



2014 台南美食節

提到台南，你會想到甚麼？古蹟？慶典？美食小吃？

網路上對於台南的搜尋，「小吃」項目被搜尋的次數是最多的，而前來台南旅遊的人們，「小吃」更是行程中重要的項目，到台南不吃上幾種小吃，似乎就白來這一趟了。台南美食為何如此吸引人？因為吃下肚的不僅是美味，更是一趟用味蕾體驗台南的時空之旅，每種小吃背後都有著精彩的故事。用歷史、物產與常民生活智慧交織出來的料理，有著清晰可辨的「在地靈魂」，保有傳統食材、飲食文化及空間、烹飪方法及在地經濟特性，居民的生活、歷史文化的滋味躍然於舌尖之上，感動因此而生。

台南小吃種類繁多，新舊口味豐富多樣，一日三餐加上點心宵夜，各種不同的時段，都有著應時的小吃種類，鹹粥、清燙牛肉、芋粿、肉圓、魚麵、蝦捲、肉粽、米糕、滷肉飯、擔仔麵...，花上十天十夜，也無法吃遍這些誘人的街頭美味。台南小吃另一個吸引人的特點在於價格平實，卻包含著店家五星級服務的用心。

平實的价格來自於食材多為日常所見，或在地新鮮直送的農漁產品，但店家精心挑選，用心處理，大幅提升食材既有的美味，造就不平凡的滋味。例如鮮美的清燙牛肉，是店家細心處理每一塊肉塊，去皮去筋，依著紋理片出適當厚度。虱目魚則要仔細挑選最新鮮的，細心挑刺，並用代代傳承的古早手藝、或創意研發的新興口味，端出一道道讓人念念不忘的台南味道。

全球知名旅遊評鑑米其林綠色指南 (Michelin Green Guide)，將台南列為國際人士到台灣的必遊城市；舊金山記事報主編希爾頓 (Spud Hilton) 訪台時，特別沉醉台南的歷史街景、庶民生活和美食小吃，並以頭條介

紹他在台南的旅遊體驗，美國華爾街日報美食作家曾專文報導，更推薦台南府城是世界的美食博物館，可見台南美食極具國際觀光的发展潛力。

為了讓民眾能夠更加了解與全面品嚐到台南小吃的的美味，每年舉辦的台南美食節，一直都是喜愛台南美食民眾必定參加的重要活動。經過連續四年台南美食節活動的推廣與介紹，台南小吃的知名度與魅力直線上升，因此在今年「2014 台南美食節」，要以升級與更精緻化的活動內容，展現台南美食背後的精神與特色，今年的活動用主題介紹方式，以「清燙牛肉湯」、「虱目魚」、「冰菓室」這三大類充滿在地物產、地緣與歷史意義的代表性主題，讓旅客更能夠從品嚐台南好滋味當中，看見美食背後深刻的歷史文化。

2014 台南美食節，從 10 月到 12 月活動期間，匯集了大台南多家知名清燙牛肉、虱目魚料理、特色冰菓室，主辦單位提供詳盡的店家特色介紹與美食地圖，以及推出「甄選最棒工作 - 台南美食達人」、「美食主題短片徵件」、「台南代表性美食展售活動」及各主題系列活動等項目，皆歡迎民眾踴躍參與。另外邀請三位吃遍世界好滋味的美食家，推薦征服他們挑剔味蕾的台南美食料理。第一位是以愛吃鬼自居，最愛透過美食認識世界的美食達人——徐天麟，要帶大家認識台南牛肉湯美味的秘密。第二位是人稱「阿芳老師」、「小吃殺手」的烹飪名師蔡季芳老師，推薦活跳跳的虱目魚料理。台灣頭台灣尾走透透的人氣導遊林龍，最愛台南冰菓室的好滋味。今年就跟著三位美食帶路人，一起吃遍台南美食節。



美食達人 - 徐天麟



烹飪名師 - 蔡季芳



人氣導遊 - 林龍



美食達人 / 徐天麟推薦

「牛肉湯是台南最具代表性的早餐」。新鮮的生牛肉片，片好堆在碗中，一杓滾燙的高湯下去，燙成玫瑰色的肉片，沾上醬油膏，一口肉一口白飯，湯的鮮甜，肉的嫩度，越吃越讓人滿足，有牛肉湯當早餐的台南人還真幸福。



清燙牛肉

清燙牛肉，一種簡單卻又深奧無比的美食，在台南發展的歷史雖不像擔仔麵、虱目魚般悠久，但其中的美妙滋味卻是其他地區店家模仿不來的，吸引饕客們堅持必定到台南一訪清燙牛肉湯的原汁原味。

講求新鮮的清燙牛肉湯，是來自於台南善化區肉品市場地利之便、台南人講究吃食學問、鑽研食材風味等各項堅持，交相作用下而生的極致常民小吃。在地經典吃法，在早晨時分，一碗牛肉湯配上滷肉飯，用美味開啟一日的精采。

極慢與極快，兩種步調造就台南清燙牛肉美味的關鍵因素。極慢，店家視若生命的高湯，用著牛骨蔬菜細火慢燉出清甜滋味，家家配方成分不同，唯一相同的就是耗時耗力的熬煮。極快，萬分注重牛肉新鮮程度，從肉品市場剛分切完的新鮮牛肉，一刻也不耽誤的快車飛送到店家，刀工精巧的老師傅，依著牛肉紋理下刀切片，淋上一杓熱滾滾的高湯，瞬間將新鮮肉片燙個粉嫩，食客們抓緊時間舉箸下肚，或品嘗原味，或沾上店家特製醬料，幾分鐘時間，確實把握肉片熟度剛剛好的階段，一碗牛肉湯一掃而空。新鮮牛肉特有的滑嫩鮮甜，醇厚卻爽口的高湯，交集出讓口腹欲罷不能的美味。

大台南地區清燙牛肉店家林立，今年美食節特別彙整出各區共 50 家值得前往品嚐的好店，提供給到台南各區旅遊的民眾參考，或專車前往，或安排一趟美食之旅，台南清燙牛肉湯的美味，值得您細細品嚐。

推薦店家 Stores

- | | | | |
|------------|--|------------|--|
| 新營區 | 1 新營李家牛肉湯
地址：中正路33-8號
電話：06-8322872 / 0988028368 | 安南區 | 35 宇新鮮牛肉湯
地址：安中路一段818號
電話：0989207446 |
| 學甲區 | 2 繼牛牛肉湯
地址：復興路102號
電話：06-6377361 / 0938-513819 | 北門區 | 36 南台牛肉湯
地址：北安路三段301-1號
電話：06-2470595 |
| 麻豆區 | 3 順德土產牛肉湯
地址：民權路59號
電話：06-7620161 | 仁德區 | 37 好味道牛肉湯
地址：中山路537號
電話：06-2709381 / 0988508879 |
| 善化區 | 4 牛狀元牛肉湯
地址：崑崙路一段87-7號
電話：06-5719297 / 0910767205 | 北區 | 38 輝本土牛肉
地址：中山路60號
電話：06-2702647 / 0927504056 |
| 安定區 | 5 安仔牛肉
地址：民權路9號
電話：06-5717457 | 東區 | 39 阿裕牛肉湯
地址：中正路一段525號
電話：06-2668816 / 0911173004 |
| 新市區 | 6 其森牛肉湯
地址：義民街1號
電話：06-5717112 / 0988-663-712 | 新化區 | 40 闍家土產牛肉專賣店
地址：中正路一段271號
電話：06-3660570 / 0910847374 |
| 佳里區 | 7 福勝牛肉湯
地址：光復路448號
電話：06-5819522 | 永康區 | 41 小北牛肉湯
地址：西門路四段65巷85號
電話：06-251-4600 |
| 永福區 | 8 台灣牛肉美食創藝坊(酒廠)
地址：成功路2號
電話：06-5838511#698 | 善化區 | 42 吳家土產牛肉湯
地址：中華東路一段145號
電話：06-2742092 |
| 關廟區 | 9 信仔牛肉店
地址：保德里400號
電話：06-5922577 | 龍崎區 | 43 活力牛肉莊
地址：東門路二段258號
電話：06-2602983 |
| 楠西區 | 10 一品牛肉店
地址：中山路202之4號
電話：06-5991882 | 玉井區 | 44 滄源牛肉湯(原崇德牛肉湯)
地址：崇善街290巷
(崇善市場攤位104號)
電話：06-2606437 / 0932806129 |
| 白河區 | 11 新市牛肉湯
地址：中正路220-1號
電話：06-5992804 | 官田區 | 45 許牛肉湯(忠煙牛肉湯)
地址：仁和路79號
電話：0929692948 |
| 東山區 | 12 新化牛の屋
地址：東華里復興路220號
電話：06-5904318 | 山上區 | 46 清香牛肉湯
地址：仁東街72號
電話：06-2604512 / 0986712367 |
| 後壁區 | 13 順福土產牛肉湯
地址：延平路324號
電話：06-7212845 / 0936408012 | 大內區 | 47 福隆牛什湯
地址：赤港路919號
電話：06-2890959 / 0937305266 |
| 柳營區 | 14 阿超牛肉湯
地址：新生路339號
電話：0929107950 | 新化區 | 48 台南王牛肉湯牛肉爐
地址：中華西路二段408號
電話：06-2582096 / 0937665331 |
| 北門區 | 15 劉家莊牛肉爐
地址：正統街226號
電話：0916304387 | 新化區 | 49 康樂街牛肉湯
地址：康樂街325號
電話：0937665331 |
| 學甲區 | 16 阿宏牛肉湯
地址：中興路383-1號
電話：06-3035876 / 0915128262 | 新化區 | 50 牛肉の場
地址：海安路二段362號
電話：06-2270579 |
| 將軍區 | 17 瑞品牛肉
地址：大寮街288號
電話：08-2055243 | 新化區 | 51 潘家牛肉湯
地址：國華街三段127號
電話：0931718753 |
| 佳里區 | 18 三大牛肉火鍋
地址：崑崙三路3號
電話：06-2712411 / 0932826763 | 新化區 | 52 圓環牛肉湯
地址：府前路二段153號
電話：0932831029 |
| 七股區 | 19 吉品現宰牛肉湯
地址：赤崁路一段300-3號
電話：06-2720775 | 新化區 | 53 阿德牛肉湯
地址：赤崁路一段292號
電話：0927040505 |
| 西港區 | 20 王家牛肉湯
地址：赤崁路二段432號
電話：06-2734599 | 新化區 | 54 阿財牛肉湯
地址：古樓街5號
電話：06-2261252 / 0976297199 |
| 安定區 | 21 阿昌牛肉湯
地址：巡府街73號
電話：06-5959113 / 0910843963 | 新化區 | 55 文章牛肉湯
地址：安平路590號
電話：06-2284828 / 0927040706 |
| 北區 | 22 阿生牛肉湯
地址：中山路一段281號
電話：0933673994 | 新化區 | 56 阿英牛肉湯店
地址：赤崁路157號
電話：06-2996129 |
| 東區 | 23 台灣の牛牛肉湯
地址：中山路二段285號
電話：06-2393709 / 0930856822 | 新化區 | 57 府城今午作溫體健康爐
地址：永華路二段349號
電話：06-2986786 / 0911620000 |
| 善化區 | 24 品牛牛肉湯
地址：善化路二段422號
電話：06-2451517 / 0931755781 | 新化區 | 58 美新鮮牛肉湯店
地址：新康路419之1號
電話：0932813586 |
| 北區 | 25 品牛牛肉湯
地址：善化路二段422號
電話：06-2451517 / 0931755781 | 新化區 | 59 阿滿牛肉湯
地址：大武路二段31號
電話：06-2658532 |
| 北區 | 26 品牛牛肉湯
地址：善化路二段422號
電話：06-2451517 / 0931755781 | 新化區 | 60 阿家牛肉湯
地址：中華南路一段60號
電話：0932804479 |

區域示意圖



清燙牛肉



烹飪名師 / 蔡季芳推薦

台南的虱目魚鮮度品質一等一，做成魚湯、鹹粥、乾煎，怎麼料理都好吃。台南人可是最講究虱目魚新鮮與肥美程度的，到這裡吃虱目魚料理，有著別處比不上的鮮美與豐腴好味道。



虱目魚料理

對台南人來說，虱目魚是一種深植於記憶當中的美好滋味。台南沿海魚塢大量出產的虱目魚，三百多年的養殖歷史，讓台南人對於虱目魚的美味瞭若指掌。除了銷售外地為養殖漁民帶來經濟收益外，品質優良價格親民的虱目魚，也是台南人重要的食材之一，每個台南人對虱目魚，都有著極深厚的情感。

肉質新鮮肥美的虱目魚，在台南人的巧手下，發展出多樣化的料理，魚頭、魚肚、魚腸、魚皮、加工魚丸等，煎煮炒炸，用心料理出每個部位的最佳美味。街頭巷尾，林立著許多虱目魚料理老店，每個店家或許調味、手法上有所不同，但相同的是對虱目魚鮮度的堅持。因為有許多客人是街頭巷尾的鄰居，或是幾乎日日來訪的熟客，維持相同的鮮度與品質，是對客人的最大誠意，也因此這份「煮給朋友吃」的用心，成了吸引更多前來台南吃虱目魚的美味魅力。

台南人對虱目魚的熱愛，讓一日三餐，都有著虱目魚料理出現的機會，一日的早中晚，也有著不同型態的虱目魚店可供饕客品嚐。早晨，一碗料多鮮美的虱目魚粥，暖心暖肚，滿足了一夜未進食的空腹感。中餐，也許來盤煎的焦香的虱目魚肚、或是滷的軟嫩的魚頭，配上滷肉飯、虱目魚丸清湯，補充體力繼續衝刺下午的工作。晚餐與消夜時間，魚皮或魚肚煮成清爽的魚湯，加上麵線或繼續來碗肉燥飯，畫下心滿意足的一日美食句點。

這份從台南沿海開始的虱目魚料理店家地圖，收錄了31家道地美味，從濱海的北門七股，一路延伸到東山、歸仁等區。



推薦店家 Stores

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 東山區 | 1 東山草魚粥
地址:東中里瑞雲路一段43號
電話:0975-862298 | 歸仁區 | 16 阿美魚肚專賣店
地址:中正六街33號
電話:06-2301906 |
| 柳營區 | 2 林記虱目魚
地址:柳營路一段948號
電話:06-6221148 | 七股區 | 17 龍門客棧餐廳
地址:中營里6-41號
電話:06-7800658 / 0931-873975 |
| 下營區 | 3 阿興虱目魚
地址:文化街115號
電話:06-6899930 / 0911-717142 | | 18 溪南春休閒渡假漁村
地址:溪南里42-1號
電話:06-7874365 |
| | | | 19 七股區農會
地址:大埤里272號
電話:06-7871711 |
| 北門區 | 4 北門區農會
地址:北門里125號
電話:06-7862004 | 安南區 | 20 詠記無刺虱目魚世家
地址:安中路4段15號
電話:06-2455947 |
| | 5 台南市第一漁權會
漁業生產合作社
地址:中興里100-7號
電話:06-7860091 | 北區 | 21 阿憨鹹粥
地址:公園南路169號
電話:06-2218699 |
| | 6 田媽媽長盈海味屋
地址:慈安里484號
電話:06-7850577 | 東區 | 22 明新食品總店
地址:東寧路51號
電話:06-2923511#24 |
| 學甲區 | 7 學甲區農會
地址:仁德里華宗路315號
電話:06-7832105 | | 23 美味虱目魚粥
地址:府運路329號
電話:06-2340532 |
| 善化區 | 8 嚐鮮虱目魚粥
地址:中山路382號
電話:0989-665537 | | 24 七海魚肚虱目魚專賣店
地址:東門路三段177號
電話:06-3351990 |
| 將軍區 | 9 阿媽虱目魚粥
地址:忠順里25號
電話:0919-129376 | 中西區 | 25 阿忠漁粥
地址:民族路二段262號
電話:06-2288292 |
| | 10 將軍區農會
地址:忠興里189號
電話:06-7942201 | | 26 阿堂鹹粥
地址:西門路一段728號
電話:06-2132572 |
| | | | 27 第三代虱目魚丸
地址:府前路一段210號
電話:06-2209539 |
| 佳里區 | 11 永通虱目魚粥
地址:延平路722號之1
電話:06-7232995 | 安平區 | 28 鄭家虱目魚粥
地址:民權路4段311號
電話:06-2809765 |
| | 12 福香虱目魚粥
地址:文化路298號
電話:0936-398506 | | 29 虱目魚主題館-府城館
地址:光州路88號
電話:06-2931097 |
| | 13 阿粉虱目魚粥
地址:延平路175號
電話:06-7222703 | | 30 昌仔虱目魚專賣店
地址:中華西路一段210號
電話:06-2910034 / 0929-603850 |
| | 14 佳里陳虱目魚
地址:佳里路361號
電話:06-7216111 | 南區 | 31 美琴虱目魚粥
地址:明興路631之5號
電話:06-2964313 |
| 永康區 | 15 公園口虱目魚粥
地址:永華路582號1樓
電話:06-2030732 | | |

區域示意圖



虱目魚料理



人氣導遊 / 林龍推薦

台南的冰菓室文化與特色，是全台保存最好的地區之一，可以說是最懂得吃冰與吃水果的城市吧。古早味的剉冰，還留著最傳統的做法與味道；好看又好吃的各種水果冰、水果拼盤，考驗著每個店家挑選水果的功力。一口口的冰涼好滋味，背後有著不簡單的功夫。



冰菓室

冰菓室，顧名思義是供應著冰品、水果、飲料的店家。曾經每一個地區都有著一間可以夏天呷涼、冬天吃湯圓，隨時可以聊天談事的冰菓室，是解渴休息，也是重要社交場所。

「冰菓室」這個帶著復古意味的名稱，在許多城市幾乎快要看不見這類店家的現在，台南地區的街道上依然隨處可見，許多老店生意還非常的興隆。每個店家都有自家招牌的特色冰品，新鮮水果冰、傳統八寶冰、古早味清冰、枝仔冰、雪綿冰；或是現切水果盤、現打果汁，更甚有黑輪、熱狗、鍋燒麵等熟食，小小店面，賣的是美味，也是一份在地溫暖情感的交流。

台南各區的冰菓室，大多有著一段不算短的開店歷史，供應的冰品有許多反應著在地的物產文化、居民生活方式，小小一份涼飲冰品，有著飲食發展的脈絡與傳統。例如在盛產芒果的玉井地區，香甜芒果就成了冰品的主角，冰店老闆毫不手軟的堆滿了整碗，讓人們吃了大呼過癮。而在菜市場街頭的冰店，料多實在的八寶冰，有著粉圓、粉粿、米苔目，加上綠豆、紅豆等店家自製的好料，充滿著樸實的美味。再往市區裡前進，冰菓室中擺放著各式新鮮水果，旅客們開心的點著一盤盤新鮮水果剉冰，熟客們詢問著老闆今天哪種水果比較甜，要切多少錢的水果盤，或熱鬧或悠閒的展現出古都生活的步調。

台南冰菓店，在時光歲月中，在風土人文特色中，各自累積了不同的韻味。想要一探台南美食的深刻印象，就上冰菓室走走吧。



推薦店家 Stores

- | | | | |
|-------------|---|------------|---|
| 白河區 | 1 竹門鈺雪糕枝店
地址：竹門里114-1號
電話：06-6853388 | 東區 | 15 果子餅乾果汁專賣店
地址：勝利路79號
電話：06-2082193 |
| 鹽水區 | 2 涼香冰果室
地址：歐雅里歐雅50號
電話：06-6552195 | 北門區 | 16 有間冰舖
地址：善明路500號
電話：0912-023327 |
| 新營區 | 3 銀鋒冰果室
地址：中山路1號
電話：06-6522202 | 學甲區 | 17 太陽牌冰城
地址：民權路一段41號
電話：06-2259375 |
| 將軍區 | 4 日日新冰店
地址：太北里72-2號
電話：06-6524267 / 0927-055977 | 佳里區 | 18 阿聖杏仁豆腐冰
地址：禹耀路三段440號
電話：0929-387929 |
| 學甲區 | 5 明豐冰果室
地址：仁壽里廣文路45號
電話：06-7832724 | 西港區 | 19 阿田水果店
地址：民生路一段168號
電話：06-2285487 |
| 鹿耳門區 | 6 龍泉冰店
地址：平等路2至4號
電話：06-5721796 | 善化區 | 20 佛都愛玉
地址：友愛街233號
電話：06-2201166 |
| 鹿耳門區 | 7 新加坡冰城
地址：興南路121號
電話：06-5727642 | 善化區 | 21 禮物水果(有賣冰)
地址：志義路二段181號
電話：06-2237969 |
| 善化區 | 8 福興號蘇家百年冰店
地址：中山路377號
電話：06-5817365 | 善化區 | 22 泰成水果行(有賣冰)
地址：正義街80號
電話：06-2281794 |
| 佳里區 | 9 松政冰果室
地址：子龍里49號
電話：06-7262626 | 善化區 | 23 甜菓冰舖
地址：友愛街225號
電話：06-2263357 |
| 佳里區 | 10 河南冰莊
地址：中山路298號
電話：06-7952620 | 善化區 | 24 八寶彬圓仔惠
地址：保安路46號
電話：06-2263432 |
| 西港區 | 11 甜圓飲冰室
地址：慶安親慶安路55號
電話：06-7951380 | 善化區 | 25 裕成冰果室
地址：民生路一段122號
電話：06-2296-196 |
| 新市區 | 12 西頭冰城
地址：中正路229號
電話：06-5992697 | 善化區 | 26 冰鄉
地址：民生路一段160號
電話：06-2234427 |
| 新化區 | 13 共益冰果室
地址：中正路385號
電話：06-5907912 | 善化區 | 27 麗都大冰果
地址：西門路一段680號
電話：06-2140875 |
| 北區 | 14 江水號
地址：海安路三段55號
電話：06-2262629 | 善化區 | 28 小熊雪花冰-台南公園店
地址：公園路89號
電話：06-220-8998 |
| | | 善化區 | 29 小公園水果店
地址：西門路2段331號
電話：06-2270959 |
| | | 善化區 | 30 莉莉冰果室
地址：府前路一段199號
電話：06-2137522 |
| | | 善化區 | 31 蜜桃香
地址：青年路71號
電話：06-2284228 |
| | | 善化區 | 32 同記安平豆花
地址：安北路433號
電話：06-3915385 |
| | | 善化區 | 33 芳苑冰棒
地址：慶平路743號
電話：06-2990678 |



2014 法雅客 24H 城市馬拉松 數位攝影比賽

—— 我們一起從天光、拍到另一個天光 ——

在台南，我們一起從天光、暗暝再拍到天光

24 小時不斷地移動，不斷地找尋畫面

取材城市中的人事時地物，激盪出無限的影像創意

2014 年台南法雅客 24 小時攝影馬拉松，透過網路及口耳相傳，吸引全國各地共 300 多名參賽者前來台南體驗最具創意的馬拉松攝影比賽。參賽者從 20 到 54 歲常青夫妻檔、情侶、好友及家人等組合隊伍皆有，一同加入熱血馬拉松攝影比賽的行列，過程中分為 5 個段落，每隔 4-5 小時於台南不同比賽站點發送題目，連續 24 小時不停歇的拍攝，依序完成五項主題攝影創作，在時間限定內抵達集合點繳交作品，一連串的體力、意志力、創意度等考驗，挑戰著參賽者的極限。

豔陽高照的夏日，300 多位攝影者在出發的槍響下奔跑向前，展開從天光拍到另一個天光的艱鉅挑戰。循著首站「圓舞曲」、第二站「旅行的滋味」、第三站「Party Night」、第四站「愛麗絲夢遊仙境」、第五站「古都天光」，一步一步探索著千變萬化的台南。台南，這處承載了人、時間、空間、歷史文化的場域，給予了參賽者無限的創作靈感，拍下了 6 千多張照片，6 千多場精

采的相遇，6 千多次城市時間與空間的紋理切片，完整呈現了台南人、事、物的集體記憶。

拍攝的照片中，攝影者對台南這座城市的情感，更是清晰可見，豔陽下揮汗奔走，深夜時席地打盹，一步一腳印的堅持，就是要拍到最滿意的畫面。問到參加者：「累不累」時，眾口同聲的表示「累，但是很過癮，可以用這種方式在台南旅行，看見了與平常完全不同的樣貌，真的很棒，明年一定要再來參加！」這股熱情與用新角度重新看見台南的心滿意足，原汁原味展現所有的作品上。

2014 法雅客 24H 台南馬拉松數位攝影比賽落幕了，在高達 6 千多張作品中，評審過程是場難以抉擇的取捨，但最終得獎作品與名單終於出爐，邀請大家一起欣賞參賽者用熱情、汗水構築出來的台南印象。



〈圓舞曲〉優選第一名 - 鄭凱中·林映瑄



〈圓舞曲〉評審團大獎 - 簡佳宏·郭美貞

第一站 >> 圓舞曲

跟著愉悅奔放的三拍節奏，用著輕快的舞步與不斷流動旋轉的角度，參賽者們與台南跳出一段段精彩的「圓舞曲」，傳遞出台南如舞步般優雅的城市生活。不同的拍攝角度與取景，有著攝影者對台南不同的詮釋。獲得評審大獎的簡佳宏、郭美貞組隊，在這個題目中，拍下了滑冰少年、古早味十足的腳踏車店、車輪、晴空中隨風轉動的風車，靜態的畫面有著台南城市緩慢卻輕快的生活步調，照片中似乎可以聽見冰刀、車輪與風車轉動的聲音，這是屬於台南的圓舞曲節奏。

優選第一名的團隊鄭凱中、林映瑄，則選擇了「圓」，來呈現台南許許多多的小確幸。大天后宮環繞的中庭屋簷，圈住了一方令心情愉悅的晴朗藍天；傳統民俗點心 - 煮槳糖，咕嚕冒泡的一杓圓滿的甜蜜；手搖轉輪刨出一碗碗透心涼的剉冰，這些畫面，帶給人們更多在台南生活的愜意與幸福。

優選第二與第三名，不約而同在光與影之間架構出台南圓舞曲的畫面。優選第二名團隊施嘉瑋、王鈺婷選擇黑白色調，來呈現他們眼中的台南樣貌。人行步道上，光線透過枝桠樹葉間的空隙，在地面上映照出如舞步腳印般的光點，馬路上燈籠一圈圈的影子，也有著讓人想要跳躍踩踏的趣味。第三名黃文銘、邱文慧，捕捉到光線的色彩，在城市中流動的軌跡，弧線的、放射狀的、圓形的... 在晃動的畫面中，帶著台南另一種繽紛活躍的速度感。



〈圓舞曲〉優選第一名 - 鄭凱中·林映瑄

第二站 >> 旅行的滋味

台南，豐厚的人文、歷史，靜靜的在城市的各角落積累出別有一番風味的景色，吸引著眾多人們前來旅行。旅人們既是城市中的風景，也是說著、聽著台南故事的對象。參賽的團隊，或來自其他地區，或是台南在地，各自以旁觀紀錄者或是主觀旅行者的目光，捕捉到旅行中充滿了各式心情滋味，觸動心弦的場景、開啟味蕾的美食、刻印腦海的感動，構成台南城市大大小小的旅行故事。



(上)〈旅行的滋味〉優選第一名 - 鄭凱中·林映瑄
(下)〈旅行的滋味〉蘇純賢·劉千瑜



〈旅行的滋味〉佳作第一名-黃智偉·廖心園



〈Party Night〉佳作第三名-李國基·鍾艾倫



〈Party Night〉佳作第一名-黃智偉·廖心園



〈愛麗絲夢遊仙境〉評審團大獎-簡佳宏·郭美貞

劃過台南天際的飛機、車站熙熙攘攘的人潮、在老屋前看著地圖找路的身影，人們在城市各處留下旅行的足跡。在這些畫面當中，我們也看見了台南豐富的城市樣貌，從港口、濱海沙灘、朱紅古蹟外牆、日式庭園與樓房、無數的小吃美食料理，以各自不同的特色魅力，吸引著不同目光。台南有著太多的內涵，等著人們體驗千萬種旅行滋味。

另外有著獨特觀察角度的旅人，總能看見別具風味的城市畫面，公園裡坐在塑膠椅上，讀著書本的老人、藍天下樑柱磚石外露的毀損古厝、保佑無數婦女求子安產的臨水夫人、老屋旁萌發的綠芽，雖然沒有任何台南的標的景觀或建築，卻有著鮮明的台南印象：沉穩的、時光流逝的古意、融入日常生活的信仰習俗，畫面中的氛圍、色彩與建築等元素，是許多人在台南街頭漫遊時，不經意映入眼簾的印象，雖然說不出確切的地址，但其中包含的微微暖意與小確幸，讓人很清楚的感受到，這就是台南。

第三站 >> Party Night

比賽到了這個時刻，已是夜幕低垂，換上黑夜外衣的台南，正展開著與白天不同的熱情與活力。這份台南城市的動人，在夜幕低垂時更加鮮明，瑰麗色彩的燈光、喧鬧的夜市、以黑夜為背景，耀眼燈光勾勒出的夜城古蹟，分別在城市各處展開不同主題不同特色的派對盛會。誰說古城的夜總是沉穩寧靜？台南 Party Night，夜夜熱鬧繽紛中。

攝影者的腳步走入了越夜越繽紛的區域，評審大獎的簡佳宏、郭美貞組隊、優選第二名團隊施嘉瑋、王鈺婷、佳作第一名黃智偉廖心園以及多組參賽者，走入了夜市，拍出了專屬於市井小民的熱鬧 Party Night，將夜市中的鼎沸人聲、色香味俱全的食物、遊戲攤上充滿孩子的歡笑聲，躍然於畫面上。烤肉攤上五顏六色的食材，是充滿庶民氣息的彭湃饗宴；五顏六色的氣球、水池中各色的浮水玩偶與琳瑯滿目的玩具攤，所有派對令人開心的元素盡在此處。

另一個台南夜晚派對的熱門地點，入選優選與其他許多參賽者，以藝術、彩色燈光、燒烤熱炒等齊聚一堂的海安路夜景，各種造型特殊的露天台座，處處可聽見乾杯清脆的響聲、人們笑著聊著、大口啖著美食。另一端的神農街、正興街，或用餐或吃冰或漫步，踏著自在的腳步，度過一個悠閒的台南夜。

然而台南的夜晚，除了夜市、逛街之外，另一群攝影者拍下的畫面，是屬於在地人的夜晚生活。在夜色涼爽的慢跑人群、籃球場上奔跑跳躍，揮灑汗水的年輕人，橋上靜待魚兒上鉤的釣客，迎神廟會在鞭炮火光中映出遊行神像的身影，這些畫面讓更多人貼近台南的真正生活樣貌。

第四站 >> 愛麗絲夢遊仙境

「Party night」時間結束了，深夜正是人們熟睡作夢的時刻，但參賽者依然打起精神，穿梭在街頭上找尋夢遊仙境的愛麗絲。這個時刻的台南，應該是大家最為不熟悉的，無論是在地人或是外地旅客，此時都應該在熟睡當中，家中孩子們平

靜的睡顏，參賽者略作休息的打盹，讓此時的街頭格外的寧靜，攝影師紛紛記錄下眼前所見的沉靜台南，帶著大家走入不一樣的都市風景。

許多的攝影者捕捉到了帶著童話幻境般的畫面，街上的櫥窗、佇立在街燈下的古蹟、亮著招牌卻沒有人影的車站、店面，隱隱的籠罩在一片奇幻的靜謐氛圍裡。在一片沉寂中，機器人、婚紗街櫥窗的新娘、牌坊下的石獅子、海安路上裝置藝術的燈泡人偶，靜止的旋轉木馬，卻意外的帶著奇異的生命力，似乎靜待著眾人的目光一轉開，就會如同電影情節般動伸個懶腰，開始聊天。鏡頭下「愛麗絲夢遊仙境」撲朔迷離氛圍，讓人不禁屏息等待夢境成真的時刻。

但深夜除了童話夢境之外，佳作第一名的黃智偉、廖心園詮釋了另一種深夜街頭的氣氛，帶著醉意踉蹌步伐的行人、計程車旁疲倦小歇的司機、席地而眠的流浪者，再再說明著另一個不同的城市故事樣貌。



(上)〈旅行的滋味〉佳作第一名-黃智偉·廖心園
(下)〈旅行的滋味〉評審團大獎-簡佳宏·郭美貞

(上)(下)〈Party Night〉評審團大獎-簡佳宏·郭美貞



〈愛麗絲夢遊仙境〉黃聖文·方信詠



(上)〈愛麗絲夢遊仙境〉市府獎-蔡佳欣·蘇素蘭
(下)〈愛麗絲夢遊仙境〉評審團大獎-簡佳宏·郭美貞



<古都天光> 優選第一名 - 鄭凱中 · 林映瑄



<古都天光> 優選第一名 - 鄭凱中 · 林映瑄

第五站 >> 古都天光

天，終於亮了。在城市中移動近 24 小時的參賽者，各自帶著興奮、歡喜、疲憊等不同的心情，迎接著天光時刻。在畫面中，觀看者可以清楚的感受到，那份隨著日出而開始甦醒的城市活力。

早晨的第一道陽光，在廟宇、古堡、雕像、老樹枝椏間閃耀著，如過往數百年般，迎來另一個可以累積下個百年的一日。港灣運河也在晨曦中染上金黃波濤一片，早在天未亮就返航的漁船，靜歇在這片耀眼水面上。晨曦中的台南景物，在旭日東昇的時刻，逐漸穿上白天時鮮明的色彩。

與景物靜靜迎接日光不同的是，台南人用著活力與忙碌的狀態，開啟一日的的生活。市場裡攤販們忙上忙下，趁著客人還沒湧入的時刻趕緊進貨擺攤。送報生趕忙著一家家遞送報紙，各種早餐攤正逢尖峰人潮，特別是在地人必吃的鹹粥、牛肉湯，店家雙手忙著舀粥、切肉淋湯、算帳找錢。在評審

團大獎得獎作品中，我們確切地在池畔伸長脖子曬暖的烏龜、映著晨曦的孔廟石碑，還有熱騰騰剛起鍋的油條，構建出了一個完整的古都早晨風光。

這些以城市為畫布，一筆筆描繪而上的精采故事，豐富了台南的感動。為了讓更多的感動能夠被看見，在主辦單位設定的評審團大獎、優選、佳作共 7 項大獎外，台南市政府更另行頒發 50 個獎項，入選作品展現臺南特有的城市氛圍韻味與景觀特色，將供本市城市行銷使用，希望透過這些影像來幫台南說故事、行銷台南，也藉此拉近在地情感，讓遊客體驗不一樣的台南旅行。

得獎名單已於 9 月 12 日在台南觀光網站 (<http://tour.tainan.gov.tw/>) 及法雅客官網 (<http://www.fayaque.com.tw/>) 公布，並於年底前至全台法雅客（台北、台中、台南等地）巡迴展出，相關資訊將陸續公布於活動網站；得獎作品即日起也將於「台南觀光 Flickr」線上展出，歡迎有興趣民眾前往欣賞。

<古都天光> 佳作第一名 - 黃智偉 · 廖心園

11~12月 活動預告



2014 台南美食節

10月-12月

為吸引觀光客來台南品嚐道地小吃美食、體驗台南特有的飲食文化，『台南美食節』已邁入第四年，承續過去之經驗並加強擴大宣傳，今年將以主題推薦型式，選定三大主題：『清燙牛肉』、『虱目魚』是台南人最新鮮、豐盛的早點之一，而『冰果室』也印證紀錄了台南在地冰品飲食的發展脈絡與傳統，於此發想推動，預期深化民眾對台南為台灣美食之都之印象，進一步瞭解台南美食之內涵。

主辦單位：台南市政府觀光旅遊局 06-2991111 分機 7831
活動網址：<http://tour.tainan.gov.tw/>



2014 南鯤鯓代天府甲午科 護國慶成祈安羅天大醮

11/26-12/3

南鯤鯓代天府已建廟 353 年，是台灣王爺總廟，自民國 57 年辦理第一次建醮，於今年農曆 10 月 6 日辦理甲午科護國慶成祈安羅天大醮，是其建廟以來第二次大醮。

主辦單位：南鯤鯓代天府管理委員會 06-7864711
活動網址：<http://www.nkstemple.org.tw/2010/index.htm>

103 年臺南購物節

11/14~12/28

台南購物節讓整座城市變成購物天堂。多樣主題活動，好吃好玩的老街商圈、各大百貨賣場超值優惠，還有「發票登錄抽大獎」、「街頭尋寶拿好康」及「消費集章拿好禮」，最大獎項豐田贊助的「大小雙車」，歡慶年終，快來台南購物節。

主辦單位：台南市政府經濟發展局 06-3124249
活動網址：<http://www.tainanshopping.com.tw/>

2014 平安點燈儀式暨系列活動

12/1

聖誕佳節即將來臨，臺南市政府特別訂於 12 月 1 日晚間 6 時 30 分起舉辦『2013 年溫馨關懷平安主聖誕樹點燈儀式』及系列慶祝活動，希望藉由舉辦溫馨歡樂的點燈儀式活動及於本市各重要景點及交通節點路段布置繽紛燦爛的聖誕燈飾，讓大家感受無限暖意，一起歡度溫馨、關懷的聖誕佳節與新年節慶。

主辦單位：台南市政府觀光旅遊局 06-2991111 分機 1179
活動網址：<http://tour.tainan.gov.tw/>

大台南國際旅展

12/19~12/22

旅展期間提供進場參觀民眾國內外旅遊新訊、觀光文化交流及住宿、餐券等旅遊優惠產品，讓喜歡旅遊的民眾可以一次收集國內外最新旅遊資訊，安排一整年的休閒假期活動。

主辦單位：台南市旅行商業同業公會 06-2357663
活動地點：台南南紡世貿展覽中心（仁德區義林路 77 號）



2015 跨年三部曲

12/31~1/1

首部曲 / 北門送夕陽

活動時間：12 月 31 日
下午 4 時 30 分至 5 時 40 分
地點：北門區仔仔腳瓦盤鹽田
主辦單位：雲嘉南濱海國家風景區管理處 06-7861000

二部曲 / 台南跨年晚會

活動時間：12 月 31 日下午 6 時至翌日凌晨 1 時
地點：歸仁區高鐵台南站前廣場
主辦單位：台南市政府新聞及國際關係處 06-2982452

三部曲 / 二寮迎曙光

活動時間：1 月 1 日上午 5 時至 7 時
地點：左鎮二寮觀日亭
主辦單位：西拉雅國家風景區管理處 06-6840337

虎頭埤晨曦音樂會暨健行活動

活動時間：1 月 1 日上午 5 時 15 分至上午 10 時
地點：虎頭埤風景區
主辦單位：台南市政府觀光旅遊局 06-6353226



台南都會博物館園區奇美館開幕

2015 年 1/1

純白歐式宮廷外觀的台南都會公園暨博物館園區奇美館，將在 2015 年 1 月 1 日開幕，館內規劃為藝術、歷史、人類學、科學四大範疇主題，展出藏品包含西洋繪畫雕塑、家具工藝、兵器、古樂器等，來一趟奇美館就可以盡情欣賞世界級藝術珍品。

地址：仁德區文華路二段 66 號
電話：06-2660808
網址：<http://www.chimeimuseum.com/>

發行所 台南市政府
發行人 賴清德
發行單位 台南市政府觀光旅遊局

總編輯 陳俊安 副總編輯 林國華
編輯委員 唐昱瑋、張滄柏、陳宏田、顏翰運、陳崇昇、丁玲琳、蔡宜宏、林士群、卓佳慧、張黎珊
殷介賢、黃忠一、羅明玲、蔡佑哲、周森秋
企劃執行 一一文創國際文化事業有限公司 地址 高雄市鼓山區西藏街85號6樓 電話 07-5515555



水火同源 三百年

【2014 關子嶺溫泉節】



關子嶺溫泉

我國溫泉天下有，又如火泉世界無。
夜光燭燭畫不盡，開臺久已煇典圖。
五行本相生，亦有互相剋。水火既同居，福成此奇蹟。
太極分兩儀，天地定佳之。山匯通其氣，陰陽何差池。
古有甘泉賦，今見火泉篇。

節自 火泉記 清 趙毅

11/08 (六) 12/14 (日)

開幕活動 11/8 13:30 大成殿廣場

- 臺灣四大名湯聯合行銷
- 溫泉散步免費導覽
- 陳思安、謝金晶 熱力開唱
- 前300名民眾贈送限量紀念品

八大主題活動

- 星光音樂會/特色產業市集 (每週六日各大戲院廣場、寶善公園) (11/8-11/14 大成殿廣場)
即非在戲院演奏關子嶺風采/大關仔嶺特色美食午進
- 百年溫泉鄉散策導覽 (每週六日各一條次/大成殿廣場)
免費專人導覽，帶您悠遊關子嶺百年文化
- 關子嶺攝影比賽 (即日起至12/14截止)
獎金最高萬元，關子嶺之美展露前，你是作主!
- 關子嶺300元超值福袋 (11/8-11/14)
消費滿200元憑發票即可換300元超值福袋，內有jumbo+，任選高湯天婦
- 百年主題展 (活動期間15:00-17:00/大成殿廣場)
關子嶺溫泉鄉百年歷史主題展
- 關子嶺《雞+酒》自由行 (活動期間/關子嶺社區)
7-11-ibon 憑關子嶺平日往票，贈800元送燒仔雞一隻(半價300元)
- 假日公車輕旅行 (農曆六月廿四、廿五、廿六)
高客位觀光專車，輕便悠遊關子嶺
- 水火同源300年揭碑活動 (12/14 大成殿廣場)
揭碑此一頁見證歷史時刻

更多活動及優惠資訊，請上「台南觀光」網站 <http://tour.tainan.gov.tw/> 查詢

洽詢電話 平日請洽(06)635-3226
假日請洽(06)682-3481

活動資訊



台南觀光網站 旅行台南APP 旅行台南APP

指導單位 交通部觀光局、行政院農業委員會、臺南市政府

主辦單位 臺南市政府觀光旅遊局

協辦單位 交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處、臺南市政府農業局、白河區公所、東山區公所、後壁區公所、白河區農會、東山區農會、後壁區農會、財團法人中華民國養蠶協會、臺南市養蠶協會、臺南市溫泉協會、關子嶺社區發展協會、南寮農村文化產業協會、東山咖啡產業發展協會、東山休閒商務發展協會、東山地方特色產業生產合作社