅仙諦坦言：「協助防疫本就是我們工作的職責所在，並沒有特別覺得辛苦的地方！而且最近看到連續多日的零確診，這也代表從上到下，每顆齒輪都在自己的崗位上辛勤轉動，才能有這得來不易的成果。不過，深感疫情依舊是長期抗戰，大家仍需兢兢業業，切莫大意！」

時序進入夏天，防疫專責分隊辦公室的電視依舊固定播放著每日新聞，無論是包機新聞或是中央疫情指揮中心記者會，大家始終神情慎微地關注著，連日以來無新增病例，無疑是讓團隊稍稍放下擔心，對於疫情漸趨穩定「我們會繼續做好守護民眾的任務，也希望大家不要太過緊張，把救護資源留給需要的人。」呂昆育、羅仙諦與顏志軒皆期望在不久的未來，全台中的市民或專責分隊隊員都能回歸日常，緊緊擁抱親友家人，帶著放鬆的心情好好過生活。

平時主要任務為特搜、火災、人命救助的消防隊員化身防疫專責隊，協助疑似新冠肺炎案例就醫。



### 防疫愛注意！

- 遏止疫情假訊息，請勿散播聽信不實資訊
- 全民防疫大作戰，打擊囤積哄抬防疫物資
- 投資理財請三思，慎防落入高利保本騙局
- 網購付款要謹慎，切莫貪圖低價仿冒商品
- 保健養生不盲目，杜絕黑心偽劣藥品食品



### 勇於檢舉不法，共創美好未來！

檢舉專線 04-2302-3166 網址 [www.mjib.gov.tw](http://www.mjib.gov.tw)

法務部調查局台中市調查局關心您

每一天，都有3500人因為交通意外  
而失去生命。

# 讓幼童 正確使用 安全座椅

楊紫瓊

知名電影演員，聯合國大使



請至FIA.com支持國際汽車聯合會的道路安全宣言

#3500LIVES

WITH THE SUPPORT OF THE  
 FIA FOUNDATION



# #台中之肺 中央公園 67公頃城市綠肺

文 | 楊文琳 圖 | 蔡孝如、台中市政府建設局



中央公園是一座融入智慧新科技的未來式公園，建設局長陳大田說，期待由市府來當小叮噹，讓中央公園成為能滿足不同民眾願望的公園任意門。

**位**於水湳經貿園區，占地廣達67公頃的台中綠肺「中央公園」，已經吸引許多民眾到訪。市府為了替「中央公園」找到最好的設計師，於民國100年，透過國際競圖辦理2階段評選，第1階段共收到來自全球22國、56組參賽作品，經由美國、日本、義大利及台灣組成的跨國評選團仔細審查後，最終由具有羅浮宮朗斯分館設計經驗的知名法國景觀設計師Catherine Mosbach、Philippe Rahm與台灣合作團隊「劉培森建築師事務所」奪冠。

## 台中之肺 上萬株植栽的豐富自然生態

「中央公園」保留了整個水湳經貿園區1千多株既有喬木，並依公園內不同區的特色和活動場域，重新栽植高原生種比例樹群，包括毛柿、烏心石、黃連木、樟樹、欖木等樹木，以及牛樟、台灣紅豆杉兩種珍貴樹種，約8千餘株樹木，透過全區加總約1萬顆豐富多樣化的植栽打造台中都市之肺。



1. 中央公園因水的存在而呈現多變的樣貌，不僅提供不同休閒活動可能，也因地貌的豐富變化讓雨季和旱季有著不同的風貌。
2. 園區內隨著日夜光影的變化，在各處景觀呈現綺麗的風情。

團隊透過全面盤整優化地景地貌，改善排水、步道高低差等問題，並由6座大型橋梁跨接各街區公園土地，不僅降低生態空間零碎化的可能性，同時達到串連人行動線的目的，遊客可由公園步道系統或經跨橋穿越道路抵達周邊其它活動節點，如台中綠美園、國際會展中心等；這些起伏地形又可形成隱密且具安全感的空間，作為舉辦文化活動場所。

### 展現智慧科技的便利能量

中央公園在南北兩端公用地停車場範圍內，設置約1萬平方公尺的太陽能板，供園區氣候裝置、路燈、廁所等各項設施使用，全區電力自給自足；而將太陽能板與停車場

結合，作為遮蔽設施，降低停車時的日曬溫度，並保留更多綠地空間，結合景觀及實用功能，對減少碳排放量、降低能源消耗、紓解尖峰用電量等等，皆有顯著效益。

公園內設置的5座滯洪池，可提供約96個標準游泳池的滯洪量體，多變的地形在雨季時將水流導引滯洪區域、並吸納雨水至飽和狀態，在乾季時則提供多功能活動空間。公園內每盞智慧景觀路燈，更可獨立控制點滅時間，並具有故障偵測功能，可依公園管理照度需求，彈性設定各區光場氛圍。除此，還有上百座智慧市民感測裝置，持續進行環境監測工作。公園內各項設施，包括電力、監視、滯洪池水位偵測、廣播、緊急求救鈴、照明等，均透過管理中心的中央監控系統智慧整合，讓公園處處充滿智慧的便利性。

### 3大風格步道

中央公園以狹長起伏的綠地模擬自然環境，為使園區符合不同年齡層次、多元族群及人性化使用需求，設計「休憩、運動、親子」3大特色步道串連中央公園整區，在沿著不同步道顏色與燈光前進下，可獲得不同體驗。

在平緩的「洋紅步道」，以紅色混凝土材質串聯路徑，屬於較清涼的道路環境，可駐足散步，好好放鬆休憩。坡度起伏較大的「淺藍步道」以藍色彈性鋪面材質貫穿全區，是較適合運動、健身的乾燥區。遠離交通動線的親子步道「白光步道」，是用黑色透水瀝青鋪面呈現，為無障礙通道，沿著步道可經過多處兒童遊戲區、廁所等設施，步道兩旁種有多種可吸附細懸浮微粒的樹種，最適合親子同遊，老少咸宜。



自我體驗區

園區內3條不同鋪面顏色的步道也各具意義，與景觀燈相互搭配，營造不同氛圍，顧及夜間遊園民眾安全下，也兼顧園區生物棲息亮度。



## 12感官踩點攻略

為實踐華德福教育 (Waldorf Education) 哲學理念，將12感官具象化後導入中央公園內，塑造出12個感官體驗區。

### 視覺體驗區 The Vision Field

由彩色壓克力板組成的地景，透過不同色彩的穿透性，創造如同迷宮般的魔幻空間，帷幕如同彩虹將區域一分為3層，成為超熱門的網紅打卡點。

### 自我體驗區 The Ego Field

木造設計而成的瞭望臺，自然風會從底部進入，由頂端窗戶逸散而出，達到通風且靜謐之所，能從底層向上漫遊瞭望的過程，逐漸開闊視野，而感知自我的存在。

### 談論體驗區 The Speech Field

天池上的木製平台，格柵組合像是木沙發構成的客廳，能恣意談心，還可與背景科浦愛琴橋相互呼應，是一處有隱密感及絕美夜景燈光秀的告白聖地。

### 味覺體驗區 The Taste Field

天然木材構成的木造結構咖啡廳，內部高低錯層的樓板，使得空氣、格柵風、視線等元素能自由地在空間裡移動。

### 聽覺體驗區 The Hearing Field

由3種層次構成，最外層為高支柱、高音頻之銅製風鈴，第2層是中等高度、中音頻銅製風鈴，最內圍則由最低的支柱與低音頻銅製風鈴構成。由外圍至中心可感知不同聲音，讓人隨著微風輕拂銅鈴之際，置身在絕妙樂音中。

### 思考體驗區 The Thinking Field

處在土丘上的地下空間，放置園內現地採集各種土壤，並於土堆上方有直通透射頂部的透光孔洞，可同時藉由牆面上的圓洞窗戶看見戶外的五葉松或自然景觀，是適合沉靜、冥想與尋求靈感的地域。

### 動態體驗區 The Movement Field

藏匿於樹木間的整棟木造建築像樹一樣，內設不同高度的平台區，有如生長在不同位置的樹枝，讓人歇息之餘，還能往上升到最高處一覽公園全景。

### 觸覺體驗區 The Touch Field

藉由3個漸層區塊，從最外側白色光面花崗岩，第2層白色光面花崗岩與灰色略帶粗糙的花崗岩，到最內側由前兩者與黑色粗糙花崗岩構成，讓人在不同日照下，岩石產生不同溫度，有不同觸感。

### 溫度體驗區 The Warmth Field

可遮陰的半戶外空間，透過屋頂設計的圖樣，產生3種層次的日照量，在進光量皆異的狀態中，於結構下方產生溫度變化，可自選溫度區域進行體驗。

### 嗅覺體驗區 The Smell Field

有多樣化品種的高香氣花卉，放置在各區中，而會隨著路徑變化，感受當中不同比例組成的多重香味，在到達中心處時，最能嗅聞到各種綜合花香。

### 生活體驗區 The Life Field

融合3種氛圍，有面北的黃色「閱讀區」，面對西南方的藍色「吧台區」與面向東南方的透明區「咖啡廳」，在藉由光線穿梭在各種顏色玻璃之時，感受時間與光線的變化。

### 平衡體驗區 The Equilibrium Field

擁有3個不同高度、密度層次的攀爬網，為一座大尺度的攀爬遊戲區，還能或坐、或躺、或臥於此，如同漂浮懸於半空中，是孩子最喜歡的小冒險區。



視覺體驗區



聽覺體驗區



平衡體驗區



#台中捷運綠線

# 在樹海中行走 連結你的新幸福

文 | 楊文琳 圖 | 台中捷運公司、台中市政府新聞局

台中第一條捷運，在市長盧秀燕積極催生下即將通車，台中市政府交通局及負責營運的台中捷運公司戮力以赴，要讓如同在樹海上行走的全台最美捷運，為這座城市更添活力。

台中捷運綠線是台中第一條捷運，全長約16.71公里，東起北屯區松竹路與旱溪附近，以高架沿松竹路跨越台鐵左轉至北屯路，再沿北屯路至文心路右轉，由文心南路在中山醫學大學轉建國路，穿越中彰快速道路後，循鐵路跨越筏子溪，進入高鐵臺中站區。

## 破台灣紀錄的中捷綠線

高架段約15.94公里的台中捷運綠線，全線設有18個捷運站，16座為高架站，只有北屯總站與高鐵臺中站為平面車站，松竹站、大慶站及高鐵臺中站為與台鐵高鐵的轉乘車站，綠線全程約32分鐘，通車後初期營運電聯車共18列，一般時段（早上6時至晚間11時）尖峰5分鐘一班、離峰8分鐘一班，深夜時段（晚間11至12時）15至20分鐘一班，費率為前5公里內20元，之後每2公里增加5元，單程最高50元。



1

台中捷運公司董事長林志盈表示，台中捷運綠線為中運量鋼軌無人駕駛系統，也是繼台北捷運木柵線、文湖線、新北捷運環狀線，國內第4條的中運量無人駕駛捷運。林志盈說，要讓中捷綠線順利在今年底前通車是很大的挑戰，因為中捷破了不少台灣紀錄，包括成立公司4年就要展開營運，相較其他捷運公司都要成立8到9年後才營運，中捷比其他捷運路線花費的錢最少，例如高雄捷運9年耗資32億，而中捷3年資金3.57億，預估在營運通車前花費10億，林志盈相當自豪的說，與其他捷運路線相比，中捷營運的準備時間僅一半，花費更只有三分之一到四分之一，且中捷更從已營運的前3條中運量捷運路線學習經驗並更精進，不但車廂寬敞，吸睛的粉紅、粉綠馬卡龍色系座椅，提供舒適的乘坐感受，更延續連新加坡交通部、香港都來取經的台灣捷運服務特色，讓中捷「後發先至」。

## 串連市民幸福的一流捷運

台中市政府交通局長葉昭甫表示，台中各大交通建設的規劃都需回到民眾生活的角度進行思考，以滿足市民移動需求。未來在捷運開通後，台中市將擁有台鐵高架化加捷運綠線2個軌道系統及3個共站，台鐵主要行經舊市區，綠線則行經近年發展快速的屯區，因目前捷運路網尚未形成，缺乏橫向的連結，因此會與公車、iBike公共自行車等其他大眾運輸運具做好轉乘規劃，形成便捷的交通路網，才能有效提升運量，提供民眾在行的方面，更多元的服務選擇。葉昭甫進一步說明，捷運一站約1公里，iBike的騎乘範圍約1至2公里，公車的移動距離則可達3至4公里，為了協助民眾順利串連移動路線，將定期討論公車路線調



整、新增iBike公共自行車站及停車設施等，透過運輸資源整合，擴大軌道服務範疇。

台中捷運綠線因為採高架方式，因此站體以「輕巧、簡明、通透」為三大設計原則，每個車站結合在地特色進行不同意象的設計。林志盈說，中捷各站體不但融入綠建築特色，採光、通風好，且沿線行經包括舊社公園、豐樂公園、文心森林公園、台中後花園大坑等充滿綠意之處，盧秀燕市長形容列車行進時乘客如同置身樹海中，為捷運綠線下了最棒的註腳，而各站不只納入公共藝術，連進出站音樂也正在量身打造中，都值得市民期待。

林志盈更對中捷的未來提出新的想像，站內設有i郵箱、車站出入口旁設有電動機車電池交換站，更因為中捷營運時間自早上6點到凌晨12點，近千名員工提供一天近24小時營業，365天不休息的交通服務，如果能以此作為市政延伸的便民窗口，將成為不受下班、假日影響的市政7-11服務站，「沒賺到錢也要賺到掌聲！」林志盈爽朗的笑著表示，希望中捷在搭乘以外還可以讓市民帶來幸福的感覺，因為「一流的捷運要連結你的幸福！」

1. 寬敞車廂內，設有粉嫩色系馬卡龍座椅，營造悠然舒適度。
2. 中捷綠線行經文心森林公園的綠海，一享城市裡自然的洗禮。
3. 市長盧秀燕與台中捷運公司董事長林志盈、交通局長葉昭甫一同視察捷運綠線車站各項設備。
4. 台中市政府擬訂6項捷運自治規則，以安全的運輸服務，提供民眾優質乘坐的交通好生活。



# 移居



# 宜居



陳冬梅

# 老莊哲學品味台中生活

文 | Pauline Chang 圖 | 陳晉生





牛肝菌松露燉飯、玫瑰銀耳燉與被譽稱為植系滴雞精的四季養生飲，都是招牌品項。



坐進有陽光、微風和植物，彷彿會呼吸的老宅裡，從食物到空間，都療癒了身心。

**陳**冬梅離開台北工作30年的科技業職場後，回到台中家鄉創辦餐廳，店名靈感來自老子道德經，她解讀是「無味之味是大味」之所以能無味，是因為嘗過人生各種滋味，才能返璞歸真回到本質，生活亦然。

## 回到台中老宅重啟人生新味

味無味餐廳創辦人陳冬梅從小就在台中市柳川一帶長大，與這座城市有著密不可分緣份，即便縱橫職場多年，擔任知名科技公司的高級主管職務，最終都讓她選擇一棟70年屋齡的台中老宅，開啟新的生活方式。

有意思的是「味無味」的70年老宅，其實陳冬梅早在尚未有開店計畫前就已買下。原本她和先生都在台北工作，早早就設想好，退休後可以自由選擇居住的城市，一定要離開台北，「一天到晚下雨，人都快發霉。」幾番討論，台中陽光成了勝出關鍵，「真的就是陽光吸引我們回來。」

## 慢活城市孕育食養之道

「總覺得人生下半場，應該要做些有意義的事。」陳冬梅創辦的餐廳主張大自然已給人們很好的食物，有各式各樣精彩滋味，料理方式上也應該服膺自然、不過度干擾，「回歸自然的本味，就是我們最好的飲食。」

促使陳冬梅投入新事業的起點，也可說是鎮店之寶的，就是一壺清甜爽口，飽滿溫潤的「四季養生飲」，以黃耆、枸杞和紅棗，結合川天麻、麥門冬、東洋參等中藥材長時間燉爛，精華盡在其中。回憶18、9年前，原本備受失眠所苦，直到求助中醫，讓她走上了食養之道。

## 飲食·空間回歸本味

陳冬梅笑笑說現在流行的吃當季概念，「其實早在幾千年前我們的老祖宗就是這麼吃了。」她將華人「藥食同源」、「順天應人」的飲食智慧，結合現代的營養新知和生活美學，強

調在地、無添加的自然飲食哲學。考量到現代人的全穀物攝取不足，主食米飯都選用自然農法糙米，混合了鷹嘴豆、紅扁豆和兩種本產鮮豆的豆沙拉，提供豐富蛋白質。菜單上一一羅列出食材，彰化二水百年榨油廠的苦茶油、新竹的手工麵線，都是她精心挑選。她用銀耳製作三種口味的「銀耳燉」，軟綿又富含膠質，一杯「時令精力湯」有將近20種食材在裡頭，表現「全食物」概念的飲品。

老宅空間，也依據味無味的飲食態度重新規劃。陳冬梅特地向致力於中區活化的東海大學建築系教授蘇睿弼請益，也找了專業建築團隊打造，讓空間不僅有現代感，也保留歷史軌跡的味道。一踏入用餐區，腳下踩的是黃檜，先感受到木頭香氣，裝潢也大量運用龍眼木、柳杉，後方庭園更用桂竹排列，形塑自然氛圍。陳冬梅笑說這也是住在台中的優點之一，1、2個小時的車程距離就能上山，找到很好的天然建材。

**味無味生活美學飲食空間**  
地址 | 台中市區中山路249號  
電話 | 04-2223-3869

張智銘

# 築夢落羽松秘境

文 | Pauline Chang 圖 | 陳晉生、松之戀



「**為**什麼我們總說『外國的月亮比較圓』？我偏不服氣，打造這片園區，就是希望有一天能證明『台灣的月亮比外國圓』。」發下夢想誑語的，是「松之戀The Pines」創辦人張智銘，他在這處位於台中新山的山坡地，廣植1公頃半的落羽松，森林環繞擁抱的自然感受，和廣為大家所知的台中都會景觀截然不同。

## 走遍半個地球回台中圓夢

張智銘本是土生土長的台中人，早年做建築起家，1988年精明一街的開發案，他就參與其中，爾後，才遠赴澳洲20多年。為了逐夢，也是築夢，看了國外當地和自然共生、對樹木的尊重愛護，而頗有啟發的張智銘，回到台中，花了5年時間，從零開始做園藝，過程中雖請了專家指導，但也堅持親自參與的他，為了讓造景融入山林，在素材上儘可能使用自然元素，一顆顆挑揀出庭園裡隨處可見的大小石頭。他笑說：「剛開始不懂眉角，直接買了一大卡車的石頭運來，倒下去才發現超過一半不能用，後來才知道要特別選有邊邊角角的，才能砌成階梯。」

從民宿房間陽台，能居高遠眺與落羽松森林比鄰的夢幻湖，水映藍天，又是一景。



每一層樓看出去的樹景，因高低落差而不同，各有疊疊層次的療癒之美。

### 松之戀The Pines

地址 | 台中市新社區崑山里食水科6-7號

電話 | 04-2581-4888

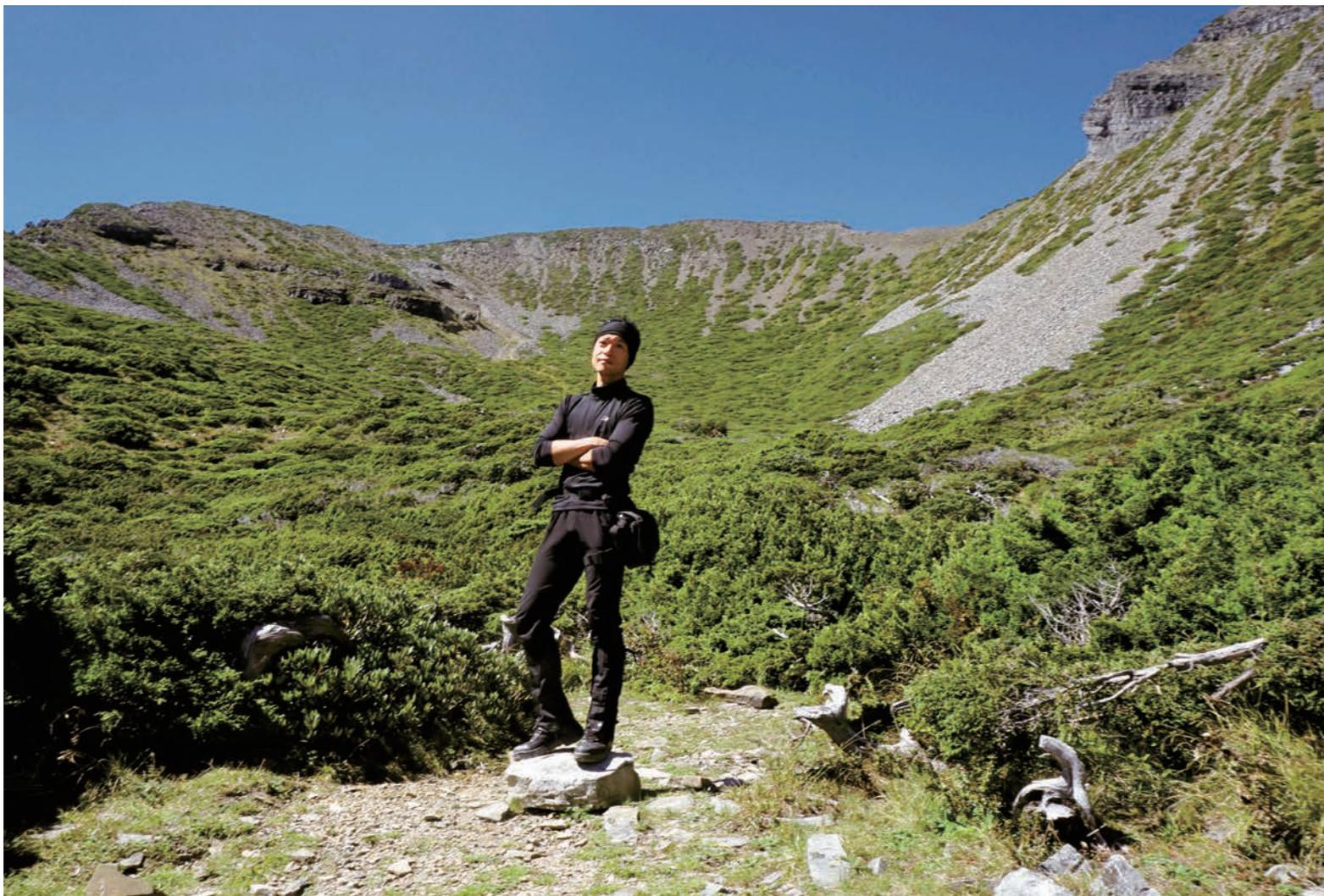
## 台灣進行式體驗生活的純粹

「落羽松有個優點，就是不長蟲，即使坐在林下，也不用擔心害怕。」張智銘早早就計畫好，庭園要有個樹下喝咖啡用餐的空間，他在落羽松步道下方以大甲溪石築出河道，再連結至戶外水池，其原型來自供給台中用水的德基水庫和大甲溪，是在地水文地景的縮小版，格外有意義。他回憶開發期間，每次狂風暴雨他就一個人穿上雨衣雨鞋衝到現場，為的就是充分了解山坡地的水流，才能順應著自然的走向來施作，工程計畫背後也蘊藏生態哲學。

關於建築風格，張智銘不用「歐式」、「法式」等既有形容來界定，他替自己的設計命名為「台灣進行式」，用本土的想法揉合現代感的風格，像是民宿房間加入四合院的通鋪概念，再將彈簧床放於通鋪上，舒適度不減，又多了一分早期農村社會的共同回憶。

雖然離鄉多年，但台中在張智銘眼中依舊純樸，「剛剛好」的地理氣候條件，是他認為最適合居住的城市首選，尤其「松之戀」所在的中低海拔山坡地，少了市區的熱島效應，更是怡人舒爽。

4百棵落羽松隨著四季遞嬗，變化樣貌，張智銘自豪地說這是他迄今最引以為傲的作品，「它會從完成的那一天開始，不斷成長，我創造了一個未來能永遠代代流傳的自然生態。」



## 詹佳霖 · 吳姿瑩 在城市與內在自然相遇

文 | Pauline Chang 圖 | 陳晉生、詹佳霖



從台北搬來台中近半年的高山嚮導詹佳霖、陶藝家吳姿瑩夫妻，算是台中的「新住民」。

**因**為住家樓層高，遠眺視野極佳，吳姿瑩笑說，先生每天醒來的第一件事就是看窗外風景。重重青山，是夫妻倆構築台中生活的第一眼印象。

### 選擇自己想要的生活方式

雖說是移居，但對詹佳霖而言，台中也是有如「第二故鄉」般親切的都市，「阿公、阿嬤是台中人，掃墓祭祖都會回來，還有小時候逢年過節、寒暑假，也會回台中拜訪親戚。」詹佳霖讀東海大學時，家裡因緣際會在台中買了房子，當夫妻倆在台北的租屋處面臨房東要把房子收回的狀況時，才在幾經權衡下搬來台中。

詹佳霖笑笑說，他在40歲時選擇離開電子業工作，來自於生活觸動。

「有次看到一篇安寧病房的報導，問病人說人生有什麼遺憾，第一名是這輩子沒有真正照自己想要的方式過生活，第二名是花太多時間為別人工作。」那時又收到同學突然離世的消息，「既然人生說結束就結束，我們何不更認真地過每一天？」從工程師轉做高山嚮導，年薪是十倍之差，但他認為沒有那麼多工作壓力，相對也不需要更多物質慰勞，「最珍貴的就是多了很多和家人相處的時間，每分每秒都是為自己而活。」

### 讓日常都能成為創作靈感

因為自由接案的工作型態總是全台各地跑的吳姿瑩，笑稱自己從小在台北出生長大有點膩了，所以很嚮往搬到台中這裡的開闊感，「而且很多工

藝家和雕塑創作者都在台中，就滿期待換個環境來這邊。」台中科博館是她最常造訪的地方，從生命科學到原住民工藝等多樣性的主題，都給予她豐富的創作養分。吳姿瑩形容起距離感受的落差，「住在台北時，覺得台中很遠；可是搬到台中後，反而覺得台北不會很遠。」居中的地理位置，也是這座城市的優勢之一。

詹佳霖觀察到的是認識這裡的方式很不一樣，「在台北我們習慣從忠孝、仁愛、信義、和平這幾條幹道來數，但台中的主要道路是以台中火車站為核心向外拓展，呈放射狀路網分布。」此外，有別於蜿蜒於台北盆地的基隆河、淡水河皆是泱泱大河流域，台中的三川（柳川、綠川、梅川）貫穿市區，更好親近，經過重新



金工也是吳姿瑩的創作領域。



吳姿瑩陶藝作品「學生」。

規劃整治後的水岸廊道，能讓人沿著堤岸隨意散步、單車遊覽，感受有如「小京都」般的愜意，也是兩人眼中其他城市沒有的獨特自然人文景觀。



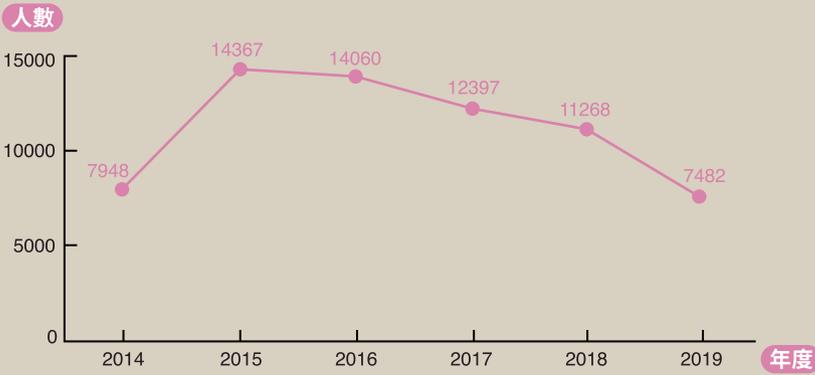


# 宜居首選在台中 樂活X慢活 締造幸福城市

文 | Pauline Chang 圖 | 鄒紘超、陳彥霖

近年台灣社會雖面臨少子化問題，台中每年仍增加人口1萬多人，代表著台中確實有獨特的吸引力。這裡有飽滿的人情味，地理位置適中、發展腹地廣大，天氣、交通多樣化，生活與生產、生態結合，不只在這邊消費，而是民眾可以在台中找到工作、成家立業、養兒養老；且更擴大實施育兒津貼，讓台中家長托育負擔是「六都最輕鬆」，市府打造出和善的生活環境，正是因為「宜居」，才會產生「移居」。

## 台中市社會增加數



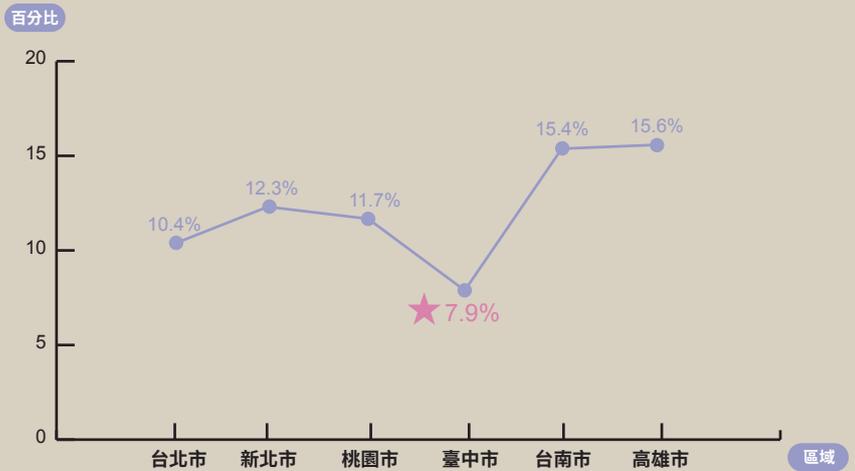
資料來源：台中市政府民政局



目前，中央訂定托育負擔佔家庭可支配所得大約為10%至15%，但台中市只有8%，是六都最低。

## 台中市家長托育成本

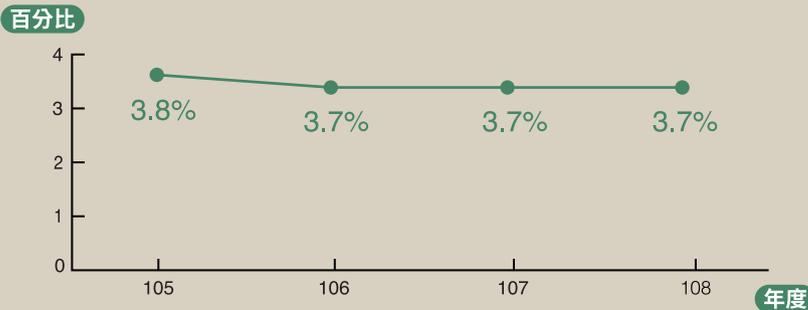
(托育費用佔家庭可支配所得比例)



資料來源：台中市政府社會局

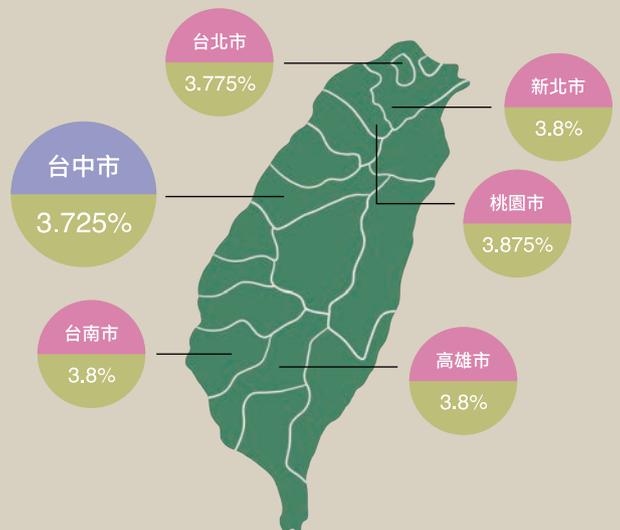


## 台中市失業率



資料來源：勞動部勞動統計查詢網

## 六都105年至108年平均失業率



防疫新生活 · 台中好過活





1. 大里甲興托嬰中心開幕慶滿月，盧市長親自到場發送滿月紅蛋慶祝。／2. 親子館重新開放後，除既有借閱教具、玩具服務外，也恢復各項活動、親職教育及入館服務。

## 防疫3階段8措施 逐步解封回到日常

隨著疫情降溫，中央流行疫情指揮中心在6月初開始擴大鬆綁全台生活防疫規範，**盧秀燕市長亦宣布台中解封8大措施，讓市民朋友在解禁過後「防疫新生活，台中好過活」！**

整理 | Petit Chen 圖 | 鄒紘超 資料提供 | 台中市政府新聞局

台中市府早在疫情爆發之初，就超前部署地整備妥善佈局，將防疫分成「整備期、應變期、恢復期」3階段。在1月22日即由盧秀燕市長親自召開防疫應變工作會議，宣布設立「二級應變指揮中心」；2月6日在官方粉絲專頁開播「我的保健室」，創新宣導防疫最新資訊；2月17日聯合中部7縣市召開防疫視訊會議，團結捍衛民眾的健康；2月26日成立「台中市居家隔離及檢疫關護中心」、3月4日規劃異地辦公、3月16日首推護理機構防疫實地演練、4月24日兵棋推演，擴大因應新冠肺炎延燒之管制。

對此，衛福部長陳時中於3月訪查時，就曾讚賞台中市府率先執行的井然有序，並肯定實施口罩「得來速」販售，成立「台中市居家檢疫替代所」，且也強化醫療院所演練和物資整備、加強大眾運輸工具消毒與公共場所人流管制等多項政策，有效提前降低疫情風險。

而今為因應後疫情時代來臨，盧秀燕市長在肯定台中防疫有成的同時，也宣布採階段性放寬措施，啟動「防疫新生活運動」，包含提醒民眾需將防疫內化為生活習慣，仍需勤洗手、保持社交距離、掩口鼻咳嗽，在密閉場所與乘坐大眾交通工具時要戴口罩，並放寬醫院病房、住宿型機構

管探視人數等等，逐步鬆綁各項防疫措施。而隨著中央流行疫情指揮中心6月7日宣布擴大鬆綁生活防疫規範，大解禁各項日常及休閒活動後，盧秀燕市長亦在6月9日市政會議上，宣布「台中解封8大措施」。

第一，全市411處社區照顧據點，從6月12日起恢復「共餐」，照顧長輩、體貼子女；第二，全市長青學苑共890班，於6月起一半班級恢復開班，9月前全數開班；第三，全市8處親子館6月7日起全面開放，回歸原入館人數；第四，台中市文化場館即刻開放藝文活動；第五，文化局推動「藝文紓困2.0」，以實際行動相挺藝文團體；第六，自6月10日起展開第三階段校園開放，除了平日下課後與假日開放外，平日上課前，也開放民眾進入校園活動，並恢復校園場館對外租借；第七，市府防疫會議改為兩週召開一次；第八，經發局積極籌備「第2屆台中購物節」，協助台中各大商圈振興、重現店家榮景。

除此，市府也取消各商圈、市場及觀光遊樂業的人流管制，將透過各種管道加強宣導防疫措施，各局處亦持續保持警覺心，隨時作好防疫整備，以民眾健康第一為優先，讓台中市民漸漸回到日常好生活。



## 第2屆台中購物節 打造線上和線下防疫經濟學

進入後防疫時代，首要之急就是「拚經濟」！第2屆台中購物節在大家引頸期盼中即將於7月重磅登場，持續兩個月的時間，期盼藉此復甦被疫情衝擊的經濟，從民眾動動手中帶出龐大的商機。

文 | 黃星若 圖 | 台中市政府新聞局

### 動動手指 各種台中好物宅配到府

繼去年第1屆台中購物節成功創造極高的經濟效益後，今年購物節在受疫情衝擊後開辦，更是倍受矚目。第2屆台中購物節將於7月1日至8月31日暑假期間展開，不僅時間比去年長，規模也更盛大。除了擴大實體店家參與數外，更將在「線上」重磅登場，讓民眾不用出門也能從網路上買到各種台中好物。並且貼心地顧及外國朋友的參與度，友善地同步導入中、英文說明，讓台中購物節十分國際化。

以「防疫要做，生活要過！」為這次台中購物節的中心主旨，在全球因疫情經濟大受影響的同時，台中市政府特地將購物戰場擴及網路上，集合國內2大電商平台「東森購物」和「PC home」加入，建構「台中專區」，預計招募3萬實體通路店家，並號召5千家網路商家參與，配合購物節6大主題，橫

跨山海屯都，推出「台中之最，限時必選」、「玩樂購物，一應俱全」、「健康台中，活力十足」、「尋味台中，農產最讚」、「旅居台中，一遊未盡」、「台中食在好味道，美食首都」，讓人只要在家就能輕鬆、安心購物，並有宅配到府服務。

盧秀燕市長表示，市府去年第1屆台中購物節共吸引12萬家商店參與、超過20萬人登錄下載APP參加抽獎、銷售金額超過25億元，今年目標要破去年紀錄，繼去年首獎是一棟千萬豪宅，今年獎品也會更豐富，而推出「天天抽」送大獎，APP登錄消費金額上看35億元。

為期2個月活動的購物節，同樣藉由手機APP登錄消費發票，累計越高金額，就能獲得越多抽獎機會，且周周抽的讓人好運連連、試試手氣，直到最後一周抽出最大獎，歡迎民眾踴躍參與，保證獎項絕不讓大家失望。



1. 盧市長超霸氣開箱公布今年台中購物節最大獎，是千萬精品小豪宅，還有壓軸現金100萬元和汽車、機車等多樣好禮，總價值超過2,000萬元。／2. 盧市長親自上陣到東森購物台錄影，宣傳台中購物節限量農特產禮盒組。／3. 盧市長邀請阿中部長訪台中，與業者拍CF行銷台中特產之外，更到中商圈首次體驗手搖製作珍珠奶茶。／4. 獨一無二的煎餅，以雷雕印上阿中部長肖像。／5. 盧市長特別致贈阿中部長「澎湃包」，內有太陽餅、珍珠奶茶酥、南棗核桃糕、梨山茶包與印有阿中部長肖像的隱藏版特製煎餅等防疫聖品。

## 消費積點抽現金 體驗台中五好

今年台中市購物盛事更特地将主視覺及副標語交由全體市民票選，結果由「打開禮物盒的驚喜」成為主題設計，畫面的盒中有太陽餅、珍珠奶茶等台中名產外，還有東海路思義教堂、台中火車站、高美濕地等知名地標，皆是民眾認為能作為台中代言商品和地景的標誌。副標語「台中五好購物節」，則涵蓋「好吃、好玩、好買、好划算、好生活」的5大台中美好，還有著台語發音「舞賀（有好）」的趣味性，有多好？歡迎大家一同來台中體驗。

台中市政府也早於4月就開始進行振興商圈經濟的活動，領先中央首發商圈消費券，投入600萬元預算推動振興商圈行銷計畫，而有千家商圈店家共同參與，並提供優惠商品。自4月20日起至6月30日，只要在台中市立案輔導的各大

商圈優惠店家消費滿200元，即可獲得20元商圈消費券，預估創造至少5,000萬元以上的經濟效益，為商圈帶來人流及買氣。同時市府也督請商圈配合「防疫三盾」指引，打造安心消費環境，為台中市立案輔導的22大商圈，包括東海藝術街商圈、逢甲商圈、一中商圈、美術園道商圈等活絡經濟。

同時也會結合中央「振興三倍券」，推出「加零」方案，讓隨即而來在7月開辦的第2屆台中購物節，跟著疫情趨緩，大家逐漸恢復日常生活下，帶動人氣、振興買氣來復甦經濟，因而希望未來招募更多商圈、百貨、觀光旅遊與行動支付等業者加入，讓大眾享有更多商家優惠折扣，並敞開大門歡迎全台，甚至是世界各國的好朋友一同共襄盛舉，讓台中在今年暑期檔期的購物節，成為全台消費勝地。

台中購物節  
活動APP



Android版本



iOS版本



1

## 五路齊發拼國旅 安心旅宿開心遊

後防疫時代來臨，國內旅遊開始露出曙光，台中市政府觀光旅遊局除針對業者提供各項紓困方案外，也公布三大策略與五路齊發的觀光振興方案，並提供多條旅遊路線，希望民眾藉由安心旅遊好好放鬆心情。

文 | 黃星若、台中市政府新聞局 圖 | 台中市政府新聞局、台中市政府觀光旅遊局、向海那漾 Nayang Beach

### 三大策略五大方針 全面啟動玩台中

台灣新冠肺炎疫情逐漸趨緩，台中市政府觀光旅遊局與台中各大旅行社、觀光業者、台灣國旅協會一起凝聚共識，攜手合作搶攻國旅市場，推行「安心旅遊 首選台中！」，並規劃「擴大觀光行銷宣傳推廣」、「吸引國旅團/散客造訪」、「提升觀光從業人員職能」三大策略，配合「擴大行銷宣傳」、「推動觀光公車」、「強化業者合作，加速異業結盟」、「結合商品線上/線下行銷」、「輔導產業轉型，提升數位行銷職能」等五路齊發執行方略的觀光振興方案，擦亮台中「觀光首都」

城市品牌，預期創造50億元觀光產值。

在防疫措施大解禁後，台中旅遊蓄勢待發，為了讓觀光業盡快復甦，也讓大眾的防疫踩線從「心」啟動好好放鬆，觀旅局整合觀光旅遊業界資源，針對中央振興券與補助方案，彙集近百家觀光業者優惠，推出台中國旅行銷優惠方案，有超過百條中台灣精選遊程外，還有旅宿買一送二或送三的破盤價，或是4人同行1人免費、2日遊程折價4,500元，且再加碼體驗優惠券和兌換券等等限時限量特惠，讓人今夏開始擁有台中國旅的美好精彩假期。

1. 2020年的嗨on大安環遊世界沙雕展於大安濱海樂園開展。／2. 向海那漾Nayang Beach豪華露營區於7月新開幕。／3. 大安濱海樂園亮麗繽紛的彩色貨櫃屋。／4. 大甲鐵砧山雕塑公園的太陽之門廣場，是台中海線觀光亮點。



## 擬定戶外旅遊路線 復甦台中觀光人潮

期望帶動遊客回流台中，探索中台灣之美，觀旅局亦擬定多條戶外旅遊路線，像是著名的高美濕地之外，隨著炎炎夏日到來，6月份開始試營運的「大安濱海樂園遊客中心」及「向海那漾Nayang Beach」豪華露營區，即將以嶄新面貌出現，兼具生態旅遊、環境教育、親水體驗及露營活動的豐富項目，加上6月27日到7月12日的「大安沙雕音樂季」，絕對能清涼消暑充實一整個夏天。

喜愛自行車的朋友，更不容錯過7月底完工的「大甲鐵砧山挑戰型自行車道」，這條台中市首條挑戰型自行車道，搭配共融式遊戲場，串連雕塑公園（親子遊戲區）、黑板岩劍井步道、星光露營區及永信運動公園等景點，是個可以在盛夏安排一趟海線輕旅行，全家親子共遊好去處。

## 當我們同在一起振興旅行上 全民出遊倍感安心

為了幫助在這波疫情中受創頗深的旅宿業者，台中市政府特地成立單一窗口，協助旅宿業者向中央申請紓困，加速行政流程，也幫忙協調金融行庫推動利息延繳、降息優惠及寬列貸款等方案，並配合交通部觀光局延續擴大國民旅遊補助等，還特地邀集業者們一起面對面，進一步了解相關振興措施，同時深入知道業者困難點。

為了讓民眾能夠在台中住得安心，市府也首創「安心旅宿」措施，針對全市512家旅宿業者，只要做到符合相關防疫SOP，包括：進門量體溫、接待人員須配戴醫療級口罩、消毒清潔完善，就會給予「安心旅宿」標章，提供相關優惠。

不僅如此，台中市政府在疫情爆發後不久，就已配合中央流行疫情指揮中心在各景點推動管制措施，甚至在台中觀光旅遊網設置「台中市主

要觀光景點及周邊道路即時影像」新功能，讓想出外遊玩的旅客「即時查詢」景點現場的遊客人潮及車流狀況；再加上安心旅宿認證的推動，讓全民出遊倍感安心，對於在後防疫時代振興旅行上，有著相當大助益。

多管齊下，兼顧防疫及紓困振興，台中市政府期待旅遊結合第2屆台中購物節，再搭配台中各區在地相關農特產品，美景加美食，為觀光產值帶來長尾效應，拚出後防疫時代好經濟，也讓大眾到台中玩得安心又盡興。

# 體驗靈魂深處 抒壓防疫「心」生活

因為疫情影響，許多人的休閒活動，甚至是工作常常Stay Home，開啟「宅在家」的生活模式，為了讓人居家日常也能享有身心靈平衡的樂活好品質，衛生局推出防疫「心」生活運動，就請跟著一起這樣做！

文 | 黃星若 圖 | 牟磊

**宅**在家多久了？雖說台灣防疫有成，並沒有像歐美地區嚴格的居家禁令，然而隨著娛樂時間減少、待在家的時間變多，還是有些人因而悶出毛病，並且在注意疫情發展新聞的同時，心情隨著每天數據跌宕起伏，出現恐慌、焦慮的情緒，影響到睡眠品質及日常生活。



## 安心5步驟 打造居家樂活宅

為了讓大家宅在家的同時，也能保有身心靈健康，台中市政府衛生局心理健康科特地提供台灣臨床心理學會曾在2007年綜合許多國際災難創傷心理的專家共識，提出「安、靜、能、繫、望」5個創傷心理復原的原則，當成防疫「心」生活5口訣，希望民眾能注意自身心理狀態，藉此調整心情，達到身心平衡狀態。

### 安 Safety

確保自身與環境安全，不接觸引發不適的資訊。面對過多的疫情資訊，可以選擇只接受正確且最新的官方資訊，不僅縮短重複接受訊息的時間，來減少心理壓力。

### 靜 Calming

促進平靜與鎮定，從事促進正向情緒的活動來舒緩壓力。像是做運動、聽音樂、泡澡等放鬆的方式，維持靜心。

### 能 Efficacy

提升自我效能，可以做些讓自己感覺有價值和能力的事，將重心專注在自己能做好的小細節，例如：落實勤洗手，出現在密閉空間時戴好口罩，以自主健康管理，好好保護自己來安頓身心。

### 繫 Connectedness

促進聯繫，多與親友聊天，讓心情愉悅。即使保持好社交安全距離，還是可透過網路視訊、電話等通訊軟體來關懷彼此，互相暖暖心。

### 望 Instilling Hope

灌注希望，樂觀面對未來，減少不必要的自責。面對逆境，大家一起努力防疫，樂觀面對，要相信絕對可以一起度過難關。

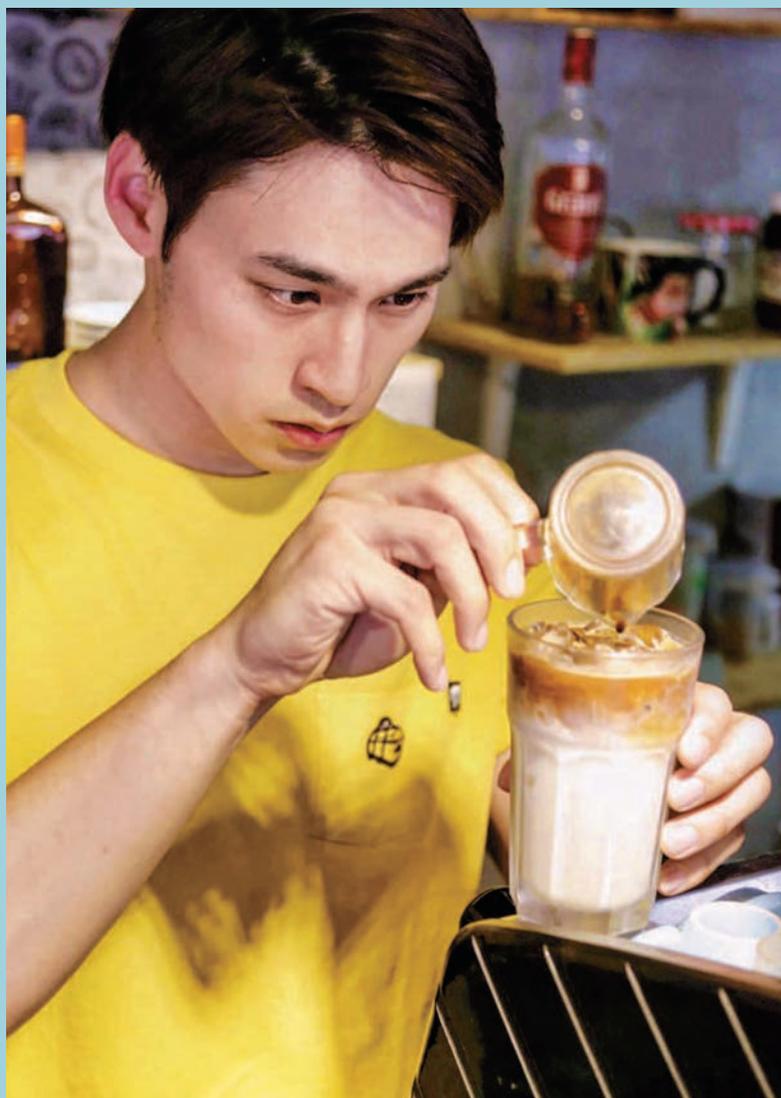


## 讓宅在家變成一種樂趣

除了注意自己的心理狀況外，想要逐步回到日常生活，也不妨想些點子，讓宅在家的日子多一點樂趣。這些因防疫突然多出來的時間，不如就當作短暫放逐自己的好時機，可以拿來追之前一直沒時間追的劇、閱讀幾本還沒空讀的書；當然也可以藉此培養新的興趣，嘗試烘焙、插花、寫書法，或是把自己泡在迷人的咖啡香中，仔細鑽研泡出好咖啡的方法。

若真的想不出在家能做些甚麼，建議可以參考近日在YouTube上「#跟我一起宅在家」的活動，共有7個系列主題清單，包含「#跟我一起哈哈哈哈哈」、「#跟我一起發掘新知識」、「#跟我一起玩出新高度」、「#跟我一起追上超夯劇」、「#跟我一起發現新音樂」、「#跟我一起動動身筋骨」以及「#跟我一起享用自煮食」等，內容豐富應有盡有，跟著影片一起做，或單純看影片消磨時間，都能為宅在家增添不少療癒的生活情趣。

讓宅在家的時間成為忙碌人生中暫歇的抒壓時光，待疫情過後，以最充實飽滿的姿態重回人生的戰場！



## 心理健康資源專線服務

透過「安、靜、能、繫、望」5口訣，簡單從生活做起，全民一起調適心情，達到身心都平衡又愉悅的狀態，自身的免疫力也會提高。倘若依舊覺得有情緒上的問題，也可以隨時撥打電話尋求諮詢，或是直接到台中市57家精神醫療機構，都有專人可以傾聽你的需要和心聲，並提供適當的協助。台中市政府衛生局呼籲民眾，宅在家的同時，也要關心自己的心靈健康。

◎ 24小時免付費安心專線1925（依舊愛我）

◎ 台中市心理衛生中心04-2515-5148（17點後轉生命線）

# 巷子內的潮食尚台味

2020年台灣版米其林指南將新增台中地區，  
在即將發表前，看看哪些餐廳和小吃是「老台中人心中的米其林名單」，  
可先逐一品嚐在地人認證的老饕級美味。

文 | 楊育禎 圖 | 蔡孝如、楊育禎、JL Studio



爐烤烏骨雞選用飼養38天的烏骨雞，肉質鮮嫩，並運用新鮮香草醃製，上桌後會有專人分切。

## 烏苑

用心炙烤  
精緻地雞燒饗宴

**黑**瓦、黃牆、木窗櫺的日式建築，靜靜屹立在車水馬龍的忠明南路  
上，散發出低調沉靜的氣質。踏著腳下的石板穿越小庭園，推門  
而入的瞬間，陣陣串燒香氣撲鼻而至。老闆兼主廚湯仲鴻 (Tommy)  
守著炭爐，視火候及熟成程度翻轉著串燒，神情專注認真，讓人不禁  
期待即將上桌的料理。

### 遠赴日本學習分切技術

烏苑地雞燒的前身也是一家串燒店「五味春秋」，Tommy經營8年  
後，在某日翻閱雜誌時，發現日本有一家獲得米其林一星的燒鳥專門  
店，開啟他全新想法：「原來燒鳥料理也可以精緻到獲得米其林的認  
可。」於是他前往東京銀座學習雞肉分切技術及炭烤方式，返台後繼

續閉關修練並改造店面，2015年以全新風貌再度與大家相見。

「燒鳥起源於江戶時代，是日本料理中很特別的支流，可以是路邊攤，也可以立吞的經營模式，也可以是餐廳料理。」Tommy致力提升燒鳥的精緻度，並思考如何變化、加入不同元素，烹調手法也涵蓋日式、法式、義式，像是特別推薦的「爐烤烏骨雞」，就融入法式春雞的概念。先將迷迭香、奧勒岡等香草塞進雞肚中，並以煎過的蒜頭加鹽搓揉醃製，將雞吊起來風乾1天入味後再燒烤上桌，品嚐起來鮮嫩可口且洋溢香草香氣。

## 嚴選雞肉呈現最佳風味

Tommy將雞肉分切技術發揮地淋漓盡致，在烏苑可以品嚐到30種燒鳥部位，從常見的雞腿、雞翅、雞皮到少見的雞橫隔膜、雞膝肉……等應有盡有。雞肉則選擇來自雲林的桂丁雞及薩索雞，「桂丁雞油脂較少，雞肉風味淡雅，薩索雞油脂濃厚，滋味濃郁。我會依據不同部位選擇不同的雞串烤，來呈現出最佳風味。」

做串燒至今已累積十多年經驗，已成燒鳥高手的Tommy，將長方形烤爐分為大火、中火、小火區，並將喜馬拉雅山的岩鹽及法國灰海鹽調配出最佳比例來調味，燒烤醬汁也是自己的配方，以烤過的雞骨、醬油、清酒、味醂、砂糖調配，風味清爽不搶味，而在燒烤之前還會先噴上日本清酒來提鮮增味。

## 烤功精湛連日本人都稱讚

「日本有一句話，串打ち三年、裂き八年、焼きは一生，也就是串及剖要學3年及8年、但燒烤

肝醬泡芙以自家做的泡芙抹上雞肝醬，再擠上打發的鮮奶油，入口鹹、鮮、脆。



南瓜切厚片燒烤，汁多味美；小番茄釋放出茄紅素，滋味更甜；雞肉串則肉質甜嫩，各具風味。



的學問卻是一輩子都學不完。」細細品嚐Tommy端上桌的串燒，深刻體悟到燒烤的技術決定了料理的美味程度。串燒常見的雞翅，在Tommy手中卻烤得皮酥肉嫩！雞頸肉則發揮精湛的分切技術，將雞脖子去骨取下兩條肉，再分切成3公分大小，串起來烤出Q彈口感。每一間燒鳥店都有的定番菜色「雞腿串」，在這兒沒有過多的調味，可嘗出雞肉原始的甜味。

經營這樣一家新型態的燒鳥店，也曾熬過剛開幕時的低谷時期，如今已站穩腳步倍受肯定。回首這一路，Tommy感性分享：「我最感動的事是日本客人吃完後告訴我，他們覺得比家鄉的串燒店還好吃！」



主廚 | 湯仲鴻Tommy  
地址 | 台中市西區忠明南路48號  
電話 | 04-2326-2080  
營業時間 | 18:00~23:00 (週日、週一公休)

北海道干貝表面微煎上色，宜蘭三星雨來菇燙過後拌入蔥絲及薑絲，山海珍味相互襯托。



阿元自家製烏魚子口感軟嫩，與豆乾、海帶、米血、豆皮等黑白切搭配出鹹香好滋味。

「上午當農夫，晚上當廚師」這兩種截然不同的職業，元Yuan的老闆兼主廚蕭淳元（阿元）卻樂在其中、游刃有餘。低調的黑、灰色調，藏身於大墩十七街住宅區內的餐廳，沒有醒目的招牌指引，但在進門後，眼前景象丕變，長長的吧檯座位區後方是開放的廚房，師傅們的一舉一動都成為流動的風景，看他們穿梭其中烹調食物、盛盤裝飾等等，都讓候餐過程不無聊，阿元笑說：「我覺得這樣可以跟客人近距離接觸，客人也對料理過程一目了然，吃得更安心。」



## 元 Yuan

### 創新手法 視覺味覺都驚豔

#### 白天務農晚上當廚師

與長年待在廚房工作的廚師們相較，阿元的膚色顯得較為黝黑，這正是他白天都在種菜的最佳證明。曾經前往日本兩家米其林餐廳「BVLGARI II Ristorante Tokyo 寶格麗」及「小笠原伯爵官邸」工作的他，發現日本人十分注重「從產地到餐桌」的飲食概念，因此返台後他也身體力行實施節能減碳，尋找並大量使用中部的食材，減少運送過程中所產生的碳足跡。由於家住南投擁有得天獨厚的天然環境，他也開始自己栽培野菜，雖然一開始因不熟悉而收穫欠佳，但他並不因此氣餒，因緣際會之下認識了一位農夫，時常向他請益，農夫也從生物課本開始，傳授他相關栽培知識，如今阿元已成為稱職的農夫，也是備受餐飲界矚目的廚師。

套餐的「阿元花園沙拉 蕃茄 春季水果」就可嘗到30多種在地栽培的食用花卉及野菜，花團錦簇、色彩繽紛，美得像看到了微縮版的迷你花園。阿元逐一介紹：「這是埔里的山形玫瑰，這是帶有青蘋果味的金魚草，還有鳳梨鼠尾草、三色堇、繁星花、秋海棠……。」在幕斯泡泡及巴薩米克醋的點綴及提味下，入喉清爽，口感豐富。



主廚 | 蕭淳元 (阿元)

地址 | 台中市南屯區大墩十七街35號

電話 | 0966-667-067

營業時間 | 週二至週六18:00~22:30 (週日、週一公休)，每週五及週六12:00~14:30供應阿元意麵套餐

官網 | [yuanrestaurant.weebly.com](http://yuanrestaurant.weebly.com)

## 賦予台灣小吃全新靈魂

為了讓更多人認識他的家鄉南投，阿元也在週五及週六中午推出「阿元意麵套餐」，以黑豬肉慢火細燉的肉燥及獨家特調的醬汁，賦予意麵美味的靈魂，「特製黑白切」更將台灣小吃重新詮釋。晚間套餐還出現黑白切的高級版「阿元 黑白切 自家製烏魚子」，將來自雲林的野生烏魚子再重新曬過，口感格外軟嫩且無腥味；來自南投百年老店的大豆乾，以及海帶、米血等，運用蔥、薑、蒜、米酒、胡椒、醬油去滷製；南投小農的

紅殼雞蛋則製成糖心蛋，再加上高雄美濃的宋新富柴燒豆皮，讓人嘗出似曾相識的熟悉感，但滋味卻又格外美妙。

阿元每一季都會更換一次菜單，以精緻的手法呈現出中、西餐融合的料理。他對擺盤也相當講究，每一道上桌的佳餚都別有意境，例如海味及鮮味十足的「北海道干貝 宜蘭三星雨來菇」就運用許許多多貝殼為盤飾，讓人彷彿看見大海及沙灘！吃阿元的菜餚，不僅僅是味覺饗宴，也讓視覺驚艷！

阿元花園沙拉 蕃茄 春季水果，以多達30種的水果、食用花卉、香草及生菜為主角，每一口的滋味都不一樣！





鮑魚肝脆片酥脆夠味，鮑魚及干貝則藏在生菜沙拉底下，讓人愈吃愈驚喜。



慢燉牛雜·台灣牛紐約客·菜脯牛肉湯，上桌後淋上溫熱的牛肉高湯，可以一邊喝湯一邊吃燉煮入味的牛筋、牛頰、牛肚及紐約客牛肉片。

將醃漬的小黃瓜填進澎湖小卷肚子中，搭配自家曬的烏魚子，並綴以甜椒辣椒醬，清爽開胃。



## Restaurant le Plein 滿堂

輕鬆自在  
嘗出滿懷誠意

經營理念說來簡單，然而在林凱維手中變化出的料理卻不簡單！本科系出身的他，高雄餐旅大學畢業後，曾前往法國工作和習藝，擅長以中西融合的手法烹調。翻開菜單不難發現，這不一定是西餐或中餐，因此餐具也準備了刀叉及筷子。有供應「好吃的飯」，滷肉飯搭配了鹹蛋黃、鴨蛋酥及糖心蛋，噴香四溢；「鮑魚·栗子·鮑魚肝脆片」做工繁複，澳洲鮑魚低溫烹調後切片，搭配栗子泥、炒過的栗子碎，再擠上焦化奶油，鮑魚肝則與西谷米一起烹煮後，烘乾再炸成脆片，每個環節都誠意滿滿。「慢燉牛雜·台灣牛紐約客·菜脯牛肉湯」堪稱牛肉全餐！牛筋、牛頰、牛肚燉煮入味，還加入汆燙過的紐約客牛肉，並以菜脯熬煮牛肉高湯，帶來豐富食趣。

門前的菩提樹築起一片綠意，與老透天厝相互襯托散發出恬靜氛圍，「吃飽喝足」四個大字貼在門口，簡明扼要道出主廚林凱維的經營理念：「我想提供一個輕鬆的環境，讓客人可以輕鬆吃到好料理。簡單來說，這家店希望營造出大家需要的餐廳，而不是一家有名的餐廳。」笑容謙遜的他，换位思考客人的需求，因此滿堂就是一個可以單純好好吃個飯的地方，不需要預設立場，也沒有太沉重的儀式感，只要坐下來，就能吃飽、喝足。



主廚 | 林凱維  
地址 | 台中市西區五權一街57號  
電話 | 0910-833-755  
營業時間 | 週三至五18:00~22:00  
週六至日12:00~15:00、18:00~22:00 (週一、週二公休)



PULUT HITAM 將新加坡傳統甜點椰香紫米粥改造成卡士達內餡，並搭配台灣紫地瓜泥，口感滑順。

## JL Studio

### 以台灣食材 演繹新加坡菜



臭味香投，將魚露以棕櫚糖煮至焦糖化，而臭豆則放進薑汁及奶油中烹煮出柔和風味。



金杯糕是新加坡家常小點，將在地牡丹蝦、魷魚、紅蘿蔔絲拌炒餡料，再搭配檸檬丁，風味清爽。

「亞洲50最佳餐廳」有美食界奧斯卡之稱，今年首度入圍的JL Studio，一舉拿下第26名；2019年，則榮獲該獎項的年度「Miele 最值得關注獎」。獲此項殊榮，主廚林恬耀（Jimmy）謙虛表示：「這是我一開始沒有預設到的，我只是想把新加坡料理放在高級餐廳中去呈現。」

Jimmy是新加坡人，喜歡看吳宗憲主持《食字路口》的他，對台灣的夜市小吃留下深刻的印象，於是他和朋友前來台灣旅行，最後留下來工作及定居。離開工作多年的樂沐法式餐廳後，原本是想開設一家時下流行的新歐式料理店，當菜單都已大致擬定時，他心中卻留存一個問號：「市場上需要多一家這樣的店存在嗎？我為什麼不做家鄉菜？」念頭一發不可收拾，Jimmy開始重新認識新加坡料理。「新加坡菜的特色是酸甜苦辣鹹鮮，一口下去滋味複雜卻很和諧，這跟新加坡是個擁有多元民族文化的背景很相似。」

雖然做新加坡菜，然而對台中懷抱感情的Jimmy卻盡量選用中部食材，例如谷關的魚子醬、彰化的白蘆筍、埔里的香檳氣泡酒……等，期望透過料理讓更多人看見台灣的美好。而他也顛覆了一般人對新加坡菜的刻板印象，端出來的佳餚都出乎意料，比方將海南雞飯做成一個派，並加上辣椒醬，就好像台灣人吃包子時會將辣椒醬擠進去一樣有趣，以精緻的呈現、特殊的吃法來勾動客人的共鳴。而他也期望客人能在餐桌上聯繫感情，因此餐廳空間色調乾淨，沒有繁複陳設，在JL Studio，可以沉澱心靈盡情享受美食。



主廚 | 林恬耀 Jimmy  
地址 | 台中市南屯區益豐路四段689號  
電話 | 04-2380-3570  
營業時間 | 週二至五 18:00~22:30  
週六至日 12:00~15:00、18:00~22:30  
(週一公休)  
官網 | jlstudio.tw

以高粱酒醃製後風乾再蒸的臘肉、滋味濃郁的臘肝及臘腸，是陳文廷自豪的鎮店之寶。



湯底以扁魚及大骨熬高湯，涮煮各式食材後再沾上黃金比例的沙茶醬，美味十足。

## 台灣陳沙茶火鍋

美味火鍋  
凝聚濃濃人情

華燈初上，連白天都略顯陰暗的窄巷卻熱鬧起來了！點亮燈火，擺出桌椅，盤據三間店面的陳沙茶火鍋正準備營業，客人也絡繹不絕紛紛上門，人稱「火鍋老師」的陳文廷殷切招呼，說學逗唱樣樣都行，室內歡笑滿堂。38年前，陳家人到台中依親，當時火車站周邊十分熱鬧，他們開起了海產店，5年後轉型為沙茶火鍋專賣店，以好口味及真功夫打響招牌，從一間店擴大到三間店面，入夜後人聲鼎沸，宛若小型夜市般氣氛熱絡。

秉持著宜蘭人的熱忱，陳家人堅持端出最好的食材，以大骨、扁魚熬高湯，再以沙茶醬提味，讓客人嘗到台灣鄉土古早味。菜單上除了傳統的燕丸、花枝丸、牛肉丸等手工好料外，還可見9A和牛、安格斯黑牛、伊比利豬、天使紅蝦等高檔餐廳的食材，這可是陳文廷為了讓中外觀光客都能賓主盡歡而精心準備的！而實在的價格更可輕鬆嘗鮮。

「宜蘭酸菜肉是用胡瓜綁豬肉、酸菜、紅蘿蔔，這是宜蘭人宴客都會出現的。」端出這道菜則蘊藏了他對故鄉的懷念，而在鍋中涮煮之後，沾上特調沙茶醬，入口的鮮、爽、脆更是勾動味蕾。此外，自炸的黃金豆皮也是每桌必點。陳文廷吟詠著：「台灣鄉土古早味、陳年飄香三八載、沙茶稱讚齒留香、火熱水深強強滾、鍋裡乾坤真功夫。」這首藏頭詩正是經營理念的最佳詮釋。



地址 | 台中市區台灣大道一段81巷23號  
電話 | 04-2227-1304  
營業時間 | 16:30~22:00 (週一公休)



牛肚牛筋牛肉麵，選用澳洲進口的花腱肉，半筋半肉富含膠質，牛筋軟Q牛肚有嚼勁，湯頭微辣開胃。

## 陋巷之春 老家牛肉麵

### 懷舊眷村場景 端出好味道

大紅燈籠高高掛，周璇的老歌緩緩流瀉，步入店內，老闆趙介凡親切迎客，空氣中流轉的氛圍像極了來到充滿人情味的眷村。小時候與奶奶一起住在日本時代老房子中的趙介凡，一直很懷念老家的景象。兩年前，她在人生低谷時誤闖進一條窄巷，看見了一幢老屋，讓她深受震撼，彷彿跌入了周璇《陋巷之春》一曲中的場景，於是她決定承租老屋，做出美味的麵食來紀念奶奶，並與更多人分享。為了讓客人有更好的用餐環境，2019年11月搬遷至現址，並在牆上以畫作、海報陳列出舊城區的風景及歷史，而空間布置也足見巧思，舊皮箱、老時鐘等。招牌牛肉麵的湯頭更毫不馬虎，先將牛骨烤過後再熬高湯，充分釋放膠質與香味，並運用老家的香料，吃上一碗，暖胃又暖心。



地址 | 台中市中區民族路189號  
電話 | 04-2229-2243  
營業時間 | 11:00~14:00、17:00~20:30

## 合作街 大麵羹

### 道地台中味 飄香45載

門口的龍眼樹枝繁葉茂，成為合作街大麵羹的醒目路標，老闆陳世明微笑表示：「這棵樹是老闆娘的嫁妝呢！」20年前婚禮當天種下的小樹陪伴著全家人成長，也庇佑著這家傳承45年的老字號永續經營。樸實懷舊的店面內總是人聲鼎沸，絡繹不絕上門的客人們想念的就是大麵羹熟悉的家鄉味，許多人都是從陳媽媽早年推著攤車時就成為老主顧，直到今日即使已有了店面及設置桌椅，依舊喜歡端著麵碗蹲著吃，懷念著記憶中的美好時光。看陳老闆動作俐落地舀起大麵羹，再加入獨家炒製的肉燥、菜脯、紅蔥頭等，隨著氤氳熱氣飄送出陣陣香氣誘人垂涎，而散發著淡淡鹹味的麵湯也增添了豐富食感，攤車上的小菜更是誘人垂涎，豬皮、油豆腐、貢丸……等都是佐麵良伴，入口齒頰留香。



大麵羹來自老麵店的鹼麵口感滑溜，添加老闆用心炒出來的肉燥及菜脯提味，口感豐富。



地址 | 台中市南區合作街103號  
電話 | 04-2287-9273  
營業時間 | 11:40~18:00，賣完為止  
(週日公休)



米糕香氣十足，粒粒分明，豬肉則滷得十分軟嫩入味，令人驚豔。

地址 | 台中市清水區新興路121-2號 電話 | 04-2623-2828  
營業時間 | 7:00~13:30 (週二公休)

## 榮記 米糕

檜木桶蒸飯  
懷舊古早味

**創**立於1966年的榮記米糕是清水名店，第二代老闆蔡篤信自信表示：「我們使用古時候傳承下來的黃檜木桶煮糯米飯。」嚴選來自台東及屏東的上好圓糯米先行蒸熟，豬肉則以醬油滷過後鋪入米糕模具，再填入糯米飯一起炊煮，掌握火候煮出綿密口感及清香撲鼻的好味道，如果喜歡吃辣，還可以加上自製辣醬，絕對回味無窮。以台灣本地飼養的鹿兒島黑豬做成的肉燥則是乾麵的靈魂，滋味清爽在夏天最熱賣。



爌肉脂香肉嫩，不乾不澀，酸菜則是免費供應。

地址 | 台中市東區大智路183號 電話 | 04-2281-6825  
營業時間 | 5:00~14:15 (每月第1、3、5週週日公休)

## 蕭 爌肉飯

大排長龍的  
香嫩好滋味

**從**清晨5點開始營業，人潮就絡繹不絕上門，排隊等點餐。金針湯、味噌湯、紫菜湯一律10元，先選擇自己喜愛的湯品，放在托盤上，再點選爌肉飯或豬腳飯，緊接著拿起筷子在飯碗上堆起滿滿的酸菜，再點白菜滷、筍絲或滷豆腐、滷丸等小菜，豐盛的一餐大約只需百元，俗擱大碗的庶民美食，是受歡迎的主要原因。招牌爌肉選用腳庫肉，以大川醬油滷得油油亮亮，入味十足且甘甜軟嫩，即使是肥肉部位也絲毫不膩口，讓人忍不住就多扒了好幾口飯。



肉梗湯選用豬後腿肉，需醃製一晚入味，再與上等魚漿、全蛋一起捏製，現點現煮鮮味十足。

地址 | 台中市大肚區沙田路二段707號 (大肚公有零售市場內)  
電話 | 04-2699-4969 營業時間 | 6:00~13:00 (週一、週二公休)

## 大肚 燕肉粿

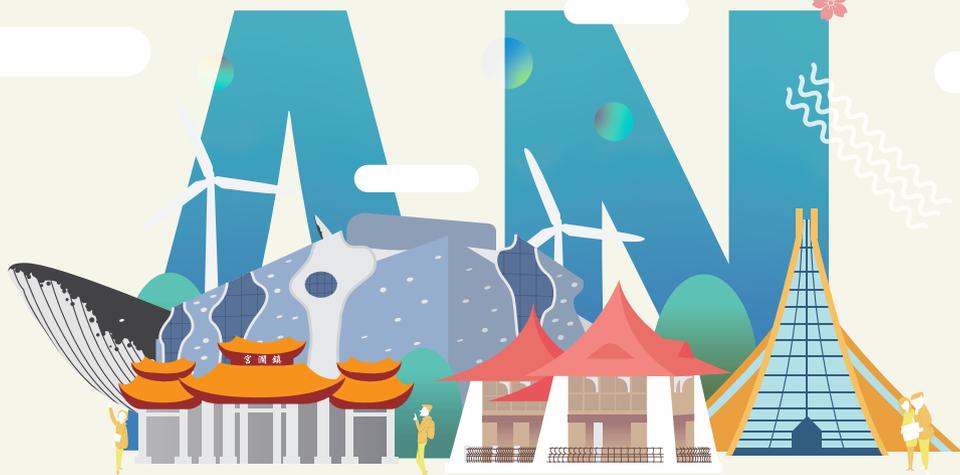
肉梗配米糕  
老饕最愛



**我**常對兒子說，做人要為別人想，不要只為自己想。」端出招牌的肉梗湯，老闆娘呂閨秀分享起她的經營哲學。基於這樣的想法，她手中捏製的肉梗特別講究真材實料，選用高品質的魚漿及溫體豬的腿肉，並以全蛋取代粉類，現點現做端出口感佳、香氣足的美味肉梗，梗湯並加入滿滿的筍絲及蛋花，香滑好滋味讓人一吃上癮。再搭配一份選用圓糯米蒸出的筒仔米糕，更是在地人激推的老饕吃法。

# 2020 嗨on大安沙雕 環遊世界

大安沙雕音樂季  
DAAN Sand Sculpture  
and Music Festival



## 沙雕藝術展 5大亮點

- 1 免出國世界景點一次看
- 2 首創觀景平台俯視沙雕
- 3 中台灣最大共構式沙雕
- 4 相遇大安獨有海翁君
- 5 友善無障礙展區

# 06.27 - 07.12

## 臺中大安濱海樂園

**沙雕藝術展** 上午09:00 - 下午18:00

※免費入場參觀，最後入場時間17:30

**日日fun心玩系列活動** 上午10:00 - 下午18:00

**活動資訊** 環遊世界明信片  
親子沙雕DIY

**大安聲友音樂會** 06.27六

**活動資訊** 演出及摸彩活動 15:00-17:00



大玩台中粉絲團

### 交通資訊

**假日免費接駁**

**南園免費停車場**  
南園停車場→活動會場  
首班車10:00/末班車17:00  
活動會場→南園停車場  
首班車11:10/末班車18:30  
\*搭乘接駁車請全程配戴口罩

**自行開車**  
北園收費停車場  
南園免費停車場

**大眾運輸**  
中台灣客運658  
大安濱海樂園站  
豐原客運172  
北汕站

### 大安濱海樂園

臺中市大安區福住里北汕路86巷1號



水氣充足的地理位置，讓霧峰的午後經常雲霧繚繞，有了很美的舊稱「阿罩霧」，在這片好山好水的優美景致中，蘊藏豐富的人文風情，並散發獨特的藝術魅力，以迷人的多變風貌引人流連。

文·圖一楊育禎

## 亞洲大學現代美術館

### 朝聖大師建築徜徉藝術薰陶

於2011年動工的亞洲大學現代美術館，2013年開館，由曾獲建築界最高榮譽普利茲克獎的日本知名建築師安藤忠雄設計，他提出「環境、建築、人」三者平衡的三角形藝術館設計理念，邀請石田工務店6位清水混凝土匠師來台，與台灣施工團隊以最高標準合作興建。清水混凝土建築立面，呈現出低調、沉穩、內斂的氣質，玻璃帷幕牆則帶來設計化的意象。對

亞洲大學而言，這是一棟設立在校園中涵養學生美學教育的美術館，但對中外旅客來說，卻也是一趟建築朝聖之旅。

步入館內，可近距離欣賞V形鋼架構造出的獨特窗景，漫步在各展室之間，三角形天窗引進的光線更讓人著迷，而這也是館長翁淑英最喜歡也最推薦的角落：「透過天窗仰望就是一幕安藤忠雄創作的畫作，而隨著陽光移動，牆

1. 3個正三角形的建築體錯落堆疊，獨樹一格。／2. 在《藝識流淌》展覽空間裡欣賞多位女性藝術家作品。／3. 三角形、三層樓的建構，在光影中與藝品們交織出和諧美學。／4. 敘 MODERN·咖啡館設於1樓，可置身於建築藝術空間內品味咖啡與鬆餅的甘醇甜蜜。



面及地上也有著不同的光影。」館方每年更規劃2至3檔特展，主題多以關懷弱勢和關心時下議題為主，當期展覽《藝識流淌》即邀請了跨越半世紀的14位中外女性藝術家，共展出48件作品，每一件作品背後都有故事，十分撫慰人心。徜徉在藝術薰陶之後，翁淑英館長也推薦到1樓「敘 MODERN•」咖啡館坐坐，讓美味的鍋煎鬆餅及甘醇咖啡滿足味蕾。

**DATA**

**地址** | 台中市霧峰區柳豐路500號  
**電話** | 04-2332-3456#6468  
**營業時間** | 9:30~17:00 (週一公休)  
**官網** | [asiamodern.asia.edu.tw](http://asiamodern.asia.edu.tw)



2



3



4

**貓頭鷹教堂****打卡熱點追尋浪漫氣氛**

蜿蜒於青青草坪上的白色小徑，兩旁有貓頭鷹、飛天豬、7個小矮人等可愛造景，LOVE四個紅字大字裝置藝術更讓此處散發戀愛氣息！由霧峰區公所利用以文圖書館及長青學苑中間的閒置空間所打造的貓頭鷹教堂，小巧精緻的白色教堂內有繽紛的彩繪玻璃窗花，隨著天光呈現出不同光影變化，是散步、打卡、告白的最佳去處。

**DATA**

**地址** | 台中市霧峰區大同路8號 **營業時間** | 24小時

**光復新村****青創基地散發創作活力**

成排老樟樹遮起濃濃綠蔭，一幢幢的眷村房舍比鄰而立，或販售著咖啡、氣泡飲，或供應美味的麵食、甜點，或可見職人們在工作室內製作著皮件、羊毛氈等，恬靜的氣氛中卻富有創作的活力。在台中市政府摘星計畫推動下，前身為省政府員工眷舍的光復新村，已成為全台具魅力的青創基地之一，遊走其中，可感受到饒富變化的藝術力量。

**DATA**

**地址** | 台中市霧峰區（光復新站）和平路2號  
**營業時間** | 依各店家公告為準

## 霧峰農會酒莊 品一杯好酒聽香米故事

2007年，霧峰農會酒莊正式成立，將原有的萬豐舊倉庫改造成深具日式風情的美學酒藏，傳遞在地的香米文化及清酒故事。優雅的建築外觀散發出濃濃和風，老倉庫內的商場設計成復古懷舊的「阿罩霧柑仔店」，並典藏了一台歷史悠久的礮穀機，令人彷彿穿梭時光隧道般有趣。回溯起酒莊設立緣由，陳永斌廠長娓娓道來：「霧峰擁有好水質、好空氣、好環境，孕育而出的益全香米也聞名全台，勇奪全國總冠軍米第4名，而我們的清酒就是用香米釀造。」

因緣巧合之下，日本釀造清酒博士廣井忠夫來到霧峰尋找要釀造蜂蜜酒的優質蜂蜜時造訪農會的碾米廠，並將香米帶回新潟試釀，為霧峰釀酒開啟契機。之後他特別研發適合的麴菌及釀造技術前來傳授，而「初霧」系列也大放異采，屢屢在國際競賽中獲獎。但不以此自滿的霧峰農會酒莊，仍不斷推陳出新，以龍眼荔枝及蜂蜜製成的「荔枝蜂蜜酒」香甜順口，廣受女性喜愛，2018年榮獲比利時布魯塞爾世界酒類評鑑金牌獎。



1



2



3



4

### DATA

地址 | 台中市霧峰區中正路345號

電話 | 04-2339-9191

營業時間 | 平日8:00~17:00，假日9:00~17:00

官網 | www.twwfsake.com

1. 初霧酒，入喉的純米大吟釀甘甜順口，並帶有淡雅的米香；極清，入喉瞬間花果香更為濃郁，是一款有成熟韻味的辛口酒。這兩款酒皆以霧峰香米釀造而出，饒富在地特色。/ 2. 以香米為原料開發的「酒粕香米捲」香酥可口，冷凍後口感更佳。/ 3&4. 來到酒莊，不僅可以認識釀酒製程，還可以品酒、試飲、買農產品及伴手禮，入寶山滿載而歸。

# 酒後不開車，安全有保障



## 霧峰民生故事館 走入老診所感受文化底蘊

荒廢了20多年的民生診所，由霧峰區農會總幹事黃景建基於在地文化保留的理念買下後，搖身成為融合文化、文創、友善餐飲的場域。洗石子地板、水泥樓梯、老家具等皆散發出歲月風華，並陳列介紹「阿飛仙」林鵬飛醫師的故事，1樓還設有一間模擬診療室，可一窺昔日風貌。「農學食堂」則嚴選有機蔬菜，以輕烹調方式供應健康美食。

### DATA

地址 | 台中市霧峰區中正路369號 電話 | 04-2339-1556  
營業時間 | 9:00~17:00 (週一公休)

## 窩草的日子 窩在草地上擁抱美好閒情

從澳洲打工度假回來後的張艾蘋及林冠濤，攜手將荒地打造成這片擁有遼闊草皮及樟樹綠蔭的美好空間，分享他們在澳洲所感受的生活哲學，期望造訪的旅人都能窩在草地上度過浮生半日閒。純白色的簡約空間營造出放鬆舒適的氛圍，可愛的小帳篷是小朋友及寵物最愛打卡的小天地，用心製作的餐點更讓味蕾滿足，中式套餐是出自張媽媽之手，西式料理由林冠濤掌廚，張艾蘋則負責飲料調製，她也特別推薦加入起司調製的熱鬆餅，讓淡淡的檸檬香氣陪伴午後時光。創店1年半，最讓張艾蘋感動的是有客人選擇在這兒舉辦了浪漫婚禮，「還有許多小朋友來這裡辦抓周活動，我們真的是一路看著他從小嬰兒到會走路。」如數家珍的點滴回憶，也道出了窩草的日子擄獲客人心的魅力所在。

### DATA

地址 | 台中市霧峰區四德路136巷23號 電話 | 04-2339-0125  
營業時間 | 11:00~21:00 (週一公休)

1. 窩草吃牛肉，選用美國牛腱心，以中藥調配燉煮出軟嫩好滋味，搭配小菜及湯品誠意十足。/ 2. 奶油鮮蝦義大利麵，以蝦殼及蝦頭熬高湯做成醬汁炒出的義大利麵，滋味濃郁，蝦肉彈牙。



# 一日農夫 採果摘菜體驗趣

生活在有蔬果王國之稱的台灣，一年四季都可嘗到各式鮮甜的當季水果和蔬菜，隨著夏日到來，正適合到台中市東勢區及新社區，體驗果農生活，享受現採夏季正對時的高接梨、葡萄和有機蔬食，盡興徜徉在開闊的大自然農園裡，邊摘當令蔬果、邊大啖農滋味，擁有自在饗樂的輕之旅！

文 | 黃若斐 圖 | 張書豪、梨之鄉休閒農業區、新峰農場

梨子怕光在生長時要套上牛皮紙袋，認養梨樹的家庭或企業會到現場彩繪套袋，與梨農們一同期待結出又大又美味的高接梨。



清脆多汁的高接梨產季約為6月到8月，體驗摘採水梨只有夏季限定。



在甜美時刻品嚐高接梨的夏日旬味

## 梨之鄉休閒農業區



東勢四季宜人的氣候，有適合培育水果的溫度和濕度，產出的品種既香甜又多樣，讓東勢一直以來有水果之鄉的美名，並且還是高接梨的故鄉，而能在夏天享受鮮美多汁的高接梨，嘗到內含大量的水分，堪稱天然飲料來消暑解熱外，更能在山城裡感受現採現吃的樂趣。

## 在東勢吃當季美味的水梨

「一般我們俗稱的水梨，其實有許多品種，常見的豐水梨、新興梨、幸水梨、黃金梨都屬於溫帶梨，品種皆來自日本，最早種植在梨山等高海拔地區。」直到民國66年，東勢農友張榕生發展出能將溫帶梨嫁接在低海拔山區的橫山梨上，原先纖維粗、經濟價值低的橫山梨成為母樹，孕育出一顆顆美味多汁的溫帶梨，而稱作「高接梨」。之後再加以溫控冰鎮的現代技術，讓原本生長在寒冷環境的梨子甦醒發芽，不僅突破海拔限制、擴張了溫帶梨產量，也因氣候差異使產季提早到夏季，讓台灣民眾一到夏日就能



一顆顆結實累累的梨樹，是台灣農民突破地形與氣候限制的成果。

#### DATA

地址 | 台中市東勢區中崙里東崎路四段242號

電話 | 04-2588-1829

營業時間 | 8:00~17:00

官網 | pearshomeland.com



遊客中心提供梨子酥、咖啡豆、濾掛式咖啡、洛神花蜜餞、甜柿乾等在地農特產伴手禮。

品嚐到土生土長的水梨，還能搶先日本水梨產季，外銷到海外創造龐大的經濟效益。

高接梨的口感清脆、肉質細緻多汁，由東勢區農會輔導的梨之鄉休閒農業區，以高接梨種植為主，結合約25家農園，在農家生產與銷售之餘，與梨之鄉休閒農業區聯手推廣觀光、體驗、旅遊，藉由規劃各式體驗行程，讓大小朋友的旅客們，都能享受親自到產地的梨園採果之樂。

### 與梨農一同慶豐收

梨之鄉休閒農業區每年都跟旅行社合作「梨果巴士」，舉辦週末從台中發車的一日遊，行程包含採梨、DIY客家點心或草頭娃娃，與享用在地客家料理，於是年年到了高接梨產季，都十分搶手地有許多人踴躍報名。今年新增與租車公司合作，自6月20日起至7月底止，配合梨子產季，推出6至8人預約即可成行的採梨小團，行程含有兩天一夜採果套裝行程，是不想開車又想放鬆遊玩的好選擇。

### 城市農夫認養彩繪梨樹

資深採果玩家還能考慮認養1棵自己專屬的梨樹，由梨之鄉休閒農業區在採收前1年的年底，大舉招募城市農夫一起認養梨樹，認養成功後，會透過社群群組讓這些認養人，在遠方透過照片一同參與梨樹嫁接、開花等過程，到了春天要為梨子們套上遮光牛皮紙袋時，城市農夫們即可安排時間到現場彩繪套袋，等到夏天採收之時，還會舉辦盛大的豐收祭。因而許多家庭、企業都將認養梨樹視為年度盛事，藉由每年認養同一棵梨樹，創造出凝聚家庭的力量或企業新傳統，甚至紅至海外，還有香港旅行社連續3年報名，且每年都只帶走少量梨子，將大部分高接梨捐給安養中心、家扶基金會等機構做公益。

另外，在9、10月有鮮紅嬌貴的高山甜柿，冬季11月到隔年2月，有椪柑、桶柑等柑橘類水果上陣，整年度在東勢的梨之鄉休閒農業區都可一享碩果累累的豐富採果樂。



絲瓜棚架上攀著一顆顆頭好壯壯的絲瓜，光看就讓人口水直流，是採摘活動時大家最愛拍照的打卡點。

只有在產地才能見到宛如花朵、外觀青翠的高麗菜。



採摘南瓜的過程像在尋寶，得在一片綠葉中翻找藏身其中的南瓜。



## 小瓢蟲有機農場

走出城市認識土地，品嚐菜園裡的新鮮

小瓢蟲有機農場位於環境自然的小山谷，面積超過1公頃的園區，栽種有葉菜類、根莖類蔬果，春夏有四季豆、小黃瓜、空心菜等等，秋冬有紅蘿蔔、馬鈴薯、菠菜、芹菜等等農作，每個作物的面積都不算大，但很有計畫地維持多樣性，一年約有40種蔬果輪番上陣，依照季節、種植時程可供採摘。夏季負責輪值的蔬菜明星即有茄子、南瓜、秋葵、絲瓜、紅萵菜、空心菜，以及在小朋友心中最有人氣的玉米。

### 二代青農接手 轉型有機農場新視野

小瓢蟲有機農場，不僅可以作蔬菜採摘，更規劃有完整的半日小農體驗，從園區裡的小小雞舍開始，會介紹雞種的知識外，還有體會餵雞的活動，讓遊客親手撿拾當日生產的新鮮雞蛋，瞭解有機農耕的理念後，摘取2到3種不同類型的蔬菜，再一起到350年的老芒果樹下，進行加入當季食材的DIY現做點心，像是現煎荷包蛋或熱壓吐司，希望讓大小朋友都能感受一回在產地裡享受餐桌的樂趣，最後帶著鮮摘的伴手禮開心回家。這樣半日下來的農事行



程，深受許多家庭、學校、幼兒園的好評，因而在近期小瓢蟲有機農場也與台灣兒童食育協會合作，期盼進一步能帶少有機會接觸自然的孩子們，走出城市認識土地。

看著年輕的農場主人巫居訓滿富熱情又熟練地解說農場裡的種種，藉此知道小瓢蟲有機農場早在民國82年就成立了，在當時稱得上是有機蔬果栽種的先驅，巫居訓笑說：

「一直想把有機農場做轉型，因為從小就跟著爸爸在農場裡長大，加上爸爸栽種有機蔬菜27年的豐富資歷傳承，把有機蔬果種好已是小瓢蟲本該做好的本份。只是，近年來氣候變化大、競爭者變多，才讓我們想要開創新服務與新出路，打造不一樣的農村體驗和農村視野，當個有尊嚴的農夫，與在地青農們一起開創不一樣的未來。」

不過，小農產量提升有限，生產成本高，也因此巫居訓與哥哥巫居垣一同構思出結合自然環境、採集體驗與寓教於樂的導覽行程，讓大家不僅是在家料理自然栽種的美味蔬果，而是透過親自到農園大地現場，接觸泥土、農作物，帶來更深入的旅遊生態觀光，也開創產銷之外的另一種收入方式，在做中學裡成就遊客與農場極富人情味的雙贏。

穿梭菜園採收新鮮蔬菜，在中/英文導覽中學習相關知識的體驗很受歡迎。



新鮮蔬果不僅滿足味覺，欣賞自然的夏季色彩也是視覺饗宴。

## 用英文導覽農情事 與國際接軌

隨著大家對導覽體驗的接受度提高，巫居訓也開始新的計畫，找來紐西蘭外籍教師Peter，自去年底投身小瓢蟲有機農場作英文導覽，至今實行半年多來，有許多到農場來的小朋友都常搶著跟Peter講英文，在自然環境與採集蔬菜的過程中，有趣又生動的學習到蔬果英文名稱，與農事收成相關的英文會話，將教育、農務和娛樂結合外語學習下，激發孩童不同的潛力外，加上以蔬菜為主題的英語繪本故事屋活動，也很受親子家庭歡迎，目前正計劃在今年暑假舉辦小班精緻路線的農村英語體驗夏令營，屆時更能透過農村綠生活的農遊、農食活動，探索也擁有充實的農農夏日好時光。

透露與Peter合作只是第一步，未來希望透過英語導覽形式，吸引更多國際旅客造訪，到台中山城擁抱大自然，透過認識台灣的土地與農作物的多元體驗，植入色香味俱全的農村樂，豐富他們在台的旅遊經驗，巫居訓如此感觸地分享，「希望小瓢蟲有機農場是一個起點，未來會繼續整合團隊，尋找有品質，也志同道合的農友們加入，結合台中山城地區的地域優勢，設計富開創性又有深度的精緻農業旅遊行程，讓有機時蔬不僅是餐桌上的菜餚，也是一個帶領大家親近土地的媒介！」

### DATA

地址 | 台中市東勢區東蘭路198號

電話 | 0937-773-494

營業時間 | 預約制，來園前請先預約

官網 | ladybug.smartweb.tw



因為自家種植的農產多，因此現場販售的農特產也很多元，有柿乾、桃膠、媽媽自製豆腐乳、陳年菜脯、枇杷蜜餞、枇杷膏。

#### DATA

地址 | 台中市新社區中和街二段264號

電話 | 04-2582-4243、04-2581-1938

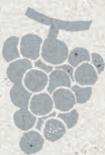
營業時間 | 夏季9:00~17:00、冬季9:00~16:30

(非水果產季之空檔期有公休日，請先致電預約)

官網 | shinfong-farm.ego.tw

新社的風土條件日夜溫差大、陽光充沛，最適合產出酸中帶甜、口感Q彈的巨峰葡萄。

## 新峰農場



### 浪漫葡萄樹下的 下午茶饗宴



戶外果園的在地農特產餐桌體驗，同時享用美味與美景，讓人五感全開。

民國92年開始，由小農轉型為觀光農園的「新峰農場」，2月到4月種植枇杷，4月到5月有清甜香脆的甜蜜桃，6月至7月底、10月到12月是巨峰葡萄的產季，11、12月有筆柿，老闆陳榮雄笑說自己幾乎什麼都種，除了少數水果還沒長大的空窗期，幾乎一年到頭都有水果可以採摘，「某些熟客還會直接撥電話到店裡，問說現在出發的話有什麼水果可以採？」已與許多遊客培養出好感情。

夏季吸引眾人目光的主角，即是新社最老品種，也最有人氣的巨峰葡萄，因為新社的紅土特性，所種植出的葡萄，微酸中帶甜、口感Q彈、果香迷人。陳榮雄自豪地說，「我們以海草精、牛奶與酵母發酵自製有機肥料，同時使用草生栽培，雜草還能保持土壤濕潤，草高更能砍做天然堆肥，所以每顆葡萄都頭好壯壯。」並笑說「提供大家現場採摘的量就不夠了，常都沒機會拿到市場上販售」。

每到葡萄產季就是新峰農場一年當中最忙碌的時候，除了帶客人穿梭葡萄園採果外，如果有興趣DIY的旅客，還會提供現打葡萄汁、葡萄冰沙，或現場教學釀造葡萄露，來體驗葡萄的不同口感，同時又能樂在其中的親自動手作。

每年葡萄產季因氣候有些微不同，記得出發前打個電話詢問。秋天的葡萄季，因為天氣沒有那麼炎熱，通常都會在葡萄樹下舉辦下午茶活動，以戶外用餐的形式，隨性中不失精緻，會將水果裝箱用的塑膠籃，鋪上桌巾、椅墊，再擺盤正式的餐具，準備好在地的農特產，像是自家製的



在結實累累的葡萄樹下乘涼，是一種只能在產地體驗的浪漫。

柿餅、新社的香菇乾，搭配當季的葡萄汁、葡萄露，在陽光從樹藤間灑落下，大夥兒一起在果實低垂的葡萄樹下恣意聊天，邊賞景、邊嘗好食的別有一番風味，很是享受！

# 2020 當導演 你行的

臺中市公用頻道影視學院

6/22起開始

招生



**金導獎** 公開徵件  
這可能是你這輩子第一座金獎

徵件主題 / 臺中吃喝玩樂  
徵件期間 / 109.7.1 - 8.31

主辦單位 |  臺中市政府新聞局  
Taichung City Government Information Bureau

執行單位 |  TBC | 群健



報名資訊

## 《漾台中》訂閱辦法：6期

劃撥帳號：22570434

劃撥戶名：台中市政府新聞局出版品專戶

- ◎ 國內 ————— 新台幣 200 元 (平寄)
- ◎ 香港/澳門 —— 新台幣 410 元 (航空平寄)
- ◎ 亞洲 ————— 新台幣 485 元 (航空平寄)
- ◎ 歐、美、非洲 — 新台幣 550 元 (航空平寄)

- 請填妥劃撥單至郵局劃撥訂閱。
- 通訊欄請註明訂閱起訖期間，並填妥姓名、詳細地址、聯絡電話。
- 雙月 1 日 (含) 後劃撥者，將收到下期刊物。
- ◎ 變更地址請來電告知，或將「姓名、原地址、新地址與聯絡電話」傳真至本局。
- ◎ 讀者專線：(04) 2228-9111 分機 15212 | 傳真號碼：(04) 2224-3347
- ◎ 線上電子書：台中市政府全球資訊網 <http://www.taichung.gov.tw> → 《漾台中》

歡迎美髮店、社區管委會等事業機構主動致電新聞局《漾台中》刊物承辦單位，告知店家名稱及通訊地址，以利刊物寄送至店內供顧客閱覽。

## 免費索閱地點

### ● 政府單位

台中市政府文心樓1樓  
聯合服務中心  
陽明聯合服務中心  
台中市各區公所  
戶政事務所  
地政事務所  
台中市立圖書館各分館  
台中市各文化中心  
台中市政府勞工局  
台中市各衛生所  
就業服務處各就業服務站  
勞工局就業服務台

### ● 交通運輸

高鐵各站  
台鐵火車站台中各站  
台鐵火車站旅遊服務中心：  
台中、苗栗、竹南、彰化、  
斗六、桃園、中壢、宜蘭、  
新竹火車站  
國道服務區：  
泰安、西螺、西湖、新營、  
仁德、關廟 (北上、南下)、  
清水、南投、古坑、東山

### ● 商旅、飯店

全國大飯店  
金典酒店  
長榮桂冠酒店  
福華大飯店  
裕元花園酒店  
永豐棧酒店

臺中公園智選假日飯店  
塔木德酒店：  
公園館、原德館、一中館  
微笑73旅店  
黃埔75旅店  
夢想12旅店  
紅點文旅  
綠柳町文旅  
台中商旅  
清新溫泉飯店  
承億文旅—台中烏日子  
P&F HOTEL過來旅店  
新盛橋行旅  
台中林酒店  
文華道會館  
小西城旅店

### ● 書局

誠品書店：  
信義旗艦店、板橋店、  
中壢SOGO店、中友店、  
園道店、高雄大遠百店  
諾貝爾圖書城台中各分店  
墊腳石圖書廣場台中旗艦店  
瑞成書局  
茉莉二手書店  
敦煌書局：  
中興營業所、中港營業所、  
靜宜營業所、朝陽營業所、  
亞大營業所  
三協堂圖書文化廣場  
弘軒書局  
榮吉文化廣場  
文晃書局  
新手書店  
午後書房  
魚麗人文主題書店

### ● 休閒旅遊

日新大戲院  
親親戲院  
豐源國際影城  
全球影城  
Tiger City威秀影城  
大遠百威秀影城  
新時代凱擘影城  
新光影城  
華威影城  
清水時代戲院  
萬代福影城  
臺中都會公園服務台  
東勢林場  
月眉觀光糖廠  
梨山遊客中心  
谷關遊客中心  
草悟廣場旅客服務中心  
台中美術園道商圈

### ● 展演空間

臺中國家歌劇院  
TADA 方舟藝文展演空間  
Legacy 台中音樂傳記  
迴響藝文展演空間

### ● 咖啡館、文創場所

梨子咖啡台中各分店  
漢堡巴士  
默契咖啡  
無為草堂  
Retro/mojocoffee  
出軌咖自家烘焙咖啡館  
田艸食咖啡  
後驛冊店  
Tutti督醒咖啡

憲實咖啡 (華美店、東興店、  
熱河店)  
艸水木堂  
中興六號  
MISS·MEET  
粳餅商行  
想想 Thinkers' corner  
5春  
老樹咖啡 (台中店)  
范特喜微創  
目覺咖啡 (一店、二店)  
內巷X胡同咖啡  
卡勒笑手感咖啡  
紅磚橋  
卡默咖啡  
找路咖啡  
森林旁邊 (英才館)  
實心裡生活什物店  
edia café  
窩柢咖啡  
丹華茶亭 (雙十路)  
樹兒咖啡  
煙燻  
老·樣子咖啡雜貨店  
墨爾本咖啡  
老麥 Laomai  
Roundabout Café 圓環咖啡  
amazing63  
魏爵咖啡烘培坊  
活力文化咖啡館  
Light cafe  
肆號寓所  
Art Anew  
Coffee Talks頭靠咖啡  
學田有藝 Xue Tian Café  
森林島嶼 (審計新村店)

# 2020 ROCK IN TAICHUNG

# 搖滾 台中

STEP UP! 做伙勇敢!

7月17<sup>五</sup>~18<sup>六</sup>日  
17:00 - 22:00 16:00 - 22:00

線上直播 免費收看

直播平台： YouTube TVBS NEWS、臺中市政府新聞局  搖滾台中

主辦單位：臺中市政府新聞局 協辦單位：臺中市政府文化局  
承辦單位：聯利媒體股份有限公司、浮現音樂





台中市政府新聞局 發行